

LV

**DETALIZĒTI  
NORĀDĪJUMI**  
KOMBINĒTĀS TVAIKA  
CEPEŠKRĀSNS  
LIETOŠANAI

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

## Pateicamies jums

par uzticēšanos mums, iegādājoties  
mūsu ražoto ierīci.

Šīs detalizētās norādījumu  
rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot  
šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem  
jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk  
apgūt jaunās ierīces lietošanu.

Pārliecinieties, ka saņemtā ierīce  
nav bojāta. Ja tomēr ievērojat  
transportēšanas laikā radušos  
bojājumus, sazinieties ar pārdevēju,  
no kura iegādājāties iekārtu, vai ar  
reģiona noliktavu, no kuras tā tika  
piegādāta. Tālruņa numurs ir norādīts  
uz rēķina vai pavadzīmes.

Norādījumi ierīces uzstādīšanai  
un pievienošanai ir pievienoti uz  
atsevišķas lapas.

Lietošanas norādījumi ir pieejami arī  
mūsu mājaslapā

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Svarīga informācija



Ieteikums, piezīme

# SATURA RĀDĪTĀJS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b><br>6 Pirms cepeškrāsns pievienošanas<br>.....<br><b>7 KOMPAKTĀ TVAIKA CEPEŠKRĀSNS</b><br>11 Tehniskās specifikācijas<br>12 Vadības bloks (atkarībā no modeļa)                                                                                                                                                                                                      | <b>IEVADS</b>                                                   |
| <b>14 PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS PIRMOREIZ</b><br>14 Gatavošana ar tvaiku<br>15 Ūdens tvertnes piepildīšana                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>IERĪCES<br/>SAGATAVOŠAN<br/>A LIETOŠANAI<br/>PIRMO REIZI</b> |
| <b>16 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)</b><br>16 1. Darbība: IESLĒGŠANA UN IESTATĪJUMI<br>20 2. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE<br>22 3. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE<br>26 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE<br>27 5. Darbība: ĒDIENA GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA<br>27 6. Darbība: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA<br>.....<br><b>28 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN<br/>GATAVOŠANAS TABULAS</b> | <b>GATAVOŠANAS<br/>DARBĪBAS</b>                                 |
| <b>49 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b><br>50 Tradicionālā cepeškrāsns tīrīšana<br>51 Tvaika funkcijas lietošana cepeškrāsns tīrīšanai<br>52 Tvaika sistēmas tīrīšana<br>53 Filtra materiāla tīrīšana<br>54 Stieņu vadotņu izņemšana un tīrīšana<br>55 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana<br>58 Cepeškrāsns durtiņu stikla rūts izņemšana un ievietošana<br>59 Spuldzes nomaiņa                             | <b>APKOPE<br/>UN TĪRĪŠANA</b>                                   |
| <b>60 TRAUČĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>PROBLĒMU<br/>NOVĒRŠAN A</b>                                  |
| <b>61 LIKVIDĒŠANA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>CITI JAUTĀJUMI</b>                                           |

# SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



## RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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

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

**BRĪDINĀJUMS:** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā 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 trieciena iespēju.

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

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

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

#### **Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam.**

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

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

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

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

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

## Drošs un pareizs tvaika cepeškrāsns lietojums

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam atstājiet to kādu laiku istabas temperatūrā, lai ļautu visiem komponentiem pielāgoties istabas temperatūrai. Ja cepeškrāsns tiek uzglabāta temperatūrā, kas tuvinās sasalšanas temperatūrai vai pat ir zemāka par to, daži komponenti, jo īpaši sūkņi, ir apdraudēti.

Ierīci nedrīkst ekspluatēt vidē, kur temperatūra ir zemāka par 5°C. Zemākā temperatūrā par šo ierīce var nedarboties pareizi. Ja ierīci šādos apstākļos ieslēdz, pastāv sūkņa sabojāšanas risks.

Ja ierīce nedarbojas pareizi, atvienojiet to no elektrotīkla.

Neuzglabājiet cepeškrāsnī piederumus, kas var radīt risku, cepeškrāsnī ieslēdzot.

Nelietojiet destilētu ūdeni, ko nedrīkst norīt (piem., akumulatoriem paredzētu destilētu ūdeni, kam pievienota skābe).

Pēc gatavošanas ar tvaiku pabeigšanas vai gatavošanas laikā atverot cepeškrāsns durtiņas (izmantojot tvaika sistēmas),

vienmēr atveriet tās līdz galam, pretējā gadījumā no cepeškrāsns dobuma izplūstošais tvaiks var negatīvi ietekmēt vadības paneļa darbību.

Pēc tam, kad gatavošana ar tvaiku ir pabeigta, cepeškrāsnī vēl saglabājas nedaudz tvaika. Durtiņas veriet vaļā, ievērojot piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks ar tvaiku. Kolīdz cepeškrāsns ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai, iztīriet to.

Pēc gatavošanas procesa tvaika sistēmā atlikušais ūdens tiek iesūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Tādēļ ūdens tvertnē var būt karsts. Ievērojiet piesardzību, iztukšojot ūdens tvertni.

Lai nepieļautu katlakmens veidošanos, pēc ēdienu gatavošanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas vaļā, lai cepeškrāsns dobums atdzistu līdz istabas temperatūrai.

Tvaika cikla laikā nav ieteicams vērt vaļā cepeškrāsns durtiņas, jo tādējādi tiks palielināts enerģijas patēriņš un pastiprināti veidosies ūdens kondensāts.



### BRĪDINĀJUMS!!

Apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus. Esiet piesardzīgi, atverot ierīces durtiņas laikā, kad ieslēgta kāda no cepeškrāsns funkcijām. No cepeškrāsns var strauji izplūst tvaiks.



### RĪDINĀJUMS!

Kā šķidrumu izmantojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu (demineralizētu) vai destilētu ūdeni.

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

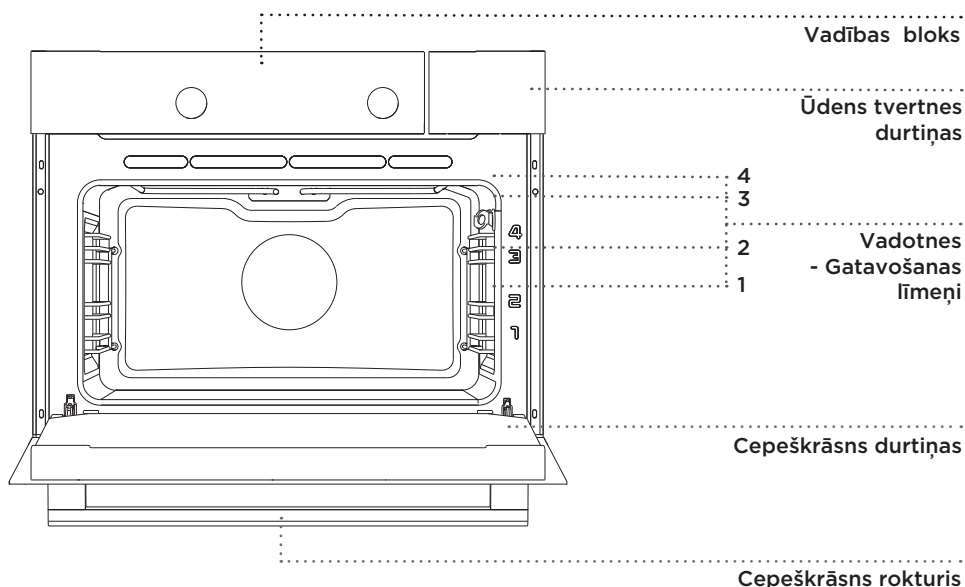


**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.**

# KOMPAKTĀ TVAIKA CEPEŠKRĀSNS

## (CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS - ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

Attēlā parādīts viens no iebūvētās iekārtas modeļiem. Tā kā ierīcēm, kurām izstrādāti šie norādījumi, var būt izmantots atšķirīgs aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kas nav pieejami jūsu ierīcei.



## REŽĢU VADOTNES

Režģu vadotņu izvietojums ļauj gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņus/vadotnes skaita no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

## TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās (pagarināmās) vadotnes var piemērot otrajam un trešajam līmenim. Izvelkamās vadotnes var būt daļēji vai pilnīgi pagarināmas.

## 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

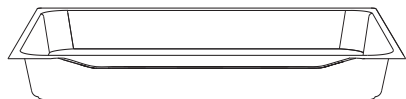
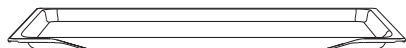
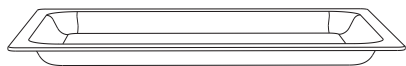
Ierīce ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

## PAILDZINĀTA DZESĒŠANAS VENTILATORA DARBĪBA

Pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesēšanas ventilators īsu brīdi turpina darboties, nodrošinot cepeškrāsnij papildu dzesēšanu. (Paildzināta ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras cepeškrāsns centrā.)

## CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)



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

**REŽĢI** lieto grilēšanai vai pannas, cepešpannas vai cepamtrauka ar ēdienu atbalstam.



Režģis ir aprīkots ar drošības aizturi. Tādēļ, izvelkot režģi no cepeškrāsns, vispirms nedaudz paceliet tā priekšpusi.

