



Lietotāja pamācība

LV



ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

Cienījamais pircēj!



Mēs pateicamies par jūsu pirkumu un ceram, ka jūs drīz pārliecināsities par mūsu produktu lietošanas ērtumu un drošumu. Lai padarītu iekārtas lietošanu vienkāršāku, lūdzu, izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Šī lietošanas instrukcija ļaus jums iepazīties ar jūsu jaunās plīts funkcijām. Lūdzu, izlasiet to rūpīgi pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi.

Pārbaudiet, vai iekārta jums ir piegādāta bez bojājumiem. Ja atklājat bojājumu, kas radies transportēšanas laikā, sazinieties ar savu tirgotāju vai reģionālo tirdzniecības pārstāvi, pie kura iegādājāties iekārtu. Nepieciešamos telefonu numurus skatiet uz rēķina vai piegādes apliecinājuma. Novēlam jums daudz patīkamu brīžu savas jaunās mājsaimniecības iekārtas lietošanā.

Instrukcijas pievienošanai

Ierīci drīkst pievienot tikai atbilstoši klāt pieliktajām instrukcijām par savienojumu veikšanu, kā arī saskaņā ar attiecīgajiem pievienošanas noteikumiem un standartiem. Pievienošanas darbības drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

Parametru plāksne

Parametru plāksne ar galveno ierīces tehnisko informāciju atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama, atverot cepeškrāsns durvis.

SVARĪGI - IZLASĪT PIRMS IEKĀRTAS LIETOŠANAS.....	5
Drošības norādījumi	5
Brīdinājumi.....	5
Izmantojuma mērķis.....	6
IEKĀRTAS APRAKSTS	7
Cepeškrāsns durvju slēdzis	7
Durvju slēgs.....	8
CEPEŠKRĀSNS	8
Pirms cepeškrāsns lietošanas pirmo reizi.....	8
Svarīgi brīdinājumi	8
Elektronisks programmējams taimeris ar adaptīvo tehnoloģiju, temperatūras displejs un gatavošanas režīma displejs.....	9
Durvju slēgs / bērnu aizsardzība	10
Cepeškrāsns darbināšana.....	11
Strauja cepeškrāsns iesildīšana	12
Krāsns temperatūras iestatīšana.....	15
Adaptīvā tehnoloģija (iestatītās gatavošanas temperatūras regulēšana).....	15
Cepeškrāsns izslēgšana.....	16
Plauktu līmeņi (atkarībā no modeļa).....	16
Teleskopiskās izvelkamās vadotnes (atkarībā no modeļa)	17
Cepeškrāsns piederumi (atkarībā no modeļa).....	17
Tauku filtrs (atkarībā no modeļa)	18
PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI.....	19
Konditorejas izstrādājumi.....	19
Gaļas cepšana un cepeši.....	22
Grilēšana un apbrūnināšana.....	24
Konservēšana	26
Atkausēšana.....	27
TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA	28
Tīrīšana	29
Apkope (atkarībā no modeļa).....	30
Durvju bloķēšana (tikai specifiskiem modeļiem)	33
Iekārtas detaļu nomaiņšana	33
SPECIĀLIE BRĪDINĀJUMI UN PAZIŅOJUMI PAR KĻŪDĀM.....	34
Svarīgi	34
INSTRUKCIJAS UZSTĀDĪŠANAI UN PIEVIEŅOŠANAI	35
Svarīgi brīdinājumi	35
Uzstādīšana.....	35
Elektriskie savienojumi.....	37
TEHNISKIE RĀDĪTĀJI	38
Parametru plāksne.....	38

SVARĪGI - IZLASĪT PIRMS IEKĀRTAS LIETOŠANAS

Drošības norādījumi

- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu un garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām šo iekārtu drīkst lietot tad, ja tās veic darbu zinoša pieaugušā uzraudzībā vai iepriekš ir informētas par iekārtas drošu lietošanu un apzinās ar iekārtas lietošanu saistītos draudus. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Bērni nedrīkst veikt iekārtas tīrīšanu un ikdienas apkopi bez pieaugušā uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS:** iekārta un tās daļas lietošanas laikā uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos karstajām daļām. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā bez pieaugušā nepārtrauktas uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS:** pirms nomainīt iekārtas apgaismojuma lampiņu, pārbaudiet, vai iekārta ir izslēgta, lai novērstu elektrošoka draudus.
- Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un stikls var saplīst.
- Plīts virsmas tīrīšanai nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrītājus, jo tādējādi rodas elektrošoka draudi.
- Iekārtu nav paredzēts kontrolēt, izmantojot taimerus vai īpašas gatavošanas kontroles sistēmas.

Brīdinājumi

- Iekārtas pievienošana elektrotīklam ir jāveic autorizēta servisa tehniķim vai kvalificētam profesionālim.
- Ja iekārtu labo vai remontē cilvēks, kurš nav kvalificēts profesionālis, rodas nopietnu ievainojumu vai produkta bojājuma draudi. Jebkuru iekārtas remontu drīkst veikt tikai autorizēta servisa tehniķis vai kvalificēts profesionālis.
- Ja iekārtas tuvumā ir novietots elektrības vads un tas tiek iespiests krāsns durvīs, vads var tikt bojāts un tādējādi var rasties īssavienojums. Citu iekārtu elektrības vadiem ir jābūt novietotiem drošā attālumā no krāsns.
- Iekārta ir paredzēta tikai un vienīgi ēdiena gatavošanai. Neizmantojiet krāsni citiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.

- Ievērojiet piesardzību, gatavojot krāsni ēdienu. Augstas temperatūras ietekmē cepešpanna, cepampapīrs, režģis un krāsns dobuma sienas ļoti uzkarst. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus.
- Uz krāsns dobuma sienām neklājiēt alumīnija foliju un krāsns dobuma apakšā nenovietojiet cepešpannas vai citus gatavošanas traukus. Alumīnija folija aiztur krāsni gaisa cirkulāciju, negatīvi ietekmē gatavošanas procesu un bojā emaljas pārklājumu.
- Ierīci var droši darbināt gan ar paplašu vadotnēm, gan bez tām.
- Darbības laikā krāsns durvis ļoti uzkarst. Papildu drošības nolūkos krāsns stikls ir ierīkots trīs slāņos, lai samazinātu krāsns ārējā korpusa temperatūru (tikai noteiktiem modeļiem).
- Krāsns durvju eņģes var tikt bojātas, ja tās pārslogo. Uz atvērtām krāsns durvīm nenovietojiet smagus gatavošanas traukus un tīrīšanas laikā neatbalstieties pret durvīm. Pirms krāsns tīrīšanas noņemiet krāsns durvis (skatīt nodaļu „Krāsns durvju noņemšana un pievienošana”). Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām krāsns durvīm (norādījums īpaši attiecas uz bērniem!).
- Vienas dizaina sērijas ierīču vai komponentu iespējamās krāsu toņu atšķirības var rasties dažādu faktoru dēļ, piemēram, atšķirīgi skata leņķi, no kuriem skatās uz ierīcēm, atšķirīgi krāsoti foni, materiāli un telpas apgaismojums.



Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

Izmantojuma mērķis

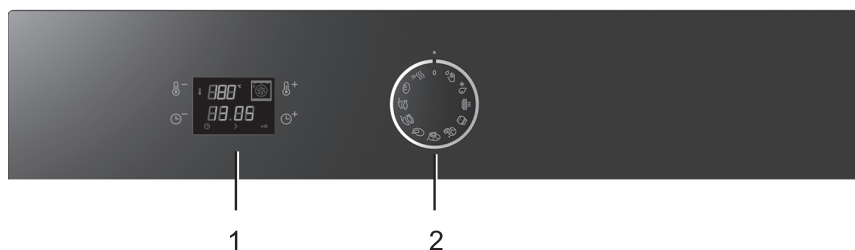
Iekārta ir paredzēta tradicionālai ēdiena gatavošanai sadzīves apstākļos, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem. Individuālas lietošanas iespējas ir detalizēti aprakstītas turpmāk šajā lietošanas instrukcijā.

IEKĀRTAS APRAKSTS

Zīmējumā parādīts viens no plīts iekārtas modeļiem. Šīs instrukcijas paredzētas vairākiem iekārtu modeļiem ar nelielām funkciju atšķirībām, tāpēc, iespējams, jūs sastapsieties ar funkciju aprakstu, kas nav pieejamas jūsu iekārtā.



1. Kontroles panelis
2. Cepeškrāsns durvju rokturis
3. Cepeškrāsns durvis



- 1 Elektronisks programmējams taimeris ar adaptīvo tehnoloģiju, temperatūras displejs un gatavošanas režīma displejs
- 2 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga un cepeškrāsns režīma selektors

Cepeškrāsns durvju slēdzis

Ja cepeškrāsns durvis tiek atvērtas tās darbības laikā, slēdzis izslēgs cepeškrāsns sildīšanu un ventilatoru; kad durvis tiek atkal aizvērtas, sildīšana tiks atjaunota.

Durvju slēgs

Iekārta ir aprīkota ar durvju slēgu, kas reaģē uz krāsns durvju atvēršanu. Atverot durvis un ieslēdzot durvju slēgu, visi degļi izslēdzas, lai nepieļautu krāsns uzkaršanu laikā, kad ir atvērtas krāsns durvis.

Šī funkcija ir ērta, ja, manuāli tīrot krāsni, vēlaties ieslēgt krāsns apgaismojumu, neieslēdzot degļus.

CEPEŠKRĀSNS

Pirms cepeškrāsns lietošanas pirmo reizi

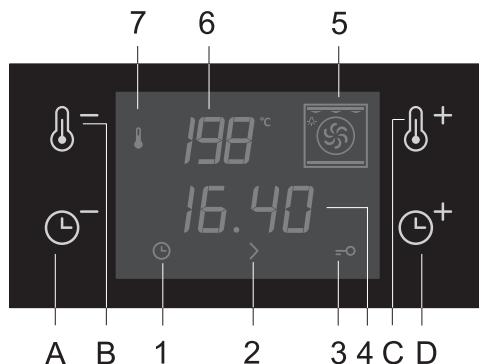
- Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns un nomazgājiet tos ar siltu ūdeni un tradicionālu tīrīšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Kad cepeškrāsns tiek uzkaršēta pirmo reizi, izdalīsies un būs sajūtama specifiska “jaunas ierīces” smaka; tāpēc rūpīgi izvēdiniet telpu, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

Svarīgi brīdinājumi

- Lietojiet tumšas cepšanas paplātes ar melnu silīcija vai emaljas pārklājumu, jo tām karstuma apmaiņa notiek īpaši labi.
- Uzkaršējiet cepeškrāsni iepriekš tikai tad, ja tas ir īpaši norādīts receptē vai šīs instrukcijas ēdiena gatavošanas tabulās.
- Tukšas cepeškrāsns uzkaršēšanai tiek patērēts daudz enerģijas, tāpēc daudz elektroenerģijas iespējams ietaupīt, ja vairākus konditorejas izstrādājumus cep secīgi, kad cepeškrāsns jau ir uzkaršēta.
- Apmēram desmit minūtes pirms gaidāmā gatavošanas procesa beigām cepeškrāsni var izslēgt. Šādā veidā jūs samazināsiet elektroenerģijas patēriņu un izmantosiet uzkrāto karstumu.
- Piezīme: pēc ēdiena pagatavošanas krāsns dzesēšanas ventilators pārtrauc darboties. Atstājot krāsni ēdienu, no tā var rasties mitrums un uz krāsns priekšējā paneļa un durvīm veidoies kondensāts. Lai to novērstu, iestatiet jūsu izvēlētu programmu, izmantojot selektora pogu, un noregulējiet 70 °C temperatūru. Ēdiens tiks uzturēts silts.

