INFINITY

Detalizēti norādījumi

Lv

Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

Šī detalizēto norādījumu rokasgrāmata sniegta, lai atvieglotu produkta lietošanu. Pēc norādījumiem varēsiet apgūt ierīces lietojumu iespējami drīzākajā laikā.

Pārliecinieties, vai saņemtā ierīce nav bojāta. Ja konstatējat kādu transportēšanas laikā radušos bojājumu, lūdzu, sazinieties ar pārdevēju, no kura ierīci iegādājāties, vai ar reģionālo noliktavu, no kuras ierīce tika piegādāta. Tālruņa numurs ir norādīts rēķinā vai pavadzīmē.

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Svarīga informācija

Padoms, piezīme

SATURS

IEVADS

4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

5 Pirms cepeškrāsns pievienošanas:

6 ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

10 Vadības bloks
11 Tehniskie parametri

IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI

12 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

GATAVOŠANAS DARBĪBAS

13 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1 - 4)

13 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE
15 2. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE
18 3. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA
18 4. Darbība: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

19 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

APKOPE UN TĪRĪŠANA

34 APKOPE UN TĪRĪŠANA

35 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana
36 Funkcijas aqua clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanā
37 Stiepļu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana
38 Katalītisko ieliktņu ievietošana
39 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana
42 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana
43 Spuldzes nomaiņa

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

44 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

45 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņu rīkošanās tiek uzraudzīta vai viņi saņēmuši apmācību par drošu ierīces lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās aizsniedzamās daļas sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: aizsniedzamās daļas lietošanas laikā sakarsīs. Lai nepieļautu apdegumus un applaucējumus, bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus cepeškrāsns iekšpusē.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes maiņas ierīce noteikti jāizslēdz, lai nepieļautu elektriskā trieciena iespēju.

Cepeškrāsns durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārsegu stikla tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvos tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Nelietojiet ierīces tīrīšanā tvaika ierīces vai augstspiediena ierīces, jo tās var būt elektriskā trieciena cēlonis.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību (tikai to ierīču gadījumā, kuras piegādā ar savienojuma kabeli).

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, lai attiecīgi nepieļautu tās pārkaršanu.

Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam. Nelietojiet to nekādā citā nolūkā, piemēram, telpu apsildei, mājdzīvnieku vai citu dzīvnieku, papīra, audumu, augu u. tml. žāvēšanai, jo tas var kļūt par fiziskas traumas vai ugunsgrēka riska cēloni.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču **barošanas kabeļi** tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeļi ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Lietošanas laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nestāviet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

Ierīce var droši ekspluatēt gan ar paplāšu vadotnēm, gan bez tām.

Nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nekad nekādā veidā netiktu pārsegtas vai aizsprostotas.

Dažādo vienas dizaina sērijas ierīču vai komponentu **iespējamās krāsu toņu atšķirības** var rasties visādu faktoru dēļ, piemēram, atšķirīgi skata leņķi, no kuriem uz ierīcēm skatās, atšķirīgi krāsoti foni, materiāli un telpas apgaismojums.

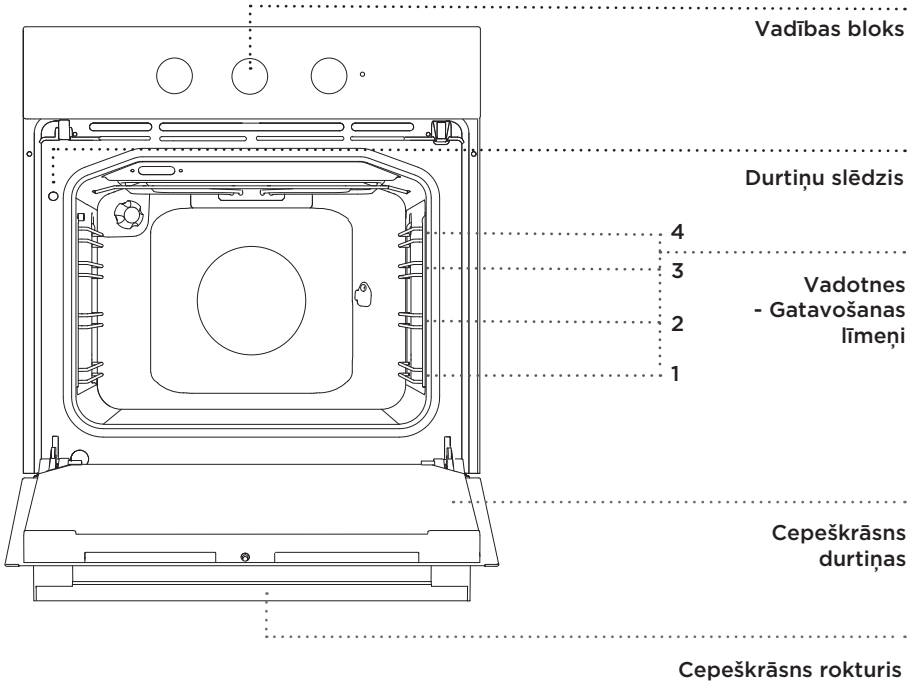
PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

Attēlā ir redzams viens no iebūvējamo ierīču modeļiem. Tā kā ierīcēm, par kurām šie norādījumi rakstīti, var būt dažāds aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kuru jūsu ierīcei nav.