**LĒZENO CEPEŠPLĀTI** lieto mīklas izstrādājumu un kūku cepšanai.

**DZIĻO CEPEŠPANNU** lieto gaļas cepšanai un mitru mīklas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas plāti.

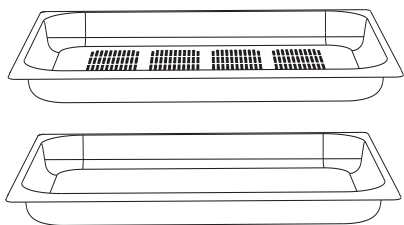


Nekādā gadījumā gatavošanas laikā nenovietojiet dziļo cepešpannu uz pirmās vadotnes, izņemot, ja grilējat ēdienu vai lietojat grauздēšanas iesmu un lietojat dziļo cepešpannu tikai kā pilienu uztveršanas plāti.

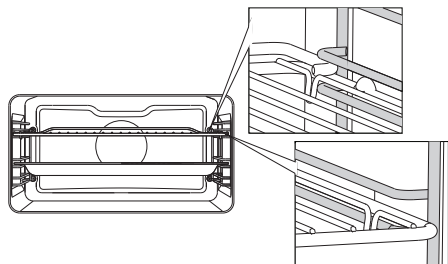


**Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.**

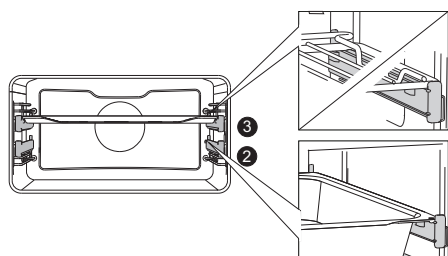




lieto **TVAIKA KOMPLEKTU (INOX)** lieto gatavošanai ar tvaiku. Ievietojiet perforēto paplāti vidējā līmenī un pilienu uztveršanas paplāti vienu līmeni zemāk.

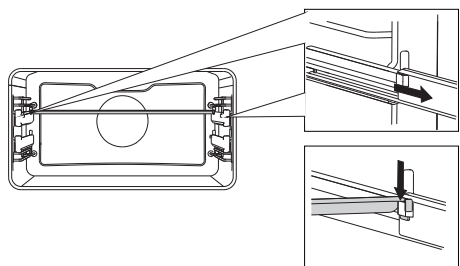


Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp abām režģu vadotnēm



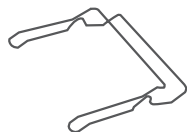
Lietojot teleskopiskās izvelkamās vadotnes, vispirms izvelciet viena līmeņa vadotnes un novietojiet uz tām režģi vai cepamtrauku. Pēc tam ar roku iebīdīet tās atpakaļ, līdz tās atduras.

 Kad teleskopiskās vadotnes ir pilnībā atvilkta atpakaļ cepeškrāsnī, aizveriet durtiņas.

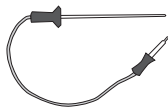


### IZLĪDZINĀŠANAS STIENIS

Stieni var uzstādīt vai izņemt uz pilnībā izvelkamām teleskopiskajām vadotnēm. Vispirms pilnībā izvelciet abas vadotnes vajadzīgajā līmenī. Ievietojiet stieni abās uz vadotnēm esošajās atverēs un iebīdīet ar roku vadotnes atpakaļ, līdz tās atduras.



**CEPEŠPANNAS TURĒTĀJS** ļauj viegli izņemt no cepeškrāsns vēl karstas cepešpannas.



**ZONDE** lielāku gaļas gabalu cepšanai.

(Atkarībā no modeļa)

**ATKAĻĶOŠANAS LĪDZEKLIS** tvaika sistēmas tīrīšanai.

**LAKMUSA PAPĪRS** ūdens cietības pārbaudei.

**MEHĀNISKAIS DURTIŅU FIKSATORS**

neļauj atvērt cepeškrāsns durtiņas, ja fiksators nav atbloķēts.

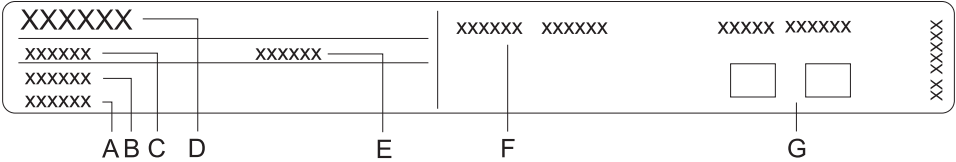
Lai tās atvērtu, viegli piespiediet ar īkšķi labajā pusē un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.



Ediena gatavošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas mēdz sakarst. Izmantojiet cepeškrāsns cimdus.

# TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

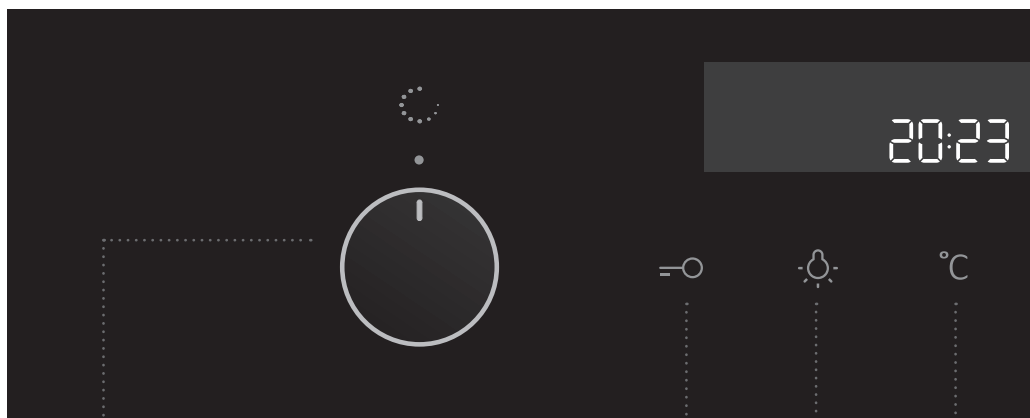


- A Sērijas numurs
- B Kods/ID
- C Veids
- D Zīmols
- E Modelis
- F Tehniskie dati
- G Atbilstības simboli

Tehnisko datu plāksnīte, kurā norādīta pamatinformācija par ierīci, ir piestiprināta pie cepeškrāsns malas un ir redzama, atverot cepeškrāsns durtiņas.

# VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



**1** SISTĒMA  
IZVĒLES POGA  
(atkarībā no modeļa)

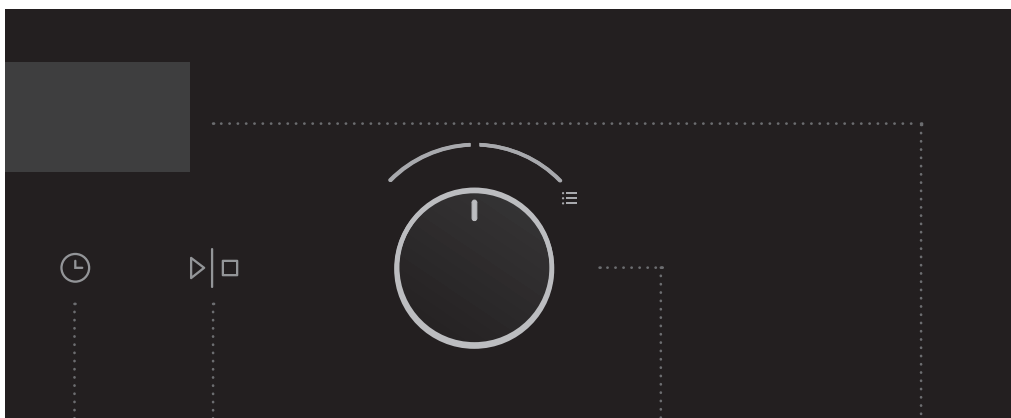
**2** BĒRNU  
DROŠĪBAS  
FUNKCIJA

**3** TAUSTIŅŠ  
APGAISMOJUMU  
IESLĒGT  
CEPEŠKRĀSNS/  
IZSLĒGŠANAS

**4** TEMPERATŪRA/  
JAUDAS  
TAUSTIŅŠ

## IEVĒROJIET:

Gatavošanas sistēmu simboli var būt norādīti uz pogas vai uz priekšējā paneļa (atkarībā no iekārtas modeļa).



## 5 PROGRAMMU TAIMERIS

Gatavošanas ilgums

Gatavošanas beigas

Pulksteņa

Signāls

## 6 SĀKT/ PĀRTRAUKT TAUSTIŅŠ

**Lietojiet šo taustiņu  
programmas  
ieslēgšanai vai  
pārtraukšanai.**

## 7 IESTATĪJUMU POGA (-/+)

Ar šo pogu  
iestata ilgumu un  
temperatūru.

## 8 INFORMĀCIJA PAR GATAVOŠAN UN PULKSTEŅA DISPLEJS

### IEVĒROJIET:

Taustiņi labāk reaģēs, ja tiem pieskarsieties ar lielāku pirkstgala laukumu. Katru reizi, piespiežot taustiņu, atskanēs īss skaņas signāls.

# PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS PIRMOREIZ

---

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

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

Kad cepeškrāsns uzsils pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Ierīces pirmās lietošanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

## GATAVOŠANA AR TVAIKU

Gatavošana ar tvaiku ir veselīga un dabiska un saglabā visas ēdiena garšas. Gatavojot ar šo metodi, netiek izdalīti aromāti. Ūdenim nav nepieciešams pievienot sāli vai pievienot garšaugus vai garšvielas.