Padoms: lai uzturētu krāsni siltu, jūs varat izmantot arī Aqua Clean tīrīšanas programmu, kuras darbības laikā tiek ieslēgts tikai apakšējais deglis un tiek uzturēta 70 °C temperatūra.

**Elektronisks
programmējams
taimeris ar adaptīvo
tehnoloģiju,
temperatūras displejs
un gatavošanas režīma
displejs**

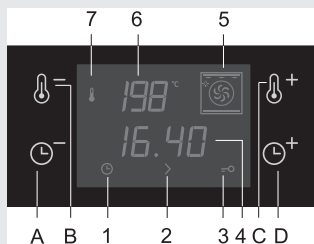


Sensoru taustiņi:

- A** Laika samazināšanas taustiņš
- B** Temperatūras samazināšanas taustiņš
- C** Temperatūras palielināšanas taustiņš
- D** Laika palielināšanas taustiņš

Displeji:

- 1** Pulkstenis
- 2** Gatavošanas ilgums
- 3** Durvju slēgs – bērnu aizsardzība
- 4** Laika displejs
- 5** Gatavošanas režīma displejs
- 6** Temperatūras displejs
- 7** Sildītāja darbības simbols



- Pirmo reizi pievienojot iekārtu elektrotīklam vai pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma mirgo laika displeja simbols (1). Lai ieslēgtu krāsnī, vispirms iestatiet laiku (pulksteni), izmantojot (A) un (D) taustiņus.
- Katru reizi piespiežot taustiņu, atskan īss skaņas signāls.
- Piespiežot un turot nospiešu (A) vai (D) taustiņu, arvien straujāk tiek palielināta iestatījuma vērtība.
- Ja elektroenerģijas padeves pārtraukuma ilgums ir līdz 2 minūtēm, laika iestatījumi netiek dzēsti.



Taustiņi reaģē labāk, ja tiem pieskaras ar visu pirkstgalu.

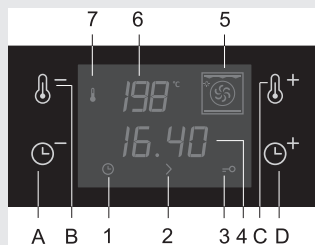
Elektroniskais laika displejs attēlo LAIKU. Displejā var iestatīt arī GATAVOŠANAS LAIKU.

LAIKA / PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

- Iestatot laiku, krāsns selektora pogai ir jābūt izslēgtai.
- Lai iestatītu laiku, piespiediet un trīs sekundes turiet nospiešus laika iestatīšanas taustiņus (A) un (D). Dažas sekundes mirgos simbols (1).
- Izmantojiet (A) un (D) sensoru taustiņus, lai iestatītu laiku.
- Pēc dažām sekundēm iestatījumi tiks automātiski saglabāti.



Pirmo reizi pievienojot iekārtu elektrotīklam vai pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma mirgo laika displejs (4) un simbols (1). Pulksteni var iestatīt nekavējoties, izmantojot (A) un (D) taustiņus.



GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

- Izmantojot elektronisko taimeri, ir iespējams iestatīt krāsns darbības ilgumu (gatavošanas laiku). Ilgākais iespējamais iestatījums ir 10 stundas.
- Lai iestatītu gatavošanas laiku, selektora poga ir jāiestata nepieciešamajā gatavošanas režīmā. (Ātrās iepriekšējās uzkarsēšanas režīmā gatavošanas laiku nevar iestatīt.)
- Pieskarieties (A) vai (D) taustiņam, lai iestatītu gatavošanas laiku. Katram gatavošanas režīmam ir pieejams gatavošanas laika noklusējuma iestatījums (skatiet tabulu ar gatavošanas laiku atbilstoši izvēlētajam produktam). Noklusējuma iestatījumu ir iespējams regulēt, izmantojot (A) un (D) taustiņus.
- Pēc iestatītā laika beigām krāsns automātiski pārtrauc darboties (tiek pārtraukta gatavošana). Atskan neregulārs skaņas signāls, kuru var izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes skaņas signāls automātiski izslēdzas. Mirgo simbols (2) un simbols (⌂). Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet (D) taustiņu un iestatiet citu gatavošanas laiku, ja nepieciešams.

GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪJUMU TŪLĪTĒJA ATIESTATĪŠANA

Vienlaicīgi piespiediet (A) un (D) taustiņus un turiet nospiešus 3 sekundes. Atskanēs īss skaņas signāls. Displejā izdzisis laika iestatījums un simbols (2). Tiks attēlots laiks (pulkstenis).

Programmējams taimeris nodrošina iekārtas bloķēšanu, lai krāsni nevarētu nejauši vai neatļauti ieslēgt. Pirms ieslēgt drošības slēgu, ir jāizslēdz krāsns selektora poga.

IESLĒGŠANA

Vienlaicīgi piespiediet (C) un (D) taustiņus un turiet nospiešus 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks attēlots simbols (3). Tiks bloķēti iekārtas vadības taustiņi. Griežot krāsns selektora pogu laikā, kamēr krāsns ir bloķēta, krāsni nav iespējams ieslēgt, un mirgo gatavošanas režīma displejs (5).

IZSLĒGŠANA

Vienlaicīgi piespiediet (C) un (D) taustiņus un turiet nospiešus 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks attēlots simbols (3). Krāsni ir iespējams turpināt lietot.

Durvju slēgs / bērnu aizsardzība

Cepeškrāsns darbināšana



Ieslēgšanas/izslēgšanas poga un cepeškrāsns režīma selektors

Pagrieziet selektora skalu pret vajadzīgo gatavošanas režīmu/sistēmu vai pret vajadzīgo ēdiena veidu. Displejā būs redzams gatavošanas režīms un iepriekš iestatītā temperatūras vērtība. Cepeškrāsns sāks darboties.

Maisto ruošimo lentelē pasirinktiems maisto tipams

Simbolis	Patiekalas/ Funkcija	Iš anksto nustatyta temperatūra (°C)	Maksimalus galimas temperatūros nustatymas (°C)	Noklusėjimo gatavojimo laikas (st./min.)	Kiekis (kg)	Orkaitės aukštis (nuo apačios)	Išpėjimas	Iš anksto nustatytas darbo režimas
»»»»	Strauja iesildīšana	160	275	-	-	-	Nav piemērota ēdienu gatavošanai.	
	Maize	190	275	0:55	1	2	To cep seklajā cepešplātī / veidnē.	
	Kotletes, zivis (mazāki gabali)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Gatavošana / grilēšana uz režģa, kas ievietots vadotnēs 4, 3*; pilnienu uztveršanas paplāte jāievieto vadotnēs 2, cepeškrāsns durtnām jābūt aizvērtām. Kad puse gatavošanas laika pagājusi, apgrieziet gabalus uz otru pusi.	
	Kotletes, karbonādes, zivis (lielāki gabali)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Gatavošana / grilēšana uz režģa, kas ievietots vadotnēs 4, 3*; pilnienu uztveršanas paplāte jāievieto vadotnēs 2, cepeškrāsns durtnām jābūt aizvērtām. Kad puse gatavošanas laika pagājusi, apgrieziet gabalus uz otru pusi.	
	Vista	170	275	1:05	1	2	Cepiet vistu uz režģa, kas ievietots 2. līmeņa vadotnēs, pilnienu uztveršanas paplāti iestatot apakšējās vadotnēs.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	To cep seklajā cepešplātī / veidnē.	

Simbolis	Patiekalas/ Funkcija	Iš anksto nustatyta temperatūra (°C)	Maksimalus galimas temperatūros nustatymas (°C)	Noklusėjimo gatavošanas laiks (st./min.)	Kiekis (kg)	Orkaitės aukštas (nuo apačios)	Išpėjimas	Iš anksto nustatyta darbo režimas
	Neliela izmēra konditorejas izstrādājumi, cepumi	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Tos cep seklajās cepešplātīs divos līmeņos / vadotnēs vienlaicīgi.	
	Konservēšana	180	230	0:45		2		
	Šķīvju sildītājs	60	230			2		
	Atkausēšana	-	-	-	-	2	Uzlieciet produktu uz režģa, pilieni uztveršanas paplāte jāiestata apakšējās vadotnēs.	
	Tīrīšana	70	90	0:30	-	2	Ielejiet 0,5 l ūdens cepešplātī un iestatiet to apakšējās vadotnēs. Pēc 30 minūtēm ēdienu atliekas uz cepeškrāsns emaljētajām virsmām būs atmieksējkušās, un tās varēs izslaucīt ar mitru drāniņu.	

Ievērojiet: punkts blakus ēdiena simbolam nozīmē, ka cepeškrāsns ir jāiesilda līdz norādītajai temperatūrai un tikai pēc tam tajā var likt gatavojamo ēdienu. Darbinot lielo un mazo režģa sildītāju, iesildīšana ilgst aptuveni 5 minūtes.

Strauja cepeškrāsns iesildīšana

Izmantojiet šo sistēmu, lai strauji iesildītu cepeškrāsns vajadzīgajā temperatūrā. Šis darba režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

- Izvēlieties gatavošanas sistēmu "»»» ar cepeškrāsns režīma selektoru.
- Cepeškrāsns iesildīšana sākas nekavējoties.
- Ja nepieciešams, regulējiet iepriekš iestatītās temperatūras vērtību.
- Kad cepeškrāsns ir iesilusi līdz vajadzīgajai temperatūrai, iesildīšanas process ir pabeigts, un atskanēs saraustīts akustiskais signāls. Lai izslēgtu šo signālu, pagrieziet selektora skalu.
- Tagad cepeškrāsns ir sagatavota turpmākai ēdiena gatavošanai.



