

LV

**DETALIZĒTI
NORĀDĪJUMI**
PAR ELEKTRISKĀS
CEPEŠKRĀSNIS
LIETOŠANU

gorenje

BY

S+ARCK®

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.

Pārliedzinieties, 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

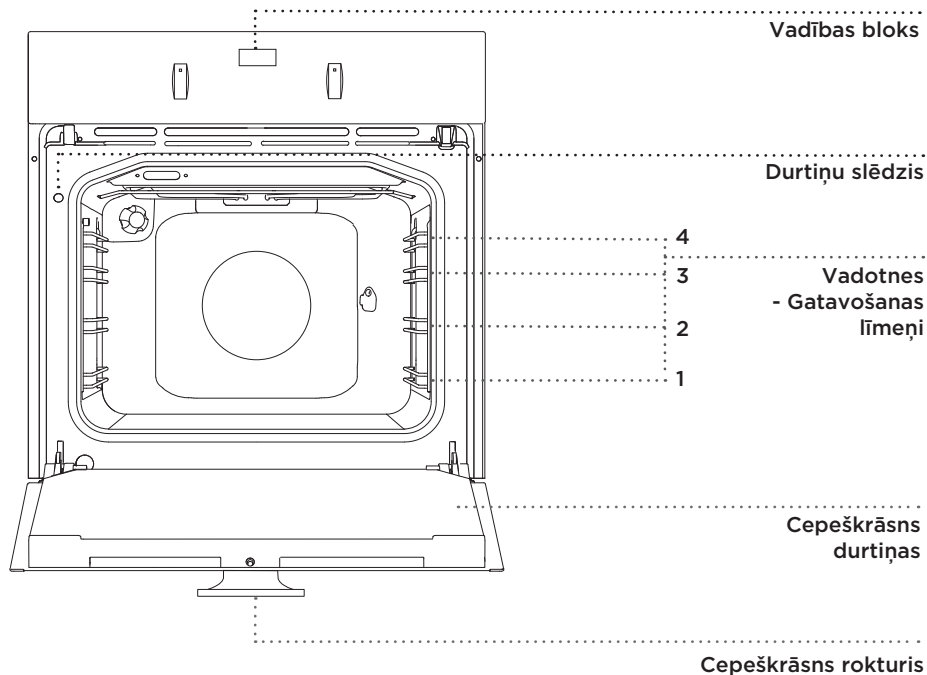
SATURS

4 ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS 8 Vadības bloks 10 Tehniskie parametri	IEVADS
11 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU 12 Pirms cepeškrāsns pievienošanas:	
13 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA	IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI
14 IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA 14 Pulksteņa iestatīšana	
15 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6) 15 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE 17 2. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE 18 3. Darbība: TAIMERA FUNKCIJAS 20 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE 22 5. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA 22 6. Darbība: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA	GATAVOŠANAS DARBĪBAS
23 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS	
37 APKOPE UN TĪRĪŠANA 38 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 39 Funkcijas aqua clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanā 40 Stieplu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 41 Katalītisko ieliktnu ievietošana 42 Cepeškrāsns dobuma griestu tīrīšana 43 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana 46 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana 47 Spuldzes nomaiņa	APKOPE UN TĪRĪŠANA
48 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA	TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA
49 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES	
50 GATAVOŠANAS TESTS	CITA INFORMĀCIJA

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.



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.

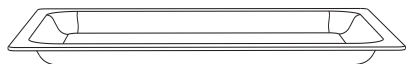
DZESĒŠANAS VENTILATORS

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.

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)

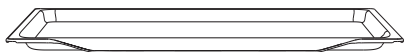


STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas plāti.

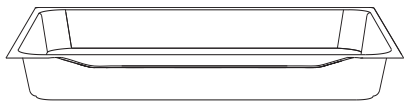


REŽĢI lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

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



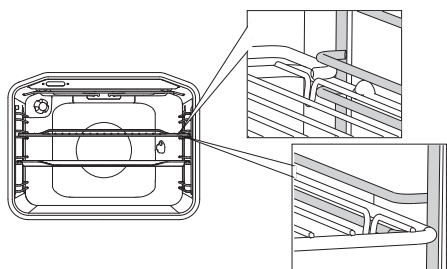
SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



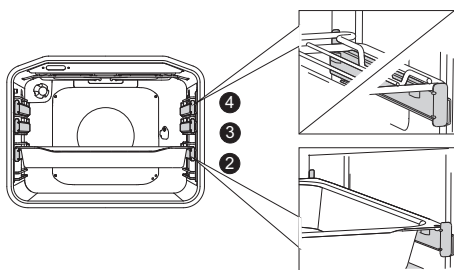
DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



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.



