

LV

**DETALIZĒTI  
NORĀDĪJUMI PAR  
ELEKTRISKĀS  
CEPEŠKRĀSNS  
LIETOŠANU**

**gorenje**  
BY  
**ora ïto**

## Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

Šī detalizēto norādījumu rokasgrāmata sniegtā, 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 />](http://www.gorenje.com)



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

# SATURS

	IEVADS
4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU	
5 Pirms cepeškrāsns pievienošanas	
.....	
6 ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS	
9 Tehniskie parametri	
10 Vadības bloks	
.....	
12 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA	
13 IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA	
13 Pulksteņa iestatīšana	
.....	
14 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7)	
14 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE	
18 2. Darbība: TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS	
19 3. Darbība: PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA ATMINĀ	
20 4. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA	
20 5. Darbība: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA	
21 6. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE	
22 7. Darbība: PAMATA IESTATĪJUMU IZVĒLE	
.....	
24 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS	
.....	
41 APKOPE UN TĪRĪŠANA	
42 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana	
42 Aqua clean funkcijas lietošana cepeškrāsns tīrīšanā	
43 Stieplu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana	
44 Katalītisko ieliktni ievietošana	
45 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana	
48 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana	
49 Spuldzes nomaiņa	
.....	
50 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA	
.....	
51 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES	

# **SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU**

---



## **RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZINĀM.**

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 var sakarst. Mazi 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 triecienu 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 triecienu 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 apsilpei, 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 kvalificētās servisa tehnīķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīcu 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 sienīnas ar alumīnija foliju un nelieciēt cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdienu 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. Nelieciēt smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nestāviet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un nelaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Nelieciēt 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.

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIEŅOŠANAS:

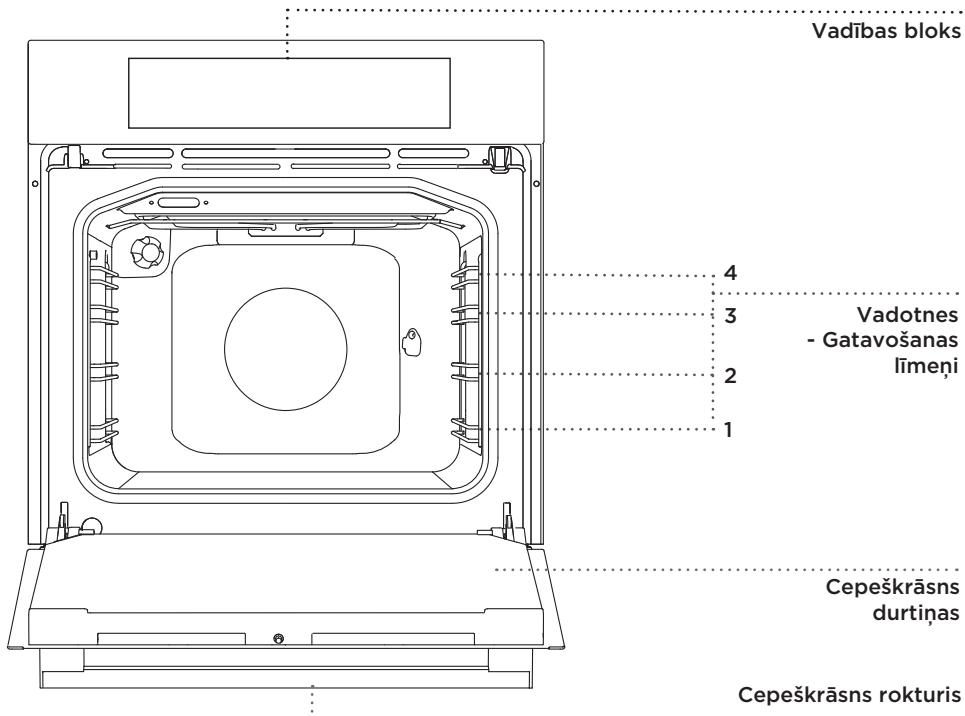


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

# ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

## (CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODELA)

Attēlā ir redzams viens no iebūvējamo ierīču modeļiem. Tā kā ierīcēm, par kurām šie norādījumi rakstīti, var būt dažads 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 līmeni/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 DURTINU SLĒDZIS

Slēdzi deaktivē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtīņas tiek atvērtas. Kad durtīņas tiek aizvērtas, slēdzi atkal ieslēdz sildītājus.

## DZESĒŠANAS VENTILATORS

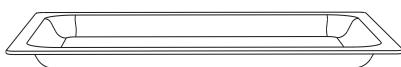
Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

## DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators ūsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsns atdzesētu. Ventilators ūsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsns atdzesētu.

## CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)

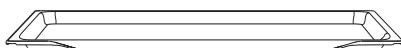


**STIKLA CEPAMO TRAUKU** lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

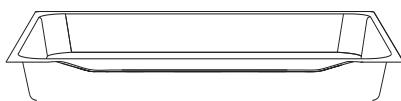


**REŽĢI** lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

 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.

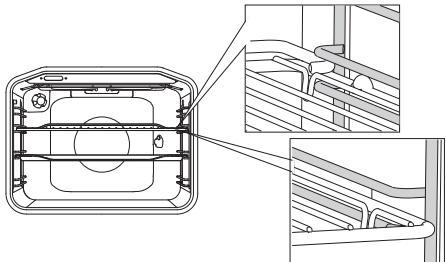


**DZIĻO CEPAMO PLĀTI** lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

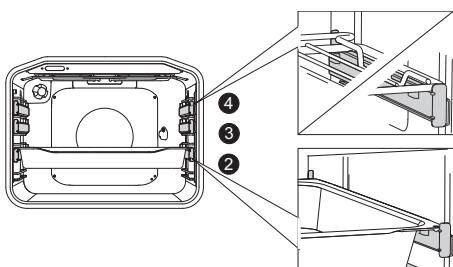
 Gatavošanas laikā nekad nelieci dzīlo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dzīļa plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



Cepšanas piediderumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piediderumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzīšanas tie atgūs savu sākotnējo formu.



Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.

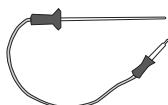


Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. iebīdīt tās ar roku līdz galam.

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



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



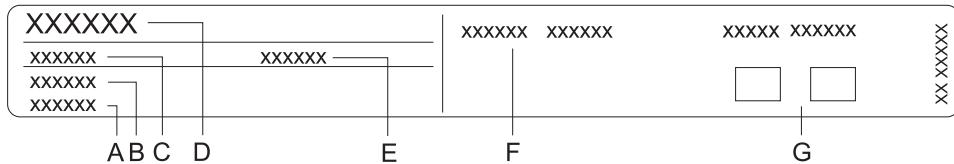
**ZONDE** lielāku gaļas gabalu cepšanai.