Augšējais / apakšējais deglis

Degļi cepeškrāsns telpas augšpusē un apakšpusē izstaro karstumu vienādi un vienmērīgi pa cepeškrāsns iekštelpu. Konditoreju un gaļu var cept tikai vienā plauktu līmenī. Iepriekš iestatīta temperatūra 200°C.



Grils

Darbosies tikai infrasarkanā staru / grila sildītājs, daļa no lielā grila.

Tas ir piemērots mazāka daudzuma sviestmaižu vai desiņu grilēšanai vai maizes grauздēšanai. Iepriekš iestatītā temperatūras vērtība ir 240°C.



Lielais grils

Šajā darbības režīmā augšējais deglis un infra starojuma deglis ir aktivizēti vienlaicīgi. Infra starojuma deglis pie cepeškrāsns griestiem izstaro karstumu tieši. Lai pastiprinātu karsēšanas efektu vai panāktu optimālu visa cepeškrāsns režģa laukuma izmantošanu, tiek aktivizēti arī augšējais deglis. Šis darbības režīms ir piemērots mazāku gaļas gabalu, piemēram, steiku, cepešu, krūšu gabalu, ribiņu, u.c. cepšanai.

Iepriekš iestatīta temperatūra 240°C.

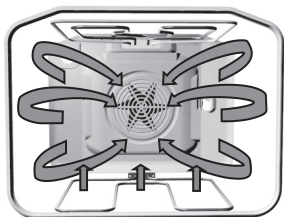


Grils un ventilators

Šajā darbības režīmā infra starojuma deglis un ventilators ir aktivizēti vienlaicīgi. Tas ir piemērots gaļas un lielu gaļas gabalu vai putnu gaļas grilēšanai vienā plauktu līmenī.

Atbilstošs arī au gratin receptēm vai apbrūnināšanai.

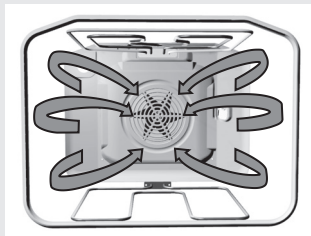
Iepriekš iestatīta temperatūra 170°C.



Karsts gaiss un apakšējais deglis

Šajā darbības režīmā vienlaicīgi darbojas apakšējais deglis un karstā gaisa ventilators. Tas ir īpaši piemērots picas pagatavošanai, kā arī ideāls režīms mīkstu vai lielu masu konditorejas, rauga mīklas, augļu kūku, mazo konditorejas izstrādājumu vai biežpienmaizīšu cepšanai.

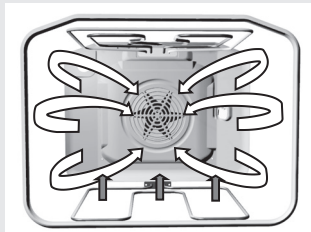
Iepriekš iestatīta temperatūra 200°C.



Karsts gaiss

Šajā darbības režīmā apaļais deglis un ventilators darbojas vienlaicīgi. Ventilators pie cepeškrāsns aizmugures sienas rada pastāvīgu karsta gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šis darbības režīms ir atbilstošs gaļas cepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Cepšanas temperatūra jāiestata zemāka nekā tradicionāliem gatavošanas režīmiem.

Iepriekš iestatīta temperatūra 160°C.



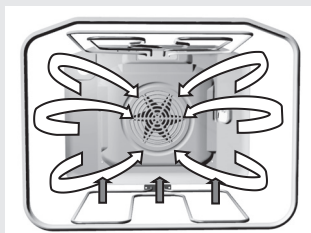
Konservēšana

Šis gatavošanas režīms ir piemērots, lai gatavotu konservus stikla burciņās. Noklusējuma iestatījuma temperatūra ir 180 °C (skatīt nodaļu „Konservi”).



Atkausēšana

Šajā režīmā gaisa karsta gaisa cirkulācija notiek bez degļa darbības. Ir ieslēgts tikai ventilators. Piemērots saldētu pārtikas produktu atkausēšanai vai saldēta ēdiena atlaidīšanai.

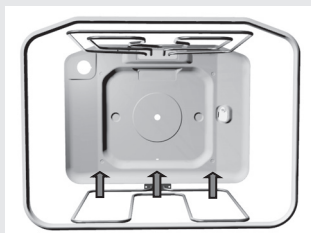


Apakšējais sildītājs un ventilators

Šajā režīmā apakšējais sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Šāds darba režīms ir piemērots šķīvju sildīšanai, kā arī mazraudzētu konditorejas izstrādājumu cepšanai un augļu un dārzeņu kaltēšanai.

Lietojiet pirmā līmeņa vadotnes no apakšas un cepešplāti, kas nav pārāk augstas, jo siltajam gaisam brīvi jācirkulē arī ap produktu apakšdaļu.

Iepriekš iestatītā temperatūras vērtība ir 60°C.



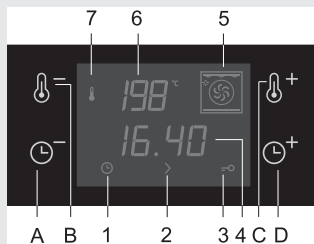
Apakšējais sildītājs

Apakšējo sildītāju var izmantot cepeškrāsns tīrīšanā.

Plašāka informācija par tīrīšanu ir sniegta nodaļā “Tīrīšana un apkope”.

Šajā režīmā darbosies tikai cepeškrāsns apakšdaļā esošais sildītājs.

Krāsns temperatūras iestatīšana



Izmantojiet elektronisko programmējamo taimeris, lai iestatītu laiku un gatavošanas temperatūru.

- Pagriežot selektora pogu, tiek attēlota attiecīgā gatavošanas sistēma vai režīms, kā arī noklusējuma temperatūra. Dažas sekundes mirgos °C simbols.
- Pieskarieties (B) un (D) taustiņiem, lai iestatītu izvēlēto temperatūru diapazonā no 30 līdz 275 °C; ar katru pieskārienu temperatūra tiek mainīta par 5 °C pakāpi. Noteiktiem gatavošanas režīmiem maksimālā temperatūra ir ierobežota. Katru reizi pieskaroties vienam no iepriekšminētajiem taustiņiem, temperatūra tiek regulēta par vienu pakāpi. Pieskaroties taustiņam un turot to nospiestu, tiek palielināts ātrums, ar kādu tiek mainīta iestatījuma vērtība.
- Palielinot krāsns temperatūru, tā mainās ar 5 °C pakāpi. Ja krāsns temperatūra ir zemāka par 30°C, tiek attēlots „--- °C” rādījums. Papildus tiek attēlots simbols (7), kas liecina par krāsns darbību.
- Sasniedzot iestatīto temperatūru, simbols (7) izdziest, un atskan īss skaņas signāls.
- Gatavošanas laikā nemainīgu temperatūru nodrošina degļi, kas darbojas ar noteiktu intervālu. Katru reizi, kad ieslēdzas degļi, tiek attēlots simbols (7).
- Gatavošanas temperatūru ir iespējams jebkurā brīdī mainīt.

Adaptīvā tehnoloģija (iestatītās gatavošanas temperatūras regulēšana)

Programmējams taimeris nodrošina iespēju saglabāt iekārtas atmiņā biežāk lietotos temperatūras iestatījumus. Šī funkcija tiek ieslēgta automātiski; to ir iespējams izslēgt, ja nepieciešams.

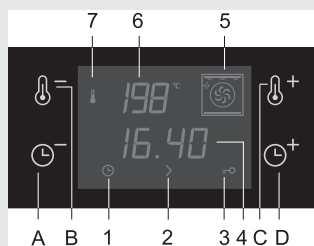
- Ieslēdzot krāsni, displejā uz īsu brīdi tiek attēlots šāds rādījums: (6) »On« – funkcija ieslēgta vai »OF« – funkcija izslēgta.
- Ja funkcija ir ieslēgta, taimeris iestata temperatūru, kas pēdējās piecas reizes ir visbiežāk izvēlēta attiecīgajam gatavošanas režīmam. Tiek saglabāti to gatavošanas sesiju iestatījumi, kuru ilgums ir vismaz 1 minūte.
- Katrai krāsns sistēmai ir atsevišķa datu saglabāšanas programma.

Adaptīvās funkcijas izslēgšana

- Izslēdziet selektora pogu.
- Pieskarieties (C) taustiņam un turiet to nospiestu 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un displejā (6) tiks attēlots šāds rādījums: »OF«.

Adaptīvās funkcijas atkārtota ieslēgšana

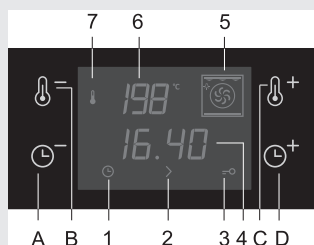
- Izslēdziet selektora pogu.
- Pieskarieties (C) taustiņam un turiet to nospiestu 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un displejā (6) tiks attēlots šāds rādījums: »On«.



Adaptīvās funkcijas atmiņas dzēšana – rūpnīcas noklusējuma iestatījumu atjaunošana

- Izslēdziet selektora pogu.
- Pieskarieties (B) taustiņam un turiet to nospiestu 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, un iekārtas displejā (6) tiks attēlots šāds rādījums: »rES«.
- Visi temperatūru iestatījumi tiks atjaunoti noklusējuma stāvoklī, kā norādīts gatavošanas tabulā.

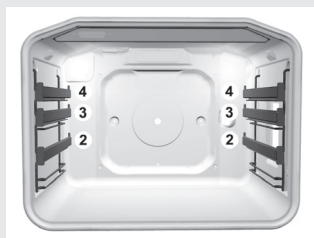
Cepeškrāsns izslēgšana



Pēc gatavošanas procesa beigām pagrieziet režīmu izvēles kloķi “nulles” pozīcijā. Tiks apturētas un dzēstas visas taimera funkcijas (skatiet nodaļu “Taimera funkciju iestatīšana”); taimera displejs pārslēgsies uz pareiza laika / pulksteņa rādījumu.

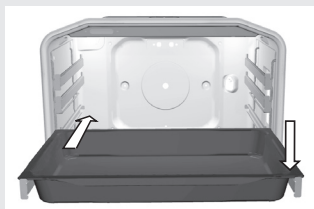
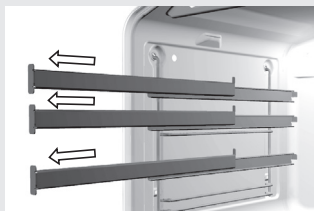
Pēc gatavošanas laika beigām un cepeškrāsns izslēgšanas displejā tiks parādīta temperatūras pazemināšanās, līdz tā nokrītas līdz 50°C.