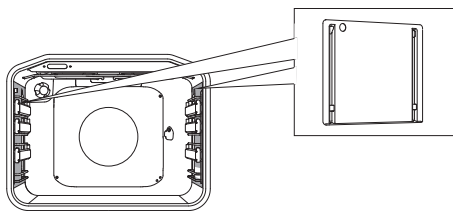
Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīet 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.

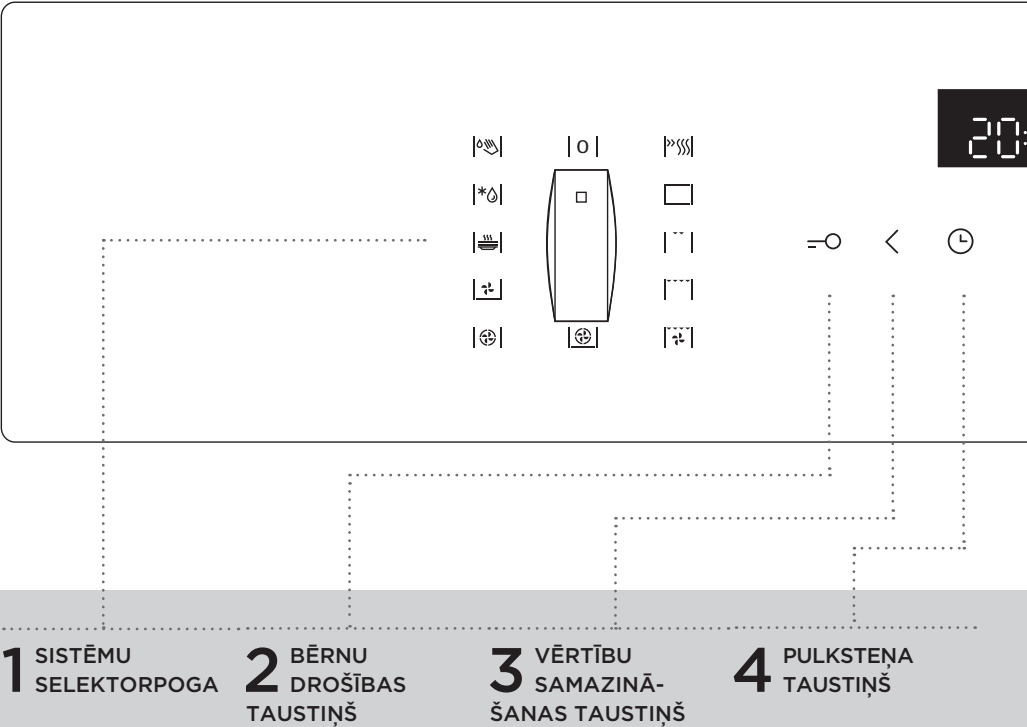


ROTĒJOŠO IESMU (gaļas iesmu) lieto gaļas cepšanai. Komplektā ir iesma balsts, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.



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

VADĪBAS BLOKS



23



275
250



50

100

150

5 PALIELI-
NĀŠANAS
TAUSTIŅŠ

6 PALAIŠANAS/
APTURĒŠANAS
TAUSTIŅŠ
programmas
palaišanai vai
pauzēšanai

7 TEMPERATŪRAS
REGULĒŠANAS
POGA

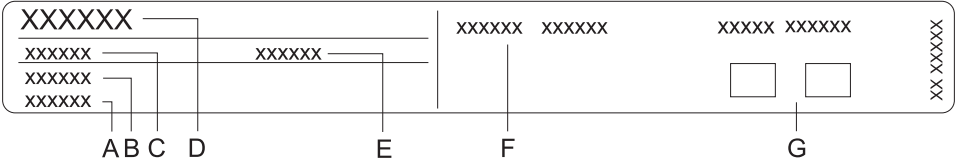
8 LAIKA DISPLEJS

IEVĒROJIET:

Taustiņi reaģēs labāk, ja skarsiet tos ar lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi, piespiežot taustiņu, atskanēs akustisks signāls.

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.

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās iespējamās apdraudējums. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez pieaugušā uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās piekļūstamās detaļas var ļoti sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildītājiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni ir pastāvīgi jāuzrauga.

Lietošanas laikā ierīce kļūst ļoti karsta. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos krāsns sildītājiem.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces piekļūstamās detaļas var sakarst. Bērni jātur atstatu no cepeškrāsns.