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

# TEHNISKIE PARAMETRI

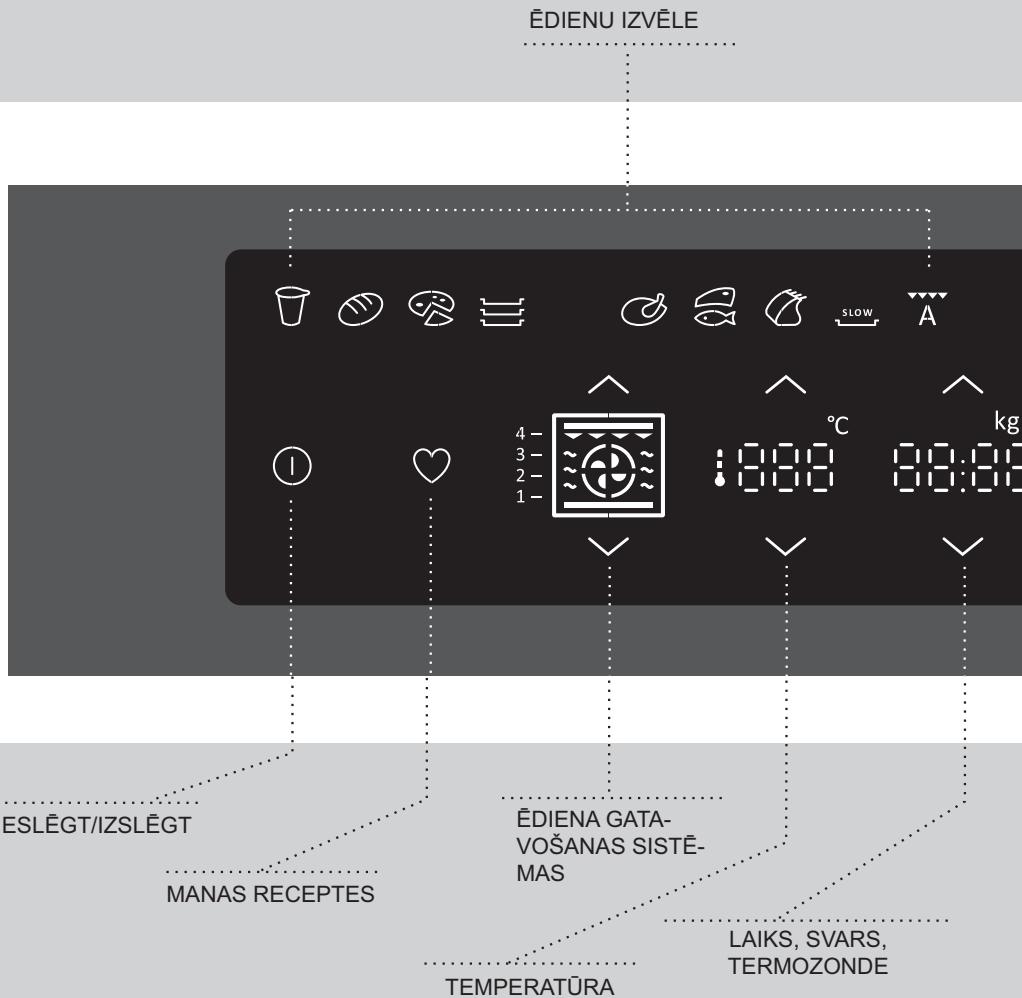
(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



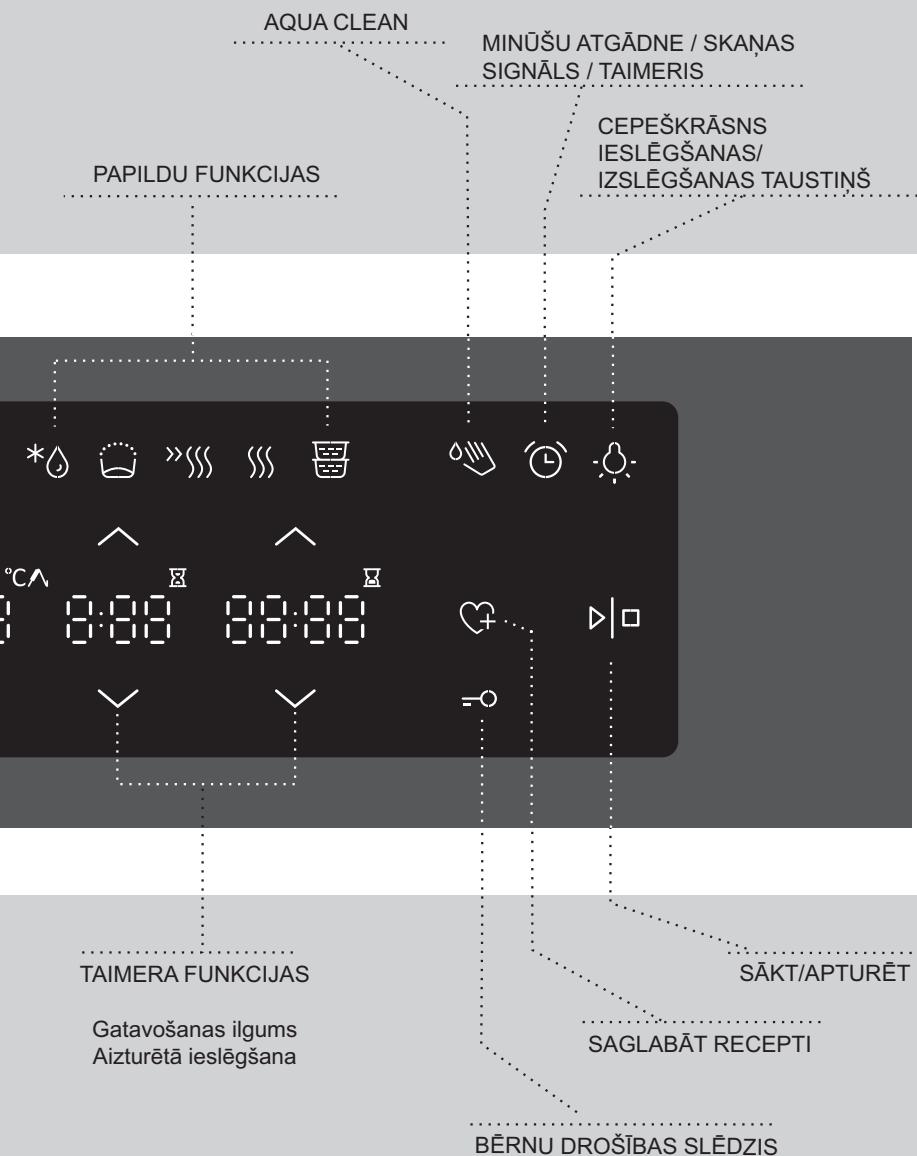
- A** Sērijas numurs
- B** Kods
- C** Modelis
- D** Tips
- E** Preču zīme
- F** Tehniskā informācija
- G** Atbilstības indikācijas / simboli

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

# VADĪBAS BLOKS



↗ Palielināt vērtību  
↘ Samazināt vērtību



#### IEVĒROJET:

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

# **PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA**

---

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

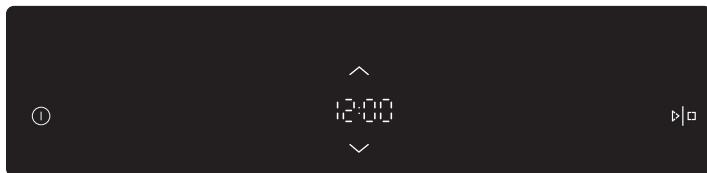
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

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 vai ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem, displejā mirgos 12:00.