Plauktu līmeņi (atkarībā no modeļa)

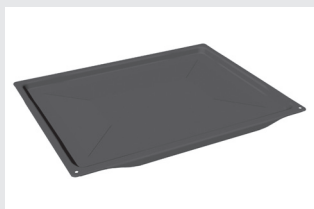


- Piederumus (režģi, seklo un zemo cepšanas paplāti) var ievietot krāsnī četros līmeņos.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka katrs līmenis ir apzīmēts ar secīgu kārtas skaitli, sākot ar krāsns apakšu. (Papildu informāciju par katru līmeni skatiet turpmāk ievietotajā gatavošanas tabulā.)

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes (atkarībā no modeļa)



Cepeškrāsns piederumi (atkarībā no modeļa)



Otrajam, trešajam un ceturtajam līmenim ir izņemamas teleskopiskās vadīklas.

Izvelkamie līmeņi sastāv no (atkarībā no modeļa):

- trīs vadotnēm, kuras ir izvelkamas daļēji;
- vienas vadotnes, kuru var izvilkt pilnīgi, un divām, kuras ir izvelkamas daļēji; vai
- trīs vadotnēm, kuras ir izvelkamas pilnīgi.



Teleskopiskās izvelkamās vadotnes un citas cepeškrāsns piederumu daļas būs ļoti karstas! Lietojiet biežus virtuves cimdus vai līdzīgus aizsardzības līdzekļus.

- Lai ievietotu režģi, cepšanas paplāti vai notecināšanas paplāti, vispirms izvelciet teleskopiskās vadotnes vēlamajam cepšanas līmenim.
- Novietojiet režģa vai seklo vai dziļo cepšanas paplāti uz izvelkamās vadotnes un iebīdiet ar roku cepeškrāsns telpā. Aizveriet cepeškrāsns durvis tikai, kad teleskopiskās vadotnes ir pilnībā ievilkta.

Režģis, uz kura tiek novietots gatavošanas trauks ar ēdienu vai ēdiens tiek likts tieši virsū.



Uz režģa un vadīklām ir piestiprināts drošības aizturis. Lai izvilktu režģi, nedaudz paceliet to tā, lai tas atdurtos pret aizturi.

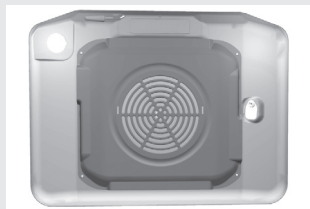
Seklā cepšanas paplāte. Paredzēta tikai konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



Dziļā cepšanas paplāte ir paredzēta gaļas un mitrāku konditorejas izstrādājumu cepšanai, kā arī izmantojama kā notecināšanas paplāte.

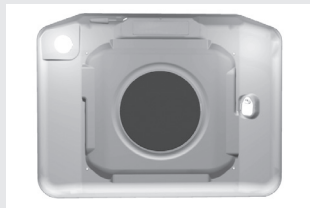


Ja jūs lietojat grilu vai dziļā cepšanas paplāti tiek izmantota kā notecināšanas paplāte cepšanas uz iesma laikā, dziļo paplāti nevar ievietot pirmajā vadotnē.



Cepečkrāsns aizmugurējā sienīņa ir pārklāta ar katalītisku plēvi, ko var uzklāt vai noņemt tikai kvalificēts speciālists vai servisa tehniķis.

Tauku filtrs (atkarībā no modeļa)



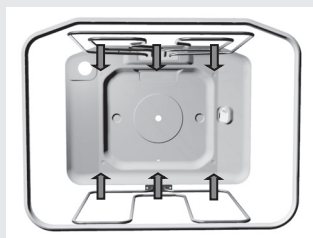
Cepot gaļu, ļoti ieteicams lietot tauku filtru. Tauku filtrs, kas uzstādīts cepečkrāsns iekšpusē pie aizmugurējās sienīņas, aizsargā ventilatoru, apaļo sildītāju un cepečkrāsni pret taukiem. Cepot konditorejas izstrādājumus, filtrs vienmēr jānoņem. Ja tauku filtrs atrodas savā vietā, kad cepat uzrūgušas mīklas veltnīšus, rezultāts var neatbilst jūsu iecerēm.

Konditorejas izstrādājumi

- Konditorejas izstrādājumu cepšanai izmantojiet  vai  darbības režīmus. (Cepeškrāsns darbība izvēlētajā režīmā vai sistēmā ir atkarīga no iekārtas modeļa.)
- Konditorejas izstrādājumu cepšanas laikā vienmēr izņemiet tauku filtru.

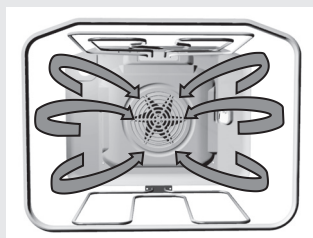
Padomi konditorejas izstrādājumu cepšanai

- Konditorejas izstrādājumu cepšanas laikā vienmēr ievērojiet norādījumus par plauktu / vadotņu līmeni, temperatūru un gatavošanas laiku, kas sniegts konditorejas izstrādājumu cepšanas tabulā. Jūsu pieredze ar citām cepeškrāsnīm var atšķirties no šajās tabulās sniegtajiem lielumiem, taču tie ir izstrādāti un pārbaudīti izmantošanai ar šo konkrēto cepeškrāsni.
- Ja cepšanas tabulā nav minēts kāds īpašs konditorejas izstrādājuma veids, skatiet informāciju par līdzīga veida konditorejas izstrādājumu.



Konditorejas cepšana ar augšējo un apakšējo degli

- Konditorejas izstrādājumus šajā režīmā var cept tikai vienā līmenī.
- Augšējā un apakšējā degļa kombinācijas izmantošana ir īpaši piemērota dažādu veidu konditorejas izstrādājumu, maizes un gaļas cepšanai.
- Lietojiet tumšas krāsas cepšanas paplātes. Gaišas krāsas cepšanas paplātes atstaro karstumu un gatavošanas (apbrūnināšanas) rezultāti ir sliktāki. Ja jūs lietojat komplektācijā iekļauto cepšanas paplāti, izņemiet režģi.
- Iepriekšēja uzkarsēšana ļauj samazināt gatavošanas laiku. Ievietojiet gatavojamo ēdienu cepeškrāsnī tikai, kad ir sasniegta izvēlēta temperatūra, t.i., kad kontroles lampiņa (degļa darbības lampiņa) izdziest pirmo reizi.



Konditorejas izstrādājumu cepšana ar karstu gaisu

Konditorejas cepšana ar karstu gaisu ir īpaši piemērota, kad jūs vēlaties cept vairākos plauktos / līmeņos vienlaicīgi, un īpaši, kad jācep sīkie konditorejas izstrādājumi seklās paplātēs. Ieteicama cepeškrāsns iepriekšēja uzsildīšana, kā arī ikai otrā un trešā plaukta līmeņa lietošana. Šis režīms arī ir piemērots mīkstās konditorejas un augļu kūku (šajā gadījumā cepšana var notikt tikai vienā līmenī) cepšanai.

- Temperatūru ieteicams iestatīt zemāku nekā cepšanai ar augšējā un apakšējā degļa kombināciju (skatiet konditorejas izstrādājumu cepšanas tabulu).
- Dažādus konditorejas veidus iespējams cept vienlaicīgi, ja nepieciešamo temperatūra tiem ir aptuveni vienāda.

- Cepšanas laiks var mainīties pat vienādām cepšanas paplātēm. Ja cepat vairākās cepšanas paplātēs vienlaicīgi divos vai pat trijos līmeņos, cepšanas laiks katrai paplātei var atšķirties. Iespējams, kāda no paplātēm būs jāizņem ātrāk (parasti tā ir augšējā paplāte).
- Ja iespējams, sagatavojiet neliela izmēra konditorejas izstrādājumus, piemēram, groziņus, vienādā biezumā un augstumā. Nevienāda izmēra izstrādājumi tiks apcepti nevienmērīgi!
- Cepot vairāku veidu konditorejas izstrādājumus vienlaicīgi, cepeškrāsnī uzkrāsies ievērojams daudzums garaiņu, veidojot kondensāta nosēdumus uz cepeškrāsns durvīm.

Padomi konditorejas izstrādājumu cepšanai

Vai konditorejas izstrādājums ir izcepts pilnīgi?

Izmantojiet koka irbuli izstrādājuma caurduršanai biezākajā vietā. Ja pēc irbuļa izņemšanas uz tā nav mīklas paliekas, konditorejas izstrādājums ir izcepts. Izslēdziet cepeškrāsnī un izmantojiet atlikušo uzkrāto karstumu.

Konditorejas izstrādājums ir sabrucis

Pārbaudiet recepti. Nākamajā cepšanas reizē lietojiet mazāk šķidruma. Ievērojiet norādījumus par sajaukšanas /mīcīšanas laiku, īpaši izmantojot mazās mājsaimniecības ierīces.

Konditorejas izstrādājumam ir pārāk gaiša krāsa

Nākamajā cepšanas reizē lietojiet tumšas krāsas cepšanas paplāti un novietojiet paplāti vienu līmeni zemāk vai gatavošanas procesa beigās pārslēdziet plīti uz zemāku jaudu.

Konditorejas izstrādājumi ar mīkstu pildījumu (piem., biežpienmaizītes) nav izcepti pilnīgi

Nākamajā cepšanas reizē samaziniet temperatūru un pildziniet gatavošanas laiku.

Piezīmes par konditorejas izstrādājumu cepšanas tabulu:

- Temperatūrai ir norādītas divas vērtības – zemākā un augstākā. Gatavošanas sākumā iestatiet zemāku temperatūru; ja konditorejas izstrādājums nav pietiekami brūns, nākamajā cepšanas reizē palieliniet temperatūru.
- Gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni un var mainīties atkarībā no vairākiem apstākļiem.
- Treknrakstā ir aprakstīts visatbilstošākais darbības režīms konkrētajam konditorejas izstrādājuma veidam.
- Apzīmējums * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš jāuzkarsē pie izvēlēta cepšanas režīma.
- Ja izmantojat cepšanai paredzētu papīru, pārliecinieties, ka tas ir izturīgs pret augstu temperatūru.