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

BRĪDINĀJUMS: Pirms spuldzes nomainīšanas ierīce noteikti ir jāatvieno no elektrotīkla, lai nepieļautu elektriskā trieciena apdraudējumu.

Cepeškrāsns tīrīšanā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var sabojāt apdari vai emaljas aizsargpārklājumu. Tādi bojājumi var izraisīt stikla saplaisāšanu.

Ierīces tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējiem taimeriem vai īpašām vadības sistēmām.

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.

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.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis.

Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstatumā.

Ja **barošanas kabelis** ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai kvalificētam servisa tehniķim, lai nepieļautu apdraudējumu.

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

Darba 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.

Ierīci var droši darbināt gan ar paplašu vadotnēm, gan bez tām.

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

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.

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.

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.

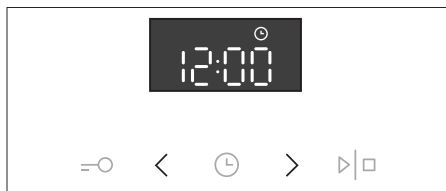
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Pirms cepeškrāsns lietošanas pirmo reizi, aptuveni vienu stundu sildiet to ar augšējo un apakšējo sildītāju sistēmu 200 °C temperatūrā. Būs jūtama raksturīgā jaunai ierīcei raksturīga smarža. Nodrošiniet telpā labu ventilāciju!

IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols ☀. Iestatiet laiku.



1 Lai iestatītu laiku, pieskarieties taustiņiem < un >.

💡 Piespiežot un turot piespiestu vērtību regulēšanas taustiņu, ātrums, kādā mainās iestatījuma vērtība, palielināsies.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMA MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta taimera funkcija. Lai iestatītu pašreizējo laiku (pulksteni), vairākas reizes pieskarieties PULKSTEŅA taustiņam, lai atlasītu simbolu ☀.

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)

1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE





Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet kloķi (pa kreisi vai pa labi).

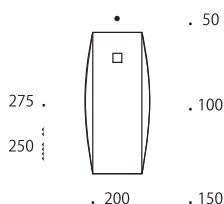
 Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C)
GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts.	160
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro 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 grauздēšanai.	240
	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 grauздēšanai.	240
	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 ar sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C)
	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
	KARSTĀIS 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 Izmantojiet šo funkciju, lai sasildītu pusdienu traukus (šķīvjus, krūzes) pirms ēdienu pasniegšanas un tādējādi ilgāk saglabātu ēdienu siltu.	60
	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu traipus un ēdienu atliekas no cepeškrāsns. Šī programma ilgst 30 minūtes.	-
	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-

2. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



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



Grieziet kloķi, lai iestatītu vajadzīgo TEMPERATŪRU.

Pēc ierīces ieslēgšanas, pieskaroties IESLĒGŠANAS taustiņam, displeja blokā parādās temperatūras ikona.

 Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu un kādu brīdi – aptuveni 1 sekundi – turiet to piespiestu.

3. DARBĪBA: TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA KLOĶI, pēc tam iestatiet temperatūru. Lai izvēlētos vajadzīgo taimera funkciju, vairākas reizes pieskarieties.

TAIMERA taustiņam.

Iedegsies izvēlētais taimera funkcijas ikona, un displejā mirgos regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks.

Piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkcijas displejs



Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu. Vispirms iestatiet minūtes, pēc tam – stundas. Displeja blokā būs redzama ikona un gatavošanas ilgums.



Aizkavētas ieslēgšanas iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas ilgumu) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pabeigts (beigu laiks). Pulkstenim jābūt precīzi iestatītam uz pašreizējo laiku.

Piemērs:

Pašreizējais laiks: pusdienlaiks

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Divreiz pieskarieties PULKSTENĀ pogai, lai atlasītu DARBĪBAS BEIGAS. Displejā automātiski tiek parādīta mirgojoša dienas laika un cepeškrāsns darbības ilguma summa (14:00).

Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00).

Piespiediet IESLĒGŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Cepeškrāsns ieslēdzas automātiski (4 pēcpusdienā) un pārtrauc darbību izvēlētajā laikā (6 pēcpusdienā).



Minūšu atgādnē iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Pēdējās minūtes laikā minūšu atgādnē tiek rādīta sekundēs.



Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0". Jebkuru taimera funkciju var ātri atcelt arī, vienlaicīgi piespiežot taustiņu > un < un kādu brīdi turot tos piespiestus.

4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējiet/deaktivējiet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.