### **Tālāk uzskaitītas gatavošanas ar tvaiku priekšrocības**

Gatavošana (sautēšana, cepšana) sākas, pirms temperatūra cepeškrāsns iekšienē sasniedz 100 °C. Lēna gatavošana (sautēšana, cepšana) ir iespējama arī zemā temperatūrā.

Tā ir veselīga: labi saglabājas vitamīni un minerālvielas, jo tikai neliela to daļa tiek izšķīdināta kondensātā, kas saskaras ar ēdienu.

Gatavošanas procesa laikā nav nepieciešams pievienot taukvielas. Tvaiks saglabā ēdiena garšu. Tas nepievieno ēdienam grīla vai pannas smaržu vai garšu. Turklāt nekas netiek zaudēts, jo ēdiens netiek šķīdināts ūdenī. Tvaiks neizplata garšu vai smaržu, tādēļ gaļu vai zivis var gatavot kopā ar dārzeņiem. Tvaiks ir piemērots arī blanšēšanai, atkausēšanai un atsildīšanai vai arī ēdiena saglabāšanai siltumā.

# ŪDENS TVERTNES PIEPILDĪŠANA

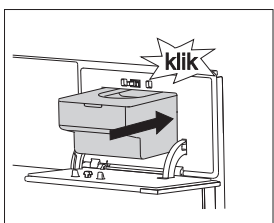
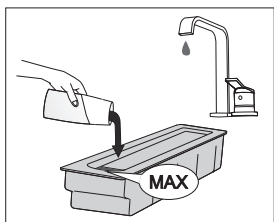
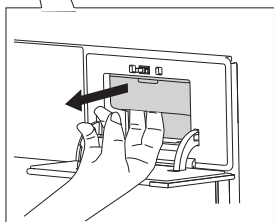
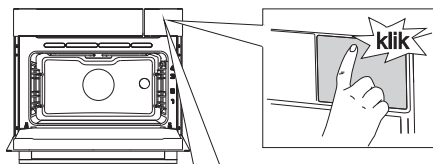
Tvaicētāja tvertnei iespējams pievienot pastāvīgu ūdens padevi. Tvertnes tilpums ir apmēram 1,3 litri (maksimālais ūdens līmenis – skatīt marķējumu). Šāds ūdens daudzums nodrošina aptuveni 3 stundu gatavošanas ilgumu ar maks. tvaicēšanas ciklu (karstais gaiss ar tvaiku sistēmas līmenī "augsts").



Pirms pirmās lietošanas iztīriet ūdens tvertni.



**Vienmēr piepildiet ūdens tvertni ar tīru un vēsu ūdeni no ūdensvada, ar pudelēs pildītu ūdeni bez piedevām vai ar destilētu ūdeni, kas derīgs lietošanai ēdienu gatavošanā. Ūdens temperatūrai, kas tiek liets ūdens tvertnē, jābūt 20°C (+/- 10 °C).**



**1** Lai atvērtu tvertnes nodalījuma durtiņas, piespiediet uz punkta ar uzlīmi.



Vēlāk uzlīmi var noņemt.

**2** Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, satverot aiz ieroba.

**3** Atveriet vāku. Izskalojiet tvertni ar ūdeni.

Atkal salieciet tvertni kopā. Pirms lietošanas ielejiet svaigu ūdeni līdz marķējumam MAX tvertnē.

**4** Iebīdiet ūdens tvertni atpakaļ korpusā līdz atdurei (līdz dzirdams neliels klikšķis). Pēc tam piespiediet tvertnes nodalījuma durtiņas, lai to aizvērtu.



Pēc gatavošanas procesa tvaicēšanas sistēmā palikušais ūdens tiek iesūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Vāku un ūdens tvertni var mazgāt ar standarta neabrazīviem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem vai trauku mazgājamajā mašīnā.

# GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)

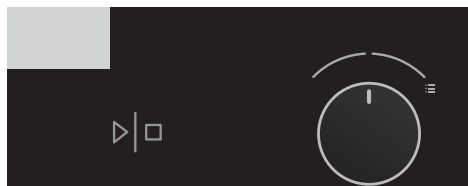
---

## 1. DARBĪBA: IESLĒGŠANA UN IESTATĪJUMI

Pēc ierīces pievienošanas vai arī ja bijis ilgāks pārtraukums enerģijas padevē, uz displeja mirgos 12:00, un iegaismosies simbols.

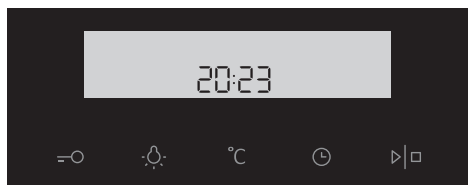
Tālāk aprakstīti iestatījumi.

### PULKSTENĀ IESTATĪŠANA



**1** Pagrieziet IESTATĪJUMU POGU (-/+)  
un vispirms iestatiet minūtes; pēc tam  
kursors pārslēgsies uz stundām. Pēc trīs  
sekundēm iestatījumi būs saglabāti.

 Pagriežot pogu tālāk pa labi vai pa  
kreisi, iestatījumi tiks izmainīti ātrāk.



**2** Apstipriniet, piespiežot SĀKT/  
APTURĒT. Ja nākamajās trīs sekundēs  
neviens taustiņš netiks piespiests,  
iestatījums tiks automātiski saglabāts.

 Cepeškrāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr šādā gadījumā  
nebūs pieejamas taimera funkcijas (skat. sadaļu: TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

Pēc dažām brīvgaitas minūtēm ierīce pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.



# IESTATĪJUMI

Lai izmainītu iestatījumus, pagrieziet iestatījumu pogu pa labi un trīs sekundes turiet to pagrieztu. Piespiediet ikonu „sākt/apturēt” un pārlūkojiet attiecīgos iestatījumus vai parametrus. Lai izmainītu parametru, pagrieziet iestatījumu pogu pa labi vai pa kreisi.

## SPILGUMA LĪMENIS

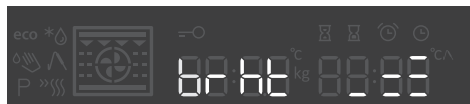
Izvēlieties no trim dažādiem spilgtuma līmeņiem. Vidējais līmenis ir standarta iestatījums. Līmeņus var iestatīt, pagriežot pogu.



Zems spilgtuma līmenis



Vidējs spilgtuma līmenis



Maksimāls spilgtuma līmenis

## SKAŅAS LĪMENIS

Vidējais līmenis ir standarta iestatījums. Skaņas līmeni var iestatīt, griežot pogu.



Zems skaļuma līmenis



Standarta vidējs skaļuma līmenis



Maksimāls skaļuma līmenis



Izslēgts skaļuma līmenis

## ŪDENS CIETĪBA (aktīva tikai tvaika cepeškrāsnīm)

Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą reikia atlikti vandens kietumo testą.

Vandens kietumo testą reikia atlikti prieš pirmąjį naudojimą.

Vieną (1) sekundę vandenį sudrėkinkite popierinę testo juostelę (pridedama prie prietaiso).

Palaukite vieną minutę ir stebėkite, kiek juostelių atsiras ant popieriaus. Įveskite informaciją apie juostelių skaičių į prietaisą.

|                                                                                  |                      |                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|-------|
|  | 4 žaliai juostelės   | Minkštas           | Hrd 1 |
|  | 1 raudona juostelė   | Kietokas           | Hrd 2 |
|  | 2 raudonos juostelės | Vidutinis kietumas | Hrd 3 |
|  | 3 raudonos juostelės | Kietas             | Hrd 4 |
|  | 4 raudonos juostelės | Labai kietas       | Hrd 5 |

Galite rinktis iš penkių skirtingų vandens kietumo variantų. Vandens kietumo lygis 5 yra numatytasis nustatymas; matomas tekstas. Lygius galima nustatyti sukanč rankenėlę.



## ATKAĻĶOŠANA (aktīva tikai tvaika cepeškrāsnīm)

Atkaļķošanas procesu var uzsākt, ar iestatīšanas pogu izvēloties „on” vai „off” un piespiežot ikonu „sākt/apturēt”, lai to apstiprinātu. Atkaļķošana „on” ir standarta iestatījums.



1. DARBĪBA - Ielejiet ūdens tvertnē atkaļķošanas līdzekli.

2. DARBĪBA - Atkaļķošanas procedūra ir pabeigta. Izlejiet no ūdens tvertnes šķidrumu, izskalojiet tvertni un ielejiet svaigu ūdeni, kas būs nepieciešams skalošanas procesam.



3. DARBĪBA/Beigas – Skalošanas process ir pabeigts. Iztīriet tvertni un izslaukiet cepeškrāsni.

Notīriet arī filtra materiālu (skat. sadaļu FILTRA MATERIĀLA TĪRĪŠANA).

## BEIGAS

Piespiediet ikonu „sākt/apturēt” un atgriezieties no iestatījumu izvēlnes gaidīšanas režīmā. Varat arī iziet no iestatījumu izvēlnes, trīs sekundes turot piespiestu režīma pārslēgšanas pogu vai pagriežot režīma pārslēgšanas pogu.