Pieskarieties taustiņiem ( $\wedge$ ) un ( $\vee$ ) lai iestatītu pulksteņa laiku. Apstipriniet iestatījumu ar PALAIŠANAS/ APTURĒŠANAS taustiņu.

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

 Krāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu „Taimera funkciju iestatīšana”). Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režimā.

## PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta taimera funkcija (skatīt nodaļu PAMATA IESTATĪJUMU IZVĒLE).

# GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7)

## 1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Gatavošanas procesu cepeškrāsnī var regulēt vairākos veidos.

### A) GATAVOŠANA, IZVĒLOTIES DARBA REŽĪMU (profesionālais režīms)

Lietojiet šo režīmu, kad vēlaties pagatavot jebkāda veida ēdienu jebkādā daudzumā. Visus iestatījumus izvēlas lietotājs.



Pieskarieties taustiņiem ( $\wedge$ ) un ( $\vee$ ) lai izvēlētos gatavošanas režīmu/sistēmu un cepeškrāsns temperatūru.

GATAVOŠANAS SISTĒMAS GATAVOŠANAS SISTĒMAS

Var izvēlēties arī šādas papildu funkcijas:

- iepriekšēja uzsildīšana
- gatavošanas ilgums
- aizkavēta palaišana

Pieskarieties PALAIŠANAS taustiņam.

Simbols mirgos displejā, līdz tiks sasniegta izvēlētā temperatūra. Darba laikā nav iespējams mainīt gatavošanas režīmu/sistēmu, toties var mainīt temperatūru.

### IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

Lietojiet iepriekšējas uzsildīšanas funkciju, ja vēlaties uzkarsēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Lietojiet simbolu, lai aktivētu iepriekšējas uzsildīšanas funkciju. Gatavojamo ēdienu vēl neievietojiet. Simbols displejā mirgos.

Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iepriekšējas uzsildīšanas stadija ir beigusies, un tiek raidīts akustisks signāls. Atveriet durtiņas vai apstipriniet savu izvēli, piespiežot jebkuru taustiņu. Simbols nodzīsis. Tad programma atsāk gatavošanas procesu atbilstoši izvēlētajiem iestatījumiem.

Kad iestatīta iepriekšējas uzsildīšanas funkcija, aizkavētas palaišanas funkciju nevar izmantot.

## GATAVOŠANAS SISTĒMAS

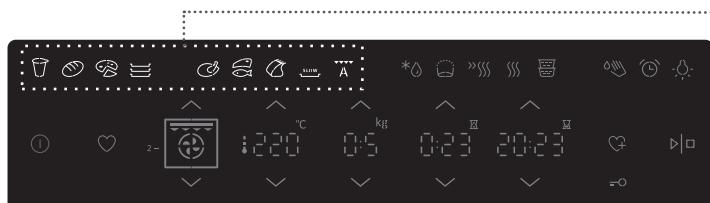
(atkarībā no modeļa)

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
<b>GATAVOŠANAS SISTĒMAS</b>		
	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
	<b>AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns giestos esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienā augšpusi.	150
	<b>APAĶŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienā apakšpusi.	160
	<b>GRILS</b> Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	230
	<b>LIELAIS GRILS</b> Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns giestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desīņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	230
	<b>GRILS AR VENTILATORU</b> Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmeni. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garozīnas apbrūnināšanai.	170
	<b>KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Darbosies apakšējais sildītājs, apālais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīragus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
	<b>360° KARSTAIS GAISS</b> Darbosies apja sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	160
	<b>ECO GATAVOŠANA <sup>1)</sup></b> Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	160
	<b>PAMATNES SILDĪTĀJS UN VENTILATORS</b> To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzenu konserveršanā.	180

<sup>1)</sup> To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Šajā režīmā īpašā ierīces darbības algoritma un atlikušā siltuma izmantošanas dēļ faktiskā temperatūra cepeškrāsnī netiek rādīta displejā.

## B) GATAVOŠANA, IZVĒLOTIES PĀRTIKAS PRODUKTA VEIDU (automātiskais režīms)



Pieskarieties taustījām, lai izvēlētos pārtikas produkta veidu. Ieleggsies izvēlētais simbols.



Parādīsies iepriekšēji iestatītas vērtības, ko joprojām varat mainīt:

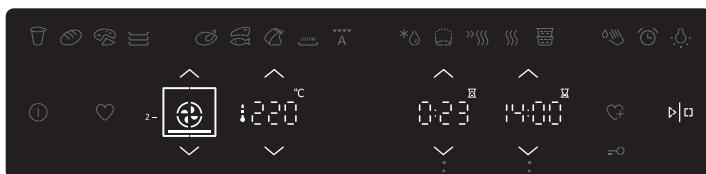
- daudzums
- gatavošanas temperatūra
- aizkavēta palaišana
- gatavošanas ilgums

Pieskarieties PALAIŠANAS taustījām. Displejā parādīsies izvēlētās vērtības.

SIMBOLS	PRODUKTU VEIDS/ FUNKCIJA	IEPR. IESTAT. TEMPERATŪRA (°C)	MAX. MOŽNA NASTA- VLJENA TEMP. (°C)	IEPR. IESTAT. GATA- VOŠANAS ILGUMS (H/MIN)	DAUDZUMS (KG)	VADOTNE (NO APAKŠAS)	BRĪDINĀJUMS	IEPR. IESTAT. SISTĒMA
	Jogurts	40	40	3:00	-	2,3	Lieciet jogurta traucīnus uz režģa. (Funkciju drīkst lietot tikai ar atbilstošu aprīkojumu.)	
	Maize	190	275	0:50	1	2	Cep seklā plātī.	
	Pica*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Gatavo/cep seklā plātī.	
	Smalkmaizītes*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Gatavo/cep seklās plātīs divos līmeņos vienlaicīgi.	
	Vista	200	275	0:50	0,5	2	Vistu gatavo uz režģa otrajā vadotnē. Pilienu uztveršanas plāts ir apakšējā vadotnē.	
	Karbonādes/ kotlettes, zivis*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Gatavo uz režģa otrajā vadotnē. Pilienu uztveršanas plāts ir apakšējā vadotnē. Apgrīziet galu drīz pēc tam, kad pagājis puse no gatavošanas ilguma.	
	Cepetis ar ribiņām	180	275	1:25	0,50	2	Gatavo/cep mazāk cepamtraukā uz režģa.	
	Lēna gatavošana	100	130	4:00	-	2	Gaļas (cūkas, liellopa, teļa) gatavošana/cepināšana. Lielieciet gaļu cepamtraukā ar vāku un pievienojet garšaugus, garšvielas un dārzeņus.	
	Automātiska gaļas gatavošana - autom. cepināšanas režīms	180	275	1:00	-	2	Dažādu veidu gaļas (steika, kotlešu, zivju) gatavošana.	