BĒRNU DROŠĪBA

Aktivējiet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Uz 5 sek. displejā būs redzams "Loc" (Bloķēts). Lai deaktivētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam.

Ja bērnu drošības funkcija ir aktivēta bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkcija ir aktivēta pēc taimera iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies, kā parasti, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Kamēr bērnu drošības funkcija ir aktīva, var mainīt sistēmas, taču nav iespējams mainīt papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot selektora kloķi uz "0".

Bērnu drošības funkcija darbojas arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms ir jāizslēdz bērnu drošības funkcija.

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Ik reizi, izvēloties gatavošanas sistēmu, automātiski ieslēgsies cepeškrāsns apgaismojums.

5sek < AKUSTISKAIS SIGNĀLS

Akustiskā signāla skaļumu var iestatīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija (displejā tiek rādīts tikai dienas laiks).

Piespiediet taustiņu < un 5 sekundes turiet to piespiestu. Vispirms displeja blokā parādīsies **"Vol"** (Skaļums), aiz tā būs divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Pieskarieties taustiņiem < un >, lai izvēlētos vienu no trim skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā atkal parādīsies dienas laika rādījums.

5sek > DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA

Gatavošanas sistēmu selektora kloķim jābūt pozīcijā "0".

5 sekundes turiet taustiņu > piespiestu. Vispirms displeja blokā parādīsies **"bri"**, aiz tā būs divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Pieskarieties taustiņiem < un >, lai regulētu displeja reostatu (aptumšotāju) (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

⏏ ⌚ GAIDĪŠANAS REŽĪMS

Lai izslēgtu displeja bloku, vienlaicīgi piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestus "atslēgas" un "pulksteņa" taustiņus. Uz dažām sekundēm parādīsies "OFF" (Izslēgts); pēc tam iedegsies "PULKSTENĀ" ikona.

Lai atkal aktivētu pulksteņa rādīšanu, brīdī, kad nedarbojas taimera funkcija, vienlaicīgi piespiediet šos abus taustiņus.



Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne vairāk kā dažas minūtes. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu, displeja aptumšojumu un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu. Iedegsies temperatūras un darba simboli.

Ja nav izvēlēta taimera funkcija, gatavošanas ilgums, gatavošanas laiks būs redzams displeja blokā.

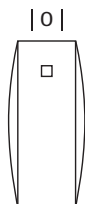


Kamēr cepeškrāsns iesils, temperatūras simbols mirgos. Kad cepeškrāsns būs sasniegusi iestatīto temperatūru, simbols iedegsies ar pastāvīgu gaismu, un atskanēs īss skaņas signāls.

6. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, piespiediet un turiet piespiestu IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņu.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORU un TEMPERATŪRAS KLOĶI pozīcijā "0".



 Pēc gatavošanas procesa beigām arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators vēl kādu brīdi turpinās darboties.

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 provizorisks 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 loksnes vai plātiņus, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsni 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.

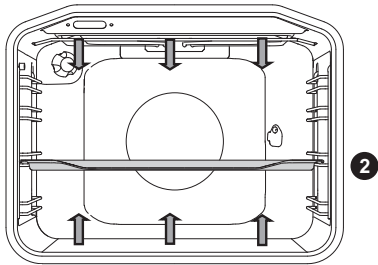
Izslēdziet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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

 **Zvaigznīte (*) tabulā nozīmē to, ka cepeškrāsns ir iepriekšēji jāuzsilda ar izvēlēto sistēmu.**

GATAVOŠANAS SISTĒMAS

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro 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.

Produkti	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis	1500	2	190-200	120-130
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	190-200	120-140
Cūkgaļas rulete	1500	2	190-200	120-140
Gaļas klaips	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	190-210	120-140
Rostbifs, labi izcepts	1000	2	200-210	40-60
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	190-200	100-120
Truša fileja	1500	2	190-200	100-120
Brieža ciska	1500	2	190-200	100-120
Pica*	/	2	220	25
Vista	1500	2	200	80
ZIVIS				
Apcepta sutināta zivs	1000	2	210	50-60

Ja ierīces režīmi nav apzīmēti ar ikonām , izmantojiet šo sistēmu cāļa cepšanai. Ja ierīces režīmi nav apzīmēti ar ikonām , izmantojiet šo sistēmu picas cepšanai.

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksņēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo loksni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīts.