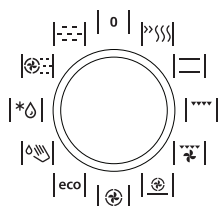


Lai izmainītu iestatījumus, pagriežiet iestatījumu pogu pa labi un trīs sekundes turiet to pagrieztu. Piespiediet ikonu „sākt/apturēt” un pārlūkojiet attiecīgos iestatījumus vai parametrus. Lai izmainītu parametru, pagriežiet iestatījumu pogu pa labi vai pa kreisi.



Pēc elektroapgādes pārtraukuma vai pēc ierīces izslēgšanas papildu funkciju iestatījumi saglabāsies ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot skaņas signālu un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti atbilstoši rūpnīcas standarta iestatījumiem.

## 2. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



Pagrieziet pogu (pa kreisi un pa labi) un i zvēlieties O  
GATAVOŠANAS REŽĪMU (skat. programmu tabulu). Uz displeja  
būs redzama atlasītā ikona.



💡 Iestatījumus var mainīt arī cepeškrāsns darbības laikā.

| SISTĒMA                    | APRAKSTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PRIEKŠIEST. TEMPERAT. (°C) | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| ĀTRĀS GATAVOŠANAS SISTĒMAS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |                             |
| »»»»                       | <b>ĀTRA UZSILDĪŠANA</b><br>Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātri uzsildīt cepeškrāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns ir uzsilusi līdz vajadzīgajai temperatūrai, uzsilšanas process ir pabeigts.                                                                            | 160                        | 30-230                      |
| — —                        | <b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b><br>Sildelementi cepeškrāsns iekšpusē pamatnē un griestos vienmērīgi izstaro karstumu visā cepeškrāsnī. Mīklas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt tikai vienā augstuma līmenī.                                                                                                                            | 200                        | 30-230                      |
| ▼▼▼                        | <b>GRILS</b><br>Darbosies augšējais sildelements un grila sildelements. Karstumu tieši izstaro cepeškrāsns iekšpusē griestu daļā uzstādītais grila sildelements. Lai palielinātu karstuma iedarbību, tiek ieslēgts arī augšējais sildelements. Šo kombināciju lieto mazāka daudzuma sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai un maizes grauздēšanai. | 230                        | 30-230                      |
| ▼▼▼                        | <b>GRILS AR VENTILATORU</b><br>Darbosies grila sildelements un ventilators. Šo kombināciju lieto gaļas grilēšanai un lielāku gaļas vai putnu gaļas gabalu grauздēšanai vienā augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī panētiem ēdieniem un kraukšķīgas brūnas garoziņas iegūšanai..                                                                           | 170                        | 30-230                      |
| ⊕                          | <b>KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b><br>Darbosies apakšējais sildelements, apaļais sildelements un karstā gaisa ventilators. To lieto picas, valgu mīklas izstrādājumu, augļu kūku, rauga un smilšu mīklas cepšanai.                                                                                                                          | 200                        | 30-230                      |
| ⊕                          | <b>KARSTĀIS GAISS</b><br>izstrādājumu cepšanai vienlaikus vairākos līmeņos.                                                                                                                                                                                                                                                                               | 180                        | 30-230                      |

| SISTĒMA                                                                           | APRAKSTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PRIEKŠIEST. TEMPERAT. (°C) | MIN.-MAKS. TEMPERATŪRA (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>eco</b>                                                                        | <b>EKO GATAVOŠANA <sup>1)</sup></b><br>Šajā režīmā tiek optimizēts gatavošanās laikā izlietotās jaudas patēriņš.<br>Šo režīmu izmanto gaļas cepšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 180                        | /                           |
|  | <b>TĪRĪŠANA AR TVAIKU</b><br>Steam moistures oven cavity. Use this function to remove stains and food residues from the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 70                         | /                           |
| <b>AUTOMĀTISKĀ SISTĒMA</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |                             |
|  | <b>ATLAIDINĀŠANA</b><br>Gaiss cirkulē, bet sildelementi nav ieslēgti.<br>Darbosies tikai ventilators. To lieto lēnai sasaldēta ēdiena atlaidīšanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | /                          | /                           |
| <b>KOMBINĒTĀS SISTĒMAS / TVAIKA SISTĒMAS</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |                             |
|  | <b>APVIEN. TVAIKS + KARSTS GAISS</b><br>Lieto cepšanai un atkausēšanai. Tās ļauj ātri un efektīvi pagatavot ēdienu, nemainot ēdiena krāsu vai formu.<br>Ir pieejami trīs varianti:<br>-AUGSTS: eskalopu, steiku un mazāku gaļas gabaliņu gatavošanai<br>-VIDĒJS: aukstu/saldētu ēdienu atsildīšanai, zivju fileju un panētu dārzeņu gatavošanai<br>-ZEMS: lielu gaļas gabalu gatavošanai (cepetis, vesela vista), rauga mīklas cepšanai (maizes un ruffles), lazanjas gatavošanai u. c. | 160                        | 30-230                      |
|  | <b>TVAIKS <sup>2)</sup>/SOUS VIDE</b><br>Šo sistēmu lieto gaļas, dārzeņu, augļu un garnīra gatavošanai.<br>Ir ēdiena lēna gatavošana, izmantojot noslēgtu vakuuma iepakojumu un gatavojot noteiktā temperatūrā, kas tiek precīzi uzturēta. Sous vide metode ir piemērota gaļas, zivju un visu veidu augļu un dārzeņu ēdienu gatavošanai. Šādā veidā gatavots ēdiens ir sulīgs un tam ir piesātinātāka garša.                                                                            | 50                         | 30-95                       |

<sup>1)</sup> To lieto arī, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1 standartu.  
Šajā režīmā īpašā ierīces darbības algoritma un atlikušā siltuma izmantošanas dēļ faktiskā temperatūra cepeškrāsnī netiek rādīta displejā.

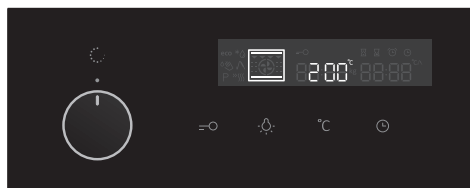
<sup>2)</sup> Grādu regulēšana

### 3. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

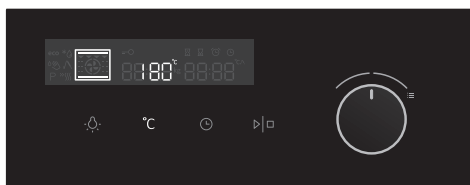
Katrai gatavošanas sistēmai ir pamata vai standarta iestatījumi, kurus var noregulēt.

Lai noregulētu iestatījumus, piespiediet attiecīgo taustiņu (pirms taustiņa SĀKT/APTURĒT piespiešanas). Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; tādos gadījumos par to atgādinās skaņas signāls..

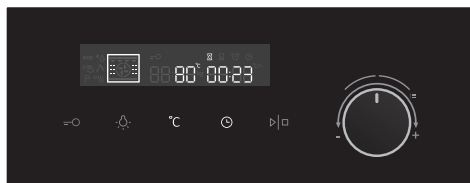
#### GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS UN TVAIKA FUNKCIJAS MAIŅA



**1** Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Uz displeja parādīsies izvēlētā ikona un sāks mirgot PRIEKŠIESTATĪTĀ TEMPERATŪRA



**2** Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Uz displeja parādīsies izvēlētā ikona un sāks mirgot PRIEKŠIESTATĪTĀ TEMPERATŪRA.



**3** Pieskarieties TEMPERATŪRAS un LAIKA TAUSTIŅAM un izvēlieties parametru, grozot iestatījumu pogu.



Dažās sistēmās ir ierobežota maksimālā temperatūra vai jauda.

Atlasot kombinēto tvaika programmu, vispirms atlasiet vajadzīgo temperatūru un laiku. Pēc apstiprināšanas ar taustiņu START, uz displeja parādīsies uzraksts „int” un līmeņa stabiņi, norādot tvaika intensitātes iestatījumu (standarta iestatījums ir „mid”). Izmantojot labo pogu (iestatījumu pogu), izvēlieties no trīs dažādiem tvaika intensitātes līmeņiem.

Vēlreiz piespiediet taustiņu START, lai apstiprinātu atlasīto intensitātes līmeni un palaistu kombinēto tvaika programmu.

# TVAIKA INTENSITĀTES LĪMENI



Zems tvaika intensitātes līmenis



Vidējs tvaika intensitātes līmenis

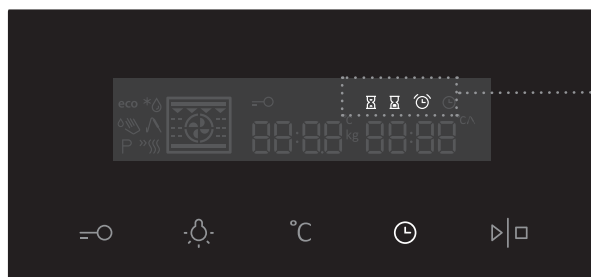


Augsts tvaika intensitātes līmenis

## TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASES POGU un pēc tam iestatiet temperatūru. Lai atlasītu simbolu, vairākkārt pieskarieties TAIMERA simbolam. Iegaismosies atlasītās taimera funkcijas ikona un displejā sāks mirgot regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks. Citas ikonas būs vāji apgaismotas.

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet START. Tikš parādīts PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkciju displejs



### Gatavošanas laika posma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas laiku). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku. Vispirms iestatiet minūtes un pēc tam stundas. Uz displeja tiek parādīta ikona un gatavošanas laiks.