Zvaigznīte (\*) blakus pārtikas produkta veidam nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana. Iepriekšēji iestatītajā gatavošanas ilgumā nav iekļauts iepriekšējai uzsildīšanai nepieciešamais laiks.

## 2. DARĪBA: TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS



Pieskarieties taustīniem ( $\wedge$ ) un ( $\vee$ ) lai iestatītu gatavošanas ilgumu.

GATAVOŠANAS ILGUMS

AIZKAVĒTA PALAIŠANA



### Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu un apstipriniet iestatījumu. Attiecīgi tiek pielāgots gatavošanas beigu laiks. Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustīnu. Visi izvēlētie iestatījumi ir redzami displejā.

Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0".



### Aizkavētas palaišanas iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas ilgumu) un vēlamo gatavošanas procesa pārtraukšanas laiku (beigu laiku). Pulkstenim jābūt precīzi iestatītam uz pašreizējo laiku.

Piemērs:

Pašreizējais laiks: 12.00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18.00

Vispirms iestatiet gatavošanas ilgumu, t. i., 2 stundas. Displejā tiek automātiski parādīta pašreizējā laika un gatavošanas laika summa (14.00). Tagad iestatiet GATAVOŠANAS BEIGU LAIKU un iestatiet šo laiku (18.00). Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustīnu. Taimeris nogaidīs līdz gatavošanas procesa palaišanai.



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

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Displejā būs redzams pulksteņa laiks.

# 3. DARĪBA: PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA ATMIŅĀ

## A) LIETOTĀJA DEFINĒTO PROGRAMMU (MANAS RECEPTEΣ) SAGLABĀŠANA



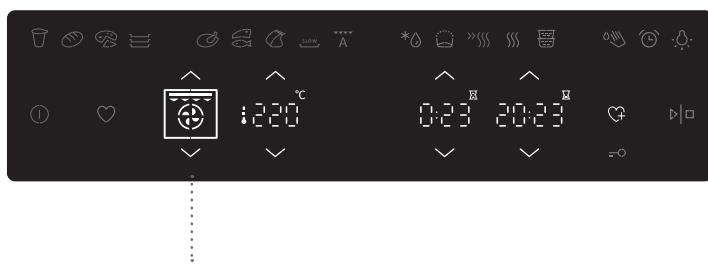
Pieskarieties taustiņam, lai izvēlētos pārtikas produkta veidu un izvēlieties savus iestatījumus:

- temperatūra
- (daudzums)
- gatavošanas ilgums
- aizkavēta palaišana

Pieskarieties taustiņam , lai saglabātu savus iestatījumus.

Iecienītās receptes, kas iepriekš saglabātas atmiņā, var izgūt un lietot jebkurā laikā.  
Pieskarieties taustiņam. Displejā būs redzamas visas jūsu saglabātās programmas.

## B) CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTO VĒRTĪBU SAGLABĀŠANA



Izvēlieties cepeškrāsns sistēmu. Parādīsies iepriekšēji iestatītās vērtības, ko joprojām varat mainīt:

- temperatūra
- gatavošanas ilgums
- aizkavēta palaišana

Pieskarieties taustiņam un 3 sekundes turiet pie tā pirkstgalu, lai saglabātu iestatījumus (tie iedegsies divas reizes).

## **4. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA**

Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu. Ja nav izvēlēta taimera funkcija, displeja blokā būs redzams gatavošanas ilguma laiks, kā arī darba un temperatūras simboli.



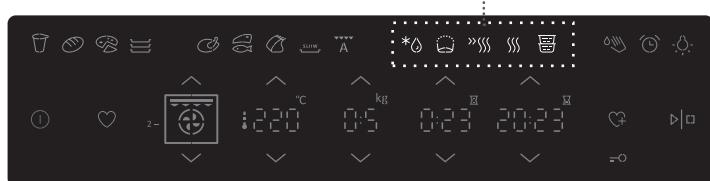
## **5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA**

Pēc gatavošanas procesa tiek pauzēti un atcelti arī visi taimera iestatījumi. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Pēc piecām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

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.

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

# 6. DARĪBA: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE



Pieskarieties taustīņam, lai izvēlētos gatavošanas funkciju



## Atlaidināšana

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās. Darbosies tikai ventilators. Lietojet šo funkciju, lai lēnām atlaidinātu saldētus pārtikas produktus (kūkas, konditorejas izstrādājumus, maizi, ruletes un dzīļi saldētus augļus).

Izvēloties attiecīgo simbolu, varat norādīt pārtikas produkta veidu, svaru vai atlaidināšanas sākuma un beigu laiku.

Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.



## Mīkla - raudzēšana un pārbaudīšana

Lietojet šo funkciju, lai raudzētu vai pārbaudītu rauga mīklu. Tieka uzturēta optimāla temperatūra, kas stimulēs rauga iedarbību un paātrinās raudzēšanas procesu.



## Ātra iepriekšēja uzsildīšana

Lietojet iepriekšējas uzsildīšanas funkciju, ja vēlaties uzkarsēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai. Kad krāsns uzkarst līdz izvēlētajai temperatūrai, iepriekšējas uzsildīšanas process ir pabeigts, un cepeškrāsns ir gatava ēdienu gatavošanai izvēlētajā gatavošanas režīmā.



## Atkārtota uzsildīšana:

Atkārtotu uzsildīšanu var izmantot, lai uzturētu jau pagatavota ēdienu siltumu. Izvēlieties šo simbolu, lai iestatītu temperatūru, kā arī atkārtotas uzsildīšanas sākuma un beigu laiku.



## Tvaicēšanas kolonna

Lietojet šo funkciju, lai vienlaikus gatavotu dažādu veidu pārtikas produktus traukos, kas salikti viens uz otra. Produkti tiek gatavoti ar tvaiku, kas ceļas no apakšā novietotā pārtikas produkta. Pirmajā traukā lieciet ēdienu ar lielāku šķidruma saturu (mērces, zupas), otrajā traukā lieciet galu, dārzeņus un piedevas, savukārt trešajā - desertus. (Šī funkcija darbojas tikai ar attiecīgu aprīkojumu.)