Konditorejas cepšanas tabula kombinētai augšējā un apakšējā degļa vai karsta gaisa lietošanas režīmam

Konditorejas izstrādājums	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C) 	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C) 	Gatavošanas laiks (minūtes)
Saldā konditoreja					
Šokolādes kūka, apaļā kūka	1	160-170	1	150-160	50-70
Taisnstūra formas kūka	1	160-170	1	150-160	55-70
Kūka speciālā veidnē	1	160-170	2	150-160	45-60
Veidņu biezpienmaizīte	1	170-180	2	150-160	65-85
Augļu kūka, sīkie konditorejas izstrādājumi	1	180-190	2	160-170	50-70
Augļu kūka ar garnējumu	1	170-180	2	160-170	60-70
Kēkss*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kūka ar glazūru	2	180-190	2	160-170	25-35
Augļu kūka, jauktas mīklas	2	170-180	2	150-160	45-65
Ķiršu kūka	2	180-200	2	150-160	35-60
Rulete*	2	180-190	2	160-170	15-25
Rauga mīklas kūka	2	160-170	2	150-160	25-35
Štricle (rauga mīklas)	2	180-200	2	160-170	35-50
Ziemsvētku kūka	2	170-180	2	150-160	45-70
Ābolu pīrāgs	2	180-200	2	170-180	40-60
Cepeškrāsnī cepti virtuli	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantie konditorejas izstrādājumi					
Pīrāgs Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pica*	2	210-230	2	190-210	25-45
Maize	2	190-210	2	170-180	50-60
Smalkmaizītes*	2	200-220	2	180-190	30-40
„Viena kumosa” konditorejas izstrādājumi					
Sīkie konditorejas izstrādājumi cepumi *	2	160-170	2	150-160	15-25
Cepumi merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Rauga mīklas izstrādājumi	2	180-190	2	170-180	20-35
Pīrāgi	2	190-200	2	170-180	20-30
Ar krēmu pildīti konditorejas izstrādājumi	2	180-190	2	180-190	25-45
Suflē					
Rīsu suflē	1	190-200	2	180-190	35-50
Svaiga siera suflē	1	190-200	2	180-190	40-50
Saldēti konditorejas izstrādājumi					
Ābolu pīrāgs, biezpienmaizīte	2	180-200	2	170-180	50-70
Biezpienmaizīte	2	180-190	2	160-170	65-85
Pica	2	200-220	2	170-180	20-30
Kartupeļu frī cepeškrāsnij*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketes	2	200-220	2	170-180	20-35

Piezīme: Ieteikumi plauktu līmeņiem attiecas uz dziļo paplāti; mazākas paplātes ir jānovieto uz režģa pirmajā līmenī (tomēr dziļo cepšanas paplāti nevar ievietot pirmajā līmenī).

Iestatījumu tabula konditorejas izstrādājumu cepšanai ar karstu gaisu un apakšējo degli

Konditorejas izstrādājums	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C) ⊕	Gatavošanas laiks (minūtes)
Biezpienmaizītes (750 g biezpiena)	2	150-160	65-80
Pica * - rauga mīklas	2	200-210	15-20
Pīrāgs Quiche Lorraine	2	180-200	35-40
Ābolu pīrāgs ar glazūru - rauga mīklas	2	150-160	35-40
Augļu kūka, jauktas mīklas	2	150-160	45-55
Ābolu pīrāgs - kārtainā konditoreja	2	170-180	45-65

Gaļas cepšana un cepeši

- Gaļas cepšanai izmantojiet darbības režīmus □ un ⊕.
- Treknrakstā ir aprakstīts visatbilstošākais darbības režīms konkrētajam gaļas veidam.
- Gaļas cepšanas laikā ieteicams izmantot tauku filtru (atkarībā no modeļa).

Padomi ēdiena gatavošanas trauku lietošanai

- Gaļu var cept emaljētos ēdiena gatavošanas traukos, temperatūras izturīgos stikla traukos (Pyrex), māla vai čuguna gatavošanas traukos. Nerūsoša tērauda cepšanas paplātes ir mazāk piemērotas, jo tās atstaro karstumu.
- Ja cepetis tiek aplāts cepšanas laikā, tas būs sulīgāks un cepeškrāsns nekļūs netīra.
- Atvērtā cepšanas paplātē cepetis kļūs ātrāk brūns.

Dažas piezīmes par gaļas gatavošanu

- Gaļas gatavošanas tabulā sniegta informācija par ieteicamo temperatūru, ilgumu un plauktu līmeni gaļa gatavošanai. Gatavošanas laiks ir stipri atkarīgs no gaļas veida, svara un kvalitātes, tāpēc iespējamās novirzes no sniegtajiem datiem.
- Gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošana cepeškrāsnī ir ekonomiska tikai ēdieniem, kuru svars pārsniedz 1 kg.
- Gaļas gatavošanas laikā pievienojiet pietiekamu daudzumu šķidruma, lai nepieļautu tauku piedegšanu cepšanas paplātei. Tas nozīmē, ka ilgāka gatavošanas laika gadījumā cepetis laiku pa laikam ir jāpārbauda un jāpievieno šķidrums.
- Apmēram gatavošanas laika vidū apgrieziet cepeti uz otru pusi, īpaši ja cepšana notiek uz paplātes. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, sāciet cepeša gatavošanu vērstu ar augšpusi uz leju.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus, uz cepeškrāsns durvīm var izveidoties kondensāts. Tā ir dabiska parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc cepšanas noslaukiet durvis un durvju stiklu sausu.
- Lai nepieļautu kondensāta veidošanos, neļaujiet gatavošanas traukiem atdzist cepeškrāsns telpas iekšpusē.

Gaļas gatavošanas tabula augšējā/apakšējā degļa kombinācijai vai cepšanai ar karstu gaisu

Gaļas veids	Svars (g)	Līmenis (no apa- kšas)	Tempe- ratūra (°C) □	Līmenis (no apa- kšas)	Tempe- ratūra (°C) ⊗	Gatavo- šanas laiks (min.)
Liellopa gaļa						
Liellopa gaļas cepetis	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Liellopa gaļas cepetis	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbifs, vidēji izcepts	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Rostbifs, labi izcepts	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Cūkgaļa						
Cūkgaļas cepetis, ar ādu	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Cūkas pavēdere	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Cūkas pavēdere	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Plecs	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Cūkgaļas rulete	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Sitenis	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Kapātas gaļas cepetis (cūkgaļas šķēle)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Jēra gaļa						
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teļa gurna gabals	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Jēra gaļa						
Jēra gaļas fileja	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Aitas gurna gabals	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Brieža gaļa						
Truša gaļas fileja	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Brieža gurna gabals	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Mežacūkas gurna gabals	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Putnu gaļa						
Vista, vesela	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Vista	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Pīle	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Titars	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Zivis						
Vesela zivis	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Zivis suflē	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Ievērojiet: vadotņu norādes attiecas uz dziļo plāti; mazākas plātis ir jāliek uz režģa, kas ievietots pirmā līmeņa vadotnēs – □; 1. – 2. līmeņa vadotnēs ⊗ –. (Dziļo plāti nevar ievietot pirmā līmeņa vadotnēs no apakšas.)

- Gaļas grilēšanas laikā esiet īpaši piesardzīgi. Augstas temperatūras un infra starojuma karstuma rezultātā režģis un citas cepeškrāsns daļas stipri uzkarst, tāpēc lietojiet biezus virtuves cimdus un speciālas gaļas kņables.
- Karsti tauki var izšļakstīties no caurdurtas gaļas (piem., no desiņām). Lai izvairītos no ādas un acu apdegumiem, lietojiet gaļas kņables.
- Gaļas grilēšanas laikā uzraugiet cepšanas procesu visu laiku. Augstās temperatūras dēļ gaļa var ātri sadegt!
- Neļaujiet bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā grilēšanas laikā!
- Grilēšana ar infra starojuma degļi ir ieteicama kraukšķīgu grilētu desiņu, gaļas gabalu un zivju (steika) gatavošanai ar zemu tauku saturu, kā arī maizes grauздēšanai un ēdienam, kam nepieciešama apbrūnināšana no virspuses (lazanja, kartupeļi, deserti).

Dažas padomi grila funkcijas lietošanai

- Grila lietošanas laikā cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.
- Ēdiena gatavošanas tabulā grilēšanai norādīta ieteicamā temperatūra, plauktu līmeņi un gatavošanas laiks. Gatavošanas laiks ir stipri atkarīgs no gaļas veida, svara un kvalitātes, tāpēc tas var atšķirties no tabulā norādītā.
- Gaļas cepšanas laikā ieteicams izmantot tauku filtru (atkarībā no modeļa).
- Infra starojuma degļis (lielā grila un grila darbības režīmā) jāuzkarsē iepriekš piecas minūtes.
- Gatavojot uz režģa, uzziediet uz tā nelielu daudzumu eļļas, lai gaļa nepieliptu pie tā.
- Plānas gaļas šķēles novietojiet uz režģa un ievietojiet to ceturtajā līmenī.
- Ievietojiet cepšanas paplāti, kas šajā gadījumā kalpos kā notecināšanas paplāte, pirmajā vai otrajā vadotnē, tekošu taku un šķidrumu savākšanai.
- Grilējot gaļu, tā ir jāapgriež uz otru pusi apmēram cepšanas laika vidū. Apcepiet pirmo pusi mazliet ilgāk par otru.
- Grilējot lielākus gaļas gabalus uz režģa (vistu, zivis), ievietojiet režģi otrajā līmenī, bet notecināšanas paplāti pirmajā līmenī.
- Plānākas gaļas šķēles jāapgriež tikai vienreiz, bet biezākas šķēles jāapgriež vairākas reizes. Lietojiet gaļas kņables, lai apgrieztu gaļu un nepieļautu gaļas caurduršanu un šķidruma iztecēšanu.
- Tumšāka gaļa kļūs brūna labāk un ātrāk nekā cūkgaļa vai teļa gaļa.
- Pēc katras grila lietošanas reizes izmazgājiet cepeškrāsns gatavošanas piederumus, lai nepieļautu netīrumu un tauku piedegšanu cepeškrāsns virsmām.

Gatavošanas tabula - lielais grils

Ēdiena veids	Svars (g)	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Gaļa un desīnas					
Liellopa gurna gabals, pusjēls (4)	180g/gab.	4	240	-	14-16
Liellopa gurna gabals, vidēji izcepts (4)	"	4	240	-	16-20
Liellopa gurna gabals, labi izcepts (4)	"	4	240	-	18-21
Cūkgaļas kakla gabals (4)	"	4	240	-	19-23
Karbonāde (4)	"	4	240	-	20-24
Teļa gaļas steiks (4)	"	4	240	-	19-22
Jēra karbonāde (4)	100g/gab.	4	240	-	15-19
Grila desīnas (8)	100g/gab.	4	240	-	11-14
Gaļas šķēles (3)	200g/gab.	4	240	-	9-15
1/2 vistas	600g	2	-	180-190	25 (viena puse) 20 (otra puse)
Zivis					
Laša šķēles	600	3	240	-	19-22
Forele (4)	200g/gab.	2	-	170-180	45-50
Graudzēta maize					
6 šķēles baltmaizes	/	4	240	-	1,5-3
4 šķēles jauktu miltu maizes	/	4	240	-	2-3
Graudzēta sviestmaize	/	4	240	-	3,5-7
Gaļa / putnu gaļa*					
Pile*	2000	2	210	150-170	80-100
Vista*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Cūkgaļas cepetis	1500	2	-	150-160	90-120
Cūkas plecs	1500	2	-	150-160	120-160
Cūkas gurna gabals	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbifs / liellopa gurna gabals	1500	2	-	170-180	40-80
Dārzeni au gratin**					
Ziedkāposti	750	2	-	210-230	15-25
Spargēļi	750	2	-	210-230	15-25

Piezīme: vadotņu līmeņi attiecas uz cepeškrāsns režģi, uz kura jūs novietojat gaļu; sadalītas gaļas/putnu gaļas gadījumā tie attiecas uz dziļo paplāti, bet vistas gadījumā – uz cepšanas režģi.