### Atliktā sākuma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas laiks) un laiku, kad vēlaties gatavošanas procesu apturēt (beigu laiks). Pārliedzinieties, ka pulkstenim ir iestatīts pareizs laiks.

Piemērs.

Pašreizējais laiks: 12:00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Vēlreiz pieskarieties PULKSTEŅA pogai un atlasiet DARBĪBAS BEIGAS. Displejā automātiski tiek parādīta mirgojoša dienas laika un cepeškrāsns darbības ilguma summa (14:00).

Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00)

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet START. Taimeris gaidīs, līdz pienāks laiks sākt gatavošanas procesu, un tad arī iedegsies attiecīgais simbols. Cepeškrāsns automātiski ieslēdzas (16:00) un beidz darboties izvēlētajā laikā (18:00).





## Atlikušā laika taimera iestatīšana

Atlikušā laika taimeri var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Pēdējā minūtē atlikušā laika taimeris rāda atlikušo laiku sekundēs.



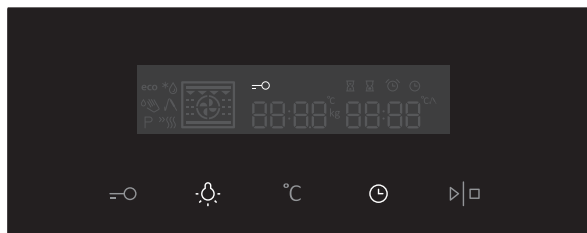
Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns automātiski beigs darboties (gatavošanas beigas).

Atskanēs skaņas signāls, kuru var izslēgt, pieskaroties jebkuram simbolam. Pēc vienas minūtes skaņas signāls automātiski izslēgsies.

Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz „0”.

Pēc dažām brīvgaitas minūtēm ierīce pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu

## 4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



Ieslēdziet/izslēdziet funkcijas, piespiežot vajadzīgo simbolu vai simbolu kombināciju.

 Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; šādos gadījumos par to atgādinās skaņas signāls..

---

### **BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA**

Ieslēdziet funkciju, pieskaroties simbolam BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA. Uz displeja iegaismosies ikona „atslēga”. Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, pieskarieties simbolam vēlreiz. Uz displeja redzamā ikona pazudīs.

Ja, ieslēdzot bērnu drošības funkciju, nav ieslēgtas taimera funkcijas (attēlots tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkciju ieslēdz pēc taimera funkcijas iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams izmainīt tās iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt sistēmas (gatavošanas režīmus) vai papildu funkcijas. Vienīgā iespējamā izmaiņa ir gatavošanas procesa izbeigšana, pagriežot selektora pogu pozīcijā „0”. Bērnu drošības funkcija būs ieslēgta arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu režīmu, vispirms vajadzēs izslēgt bērnu drošības funkciju

### **CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS**

Cepeškrāsns apgaismojums automātiski ieslēdzas, ja ir atvērtas durtiņas vai cepeškrāsns ir ieslēgta.

Gatavošanas procesa beigās apgaismojums vēl minūti neizslēgsies. Apgaismojumu cepeškrāsnī var ieslēgt vai izslēgt, piespiežot taustiņu APGAISMOJUMS.

### + **GAIDĪŠANAS REŽĪMS**

Ja displejs netiek lietots, tā apgaismojums pēc 10 minūtēm var automātiski izslēgties.

Lai izslēgtu displeju, piespiediet taustiņus ATSLĒGA + TAIMERIS. Ja taimera funkcija ir ieslēgta, uz displeja tiks parādīti „OFF” (IZSLĒGTS) un TAIMERA ikona, norādot, ka funkcija ir aktīva.

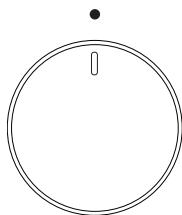
## 5. DARBĪBA: ĒDIENA GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Sāciet gatavošanas procesu, pieskaroties taustiņam SĀKT/APTURĒT.



## 6. DARBĪBA: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASĒS POGU pozīcijā „0”.



 Pēc gatavošanas procesa beigām un pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, tiek parādīts, kā temperatūra samazinās līdz 50 °C. Tiek apturēti un atcelti arī visi taimera iestatījumi. Tiks attēlots iestatītais pareizais laiks (pulkstenis). Pēc vienas brīvgaitas minūtes ierīce pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

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

# SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

---

Ja jūsu izvēlētais ēdiens gatavošanas tabulā nav atrodams, meklējiet informāciju par līdzīgu ēdienu. Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

Uzsildiet iepriekš cepeškrāsnī tikai gadījumos, ja tā ir minēts 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 plātis un cepešpannas, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

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

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

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



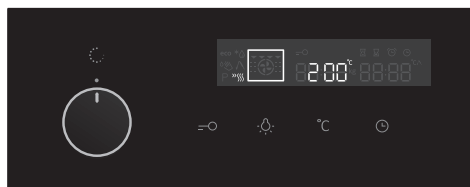
**Simbols \* nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.**

# ĒDIENA GATAVOŠANAS SISTĒMAS

## STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA



Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas ātrāk uzsildītu cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdiena gatavošanai.

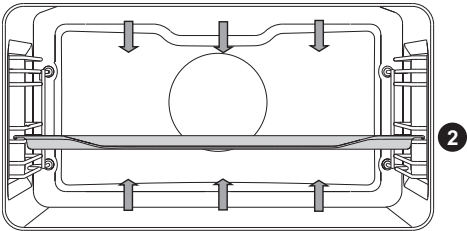


Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASES POGU uz strauju iepriekšēju uzsildīšanu.

Tiks attēlota PRIEKŠIESTATĪTĀ TEMPERATŪRA. Šo temperatūras iestatījumu var regulēt.

 Pēc tā ieslēgšanas cepeškrāsns sāks uzsilt. Uz displeja sāks mirgot simbols °C. Pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas iepriekšēja uzsildīšana tiks pabeigta un atskanēs skaņas signāls. Skaņas signālu var apturēt, piespiežot jebkuru taustiņu; pēc minūtes signāls automātiski apklusīs.

# AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS



Sildelementi cepeškrāsns iekšpusē pamatnē un griestos vienmērīgi izstaro karstumu visā cepeškrāsnī.

## Gaļas cepšana:

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

| Produktu veids        | Svars (g)    | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------|--------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| GAĻA                  |              |                      |                  |                          |
| Cūkgaļas cepetis      | 1500         | 1                    | 180-200          | 90-120                   |
| Cūkgaļas pleca gabals | 1500         | 1                    | 180-200          | 110-140                  |
| Cūkgaļas rulete       | 1500         | 2                    | 180-200          | 90-110                   |
| Cepta liellopu gaļa   | 1500         | 1                    | 170-190          | 120-150                  |
| Teļa gaļas rulete     | 1500         | 2                    | 180-200          | 80-100                   |
| Jēra gaļas fileja     | 1500         | 1                    | 180-200          | 60-80                    |
| Zaķa fileja           | 1000         | 2                    | 180-200          | 50-70                    |
| Brieža ciska          | 1500         | 1                    | 180-200          | 90-120                   |
| Gaļas veltnīši        | /            | 2                    | 180-200          | 15-30                    |
| ZIVIS                 |              |                      |                  |                          |
| Apcepta sutināta zivs | 1000 g/piece | 2                    | 190-210          | 40-50                    |

### Konditorejas izstrādājumu cepšana:

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

| Produktu veids                                     | Vadotne<br>(no apakšas) | Temperatūra<br>(°C) | Gatavošanas<br>ilgums (min) |
|----------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>                   |                         |                     |                             |
| Baltmaize, 1 kg *                                  | 2                       | 220                 | 10-15                       |
|                                                    |                         | 180-190             | 30-40                       |
| Griķu maize, 1 kg *                                | 2                       | 180-190             | 50-60                       |
| Pilngraudu maize,<br>1 kg *                        | 2                       | 180-190             | 50-60                       |
| Rudzu maize, 1 kg *                                | 2                       | 180-190             | 50-60                       |
| Speltas maize, 1 kg *                              | 2                       | 180-190             | 50-60                       |
| Saldais suflē                                      | 2                       | 170-190             | 40-50                       |
| Smalkmaizītes *                                    | 2                       | 190-210             | 20-30                       |
| Valriekstu kūka                                    | 1                       | 170-180             | 50-60                       |
| Biskvītkūka *                                      | 1                       | 160-170             | 30-40                       |
| Makaroni (bezē mīkla)                              | 2                       | 130-150             | 15-25                       |
| Dārzeņu veltnīši                                   | 2                       | 190-200             | 25-35                       |
| Augļu veltnīši                                     | 2                       | 190-200             | 25-35                       |
| Rauga mīklas<br>smalkmaizītes                      | 2                       | 200-210             | 20-30                       |
| Pīrāgi ar kāpostu<br>pildījumu *                   | 2                       | 190-200             | 25-35                       |
| Augļu kūka                                         | 1                       | 130-150             | 80-100                      |
| Bezē cepumi                                        | 2                       | 80-90               | 110-130                     |
| Smalkmaizītes ar<br>žeļejas pildījumu<br>(Buchtel) | 2                       | 170-180             | 30-40                       |

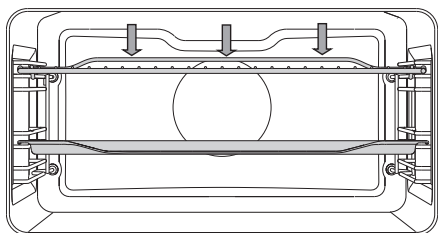
| Padoms                                 | Lietošana                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vai kūka ir izcepusies?                | <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 pielīpis, kūka ir gatava.</li> </ul>                                          |
| Kūka saplakusi?                        | <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> |
| Kūkas pamatne nav pietiekami brūna?    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietojiet tumšas krāsas cepešpannu vai plāti.</li> <li>• Ievietojiet cepešpannu vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām ieslēdziet apakšējo.</li> </ul>                     |
| Kūka ar mitru pildījumu nav pietiekami | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paaugstiniet temperatūru un paildziniet cepšanas laiku.</li> </ul>                                                                                                                       |



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



# GRILS



Grilējot produktus, darbosies augšējais sildelements ungrila sildelements, kas uzstādīts cepeškrāsns iekšienes griestos.