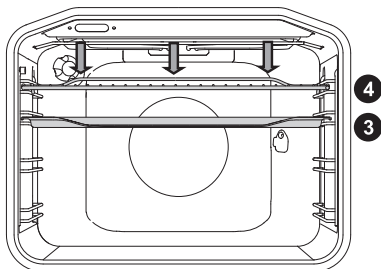
Produkti	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzeņu suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Ruletes*	2	200-220	30-40
Maize*	2	180-190	50-60
Baltmaize*	2	180-190	50-60
Griķu maize*	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize*	2	180-190	50-60
Rudzu maize*	2	180-190	50-60
Plēkšņu kviešu maize*	2	180-190	50-60
Valriekstu kūka	2	180	55-60
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	25-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu	2	185-195	25-40
Augļu kūka	2	150-160	40-50
Bezē cepumi	2	90	120
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-35

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.

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanā 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 grauздēšanai.

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 (minūtes)
GAĻA				
Bifštēks, pusjēls	180g/gabals	3	240	18-21
Cūkgaļas kakla fileja	180g/gabals	3	240	18-22
Karbonādes/kotletes	180g/gabals	3	240	20-22
Grila desiņas	100g/gabals	3	240	11-14
GRAUЗDĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	240	3-4
Vaļējas sviestmaizes	/	4	240	5-7

Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
GAĻA				
Bifšteks, pusjēls	180 g/gabals	3	240	14-16
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gabals	3	240	18-21
Cūkgaļas kakla fileja	180 g/gabals	3	240	19-23
Karbonādes/kotletes	180 g/gabals	3	240	20-24
Teļa gaļas eskalops	180 g/šķēle	3	240	19-22
Grila desiņas	100 g/gabals	3	240	11-14
Gaļas pastēte (Leberkāse)	200 g/gabals	3	240	9-15
ZIVIS				
Laša steiki/filejas	600	3	240	19-22
GRAUzdĒTA MAIZE				
6 baltmaizes šķēles	/	4	240	1.5-3
4 jauktu graudu šķēles	/	4	240	2-3
Valējas sviestmaizes	/	4	240	3.5-7

Lietojot grilu (infrasarkanu 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.

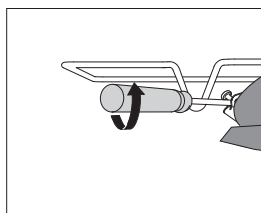
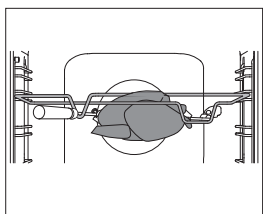
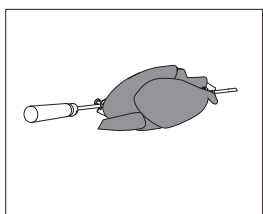
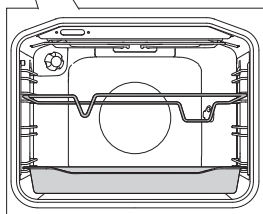
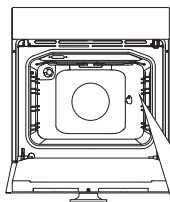


Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, cepeškrāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.

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

Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.



1 Ievietojiet iesma balstu 3. vadotnē no apakšas un ielieciet dziļo paplāti apakšējā (1.) vadotnē – tā kalpos kā pilienu uztvērējs.

2 Uzduciet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

3 Ielieciet iesma rokturi priekšējā iesma balstā un ievietojiet uzgali atvērumā labajā pusē, kas atrodas cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā (atvērumu aizsedz rotējošs pārsegs).

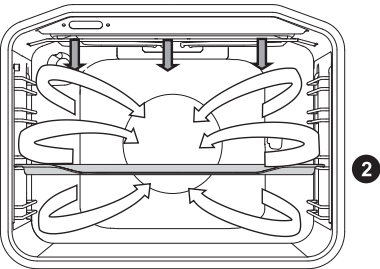
4 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



Grīls darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

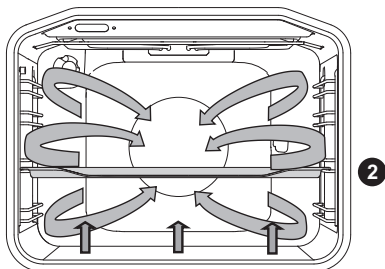


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra	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	600	2	180-190	25 (viena puse) 20 (otra puse)
Vista	1500	2	190	30 (viena puse) 30 (otra puse)
ZIVIS				
Forele *	200 g/kom	2	170-180	45-50

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

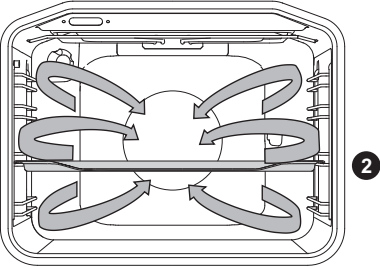


Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

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

Produkti	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra	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

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.