Gaļas cepšanas uz paplātes laikā nodrošiniet, ka paplātē ir pietiekami daudz šķidruma, lai nepieļautu gaļas sadegšanu; apmēram cepšanas vidū apgrieziet gaļu otrādi. Ja grilējat gaļu uz režģa, ievietojiet dziļo paplāti pirmajā vai otrajā vadotnē; šādā veidā tā kalpos kā notecināšanas paplāte (skatiet padomus par gaļas grilēšanu).

Ieteikums: nosusiniet foreli ar papīra dvieli. Ielieciet nedaudz pētersīļu, sāls un ķiploka zivs vēderā, pārklājiet to ar eļļu no ārpuses un novietojiet uz režģa. Neapgrieziet grilēšanas laikā.

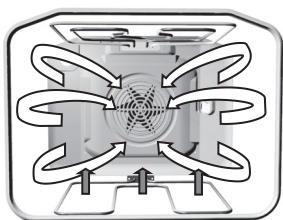
* Šī tipa gaļu arī var cept uz iesma (skatiet norādījumus par cepšanu uz iesma).

** Dārzeni vispirms ir daļēji jānovāra un jāaplej ar balto mērci (béchamel) un jāapkaisa ar rīvētu sieru. Lietojiet mazāku stikla cepšanas paplāti un novietojiet to uz režģa.

Gatavošanas tabula - grils

Ēdiena veids	Svars (g)	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C) 	Temperatūra (°C) 	Gatavošanas laiks (min.)
Gaļa un desiņas					
Liellopa filejas steiks, labi izcepts (2)	180g/gab.	4	240	-	180-21
Karbonāde (2)		4	240	-	20-22
Cūkas kakla steiks (2)	180g/gab.	4	240		18-22
4 grila desiņas	100g/gab.	4	240	-	11-14
4 grauздētas sviestmaizes		4	240	-	5-7
Grauzdēšana - apbrūnināšana		4	240		3-4
3 foreles - uz režģa	200g/gab.	2	-	160-170	40-50
Vista - uz režģa	1500g	2	-	160-170	60-80
Cūkas plecs - dziļā paplātē	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservēšana



Ēdienu konservēšanai lietojiet viszemāko + ventilatora darbības režīmu

Sagatavojiet konservējamo ēdienu un burkas, kā ierasts. Lietojiet tradicionālas burkas ar gumijas blīvējumu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem, kā arī metāla traukus. Ieteicams izmantot viena izmēra burkas, kurās papildīta viena veida pārtika un kuras ir cieši aizvērtas. Cepeškrāsnī vienlaicīgi var ievietot līdz sešām viena litra burkām.

- Izmantojiet tikai svaigu ēdienu.
- Ielejiet apmēram vienu litru karsta ūdens (apmēram 70°C) dziļajā cepšanas paplātē, lai nodrošinātu nepieciešamo mitruma līmeni cepeškrāsnī. Novietojiet burkas cepeškrāsnī tā, lai tās nepieskartos sienām un cita citai (skatiet zīmējumu). Gumijas blīvējumi pirms lietošanas ir jāapslapina.
- Ievietojiet dziļo paplāti ar burkām otrajā plauktā no apakšas. Konservēšanas laikā uzraugiet burkas nepārtraukti; karsējiet, līdz burku saturs sāk vārīties un pirmajā burkā parādās burbuļi. Lūdzu, skatiet gatavošanas laikus konservēšanas tabulā, kas dota tālāk.
- Lai pēc konservēšanas programmas lietošanas novērstu kondensāta veidošanos uz krāsns priekšējā paneļa un krāsns durvīm, neizslēdziet krāsnī. Uz nenoteiktu laiku samaziniet temperatūru līdz minimālajam iestatījumam (30°C). Tādējādi dzesēšanas ventilators turpinās darboties un krāsns lēnām atdzīsīs.

Konservēšanas tabula

Konservējamais ēdiens	Daudzums	 T=170-180°C, līdz vārīšanai / burbuļošanai (min.)	Pēc burbuļu parādīšanās	Turēšanas laiks (cepeškrāsnī) (min.)
Augļi				
Zemenes	6x1 litri	apm. 40-55	izslēgt	25
Augļi ar kauliņiem	6x1 litri	apm. 40-55	izslēgt	30
Ābolu biezenis	6x1 litri	apm. 40-55	izslēgt	35
Dārzeņi				
Skābēti gurķi	6x1 litri	apm. 40 to 55	izslēgt	30
Pupiņas, burkāni	6x1 litri	apm. 40 to 55	iestatīt uz 120°C, 60 min.	30

Piezīme: Tabulā sniegtie ilgumi ir tika aptuveni. Faktiskais laiks var atšķirties atkarībā telpas temperatūru starpības, burku skaita, kā arī konservējamo augļu un dārzeņu temperatūras un daudzuma u.c. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas (augļiem) vai zemākas temperatūras iestatīšanas (dažu veidu dārzeņiem), pārliecinieties, lai burkāns būtu redzami burbuļi.

Svarīgi! Ievērojiet, kad burbuļi parādās pirmajā burkā.

Atkausēšana *



- Gaisa cirkulācija cepeškrāsnī var ievērojami paātrināt saldēta ēdiena atkausēšanu. Lai to izdarītu, iestatiet cepeškrāsnī "Atkausēšanas" režīmā.
- Atkausēšanai piemērots ēdiens ir pīrāgi un kūkas ar augstu krēma saturu vai pildījumu uz sviesta bāzes, citas kūkas un konditorejas izstrādājumi, maize, smalkmaizītes un dziļi saldēti augļi.
- Lai ievērotu pārtikas higiēnu, gaļu un putnu gaļu nav ieteicams atkausēt cepeškrāsnī.

Ja iespējams, apgrieziet vai apmaisiet ēdienu vairākas reizes, lai panāktu tā vienmērīgu atkausēšanu.

TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA

Nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrītājus gatavošanas virsmas tīrīšanai. Pirms tīrīšanas sākuma atvienojiet iekārtu no elektrotīkla barošanas avota un ļaujiet tai pilnīgi atdzist.

Iekārtas korpusa priekšpuse

Tīriet virsmas ar gludām virsmām paredzētu šķidru neabrazīvu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Uzziediet tīrīšanas līdzekli uz drānas un noņemiet netīrumus, pēc tam nomazgājiet ar ūdeni. Neuzklājiet tīrīšanas līdzekli tieši uz virsmas. Nelietojiet tīrīšanai nekādus abrazīvus un agresīvus tīrīšanas līdzekļus, asus galda piederumus vai tērauda vilnu, jo tie saskrāpēs iekārtas virsmu.

Alumīnija virsmas

Alumīnija virsmas jātīra ar neabrazīviem šķidriem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti šādiem materiāliem. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu, pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Neuzklājiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija virsmas. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus sūkļus. Neļaujiet virsmai nonākt kontaktā ar cepeškrāsns tīrīšanas aerosoliem.

Nerūsoša tērauda priekšējie paneļi

(tikai specifiskiem modeļiem)

Tīriet virsmu ar maigu tīrīšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē virsmas materiālu. Nelietojiet abrazīvus vai tīrīšanas līdzekļus uz šķīdinātāju bāzes. Neievērojot šīs instrukcijas, iekārtas korpusa virsma var tikt sabojāta.

Lakotas un plastmasas virsmas

(tikai specifiskiem modeļiem)

Tīriet kontroles pogas, kloķus un durvju rokturus ar mīkstu drānu un šķidru tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts gludu lakotu virsmu tīrīšanai. Jūs arī varat izmantot tīrīšanas līdzekļus, kas īpaši paredzēti šādu virsmu tīrīšanai; šajā gadījumā ievērojiet ražotāja norādījumus.

Pogas nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet šīm virsmām nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanas aerosoliem, jo tie neatgriezeniski sabojās alumīnija daļas.

Cepeškrāsns

- Cepeškrāsni var tīrīt ar tradicionāliem paņēmieniem (ar tīrīšanas līdzekļiem, cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu), taču tikai gadījumos, kad tā ir ļoti netīra un traipi ir īpaši grūti noņemami.
- Regulārai cepeškrāsns tīrīšanai (pēc katras lietošanas reizes) ir ieteicamas šādas darbības: pagrieziet darbības režīma izvēles kļoķi pozīcijā . Ielejiet 0,6 l ūdens stikla traukā vai seklā cepamtraukā un ievietojiet apakšējā vadotnē. Pēc trīsdesmit minūtēm ēdiena paliekas uz emaljas kļūst mīksta, un jūs varat tās noņemt ar mitru lupatu.

Grūti noņemamu traipu un netīrumu noņemšana:

Pirms katras cepeškrāsns tīrīšanas reizes tai ir jābūt pilnīgi atdzisušai.

- Iztīriet cepeškrāsni un nomazgājiet piederumus pēc katras to lietošanas reizes, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu cepeškrāsns virsmām.
- Vienkāršākais paņēmiens tauku traipu noņemšanai ir neagresīvu tauku noņēmēju izmantošana, kad cepeškrāsns ir atdzisusi.
- Īpaši grūti noņemamu netīrumu gadījumā lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Pēc tam rūpīgi izmazgājiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Nekad nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, metāla stiepli saišķi, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus, traipu noņēmējus u.c.
- Rūpējieties, lai lakotas, nerūsoša tērauda un cinkotas virsmas nekad nenonāktu saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanas aerosoliem, jo tas var izraisīt krāsas zaudēšanu un dilšanu. Tas pats attiecas arī uz termostata sensoru (plīts iekārtai ar taimerī) un augšējiem degļiem ar brīvu piekļuvi.
- Tīrīšanas līdzekļu iegādes un izmešanas reizēs izvērtējiet to kaitīgumu uz apkārtējo vidi un ievērojiet instrukcijas, ko sniedz attiecīgā tīrīšana līdzekļa ražotājs.