# 7. DARBĪBA: PAMATA IESTATĪJUMU IZVĒLE



Pieskarieties taustīnam, lai izvēlētos iestatījumu.



## Aqua clean

Lietojiet to, lai iztīrītu traipus. Ilejiet dzīļajā cepamplātī 0,6 l ūdens un ievietojiet cepamplāti apakšējās vadotnēs. Pēc 4 minūtēm ēdienu paliekas no emaljētajām virsmām būs atmiekšķējušās, un tās varēs viegli noslaucīt ar mitru drānu.



## Minūšu atgādnes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no krāsns darbības. Aktivējet to, piespiežot taustīnu. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 10 stundas. Kad iestatītais laiks būs pagājis, būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustīnam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



## Cepēškrāsns apgaismojums

Cepēškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durtiņas, vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs. Apgiamojumu cepeškrāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustīnu.



## BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Aktivējet to, pieskaroties ATSLĒGAS taustīnam (atslēgas simbolam) un kādu brīdi turot pie tā pirkstgalu. Lai deaktivētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz pieskarieties šim taustīnam.



Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivēta, kad nedarbojas neviens taimera funkcija (displejā redzams tikai pulksteņa laiks, cepeškrāsns nedarbosies). Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts pēc taimera funkcijas iestatīšanas, tad cepeškrāsns darbosies normāli, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt sistēmas (gatavošanas režīmus) vai papildu funkcijas. Apturēt vai izslēgt var tikai gatavošanas/cepšanas/cepināšanas procesu. Bērnu drošības funkcija darbojas arī pēc krāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms jāizslēdz bērnu drošības funkcija.

## Laiks

Pulksteņa laiks jāiestata pēc tam, kad ierīci pirmo reizi pievieno elektrotīklam vai arī pēc tam, kad tā ilgstoši bijusi atvienota no elektrotīkla (ilgāk par vienu nedēļu). Iestatiet PULKSTENI – laiku. Pulksteni var iestatīt, kad ierīce ir izslēgta, piespiežot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņu.

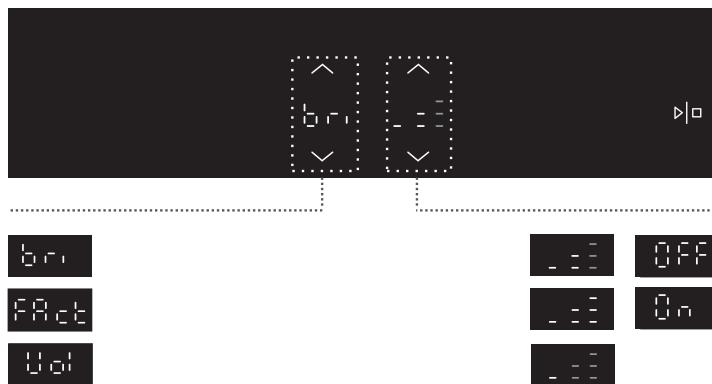
Izvēlieties iestatījumu ar bulttaustiņiem ( $\wedge$ ) un ( $\vee$ ).

8sek 

## Kontrasta un skaņas iestatīšana; atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem

Iestatīšanu var veikt, kad parādās simbols .

Piespiediet spuldzītes simbolu un astoņas sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādās "bri" līdz ar diviem pilnībā izgaismotiem stabīniem.



Izvēlieties iestatījumu ar bulttaustiņiem ( $\wedge$ ) un ( $\vee$ ).  
Lai apstiprinātu, pieskarieties taustiņam .



Pēc traucējumiem elektroapgādē vai ierīces izslēgšanas visi lietotāja papildu iestatījumi tiek atjaunoti.

# **SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS**

---

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

Iz 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 cepeškrāsnī** tikai tajos gadījumos, ja tā ir prasīts ēdienu receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz energijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz energijas, 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. Gatavojojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierices darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

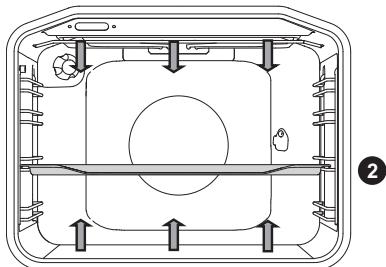
Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepieļautu kondensēšanos (aprasošanu).

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

## **Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā**

Produktu veids	Gaļas temperatūra centrā (°C)	Gaļas krāsa griezumā un gaļas sulas krāsa
<b>LIELLOPU GAĻA</b>		
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	viemērīgi pelēkbrūna, nedaudz bezkrāsainas sulas
<b>TEĻA GAĻA</b>		
Labi izcepta	75-85	sarkanbrūna
<b>CŪKGALĀ</b>		
Vidēji apcepta	65-70	gaiši sārta
Labi izcepta	75-85	dzeltenbrūna
<b>JĒRGAĻA</b>		
Labi izcepta	79	pelēka, sārtena sula
<b>AITAS GAĻA</b>		
Asiņaina	45	gaļas sarkana
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana
Vidēji apcepta	65-70	vidū sārta
Labi izcepta	80	pelēka
<b>KAZAS GAĻA</b>		
Vidēji apcepta	70	bāli sārta, sārta sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārta
<b>PUTNU GAĻA</b>		
Labi izcepta	82	gaiši pelēka
<b>ZIVIS</b>		
Labi izcepta	65-70	no baltas līdz pelēkbrūnai

# AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos 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)
<b>GAĻA</b>				
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
<b>ZIVIS</b>				
Apcepta sutināta zivs	1000g/gabals	2	210	50-60

Ja ierīcei nav režīma, izmantojet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav režīma, izmantojet šo režīmu vistas cepšanai.

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

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Izmantojet 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)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Dārzeļu 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
Valrieckstu 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

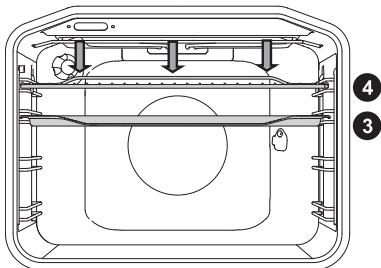
Symboli \* nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

<b>Padoms</b>	<b>Darbība</b>
<b>Vai kūka ir izcepusies?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu. Ja, izvelkot ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielipis, kūka ir gatava.</li> </ul>
<b>Vai kūka nosēdās?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet recepti.</li> <li>Nākamajā reizē lietojiet mazāk šķidruma.</li> <li>Pievērsiet uzmanību maisīšanas ilgumam, ja lietojat maza izmēra mikseri, blenderi vai tml.</li> </ul>
<b>Vai kūkas pamatne nav pietiekami brūna?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lietojiet tumšas krāsas cepamo loksni vai plāti.</li> <li>Levietojiet cepamo loksni vai plāti vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām ieslēdziet apakšējo sildītāju.</li> </ul>
<b>Kūka ar valgu pildījumu nav pietiekami izcepusies?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paaugstiniet temperatūru un paildažiniet cepšanas laiku.</li> </ul>



**Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**

# LIELAIS GRILS, GRILS



4

3

Grilējot produktus ar lielo grili, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma giestos.