Produkti	Svars (g)	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Cūkas pavēdere	1500	2	170-180	120-150
Pīle	1700	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	150-170	180-220
Vistas krūtiņa	1000	2	180-190	70-85
Pildīta vista	1500	2	170-180	100-120

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrānsni 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 kā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo loksni, izņemiet režģi.

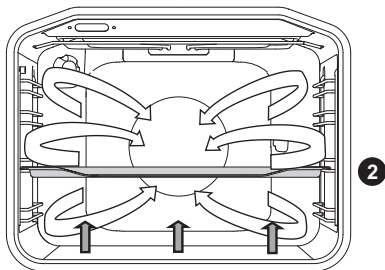
Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

Produkti	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS ZSTRĀDĀJUMI			
Kūka	2	150-160	45-60
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Plūmju kūka	2	150-160	30-40
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Pītā rauga mīklas maize (Challah)	2	160-170	35-50
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Cepumi, smilšu mīkla *	2	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti *	2	150-160	15-28
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kā	2	170-180	20-30
Jogurts	2	40	240
KONDITOREJAS ZSTRĀDĀJUMI - SALDĒTI			
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
Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu	2	180-190	25-45



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. Izmantojiet otro vadotni no apakšas un labāk seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt pār gatavojamā ēdiena virspusi.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra	Gatavošanas ilgums (minūtes)
AUGĻI			
Zemenes	2	180	20-30
Augļi ar kauliņiem	2	180	25-40
Augļu biezenis	2	180	25-40
DĀRZEŅI			
Marinēti gurķīši	2	180	25-40
Pupas/burkāni	2	180	25-40

KONSERVĒŠANA

Sagatavojiet konservējamus 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 l litra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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

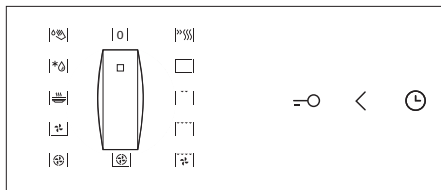
Produkti	Produkti (L)	T = 170°C – 180°C, līdz burkāš parādās burbulīši / līdz burkāš esošais šķidrums sāk virt	Temperatūra viršanas sākumā – kad parādījušies burbulīši	Ilgums, kādu burkas paliek cepeškrāsnī (min)
AUGĻI				
Zemenes	6×1 l	40-55	izslēgt	25
Augļi ar kauliņiem	6×1 l	40-55	izslēgt	30
Augļu biezenis	6×1 l	40-55	izslēgt	35
DĀRZEŅI				
Marinēti gurķīši	6×1 l	40-55	izslēgt	30
Pupas, burkāni	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	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 ruletes, kā arī dziļi saldētus augļus.



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORU un TEMPERATŪRAS KLOĶI uz atlaidināšanas režīmu.

Lai sāktu atlaidināšanas procesu, pieskarieties IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņam.

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 neredzams ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Vadības bloks:

Netīriet virsmu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem tīrīšanas rīkiem.



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.

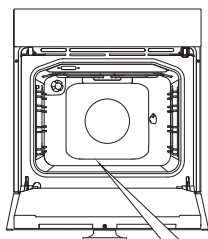
Tīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas. Vienkāršākais veids, kā iztīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāsns vēl ir silts.

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.

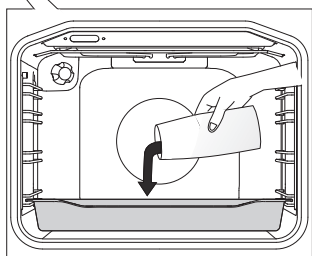
Tīriet piederumus (ceпамās loksnes un plātis, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

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

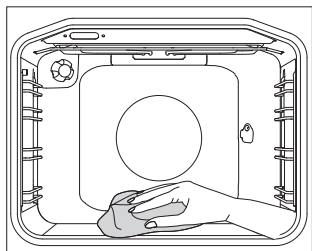
FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ



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.