Katalītiskais slānis (tikai specifiskiem modeļiem)

- Katalītiskā emalja ir mīksta un jutīga pret mehānisku iedarbību; tāpēc tās tīrīšanai nav ieteicama abrazīvu tīrīšanas līdzekļu un asu objektu lietošana.
- Raupja katalītiskā emalja paātrina tauku un citu netīrumu izšķīšanu. Nelieli traipi pēc gatavošanas parasti sadalās līdz nākamajai cepeškrāsns lietošanas reizei. Parasti traipi izzūd pie temperatūrām virs 220°C, taču pie zemākām temperatūrām tie izzūd tikai daļēji.

- Iekārtas katalītisko daļu paštīrīšanas iespējas ar laiku vājinās. Ieteicams nomainīt katalītisko slāni pēc vairāku gadu regulāras lietošanas.

Praktiski padomi

- Gatavojot lielākus un treknākus gaļas gabalus, ieteicams tos ietīt alumīnija folijā vai piemērotā cepšanas iepakojumā, lai nepieļautu tauku izšļakstīšanos uz cepeškrāsns iekšējām sienām.
- Kad grilējat gaļu uz režģa, novietojiet zem tā notecināšanas paplāti.

Piederumi

Nomazgājiet piederumus (cepšanas paplātes, režģi, u.c.) ar karstu ūdeni un neredz tradicionāla tīrīšanas līdzekļa.

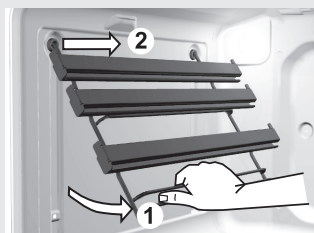
Tauku filtrs (tikai specifiskiem modeļiem)

Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet tauku filtru ar mīkstu suku un neredz tīrīšanas līdzekļa karstā ūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā.

Speciālais emaljas pārklājums

Cepeškrāsns un cepeškrāsns durvju iekšpuse ir klāta ar speciālu emalju ar gludu un īpaši noturīgu virsmu. Šis speciālais pārklājums atvieglo virsmas tīrīšanu istabas temperatūrā.

Apkope (atkarībā no modeļa)



Teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana

Lai atvieglotu cepeškrāsns iekštelpas sienu tīrīšanu, teleskopiskās izvelkamās vadotnes iespējams izņemt.

- Satveriet vadotņu plauktu aiz tā apakšējās malas un pagrieziet to uz iekšpusi; pēc tam noņemiet plauktu no atvērumiem sienas augšpusē.
- Notīriet teleskopiskās vadotnes tikai ar tradicionāliem tīrīšanas līdzekļiem.
- Nemazgājiet teleskopiskās izvelkamās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā.

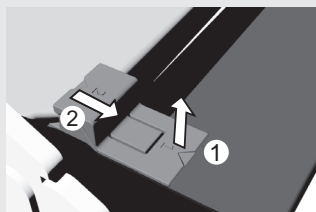


Nekad neieļļojiet teleskopiskās saliekamās vadotnes.

Pēc tīrīšanas vienkārši novietojiet vadotņu plauktu atpakaļ, veicot darbības apgrieztā secībā.

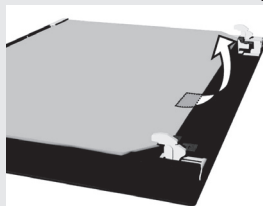
IEKŠĒJO DURVJU STIKLA IZŅEMŠANA - „PREMIUM” SĒRIJAS DURVĪM, KAS IR PILNĪBĀ NO STIKLA

Durvju stiklu var tīrīt arī no iekšpuses, taču vispirms ir jāizņem durvis (skatīt nodaļu par krāsns durvju izņemšanu un ievietošanu).



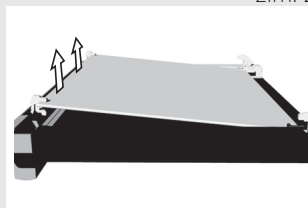
zīm. 1

- Nedaudz paceliet balstus durvju kreisajā un labajā malā (apzīmējums Nr. 1 uz balsta) un bīdiet tos virzienā prom no stikla (apzīmējums Nr. 2 uz balsta) (skatīt 1. attēlu).



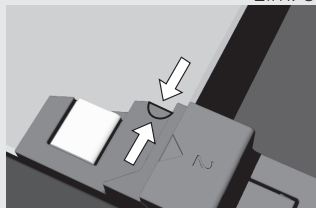
zīm. 2

- Turot aiz apakšējās malas, nedaudz paceliet durvju stiklu uz augšu tā, lai tas nebūtu piestiprināts balstam, un izņemiet (2. attēls).



zīm. 3

- Lai izņemtu trešo iekšējo stiklu (tikai noteiktiem modeļiem), paceliet to un izņemiet. Noņemiet stiklam gumiju (3. attēls).



zīm. 4

- Lai ievietotu durvis, veiciet iepriekšminētā darbības pretējā secībā.

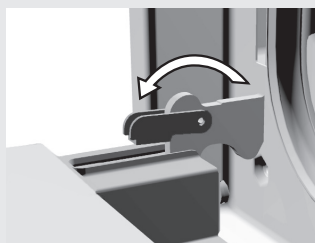
Piezīme: mainot stiklu pārbaudiet, vai durvju apzīmējumi (puslokveida) ir novietoti vienā līmenī ar stiklu (4. attēls).

KRĀSNS DURVJU AR VIENU EŅĢI IZŅEMŠANA UN NOMAIŅA (atkarībā no modeļa)

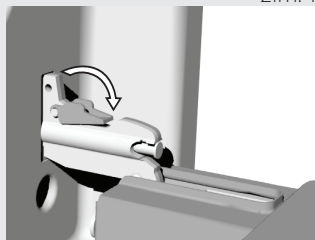
- a) Aizvēršana tradicionālā veidā
- b) Saudzīgās aizvēršanas sistēma (GentleClose) – sistēma absorbē triecienu, kas rodas, aizverot durvis. Durvis aizveras viegli, klusi un vienmērīgi. Pietiek viegli piespiest durvis (15° leņķī pret durvju stāvokli aizvērtā veidā), lai tās automātiski viegli aizvērtos.



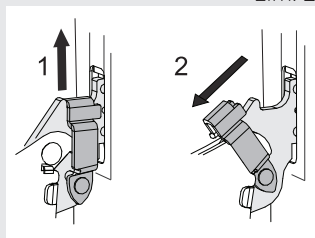
Ja durvis piespiež ar pārāk lielu spēku, samazinās aizvēršanas bez trokšņa sistēmas efektivitāte vai drošības apsvērumu dēļ sistēma nedarbojas.



zīm. 1



zīm. 2



zīm. 3

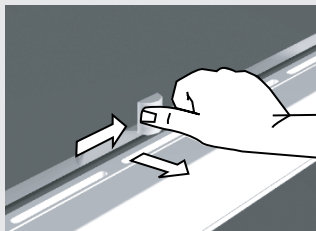


- Atveriet krāsns durvis līdz galam vaļā un pagriežiet sprūdus pilnībā uz pretējo pusi – durvju aizvēršanai tradicionālā veidā (1. attēls).
- Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, ar vieglu uzsitienu atiestatiet durvju fiksatorus atpakaļ 90° leņķī (2. attēls).
- Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, viegli paceliet durvju fiksatorus un pavelciet uz savu pusi.
- Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.
- Pēc tam atveriet durvis līdz galam un pagriežiet aizspiedņus to sākotnējā stāvoklī. Lēnām aizveriet durvis un pārbaudiet, vai tās aizveras pareizi. Ja durvis neatveras vai neaizveras pareizi, pārliedcinieties, vai eņģu gropes ir pareizi ievietotas to sēžās.

Uzmanību!

Vienmēr pārliecinieties, ka pēc durvju ievietošanas eņģu aizspiedņi ir cieši ievietoti to balstos. Pretējā gadījumā durvju ievietošanas vai izņemšanas laikā galvenā eņģe ar spēcīgu atspēri var atvērties un var tikt gūtas fiziskas traumas.

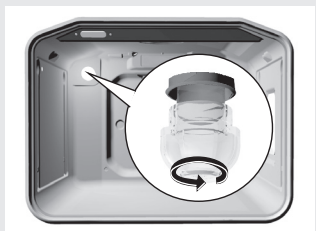
Durvju bloķēšana (tikai specifiskiem modeļiem)



- Cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar durvju slēdzeni, kas nepieļauj durvju atvēršanu līdz brīdim, kad slēdzene tiek atbloķēta. Durvju slēdzene tiek atvērta, nedaudz uzspiežot ar īkšķi pa labi un vienlaicīgi velkot durvis uz āru.
- Kad cepeškrāsns durvis tiek aizvērtas, durvju slēdzene automātiski atgriežas sākotnējā stāvoklī.

Piezīme: Ja durvis slēdzene ir iekļauta plīts iekārtas komplektācijā, piestipriniet to zem iekārtas kontroles paneļa saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām, kas ir slēdzenes komplektā.

Iekārtas detaļu nomainīšana



Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes pamatne un ligzda atrodas zem sprieguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!

Pirms cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomainīšanas atvienojiet plīti iekārtu no elektrotīkla barošanas, izņemot drošinātājus vai izslēdzot strāvas padevi ar galveno barošanas slēdzi.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze

(tikai specifiskiem modeļiem)

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze ir uzskatāma par nomaināmu rezerves daļu un garantija uz to neattiecas. Nomainiet spuldzi ar jaunu, kas atbilst šādai specifikācijai: ligzda E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Atskrūvējiet stikla vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, nomainiet spuldzi un novietojiet atpakaļ vāku.

Šajā iekārtā izmantotās spuldzes ir īpašam mērķim paredzētas lampas, ko var izmantot tikai sadzīves tehnikā. Tās nav piemērotas telpu apgaismošanai.

SPECIĀLIE BRĪDINĀJUMI UN PAZIŅOJUMI PAR KĻŪDĀM

Garantijas perioda laikā jebkuras remonta darbības ir atļauts veikt tikai iekārtas ražotāja autorizētiem servisa darbiniekiem.

Pirms jebkuru remonta darbību veikšanas atvienojiet iekārtu no elektrotīkla barošanas, izņemot drošinātāju vai atvienojot barošanas vada kontaktdakšīņu no strāvas ligzdas.

Jebkuru neprofesionālu remonta darbību rezultātā var tikt izraisīts īssavienojums un gūts elektriskās strāvas trieciens. Lai izvairītos no šādiem ievainojumiem, jebkurus remonta darbus drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists vai pēcpārdošanas servisa pārstāvis.

Nelielas kļūmes iekārtas darbībā drīkst novērst pats lietotājs, atbilstoši tālāk aprakstītajiem norādījumiem.

Svarīgi

Ja ierīces bojājumi vai traucējumi tās darbībā tikuši radīti nepareizas tās lietošanas dēļ, serviss garantijas laikā nav bezmaksas. Glabājiet lietošanas instrukciju vienmēr pieejamā vietā, bet ierīces pārdošanas gadījumā nododiet to nākamajam lietotājam.