4

2

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 230 °C

Piecas minūtes 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 garoziņu, kā arī maizes grauздēšanai.

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

Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

## Grila galds – mazais grils

| Produktu veids         | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------------|------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| <b>GAĻA</b>            |            |                      |                  |                          |
| Bifšteks, pusjēls      | 180 g/gab. | 3                    | 230              | 20-25                    |
| Cūkgaļas kakla fileja  | 150 g/gab. | 3                    | 230              | 25-30                    |
| Karbonādes/kotletes    | 280 g/gab. | 3                    | 230              | 30-35                    |
| Grila desiņas          | 70 g/gab.  | 3                    | 230              | 20-25                    |
| <b>GRAUЗDĒTA MAIZE</b> |            |                      |                  |                          |
| Grauздiņi              | /          | 3                    | 230              | 5-10                     |
| Valējas sviestmaizes   | /          | 3                    | 230              | 5-10                     |

## Grīla galds – lielais grīls

| Produktu veids            | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------------|------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| <b>GAĻA</b>               |            |                      |                  |                          |
| Bifšteks, pusjēls         | 180 g/gab. | 3                    | 230              | 10-15                    |
| Bifšteks, labi izcepts    | 180 g/gab. | 3                    | 230              | 15-20                    |
| Cūkgaļas kakla fileja     | 150 g/gab. | 3                    | 230              | 15-20                    |
| Karbonādes/kotletes       | 280 g/gab. | 3                    | 230              | 20-25                    |
| Teļa gaļas eskalops       | 140 g/gab. | 3                    | 230              | 15-20                    |
| Grīla desiņas             | 70 g/gab.  | 3                    | 230              | 10-20                    |
| Gaļas pastēte (Leberkāse) | 150 g/gab. | 3                    | 230              | 15-20                    |
| <b>ZIVIS</b>              |            |                      |                  |                          |
| Laša steiki/filejas       | 200 g/gab. | 3                    | 230              | 15-20                    |
| <b>GRAUZZDĒTA MAIZE</b>   |            |                      |                  |                          |
| 6 maizes šķēles           | /          | 3                    | 230              | 1-4                      |
| Vaļējas sviestmaizes      | /          | 3                    | 230              | 2-5                      |

Lietojot grīla (infrasarkanā) sildelementu, vienmēr turiet cepeškrāsns durtiņas aizvērtas.

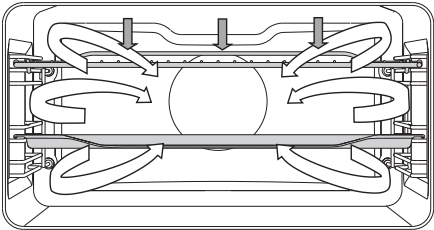
Grilēšanas laikā grīla sildelements, režģis un citi cepeškrāsns piederumi spēcīgi sakarst. Tādēļ lietojiet cepeškrāsns cimdus un gaļas kņabiles.



**Lietojot grīla (infrasarkanā) sildelementu, vienmēr turiet cepeškrāsns durtiņas aizvērtas.**

**Grilēšanas laikā grīla sildelements, režģis un citi cepeškrāsns piederumi spēcīgi sakarst. Tādēļ lietojiet cepeškrāsns cimdus un gaļas kņabiles.**

# GRILS AR VENTILATORU

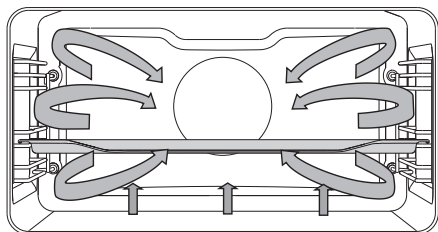


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

| Produktu veids        | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------|------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| <b>GAĻA</b>           |            |                      |                  |                          |
| Pīle                  | 2000       | 1                    | 180-200          | 90-110                   |
| Cūkgaļas cepetis      | 1500       | 1                    | 170-190          | 90-120                   |
| Cūkgaļas pleca gabals | 1500       | 1                    | 160-180          | 100-130                  |
| Pusvista              | 700        | 1                    | 190-210          | 50-60                    |
| Vista                 | 1500       | 1                    | 200-220          | 60-80                    |
| Gaļas kukulītis       | 1500       | 1                    | 160-180          | 70-90                    |
| <b>ZIVIS</b>          |            |                      |                  |                          |
| Forele                | 200 g/gab. | 2                    | 200-220          | 20-30                    |

## KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS



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

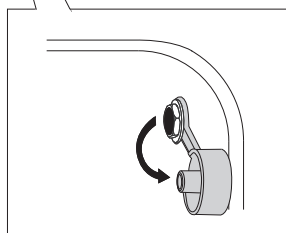
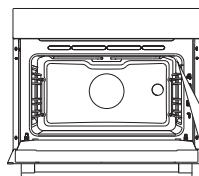
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO ) SILDELEMENTU.)

| Produktu veids                     | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla | 2                    | 160-170          | 60-70                    |
| Pīca *                             | 2                    | 220-230          | 10-15                    |
| Lorēnas kišs, smilšu mīkla         | 1                    | 200-210          | 50-60                    |
| Ābolu strūdele, kārtainā mīkla     | 2                    | 180-190          | 50-60                    |

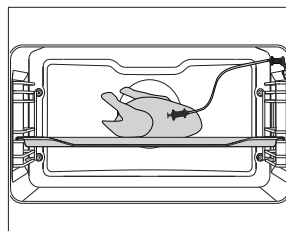
## Cepšana ar gaļas zondi (Cepšana ar gaļas zondi)



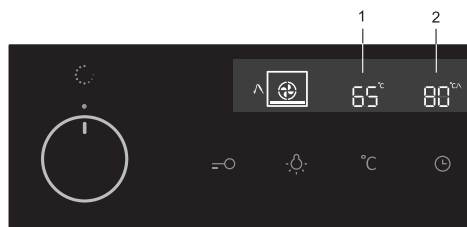
Šajā režīmā iestatiet pārtikas produkta centrā vēlamo temperatūru. Krāsns darbojas, līdz pārtikas produkta centrā ir sasniegta iestatītā temperatūra. Temperatūru centrā mēra ar temperatūras zondi.



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



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



**3** Pagrieziet KRĀSNS REŽĪMA ATLASĪŠANAS SLĒDZI (karsts gaiss un apakšējais deglis). Displejā tiks parādīts simbols, iestatītā cepeškrāsns kameras temperatūra un iestatītā termozondes temperatūra. Piespiediet taustiņu SĀKT.

- 1 Cepeškrāsns temperatūra
- 2 Termozondes temperatūra



Cepeškrāsns darbības laikā tiks parādīta tābrīža cepeškrāsns kameras temperatūra un tābrīža termozondes temperatūra.

Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts.

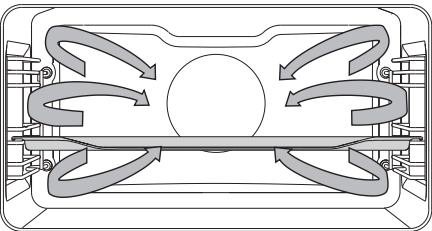
Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas nomainiet gaļas temperatūras mērīšanai paredzētā termometra aizsargvāciņu.



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

# KARSTAIS GAISS



Darbosies apaļais sildelements un ventilators. Cepeškrāsns iekšienes aizmugurējā sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

## Gaļas cepšana:

Ietojiet 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. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs

| Produktu veids          | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| GAĻA                    |           |                      |                  |                          |
| Cūkgaļas cepetis ar ādu | 1500      | 1                    | 170-190          | 90-120                   |
| Vista, vesela           | 1500      | 2                    | 180-200          | 70-90                    |
| Pīle                    | 2000      | 1                    | 170-190          | 120-150                  |
| Vistas krūtiņa          | 1000      | 2                    | 190-210          | 50-60                    |
| Pildīta vista           | 1500      | 1                    | 190-210          | 110-130                  |

### Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Ieteicams cepeškrāsnī uzsildīt.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3. līmenī).

Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas.

Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamos traukus vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektācijā iekļauto cepamo plāti, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biežumam noteikti jābūt vienādam.