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

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 desīņu, 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 cepeškrāsns, notīriet piederumus un rīkus.

## Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Liellopa steiks, vidēji asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotlettes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desīņas	70 g/gabals	3	230	10-15
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
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)
<b>GĀLA</b>				
Liellopa steiks, asināains	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/kotlettes	280 g/gabals	3	230	20-25
Tēla gaļas eskalops	140 g/gabals	3	230	20-25
Grila desīņas	70 g/gabals	3	230	10-15
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gabals	3	230	10-15
<b>ZIVIS</b>				
Laša steiki/filejas	200 g/gabals	3	230	15-25
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
Grauzdiņi	/	4	230	1-3
Valējas 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.

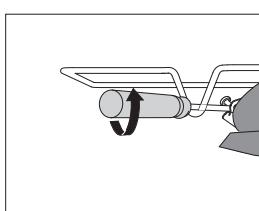
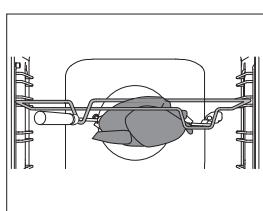
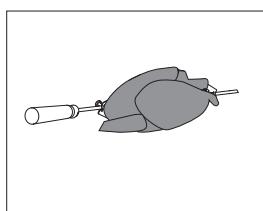
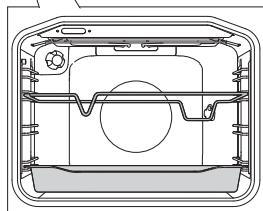
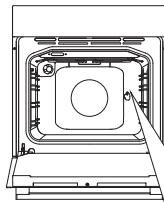
Lietojot grili (infrasarkano staru) sildītāju, cepeškrāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.



Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojet virtuves cimdos 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 dzīlo plāti uz apakšējās (1.) vadotnes – šī plāts kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.

- 2** Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

- 3** Uzlīciet iesma rokturi uz priekšējā iesma balsta un ievietojiet uzgali aizmugurejās cepeškrāsns sienīņas atvērumā labajā pusē (atvērumu nosedz rotējošs pārsegs).

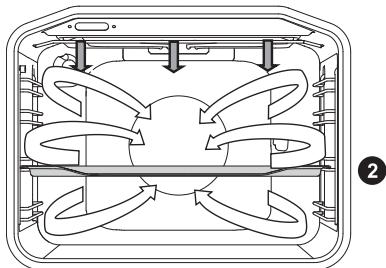
- 4** Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtīnas.

Ieslēdziet cepeškrāsnī un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



**Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtīnas būs aizvērtas.**

# GRILS AR VENTILATORU

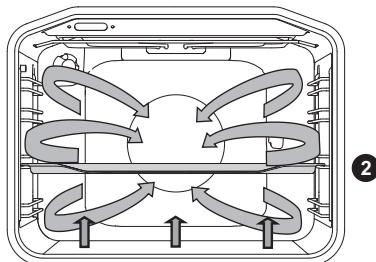


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzenu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GĀLA</b>				
Pīle	2000	2	150-170	80-100
Cūkgalas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgalas 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
<b>ZIVIS</b>				
Forele	200 g/gabals	2	200-220	20-30

# KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



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

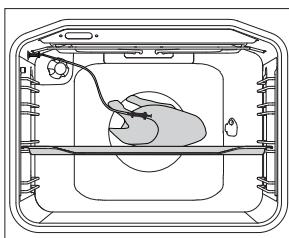
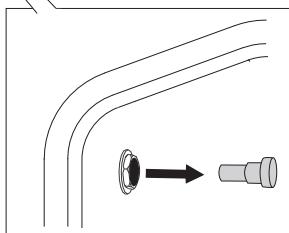
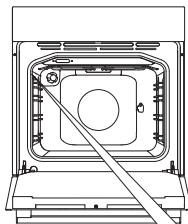
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

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.

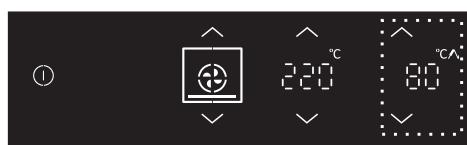
## Cepšana ar gaļas zondi (atkarībā no modeļa)

Šajā režīmā iestatiet pārtikas produkta centrā vēlamo temperatūru. Krāsns darbojas, līdz pārtikas produkta centrā ir sasniegta iestatītā temperatūra. Temperatūru centrā mēra ar temperatūras zondi.



**1** Noņemiet metāla vāciņu (ligzda ir krāsns priekšējā augšējā stūrī pie krāsns sienas labajā pusē).

**2** Iespraudiet gaļas zondes metāla spraudni ligzدā, savukārt zondi - gatavojamajā ēdienā. (Ja ir aktivēti kādi taimera iestatījumi, tie tiks atcelti.)



Kad zonde ir pievienota, displeja blokā būs redzams "Prob" (Zonde). Iestatiet vajadzīgo temperatūru. Pieskarieties PALAIŠANAS taustiņam.

Displejā būs redzami iepriekšēji iestatītā temperatūra un zondes temperatūra.

 Gatavošanas laikā displejā būs redzams temperatūras kāpums centrā (vēlamo temperatūru centrā var koriģēt ēdienu gatavošanas gaitā diapazonā no 30 °C līdz 99°C). Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts. Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkaram taustīnam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas procesa atlieciet vietā gaļas zondes ligzdas metāla vāciņu.

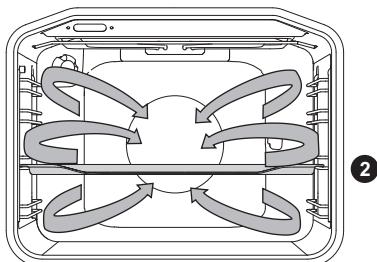
Produktu veids	Svars (kg)	Vadotne (no apakšas)	Ēdiena centra temperatūra
<b>GAĻA</b>			
Liellopu gaļas fileja	1000	2	55-75*
Vista, vesela	1500	2	85-90
Tītars	4000	2	85-90
Cūkgaļas cepetis	1500	2	70-85
Gaļas klaips	1000	2	80-85
Teļa gaļa	1000	2	75-85
Jērgaļa	1000	2	75-85
Brieža gaļa	1000	2	75-85
Zivis	1000	2	75-85

\* pusjēla = 55-60 °C; vidēji izcepta = 65-70 °C; labi izcepta = 70-75 °C



Lietojiet tikai savas cepeškrāsns modelim paredzētu zondi. Gatavošanas laikā zonde nekādā gadījumā nedrīkst skart sildītāju. Pēc gatavošanas procesa zonde būs ļoti karsta. Ievērojet piesardzību, lai nepieļautu apdegumu rašanos.