INDIKATORLAMPIŅAS

Sarkanais indikators deg, kad darbojas cepeškrāsns sildītāji. Kad sasniegta izvēlētā temperatūra, sarkanais indikators izslēdzas.

Izvēloties kādu funkciju tiks izgaismota izvēlētās pogas skala. Šīm ierīcēm nav dzeltenā indikatora (tikai dažos modeļos).

Izvēloties gatavošanas sistēmu, automātiski ieslēgsies **cepeškrāsns apgaismojums**.

STIEPĻU VADOTNES
Stiepļu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).
3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

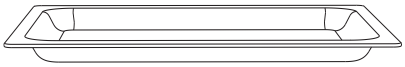
TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES
Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var uzstādīt 2., 3. un 4. līmenī.
Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS
Slēdži deaktivē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtiņas tiek atvērtas. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildītājus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS
Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA
Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsni atdzesētu. (Paildzināta dzesēšanas ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras cepeškrāsns centrā.)

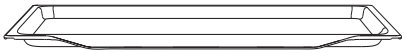
CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)



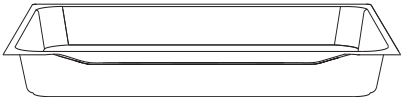
STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

REŽĢI lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

Uz režģa ir drošības aizturis. Tādēļ, velkot režģi ārā no cepeškrāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.



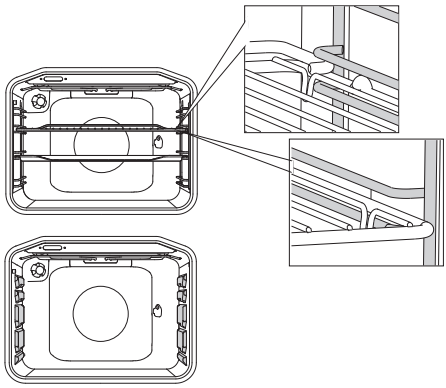
SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



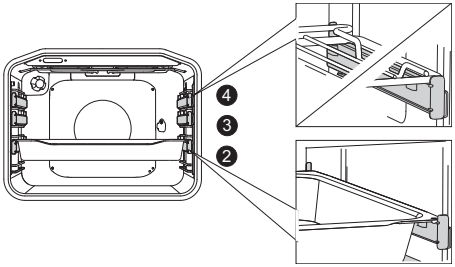
DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.

Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.

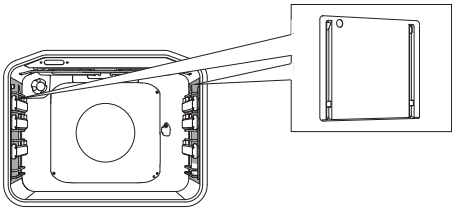


Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.



Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. iebīdiet tās ar roku līdz galam.

Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



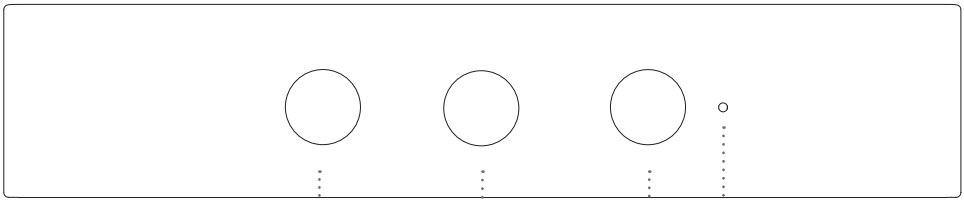
VIEGLI TĪRĀMIE IELIKTŅI nepieļauj tauku šļakatu pielipšanu cepeškrāsns iekšējām sieniņām.

ROTĒJOŠO IESMU (gaļas iesmu) lieto gaļas cepšanai. Komplektā ir iesma balsts, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.

Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



1 GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGA (atkarībā no modeļa)

2 PROGRAMMĒJAMAIS TAIMERIS

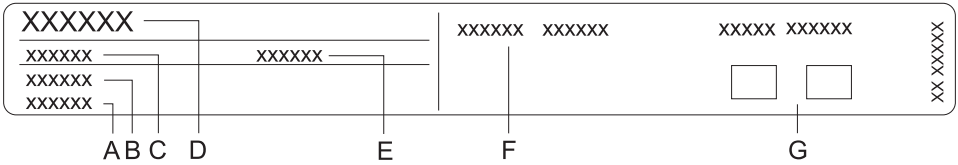
3 TEMPERATŪRAS POGA

4 CEPEŠKRĀSNS INDIKATORLAMPIŅA

SARKANAIS INDIKATORS deg, kad darbojas cepeškrāsns sildītāji. Kad sasniegta izvēlētā temperatūra, sarkanais indikators izslēdzas.

TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



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

Tehnisko datu plāksnīte, kurā norādīta pamatinformācija par ierīci, atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama tad, kad atvērtas cepeškrāsns durtiņas.

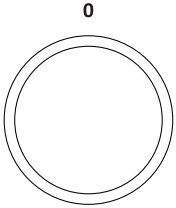
PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Pirms cepeškrāsns pirmā lietojuma karsējiet to ar augšējo un apakšējo sildītāju sistēmu 200 °C temperatūrā aptuveni vienu stundu. Būs manāma raksturīgā "jaunas ierīces" smarža; nodrošiniet labu telpas ventilāciju.

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1 - 4)

1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet kloķi (pa kreisi vai pa labi, atkarībā no modeļa).

Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

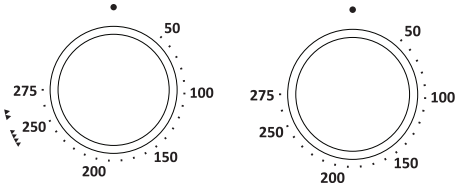
SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
	GATAVOŠANAS SISTĒMAS	
	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarsēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.	160
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	230
	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	230
	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170
	KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
	KARSTAIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	180
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā..	180
	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.	60
	SAUDZĪGA CEPŠANA [1] Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva. Iestatiet temperatūru diapazonā no 140 līdz 220 °C.	180
	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-
	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.	70

[1] To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

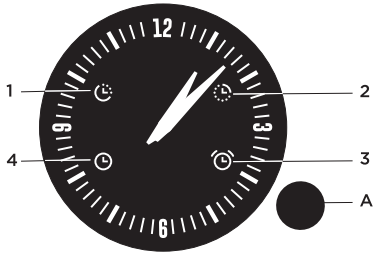
2. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



Lietojot cepeškrāsns sistēmu ar lielo grilu un grilu, iestatiet temperatūras pogu pozīcijā .

ELEKTRONISKĀ TAIMERA DARBĪBA



A Funkciju atlases poga

1 Cepeškrāsns aizkavēta iedarbināšana
2 Cepeškrāsns darbības beigšana
3 Minūšu atgādne
4 Laika displejs

Atlasiet ilguma iestatījumus, secīgi piespiežot (A) pogu. Atlasītais simbols displejā mirgos. Grieziet (A) pogu, lai iestatītu funkciju, un piespiediet, lai apstiprinātu. Pulksteņa rādītāji automātiski pārvietosies laika displejā. Iestatītie simboli paliks degam.
Ik reizi, piespiežot (A) pogu, tas tiks apstiprināts ar īsu akustisku signālu. Lai dzēstu iestatīto funkciju, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu (A) pogu.

DIENAS LAIKA IESTATĪŠANA

Ja laika displeja simbols (4) mirgo (pēc ierīces pirmās pievienošanas elektrotīklam vai pēc energoapgādes traucējuma), piespiediet un divas sekundes turiet piespiestu (A) pogu, līdz mirgošana apstājas.
Tad atlasiet laika displeju (4), secīgi piespiežot (A) pogu. Būdams atlasīts, laika displejs mirgos.
Lai iestatītu laiku, grieziet (A) pogu.
Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot (A) pogu. Ja nekas netiek piespiests, iestatījums pēc dažām sekundēm tiks saglabāts automātiski.

CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA BEZ TAIMERA IESTATĪJUMIEM

Pēc ierīces pirmās pievienošanas elektrotīklam vai pēc energoapgādes traucējuma laika displeja simbols (4) mirgos.
Lai cepeškrāsns darbotos, piespiediet un divas sekundes turiet piespiestu (A) pogu. Laika displejs pārtrauks mirgot.

Ja nav veikti nekādi taimera iestatījumi, cepeškrāsni var lietot bez jebkādiem ierobežojumiem.

CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA AR PROGRAMMĒJAMĀ TAIMERA IESTATĪJUMIEM

Programmējamo taimeri var lietot, lai ieprogrammētu cepeškrāsns darbību divējādi:

A) Pārtraukšanas laika iestatīšana

Šis režīms sniedz iespēju iestatīt laiku, kurā vēlaties pārtraukt cepeškrāsns darbību. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 15 stundas no pašreizējā brīža.

- Pārbaudiet, vai pulkstenis ir iestatīts precīzi atbilstoši pašreizējam laikam.
- Atlasiet (2) simbolu, secīgi piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Grieziet (A) pogu, lai iestatītu pārtraukšanas laiku.
- Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot (A) pogu. Pulksteņa rādītāji pārvietosies laika displejā. Iedegsies cepeškrāsns darbības pārtraukšanas simbols.
- Ieslēdziet cepeškrāsni (ar cepeškrāsns pogām iestatiet darbības režīmu un temperatūru). Cepeškrāsns sāks darboties iestatītajā laikā un pārtrauks darbību atlasītajā pārtraukšanas laikā.
- Kad pulkstenis sasniedz atlasīto pārtraukšanas laiku, cepeškrāsns tiks izslēgta, uz ko norādīs arī neregulārs akustiskais signāls. Akustisko signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā tas izslēgsies automātiski pēc 1 minūtes. Mirgos simbols (2). Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu (A) pogu, un nepieciešamības gadījumā iestatiet jaunu gatavošanas laiku.