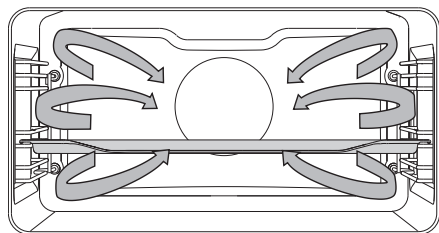
| Produktu veids                               | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|----------------------------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>             |                      |                  |                          |
| Biskvītkūka                                  | 1                    | 160-170          | 30-40                    |
| Drumstalu plātsmaize                         | 2                    | 170-180          | 25-35                    |
| Plūmju kūka                                  | 1                    | 160-170          | 30-40                    |
| Biskvīta mīklas rulete *                     | 2                    | 170-180          | 15-25                    |
| Augļu kūka, smilšu mīkla                     | 1                    | 170-180          | 50-70                    |
| Pītā rauga mīklas maize (Challah)            | 2                    | 170-180          | 35-50                    |
| Ābolu strūdele                               | 2                    | 180-190          | 50-60                    |
| Pica *                                       | 2                    | 210-220          | 15-20                    |
| Cepumi, smilšu mīkla *                       | 2                    | 160-170          | 15-25                    |
| Biskvīti, spiesti *                          | 2                    | 150-160          | 20-30                    |
| Kūciņas *                                    | 2                    | 150-160          | 20-30                    |
| Smalkmaizītes, rauga mīkla                   | 2                    | 180-190          | 20-35                    |
| Smalkmaizītes, kārtainā mīkla                | 2                    | 180-190          | 20-30                    |
| Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu | 2                    | 190-200          | 25-45                    |
| <b>SALDĒTI PRODUKTI</b>                      |                      |                  |                          |
| Ābolu un biezpiena strūdele                  | 2                    | 180-190          | 55-70                    |
| Pica                                         | 2                    | 190-200          | 20-35                    |
| Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī | 2                    | 210-220          | 25-40                    |
| Kroketes, ceptas cepeškrāsnī                 | 2                    | 210-220          | 20-35                    |



**Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.**



## EKO GATAVOŠANA



Darbosies apaļais sildelements un ventilators. Cepeškrāsns iekšienes aiz mugurējā 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              | 1                    | 200-210          | 110-130                  |
| Cūkgaļas cepetis, 2 kg              | 1                    | 200-210          | 130-150                  |
| Liellopu gaļas cepetis, 1 kg        | 1                    | 210-220          | 100-120                  |
| <b>ZIVIS</b>                        |                      |                  |                          |
| Vesela zivs, 200 g/gabals           | 2                    | 200-210          | 40-50                    |
| Zivs fileja, 100 g/gabals           | 2                    | 210-220          | 25-35                    |
| <b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>    |                      |                  |                          |
| Spiestie cepumi                     | 2                    | 180-190          | 20-30                    |
| Mazie glazūrķēksiņi                 | 2                    | 190-200          | 30-35                    |
| Biskvīta mīklas rulete              | 2                    | 200-210          | 15-25                    |
| Augļu kūka, smilšu mīkla            | 1                    | 190-200          | 55-65                    |
| <b>SAUTĒTI ĒDIENI ("AU GRATIN")</b> |                      |                  |                          |
| Kartupeļu sacepums                  | 2                    | 190-200          | 40-50                    |
| Lazanja                             | 2                    | 200-210          | 45-55                    |
| <b>SALDĒTI PRODUKTI</b>             |                      |                  |                          |
| Frī kartupeļi, 1 kg                 | 2                    | 220-230          | 35-45                    |
| Vistas medaljoni, 0,7 kg            | 2                    | 220-230          | 30-40                    |
| Zivju pirkstiņi, 0,6 kg             | 2                    | 220-230          | 30-40                    |

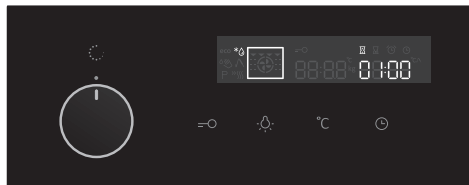


Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

## ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs, bet nedarbosies sildelementi. Darbosies tikai ventilators. Izmantojiet šo funkciju lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Izvēloties vajadzīgo simbolu, jūs varat norādīt atlaidināšanas sākuma un beigu laiku.



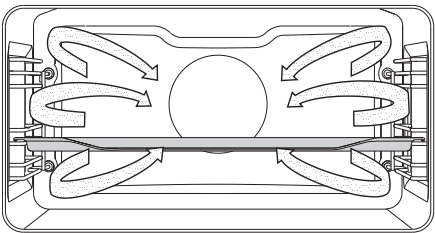
Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASES POGU iepretī atlaidināšanas funkcijai. Tiks parādīts LAIKS. Šo laika iestatījumu var regulēt. Piespiediet taustiņu „START”.

Vairākumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai saspraudes).

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

# KOMBINĒTĀS SISTĒMAS / TVAIKA SISTĒMA

## KARSTĀIS GAISS AR TVAIKU



2

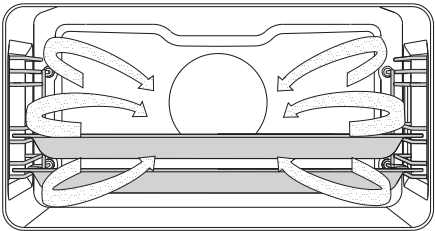
Ūdens no tvaika ģeneratora iekļūst cepeškrāsns iekšienē tvaika veidā. Turklāt darbojas apakšais sildelements ar ventilatoru, nodrošinot nepārtrauktu karstā gaisa un tvaika riņķošanu.



Piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

| Produktu veids           | Svars (g)  | Vadotne (no apakšas) | Tvaika intensitāte | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|--------------------------|------------|----------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Liellopu gaļa/kāja       | 1000       | 1                    | 1                  | 170-190          | 80-110                   |
| Liellopu gaļa/fileja     | 1000       | 1                    | 2                  | 180-200          | 50-70                    |
| Teļa gaļa/kāja           | 1000       | 1                    | 1                  | 180-200          | 80-110                   |
| Jēra gaļa                | 1000       | 1                    | 1                  | 180-200          | 60-90                    |
| Putnu gaļa, veseli putni | 1500       | 1                    | 1                  | 180-200          | 65-85                    |
| Putnu gaļa/krūtiņa       | 1000       | 2                    | 3                  | 180-200          | 50-60                    |
| Cūkgaļa/fileja           | 1000       | 1                    | 2                  | 180-200          | 50-70                    |
| Zivis                    | 200 g/gab. | 2                    | 2                  | 190-210          | 25-35                    |
| Kartupeļi                | 1000       | 2                    | 1                  | 190-210          | 45-60                    |
| Kartupeļi ar brokoļiem   | 1000       | 2                    | 2                  | 180-200          | 35-50                    |

# TVAIKS



Ūdens no tvaika ģeneratora iekļūst cepeškrāsns iekšienē tvaika veidā.



Piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

# GAĻA

| Produktu veids           | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|--------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Skābi kāposti un desiņas | 700       | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Liellopu gaļas steiks    | 1000      | 3                    | 100              | 40-50                    |
| Vistas krūtiņa           | 1000      | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Krevetes                 | 1000      | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Zivs fileja              | 500       | 3                    | 80               | 15-20                    |
| Zivs steiks              | 500       | 3                    | 80               | 20-25                    |
| Vesela zivs              | 400       | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Mīdijas                  | 1000      | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Frankfurtes desiņas      | 1000      | 3                    | 85               | 10-15                    |

## Dārzeņi

| Produktu veids              | Svars (g) | Produkta/šķidrums attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Zaļās pupiņas (pākstis)     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 50-60                    |
| Pupiņas                     | 500       | 1:2                         | 2                    | 100              | 80-90                    |
| Zirņi                       | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-25                    |
| Ziedkāposti - vesels        | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Ziedkāposti - sadalīts      | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Brokolis - vesels           | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Brokolis - sadalīts         | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Burkāns - vesels            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Burkāns - sagriezts ripiņās | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Kukurūza                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Turku zirņi                 | 500       | 1:2                         | 2                    | 100              | 70-80                    |
| Fenhelis                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Kolrābis                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Bietes - veselas            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 50-60                    |
| Saldie pipari               | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Radičio salāti              | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Briseles kāposti            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Spārgeļi                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Spināti                     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 5-10                     |
| Šveices mangolds            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Jaukti dārzeņi              | 1000      | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Kāposti                     | 500       | /                           | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Ķīnas kāposti               | 500       | /                           | 3                    | 100              | 25-35                    |
| Baklažāni                   | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |
| Kurgetes                    | 500       | /                           | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Kartupeļi, veseli           | 500       | /                           | 3                    | 100              | 30-40                    |
| Kartupeļi, sagriezti šķēlēs | 500       | /                           | 3                    | 100              | 25-35                    |

## Makaroni/rīsi/graudaugi

| Produktu veids   | Svars (g) | Produkta/šķidrums attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------|-----------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Baltie rīsi      | 200       | 1:2                         | 2                    | 100              | 25-35                    |
| Brūnie rīsi      | 200       | 1:2                         | 2                    | 100              | 60-70                    |
| Risoto           | Recepte   | 1:2                         | 2                    | 100              | 30-40                    |
| Pasta            | 200       | 1:2                         | 2                    | 100              | 15-25                    |
| Pilngraudu pasta | 200       | 1:2                         | 2                    | 100              | 15-25                    |
| Prosa            | 250       | 1:1                         | 2                    | 100              | 25-35                    |
| Gnoki            | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Pelmeņi          | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-25                    |
| Tortellini       | 500       | /                           | 3                    | 100              | 20-30                    |
| Kuskuss          | 500       | 1:1                         | 2                    | 100              | 15-20                    |
| Ravioli          | 500       | /                           | 3                    | 100              | 15-20                    |

## Saldie ēdieni

| Produktu veids                   | Svars (g)    | Produkta/šķidrums attiecība | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|----------------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Šokolādes kausēšana *            | 200          | /                           | 2                    | 50               | 20-30                    |
| Želatīna mērcēšana/šķīdināšana * | 1 iepakojums | /                           | 2                    | 50               | 15-20                    |
| Rīsu pudiņš                      | Recepte      | 1:4                         | 2                    | 100              | 30-40                    |
| Rauga mīkla                      | Recepte      | /                           | 2                    | 40               | 25-35                    |
| Karamelu krēms                   | Recepte      | /                           | 2                    | 100              | 40-50                    |

\* Pārklāji trauku ar foliju.