# 360° KARSTAIS GAISS



2

Darbosis apalais sildītājs un ventilators. Cepēškrāsns 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)
<b>GAĻA</b>				
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 cepeškrāsns iepriekš uzsildīt.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.). Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātīs ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī. Cepamās plātīs 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)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
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
<b>SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI</b>			
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

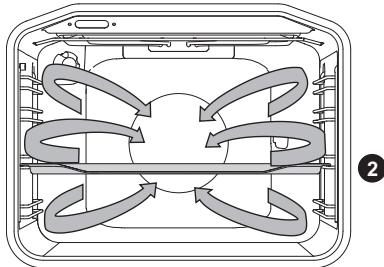
Simbols \* nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



## ECO GATAVOŠANA



2

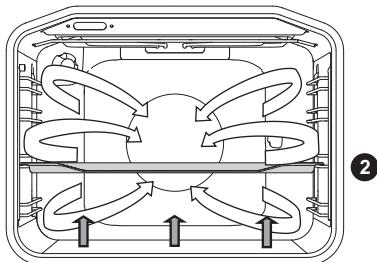
Darbosis apaļais sildītājs un ventilators. Cepēškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	2	180	140-160
Cūkgaļas cepetis, 2 kg	2	180	150-180
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	2	190	120-140
<b>ZIVIS</b>			
Vesela zivs, 200 g/gabals	2	180	40-50
Zivs fileja, 100 g/gabals	2	190	25-35
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Ar konditorejas caurulīti spiesti cepumi	2	160	20-25
Mazie glazūrkēksiņi	2	170	25-35
Biskvīta mīklas rulete	2	170	25-30
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	170	55-65
<b>SACEPUMI</b>			
Kartupeļu sacepums	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
<b>SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI</b>			
Frī kartupeļi, 1 kg	2	200	25-40
Vistas medaljoni, 0,7 kg	2	200	25-35
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	2	200	20-30



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 ēdienu augšdaļu.

## KONSERVĒŠANA

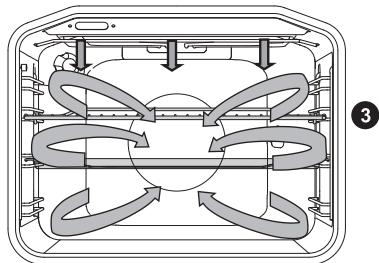
Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītnotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ieļejet dzīlajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 lītra 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 apa- kšas)	Tempera- tūra (°C)	Lēnas vārišanas ilgums (min)	Temperatū- ra un ilgums pēc lēnas vārišanas sākuma	Ilgums, kādu bur- kas paliek cepeškrāsnī (min)
<b>AUGĻI</b>					
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
<b>DĀRZENI</b>					
Marinēti gurķi	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupas/burkāni	2	160-180	30-45	120°C, 45- 60 min	20-30

# AUTOMĀTISKA GAĻAS GATAVOŠANA



Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.

Automātiskās cepināšanas režīmā augšējais sildītājs darbosies kopā ar grila sildītāju un apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režīmā, un ievietojet režģi trešajā vadotnē. Otrajā vadotnē ievietojet pilienu uztveršanas paplāti. Ja gaļu cepināt cepamajā plātī, ievietojet to uz otrās vadotnes.

Produktu veids	Svars (kg)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra	Ēdienu gatavošana laiks (minūtes)	Ēdienu centra temperatūra
<b>GĀLA</b>					
Liellopu gaļas fileja	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Vista, vesela	1500	2	170-190	60-70	85-90
Tītars	4000	2	160-180	150-180	85-90
Cūkgalas cepetis	1500	2	150-170	100-120	70-85
Galas klaips	1000	2	160-180	70-80	80-85
Teļa gaļa	1000	2	170-190	100-120	75-85
Jērgaļa	1000	2	170-190	50-60	75-85
Brieža gaļa	1000	2	170-190	55-65	75-85
Zivis	1000	2	160-180	35-55	75-85

\* pusjēla = 55-60 °C; vidēji izcepta = 65-70 °C; labi izcepta = 70-75 °C

# 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 sūklus.

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 nesaskrāpē apdarī. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdarī.

## 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 spiritu.

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.

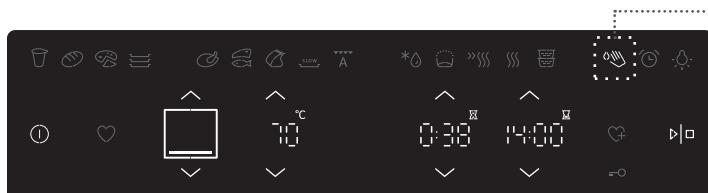
Ja netīrumi un tauki ir ieēdušies, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus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

Tīriet piederumus (ceparamās 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. Šīs speciālais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

## AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ

Stikla vai sekлā cepamtraukā ielejiet 0,6 l ūdens un ievietojiet apakшējās vadotnēs.



Pieskarieties Aqua Clean taustiņam un iestatiet temperatūru uz 70°C.

Pieskarieties PALAIŠANAS taustiņam. Kad tīrīšanas process būs beidzies, tiks raidīts akustisks signāls.

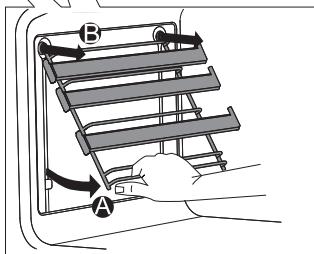
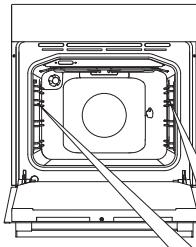
 Pēc 30 minūtēm ēdienu paliekas būs atmieksķējušās no cepeškrāsns emaljētajām sieniņām, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

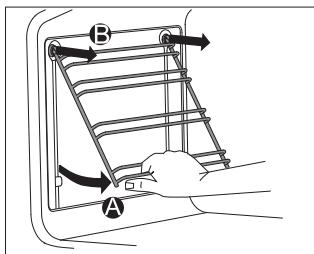
# STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



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

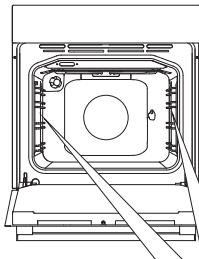
**B** Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



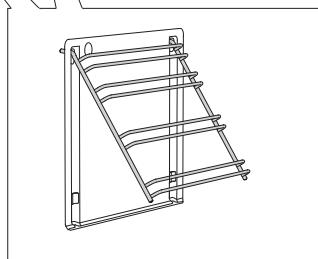
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

# KATALĪTISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

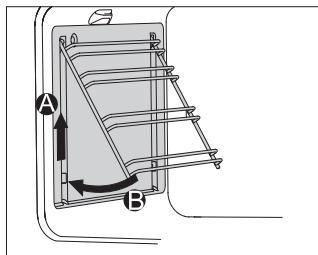
Vadotņu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.