B) Aizkavētas iedarbināšanas iestatīšana

Šis režīms sniedz iespēju norādīt laiku, kad cepeškrāsnij jāsāk darboties (gatavošanas sākuma laiku), un laiku, kad vēlaties gatavošanas procesu pārtraukt (beigu laiku). Gatavošanas procesa sākumu var atlikt par maksim.12 stundām no pašreizējā brīža, un laiku, kad gatavošanas procesam jābeidzas, var iestatīt līdz 15 stundām iepriekš.

- Pārbaudiet, vai pulkstenis ir iestatīts precīzi atbilstoši pašreizējam laikam.
- Sākuma laika iestatīšana: atlasiet (1) simbolu, piespiežot (A) pogu. Grieziet (A) pogu, lai iestatītu sākuma laiku, un apstipriniet to, piespiežot (A) pogu. Sāks mirgot darbības beigu simbols (2).
- Pārtraukšanas laika iestatīšana: grieziet (A) pogu, lai iestatītu pārtraukšanas laiku, un apstipriniet to, piespiežot (A) pogu.
- Pulksteņa rādītāji pārvietosies pulksteņa displejā. Degs simboli (1) un (2).
- Taimeris gaidīs uz gatavošanas procesa iedarbināšanu.
- Iestatiet cepeškrāsni – ar cepeškrāsns pogām iestatiet darbības režīmu un temperatūru.
- Cepeškrāsns sāks darbību iestatītajā iedarbināšanas laikā un beigs darbību – pārtraukšanas laikā.
- Kad pulkstenis sasniedz atlasīto pārtraukšanas laiku, cepeškrāsns tiks izslēgta, uz ko norādīs arī neregulārs akustiskais signāls. Akustisko signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā tas izslēgsies automātiski pēc 1 minūtes. Mirgos simbols (2). Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu (A) pogu, un nepieciešamības gadījumā iestatiet jaunu gatavošanas laiku.

MINŪŠU ATGĀDNES IESTATĪŠANA

Pulksteni var izmantot arī kā minūšu atgādni, kas, beidzoties iestatītajam laika posmam, raidīs brīdinājuma signālu.
Minūšu atgādni var atlasīt tikai tad, ja nav ieprogrammēts vai netiek lietots programmējamais taimeris.

- Atlasiet (3) simbolu, secīgi piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Grieziet (A) pogu, lai iestatītu laiku, kad vēlaties, lai minūšu atgādne raida signālu. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 3 stundas.
- Apstipriniet iestatījumu, vēlreiz piespiežot (A) pogu. Pulksteņa rādītāji automātiski pārvietosies bloķētajā displejā, un degs simbols (3).
- Beidzoties iestatītajam laikam, atskanēs neregulārs akustiskais signāls. Akustisko signālu var izslēgt, piespiežot un 2 sekundes turot piespiestu (A) pogu; pretējā gadījumā tas izslēgsies automātiski pēc 1 minūtes.

IESTATĪJUMA RĀDĪŠANA

Vienmēr, kad iestatīta taimera funkcija, tajā var ieskatīties, piespiežot (A) pogu. Pulksteņa rādītāji uz īsu brīdi pārvietosies uz iestatīto vērtību un tad atgriezīsies, rādot pašreizējo laiku.

IESTATĪJUMA DZĒŠANA

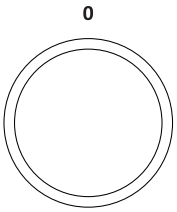
Dzēsiet iestatījumu, piespiežot un 2 sekundes turot piespiestu (A) pogu. Dzēstās funkcijas simbols tiks izslēgts.

3. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Iestatiet sistēmu un temperatūru un tad sāciet gatavošanas procesu.

4. DARBĪBA: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".



Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā (zem durtiņām) varētu būt palicis ūdens. Izslaukiet kanālu ar sūkli vai drānu.

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

Ja jūsu izvēlētais pārtikas produkts gatavošanas tabulā nav atrodams, meklējiet informāciju par līdzīgu pārtikas produktu.

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

Ir norādīts ieteicamās temperatūras diapazons. Sāciet ar zemākas temperatūras iestatījumu un, ja atzīstat, ka pārtikas produkts nav pietiekami apbrūnināts, palieliniet šo iestatījumu.

Gatavošanas ilgums ir tikai provizoriska aplēse un dažādu apstākļu dēļ var atšķirties.

Iepriekšēji uzsildiet cepeškrāsni tikai tajos gadījumos, ja tā ir prasīts ēdiena receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.

Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās pamatnes vai plātis, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

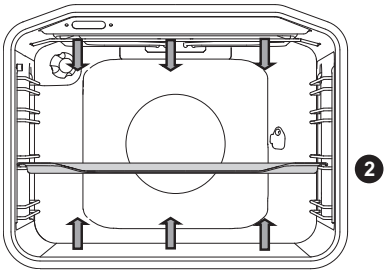
Izslēdziet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepieļautu kondensēšanos (aprasošanu).