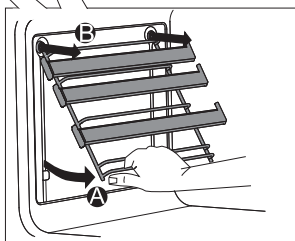
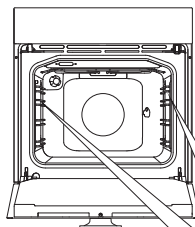
3 Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmiekšķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

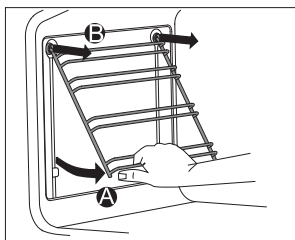
STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



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

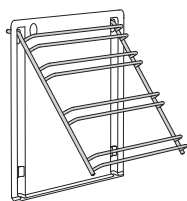
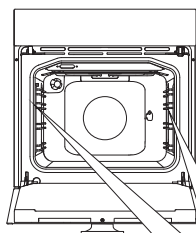
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

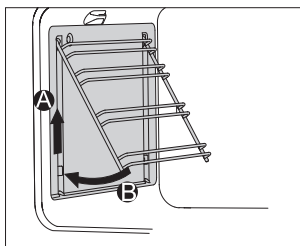
KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

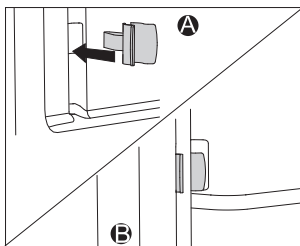


Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.

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.

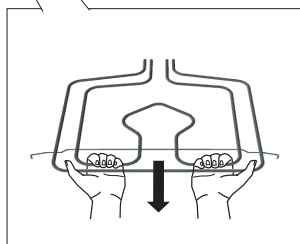
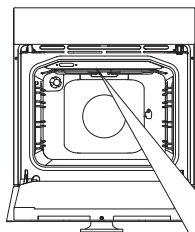


Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

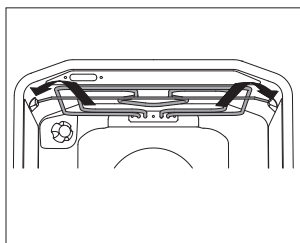
CEPEŠKRĀSNS DOBUMA GRIESTU TĪRĪŠANA

(atkarībā no modeļa)

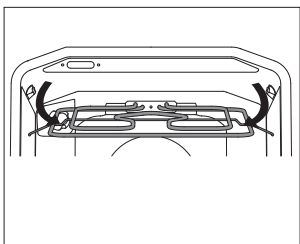
Augšējais grila sildītājs ir salokāms, lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu. Pirms cepeškrāsns tīrīšanas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.



Velciet sildītāju, līdz šķērsstienis ir atbrīvots no balstiem cepeškrāsns dobuma kreisajā un labajā pusē.



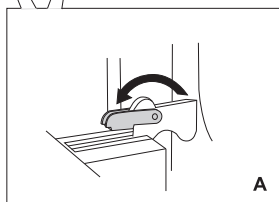
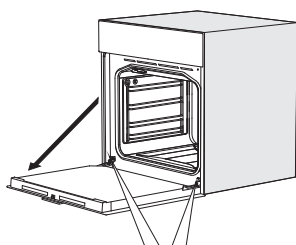
💡 Nekad nelietojiet sildītāju, kad tas ir salocīts/nolaists uz leju. Pēc tīrīšanas izpildiet šo pašu procedūru pretējā secībā, lai iebīdītu sildītāju atpakaļ, līdz šķērsstienis ar klikšķi nofiksējas savā vietā.



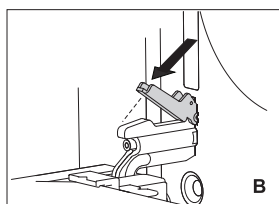
Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Sildītājam jābūt vēsam, pretējā gadījumā pastāv apdegumu risks.

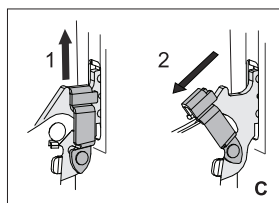
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



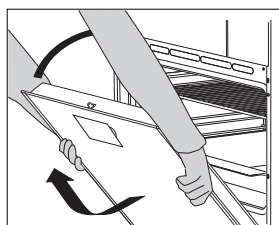
A



B



C



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.

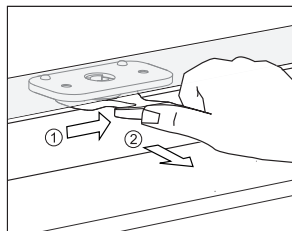
3 Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliecinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi 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.