Tālāk tabulā sniegti padomi dažu izplatītāko problēmu novēršanai.

Sensori nereaģē, displejs ir apstājies.	• Atvienojiet plīts iekārtu no elektrotīkla un nogaidiet dažas minūtes (izņemiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam pievienojiet to atkal barošanas avotam un ieslēdziet cepeškrāsni.
Regulāri tiek „izsists” galvenais drošinātājs.	• Izsauciet servisa darbinieku!
Nedarbojas iekšējais apgaismojums.	• Skatiet norādījumus cepeškrāsns spuldzes nomainīšanai nodaļā “Iekārtas daļu nomainīšana”.
Cepeškrāsns neuzkarst.	• Vai temperatūra un darbības režīms izvēlēts pareizi? • Vai cepeškrāsns durvis aizvērtas?
Konditorejas izstrādājums nav izcepts līdz galam.	• Vai jūs esat izņēmuši tauku filtru? • Vai jūs ievērojāt norādījumus un padomus, kas sniegti nodaļā “Konditorejas izstrādājumu cepšana”? • Vai jūs rūpīgi ievērojāt cepšanas tabulā sniegtos norādījumus?
Elektroniskais temperatūras displejs rāda nepareizas vai nepamatotas vērtības vai nekontrolēti ieslēdzas un izslēdzas...	• Elektroniskā temperatūras displeja atteices gadījumā uz dažām minūtēm atvienojiet iekārtu no elektrotīkla (izņemiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet.

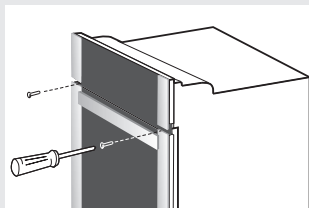
Ja problēma saglabājas, neskatoties uz iepriekšminētajām darbībām, sazinieties ar autorizētu servisa centru. Ja ierīces bojājumi vai traucējumi iekārtas darbībā tikuši radīti nepareizas tās lietošanas dēļ, garantija to novēršanu nesedz un serviss nav bezmaksas.

INSTRUKCIJAS UZSTĀDĪŠANAI UN PIEVIENOŠANAI

Svarīgi brīdinājumi

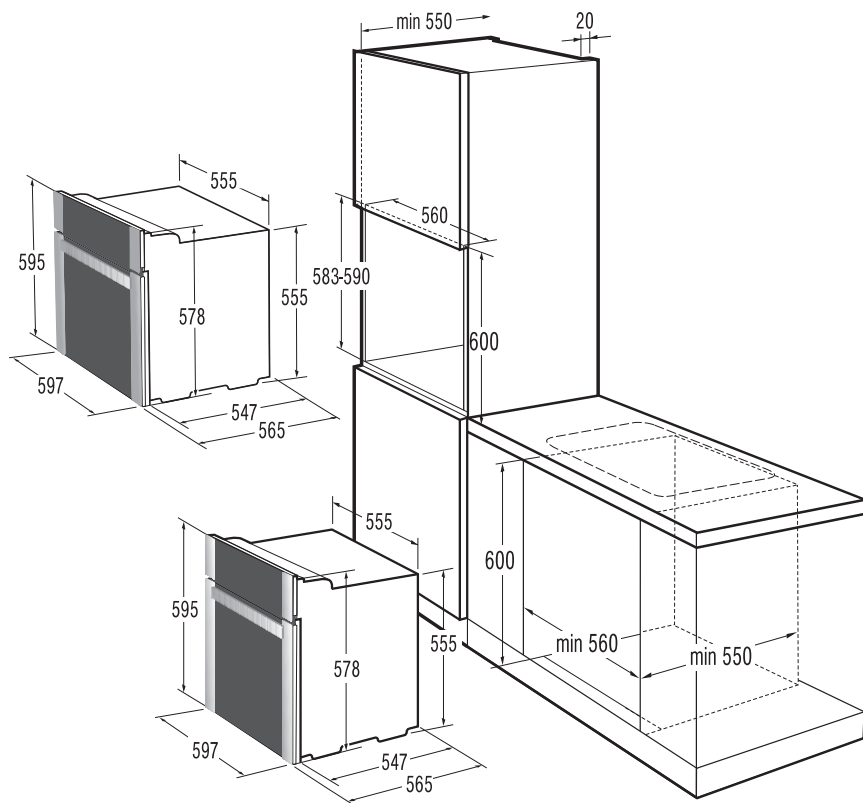
- Iekārtas uzstādīšanu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Iekārtai jābūt aprīkotai ar ierīci, kas atvieno to no visiem mājas elektroinstalācijas poliem (ar vienpola slēdzi), ar vismaz 3 mm attālumu starp kontaktiem atvērtā pozīcijā. Piemēroti ir LS tipa slēdži vai drošinātāji.
- Iekārtas pievienošana jāveic ar strāvas vadiem, kas pārklāti ar gumiju (tips HO5RRR-F ar dzelteni zaļu iezemējuma vadu), PVC izolētiem savienojumu vadiem (tips HO5VV-F ar dzeltenīgi zaļu iezemējuma vadu) vai citiem atbilstošas vai labākas kvalitātes vadiem.
- Virtuves iekārtas paneļiem un mēbelējuma apmalei, kas aptver plīti, jābūt apstrādātai ar temperatūras izturīgu līmi ($>75^{\circ}\text{C}$), pretējā gadījumā temperatūras nepietiekamas izturības dēļ tie var deformēties vai var nolobīties to krāsojums.
- Rūpējieties, lai iepakojums nenonāktu (plastmasas plēve, polistirēns u.c.) bērnu rokās, jo tas var būt bīstams. Nelielas iepakojuma daļas bērni var nejauši norīt, bet plēve var radīt nosmakšanas risku.

Uzstādīšana



- Virtuves iekārtas paneļiem un mēbelējuma apmalei, kas aptver plīti, jābūt apstrādātai ar temperatūras izturīgu līmi (100°C). Pretējā gadījumā temperatūras nepietiekamas izturības dēļ tie var deformēties vai var nolobīties to krāsojums.
- Pirms plīts iekārtas uzstādīšanas noņemiet virtuves iekārtas aizmugures paneli visā iebūvēšanas atvēruma garumā.
- Uzstādīšanas atvērums jābūt nomērītam atbilstoši izmēriem zīmējumā.
- Nodrošiniet, lai virtuves iekārtas elementa apakša (maks. 530 mm) vienmēr būtu īsāka par sānu sienām, lai garantētu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
- Veiciet virtuves iekārtas, kurā tiek iebūvēta plīts, nomērīšanu ar līmeņrādi.
- Virtuves iekārtas daļa, kurā tiek iebūvēta plīts, ir jānodrošina pret izkustēšanos, piemēram, piestiprinot pie blakus esošajiem virtuves iekārtas elementiem.

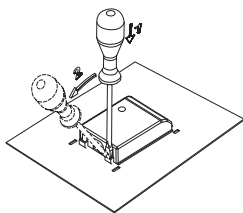
- Iebīdiet plīts iekārtu virtuves iekārtā tā, lai plīts korpusa atvērumos ievietotās skrūves atrastos pret virtuves mēbelējuma sānu sienām.
- Iekārtas piestiprināšanas laikā pārliedzinieties, lai skrūves netiktu pievilktas pārāk cieši, jo tā var sabojāt virtuves iekārtu vai plīts emaljas pārklājumu.



Elektriskie savienojumi

Iekārtas pievienošanu elektroinstalācijai drīkst veikt tikai autorizēts un kvalificēts servisa darbinieks vai reģistrēts elektriķis! Nepareizi savienojumi var neatgriezeniski sabojāt ierīces detaļas; šādos gadījumos garantija tiek izbeigta.

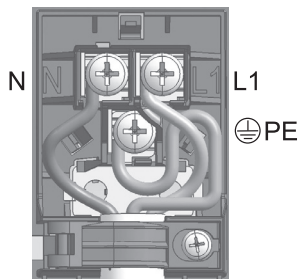
- Atveriet savienošanas spaili ar skrūvgriezi, kā norādīts zīmējumā uz vāka.
- Pieslēguma sprieguma (230 V caur N) pārbaude jāveic kvalificētam elektriķim, lietojot piemērotu mēraparatūru!
- Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, ka uz parametru plāksnes norādītais spriegums atbilst jūsu mājas elektroinstalācijas spriegumam.
- Barošanas kabeļa garumam jābūt vismaz 1,5 metri; tas nodrošinās netraucētu iekārtas pievienošanu pirms piebīdīšanas sienai.
- Barošanas kabeļa garums jāpielāgo tādā veidā, lai raušanas slodzes rezultātā iezemējuma vads tiktu nostiepts vēlāk nekā sprieguma vadi.



Procedūra

- Ar skrūvgriezi atveriet savienojuma skavas vāciņu iekārtas aizmugurē. Ar skrūvgriezi atbrīvojiet abas spailis, kā norādīts uz savienojuma skavas vāciņa.
- Elektrotīkla kabelis jāizvada caur nospriegojuma atslābināšanas ierīci, kas aizsargā kabeli pret izraušanu.

230V~



Izolācijas vadu krāsas

L1 = ārējais izolācijas vads, kas vada spriegumu. Parasti tā krāsa ir melna vai brūna.

N = neitrāls

Šis izolācijas vads parasti ir zilā krāsā.

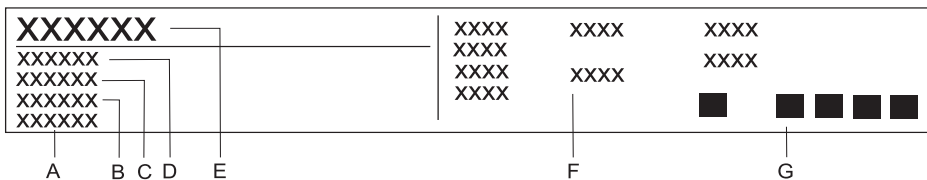
Nodrošiniet, lai N vads būtu pievienots pareizi!

PE = aizsardzības (zemējuma) izolācijas vads

Šis izolācijas vads ir zaļā un dzeltenā krāsā.

TEHNISKE RĀDĪTĀJI

Parametru plāksne



- A Sērijas numurs
- B Kods
- C Modelis
- D Tips
- E Preču zīme
- F Tehniskā informācija
- G Atbilstības indikācijas / simboli

IERĪCES SPECIFIKĀCIJA VAR TIKT MAINĪTA BEZ
IEPRIEKŠĒJA BRĪDINĀJUMA BEZ IETEKMES UZ IERĪCES
EKSPLUATĀCIJU.

Ierīces lietošanas instrukcijas pieejamas arī mūsu mājaslapā
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

www.gorenje.com