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

Produktu veids	Gaļas temperatūra centrā (°C)	Gaļas krāsa griezumā un gaļas sulas krāsa
LIELLOPU GAĻA		
Asiņaina	40-45	gaļas sarkana, līdzīgi asiņainai gaļai, sulas nav daudz
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana, daudz gaiši sarkanas sulas
Vidēji apcepta	65-70	sārta, nedaudz bāli sārtas sulas
Labi izcepta	75-80	vienmērīgi pelēkbrūna, nedaudz bezkrāsainas sulas
TEĻA GAĻA		
Labi izcepta	75-85	sarkanbrūna
CŪKGAĻA		
Vidēji apcepta	65-70	gaiši sārta
Labi izcepta	75-85	dzeltenbrūna
JĒRGAĻA		
Labi izcepta	79	pelēka, sārtena sula
AITAS GAĻA		
Asiņaina	45	gaļas sarkana
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana
Vidēji apcepta	65-70	vidū sārta
Labi izcepta	80	pelēka
KAZAS GAĻA		
Vidēji apcepta	70	bāli sārta, sārta sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārta
PUTNU GAĻA		
Labi izcepta	82	gaiši pelēka
ZIVIS		
Labi izcepta	65-70	no baltas līdz pelēkbrūnai

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī.

Gaļas cepšana:
Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis	1500	2	180-200	90-110
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	180-200	100-120
Cūkgaļas rulete	1500	2	180-200	120-140
Gaļas klaips	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	170-190	120-140
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	180-200	80-100
Zaķa fileja	1500	2	180-200	50-70
Brieža ciska	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vista	1500	2	190-210	70-90
ZIVIS				
Apcepta sutināta zivs	1000g/gabals	2	210	50-60

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.
Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksnēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzeņu suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Maizes veltnīši (Semmel)*	2	190-210	20-30
Baltmaize*	2	180-190	50-60
Griķu maize*	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize*	2	180-190	50-60
Rudzu maize*	2	180-190	50-60
Plēkšņu kviešu maize*	2	180-190	50-60
Valriekstu kūka	2	170-180	50-60
Biskvītkūka*	2	160-170	25-30
Biezpiena plātsmaize	2	170-180	65-75
Kēksiņi	2	170-180	25-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	2	200-210	20-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu	2	185-195	25-35
Augļu kūka	2	150-160	40-50
Bezē cepumi	2	80-90	120-130
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-40

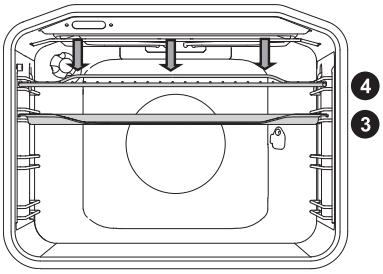
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Padoms	Darbība
Vai kūka ir izcepusies?	• Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu. Ja, izvelkot ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielipis, kūka ir gatava.
Vai kūka nosēdās?	• Pārbaudiet recepti. • Nākamajā reizē lietojiet mazāk šķidruma. • Pievērsiet uzmanību maisīšanas ilgumam, ja lietojat maza izmēra mikseri, blenderi vai tml.
Vai kūkas pamatne nav pietiekami brūna?	• Lietojiet tumšas krāsas cepamo loksni vai plāti. • Ievietojiet cepamo loksni vai plāti vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām ieslēdziet apakšējo sildītāju.
Kūka ar valgu pildījumu nav pietiekami izcepusies?	• Paaugstiniet temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

▼▼▼▼ ▼▼

LIELAIS GRILS, GRILS



Grilējot produktus ar lielo grilu, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 240 °C

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkano staru (grila) sildītāju.
Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt.
Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauzdēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē.
Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu.

Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.
Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, vidēji asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
GRAUZDĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	230	3-6
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	3-6

Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gabals	3	230	18-25
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	20-25
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Teļa gaļas eskalops	140 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gabals	3	230	10-15
ZIVIS				
Laša steiki/filejas	200 g/gabals	3	230	15-25
GRAUZDĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	230	1-3
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	2-5

Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza.

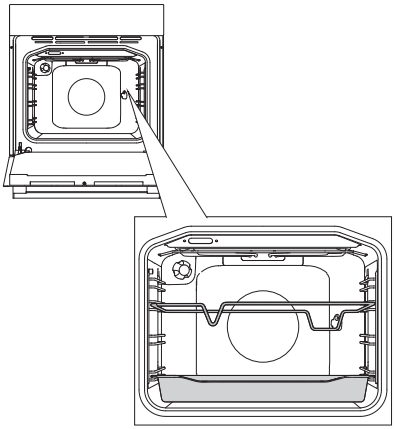
Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvielī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.

Lietojot grilu (infrasarkano staru) sildītāju, cepeškrāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.

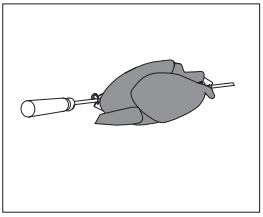
Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas knaibles.