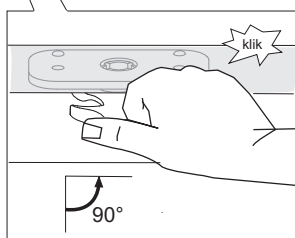
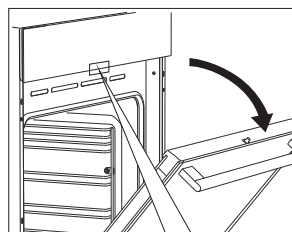
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

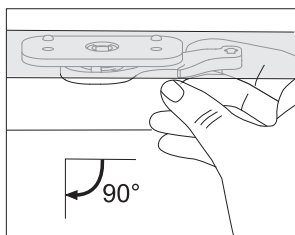


Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

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)

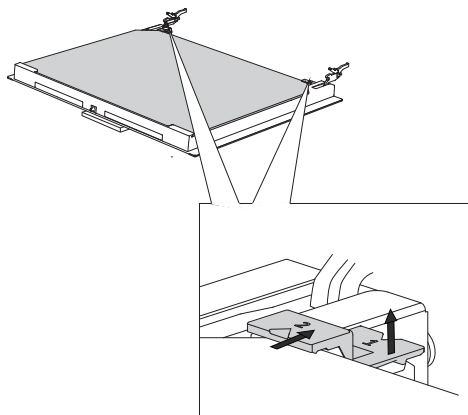
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



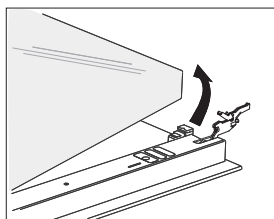
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

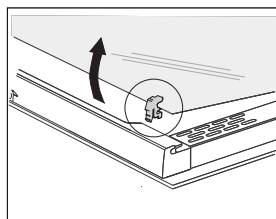
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").



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.

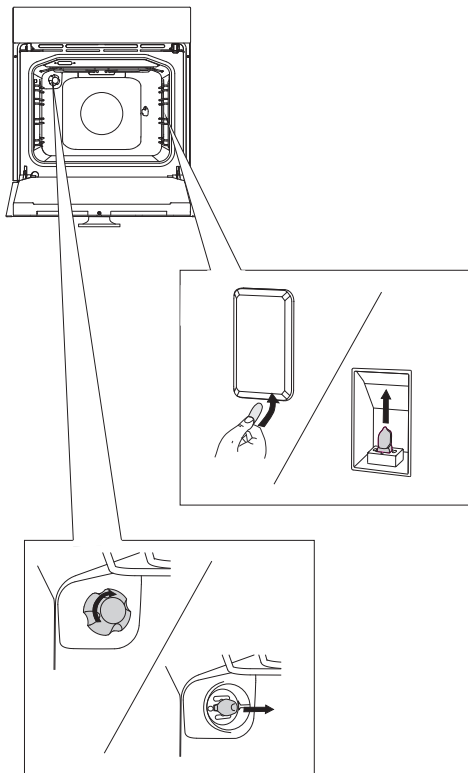


Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

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...	Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.
Mikrovilņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...	Spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana un apkope".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas ...	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikrovilņu krāsns durtiņas ir aizvērtas?
Displejā ir redzams kļūdas kods (E1, E2, E3 utt.).	Kļūda ir elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.

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 segs 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 **symbols** 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.

GATAVOŠANAS TESTS

Produkti testēti atbilstoši standartam EN 60350-1.

Tradicionālā cepšana

Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes – viens līmenis	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	3		140-150 *	25-40
Smalkmaizītes – divi līmeņi	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	2, 3		140-150 *	30-45
Smalkmaizītes – trīs līmeņi	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Kēksiņi – viens līmenis	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	3		150-160	25-40
Kēksiņi – divi līmeņi	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	2, 3		140-150	30-45
Kēksiņi – trīs līmeņi	Sekla Emaljēta cepamā pamatne	2, 3, 4		140-150	35-50
Kūka	Apaļa metāla veidne/ stiepļu plaukts (balsta režģis)	2		160-170	20-35
Ābolu pīrāgs	Apaļa metāla veidne/ stiepļu plaukts (balsta režģis)	2		170-180	55-75

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes. Nelietojiet ātras iepriekšējas uzsildīšanas funkciju.

Grils

Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Grauzdiņi	Stieplu plaukts/ režģis	4		240 *	1:00-5:00
Maltās gaļas pīrāgs (pļeskavica)	Stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepamā pamatne kā pilienu uztvērējs	4		240	30-40 **

* Iepriekšēji uzsildiet 6 minūtes. Nelietojiet ātras iepriekšējas uzsildīšanas funkciju.

** Apgrieziet, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika.