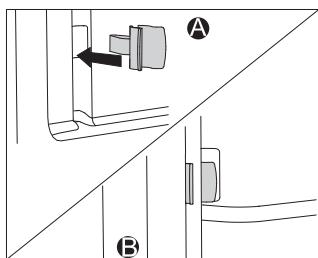
Izņemiet stiepļu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



**1** Uzstādīet vadotnes uz katalītiskā ieliktnē.



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



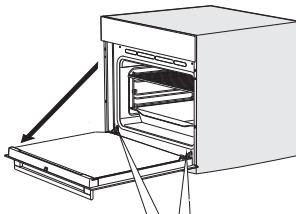
Uzstādot pilnībā izvelkamas vadīklas ar katalītiskajiem ieliktņiem, komplektā esošo aizkrītošo gropju viens gals jāievieto atvērumos cepeškrāsns iekšējās sienas apakšā, savukārt aizkrītošo gropju otrs gals – vadīklās.

Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.

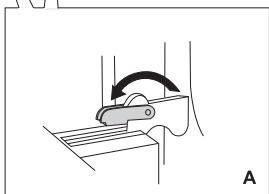


Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

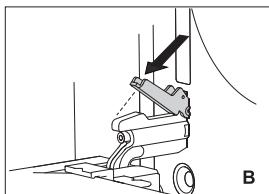
# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA



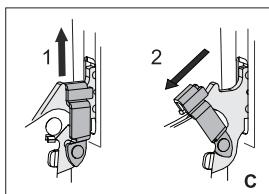
**1** Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



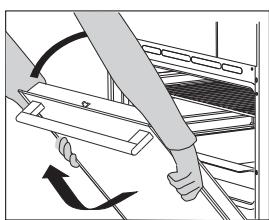
**2 A** Pagrieziet aizturus līdz galam atpakaļ (tradicionālas aizvēršanas gadījumā).



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



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



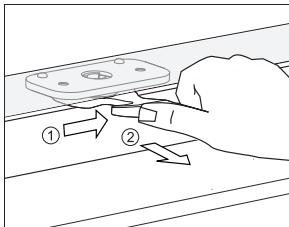
**3** Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

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



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

## DURTINU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

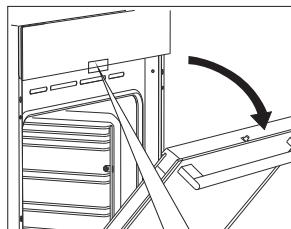


Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdīt to ar īkšķi uz labo pusī un vienlaikus velciet durtīnas uz ārpusi.

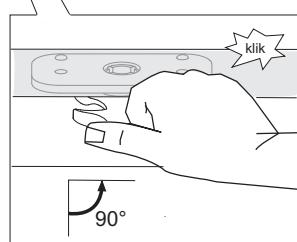
 Kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas, durtīnu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

### DURTINU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

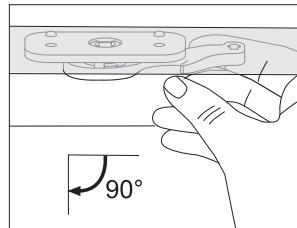
 **Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.**



Vispirms atveriet cepeškrāsns durtīnas.



Bīdīt ar īkšķi durtīnu fiksatoru uz labo pusī par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtīnu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtīnu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtīnas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusī.

## **SAUDZĪGA DURTINU AIZVĒRŠANA** (atkarībā no modeļa)

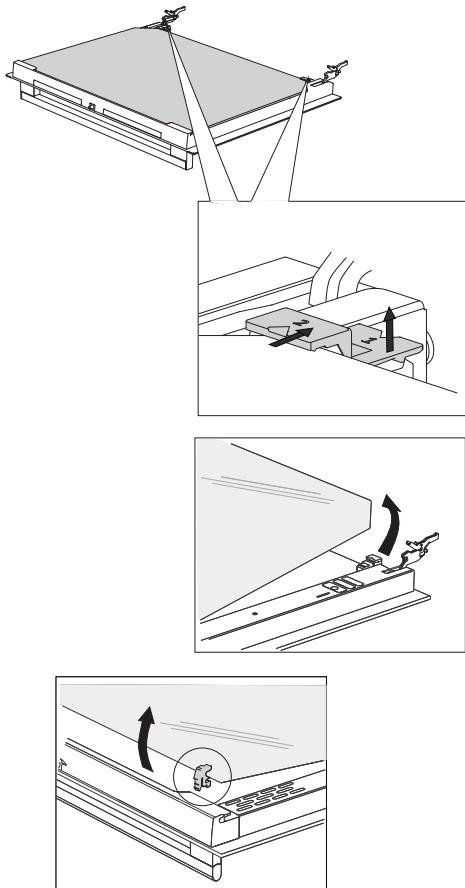
Cepeškrāsns durtiņas ir apriņkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pieteik ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



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

# CEPEŠKRĀSNS DURTINU 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 (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (markējums 2 uz balsta).

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

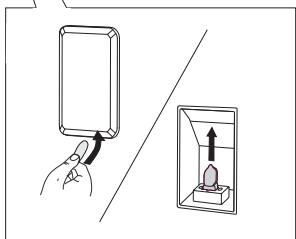
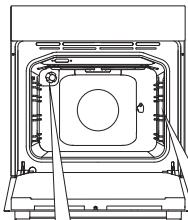
**3** Lai izņemtu trešo stikla paneļi (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet.  
Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

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

# SPULDZES NOMAIŅA

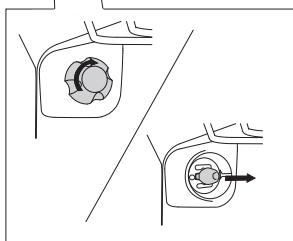
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

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



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
<b>Sensori nereāgē; displeja rādījums ir sastindzis...</b>	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
<b>Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs...</b>	Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.
<b>Mikrovilņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...</b>	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodalā "Tīrišana un apkope".
<b>Konditorejas izstrādājumi neizcepas ...</b>	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikrovilņu krāsns durtījas ir aizvērtas?
<b>Displejā ir redzams kļūdas kods (E1, E2, E3 utt.).</b>	Kļūda ir elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku. Ja joprojām tiek rādīts šīs kļūdas kods, izsauciet servisa tehnīki.

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas pastāv joprojām, izsauciet kvalificētu servisa tehnīki. 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 markēti.

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.*

EVP\_EPM1.2



A standard linear barcode is positioned above the number 706712. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

706712

lv (06-20)