Cepšana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

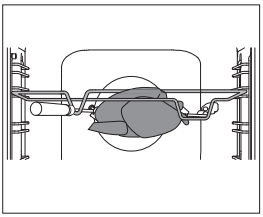
Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.



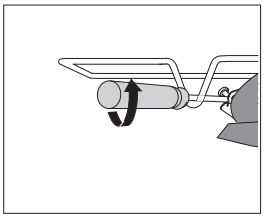
1 Ievietojiet iesma balstu 3. vadotnē no apakšas un uzlieciet dziļo plāti uz apakšējās (1.) vadotnes – šī plāts kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.



2 Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.



3 Uzlieciet iesma rokturi uz priekšējā iesma balsta un ievietojiet uzgali aizmugurējās cepeškrāsns sieniņas atvērumā labajā pusē (atvērumu nosedz rotējošs pārsegs).

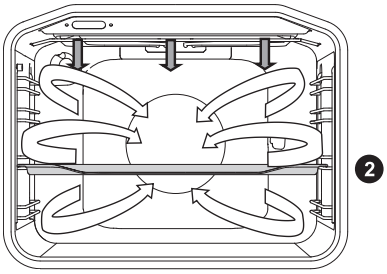


4 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsni un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.

Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

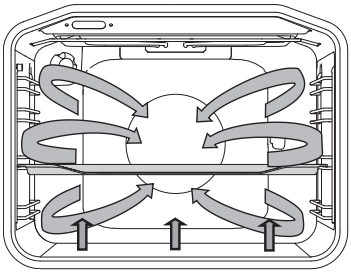


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150-170	80-100
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150-160	120-160
Cūkas stilbs	1000	2	150-160	120-140
Pusvista	700	2	190-210	50-60
Vista	1500	2	190-210	60-90
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200-220	20-30

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



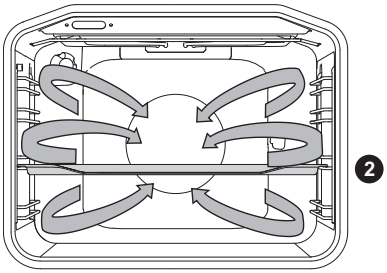
Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lorēnas kišs, smilšu mīkla	2	180-200	35-40
Ābolu pīrāgs, rauga mīkla	2	150-160	35-40
Ābolu strūdele, kārtainā mīkla	2	170-180	45-65

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

KARSTAIS GAISS



Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Gaļas cepšana:
Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Gatavošanas procesa laikā nodrošiniet pietiekami daudz šķidruma, lai nepieļautu gaļas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Pīle	2000	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	150-170	180-220
Vistas krūtiņa	1000	3	180-200	60-70
Pildīta vista	1500	2	170-180	90-110

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrāsni iepriekš uzsildīt.

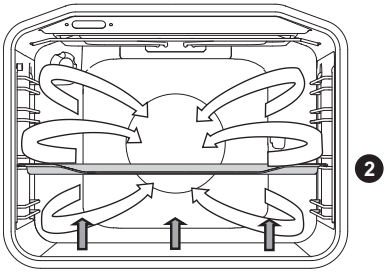
Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.). Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Cepumi, smilšu mīkla*	2	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti*	2	140-150	15-25
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	2	170-180	20-30
SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI			
Ābolu un biezpiena strūdele	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī	2	170-180	20-35
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	2	170-180	20-35

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Lietojiet otro vadotni no apakšas un – ieteicamāk – seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt ap ēdiena augšdaļu.

KONSERVĒŠANA

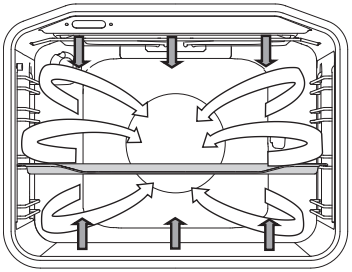
Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 1 litra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

Konservēšanas laikā uzraugiet produktus un vāriet līdz brīdim, kad burkās esošais šķidrums sāk virt – kad pirmajā burciņā parādās burbulīši.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Lēnas vārīšanas ilgums (min)	Temperatūra un ilgums pēc lēnas vārīšanas sākuma	Ilgums, kādu burkas paliek cepeškrāsnī (min)
AUGĻI					
Zemenes	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļi ar kauliņiem	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļu biezenis	2	160-180	30-45	/	20-30
DĀRZEŅI					
Marinēti gurķīši	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupas/burkāni	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

SAUDZĪGA CEPŠANA



Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150	90-110
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160	80-100
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150	130-160
Cūkas stilbs	1000	2	150	130-150
Pusvista	700	2	190	60-70
Vista	1500	2	190	80-100
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200	20-30

ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.
Atlaidināšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un.

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).
Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Alumīnija apdare

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas šādām virsmām paredzēti.
Uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija apdares.
Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.
Ievērojiet: virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)
Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas nesaskrāpēs apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)
Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu.
Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.
Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Alumīnija pārklājuma virsmas nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai iztīrītu ieēdušos traipus no cepeškrāsns, jūs varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāsns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa paliekas.

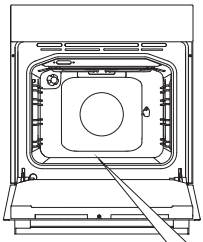
Tīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas. Vienkāršākais veids, kā iztīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāsns vēl ir silta.

Ja netīrumi un tauki ir ieēdušies, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

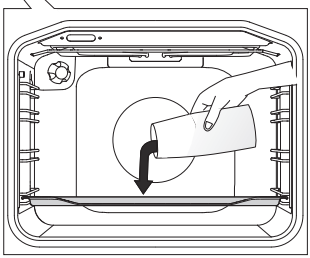
Tīriet piederumus (cepamās loksnes un plātis, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns, tās dobums un cepamās plātis ir apstrādātas ar speciālu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis speciālais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

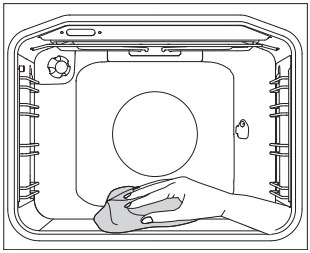
FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ



1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz Aqua Clean. 2. Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C.



2 Ielejiet 0,6 l ūdens stikla traukā vai seklā cepamtraukā un ievietojiet apakšējā vadotnē.

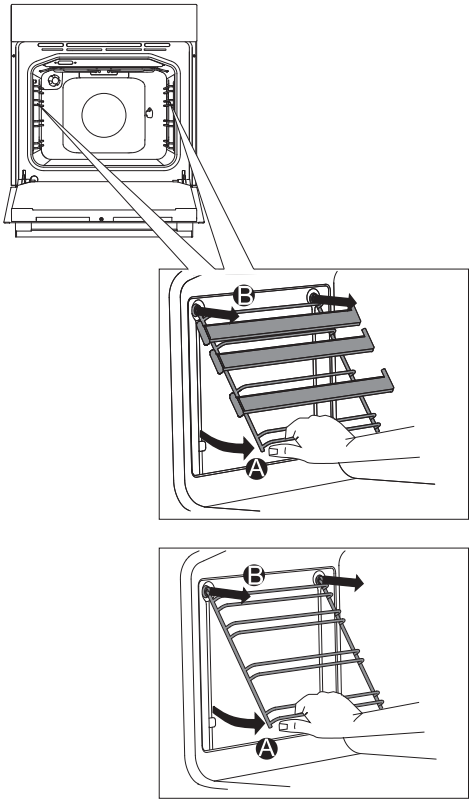


3 Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sieniņām būs atmiekšķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.

Lietojiet Aqua Clean sistēmu tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



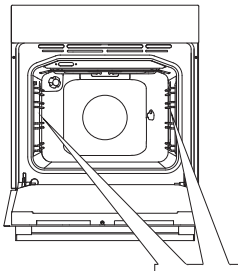
A Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns dobuma centra.

B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

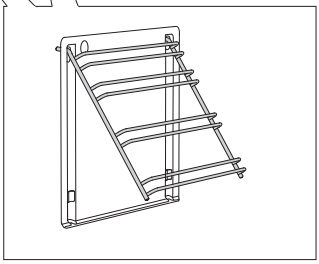
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

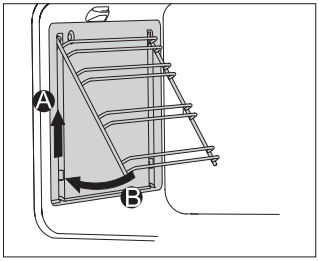
Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



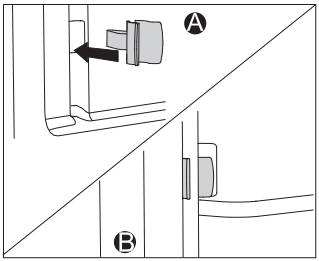
Izņemiet stiepļu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



1 Uzstādiet vadotnes uz katalītiskā ieliktņa.



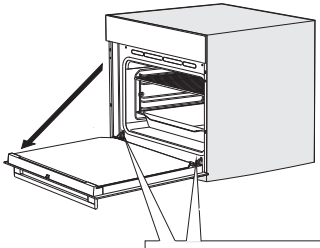
2 Iekariniet ieliktņus ar piestiprinātajām vadotnēm esošajās atverēs un bīdiet uz augšu.



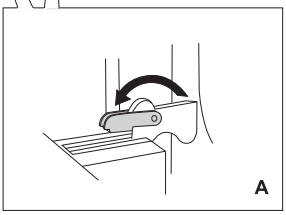
Uzstādot pilnībā izvelkamas vadīklas ar katalītiskajiem ieliktņiem, komplektā esošo aizkrītošo gropju viens gals jāievieto atvērumos cepeškrāsns iekšējās sienas apakšā, savukārt aizkrītošo gropju otrs gals – vadīklās.
Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.

Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

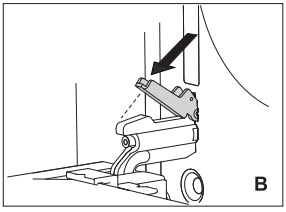
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



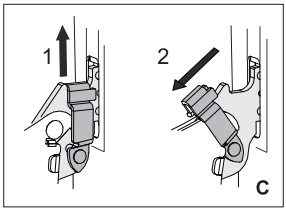
1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



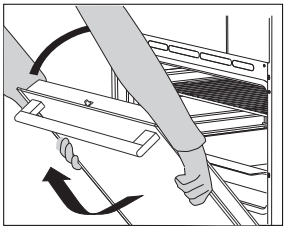
2 **A** Pagrieziet aizturus līdz galam atpakaļ (tradicionālas aizvēršanas gadījumā).



B Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, ar vieglu uzsitienu atiestatiet durvju fiksatorus atpakaļ 90° leņķī (2. attēls).



C Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, viegli paceliet durvju fiksatorus un pavelciet uz savu pusi.

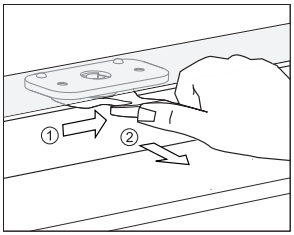


3 Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliecinieties, vai eņģēs esošie ierobojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārliecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamateņģes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atsperi. Tas var sabojāt.

DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

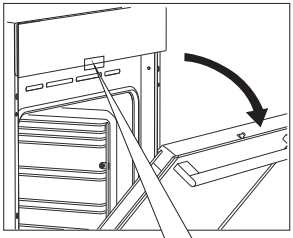


Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdiet to ar īkšķi uz labo pusi un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.

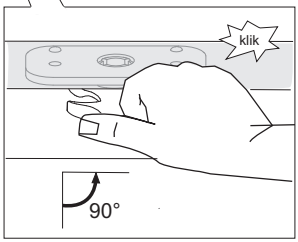
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

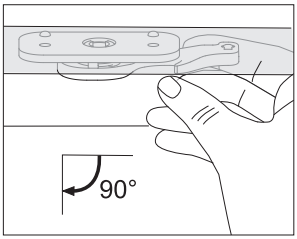
Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.



Vispirms atveriet cepeškrāsns durtiņas.



Bīdiet ar īkšķi durtiņu fiksatoru uz labo pusi par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtiņu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtiņu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtiņas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusi.

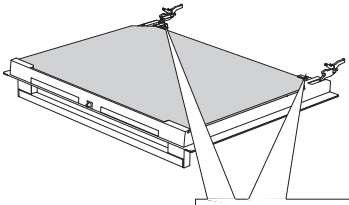
SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

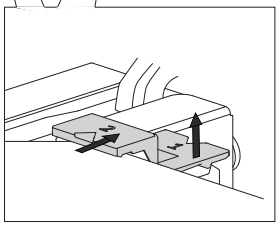
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski un saudzīgi.

Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

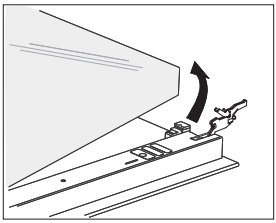
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").

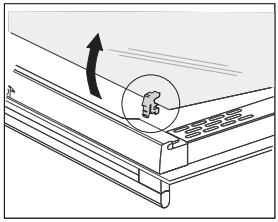




1 Viegli paceliet balstus durtiņu kreisajā un labajā pusē (marķējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (marķējums 2 uz balsta).



2 Turiet durtiņu stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneli.



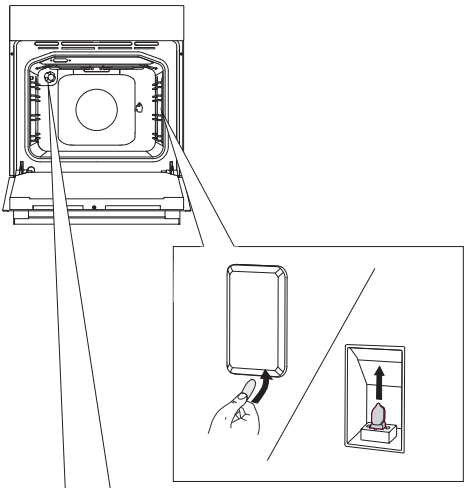
3 Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet.
Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

SPULDZES NOMAIŅA

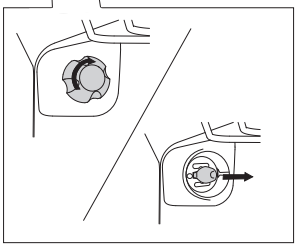
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W, parastā spuldze E14 25W 230V)



Ar plakanu skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.

Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.



Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Cēlonis
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir sastindzis...	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs...	Izsauciet servisa tehniķi.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas...	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrīšana un apkope".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas...	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas?

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas pastāv joprojām, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas sedz lietotājs.

Pirms remonta atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izņemot drošinātāju vai elektrības vada kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas).

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

Šis **simbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

www.gorenje.com

INFINITY