## Olu ēdieni

| Produktu veids            | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Mīksti vārītas olas       | 200       | 2                    | 100              | 10-15                    |
| Cieti vārītas olas        | 200       | 2                    | 100              | 15-20                    |
| Bez čaumalas vārītas olas | 200       | 2                    | 100              | 13-17                    |
| Olu kultenis              | 200       | 2                    | 100              | 10-15                    |
| Omlete ar bekonu          | Recepte   | 2                    | 100              | 15-20                    |

## Augļi

| Produktu veids      | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Ābolu šķēles        | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Aprikožu šķēles     | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Ķirši               | 500       | 3                    | 100              | 10-15                    |
| Ērkšķogas           | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Bumbieri – gabaliņi | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Plūmes              | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Rabarberi           | 500       | 3                    | 100              | 5-15                     |
| Nektarīni           | 500       | 3                    | 100              | 5-10                     |

## Atlaidināšana

| Produktu veids              | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Atlaidināšanas ilgums (min) |
|-----------------------------|-----------|----------------------|------------------|-----------------------------|
| Saldēta gaļa                | 500       | 2                    | 50               | 40-50                       |
| Saldēta putnu gaļa          | 1500      | 2                    | 50               | 50-60                       |
| Saldēta zivs, 200 g/ gabals | 1000      | 2                    | 50               | 35-45                       |
| Saldēti augļi               | 500       | 2                    | 50               | 10-20                       |
| Saldēti gatavi ēdieni       | 1000      | 2                    | 60               | 45-60                       |

# SOUS VIDE (GATAVOŠANA AR TVAIKU)

Pievienojiet ēdienam garšvielas un ievietojiet to hermētiski noslēdzamā plastmasas maisiņā, kas ir piemērots iepakojšanai vakuumā un gatavošanai sous vide. Novietojiet hermētiski noslēgto maisiņu ar ēdienu uz perforētās paplātes un uzlieciet to uz cepeškrāsns vidējā plaukta.

Pēc ēdiena gatavošanas procesa izņemiet ēdienu no maisiņa. Lai iegūtu piesātinātāku garšu, ēdienu var strauji apcepināt karstā eļļā.

| Produktu veids                         | Biezums (cm) | Temperatūras ikona (°C) | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|----------------------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------------|
| GAĻA                                   |              |                         |                             |
| Liellopu gaļas steiks, vidēji izcepts  | 3            | 60                      | 150-180                     |
| Liellopu gaļas steiks, pilnībā izcepts | 3            | 70                      | 140-170                     |
| Cūkgaļas steiks, vidēji izcepts        | 3            | 65                      | 70-100                      |
| Cūkgaļas steiks, pilnībā izcepts       | 3            | 70                      | 70-100                      |
| Jēra gaļas steiks, vidēji izcepts      | 2            | 60                      | 90-120                      |
| Jēra gaļas steiks, pilnībā izcepts     | 2            | 70                      | 70-100                      |
| Teļa gaļas steiks, pilnībā izcepts     | 3            | 60                      | 90-120                      |
| Vistas krūtiņa bez kaula               | 3            | 65                      | 90-120                      |
| Pīles krūtiņa bez kaula                | 3            | 65                      | 120-150                     |
| Tītara krūtiņa bez kaula               | 3            | 65                      | 180-210                     |
| Zivs fileja                            | 1            | 55                      | 40-60                       |
| Zivs steiks                            | 2            | 55                      | 40-60                       |
| Garneles                               | /            | 60                      | 30-40                       |
| Astoņkājis, taustekļi                  | /            | 85                      | 180-240                     |
| Gliemenes                              | /            | 60                      | 40-60                       |
| Burkāni, kapāti/šķēlītēs               | 1            | 85                      | 90-120                      |
| Kartupeļi, kubiciņos                   | 2            | 85                      | 100-130                     |
| Sparģeļi                               | /            | 85                      | 50-70                       |
| Baklažāni                              | 1            | 85                      | 50-70                       |
| Augļi, gabalos                         | /            | 70                      | 90-120                      |

 Lai nožāvētu cepeškrāsns iekšpusi, uz 15 minūtēm iestatiet karsto gaisu un apakšējo sildītāju  uz 170 °C temperatūru. Kad programma beigusies, atstāiet cepeškrāsns durkņus vaļā vismaz divas minūtes, lai izlaistu tvaiku un ļautu ierīces iekšpusei nožūt.



# 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 (atkarībā no modeļa)

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti šādām virsmām. 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)

Kloķus un durtiņu rokturi tīriet ar mīkstu drānu, izmantojot gludām, lakotām virsmām paredzētus šķidrus tīrīšanas līdzekļus. Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti šādām virsmām; rīkojieties atbilstoši ražotāju norādījumiem.



Virsmas ar alumīnija pārklājumu nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

# TRADICIONĀLĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai cepeškrāsnī notīrītu grūti tīrāmus traipus, 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 notīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāsns vēl ir silts.

Ja netīrumi un tauki ir grūti notīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, noņemot visas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

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

Cepeškrāsns, tās iekšpuse un cepešpannas ir apstrādātas ar īpašu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis īpašais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

# TVAIKA FUNKCIJAS LIETOŠANA

## CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANAI

Netīrumus no cepeškrāsns sienām var viegli notīrīt, izmantojot tvaika tīrīšanas funkciju un mitru drānu.

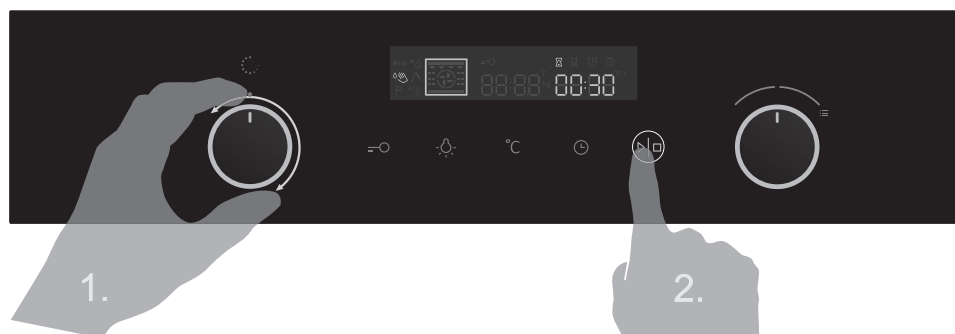
### Tvaika tīrīšanas funkcijas lietošana

Lietojiet tvaika tīrīšanas funkciju tikai tad, ja cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi. Ja cepeškrāsns ir karsta, netīrumus un taukus ir grūtāk notīrīt.

Kad programma beigsies, ēdiena daļiņas uz emaljētajām sienām būs pietiekami izmirkušas, lai tās varētu notīrīt ar mitru drānu.

Pirms funkcijas „tvaika tīrīšana” ieslēgšanas ielejiet ūdens tvertnē svaigu ūdeni.

1. Atlasiet funkciju „tvaika tīrīšana”.
2. Lai sāktu tvaika tīrīšanas procesu, turiet piespiestu pogu „sākt/apturēt”.



 Pēc programmas sākšanas pagaidiet, līdz paiet uz ekrāna norādītais laiks. Kad tvaika tīrīšanas programma pabeigta, nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi, lai varētu droši izslaucīt cepeškrāsns iekšpusi, nebaudoties apdedzināties.



**Lietojiet tvaika tīrīšanas sistēmu tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.**

# TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

Tīrīšana ir atkarīga no ūdens cietības līmeņa.

| Ūdens cietība | °N       | Krāsaino svītru skaits uz indikatora papīra |
|---------------|----------|---------------------------------------------|
| Mīksts        | 0-3 dH   | 4 zaļas svītras / Hrd 1                     |
| Nedaudz ciets | 3-7 dH   | 1 sarkana svītra / Hrd 2                    |
| Vidēji ciets  | 7-14 dH  | 2 sarkanas svītras / Hrd 3                  |
| Ciets         | 14-21 dH | 3 sarkanas svītras / Hrd 4                  |
| Ļoti ciets    | >21 dH   | 4 sarkanas svītras / Hrd 5                  |

Mēs iesakām lietot atkaļķošanas līdzekli, jo tas nodrošina labus tvaika sistēmas tīrīšanas rezultātus.

Pēc tam, kad cauri tvaika sistēmai būs iztecējis noteikts ūdens tilpums, pārslēdzot sistēmas izvēles slēdzi uz jebkuru tvaika programmu, displejā tiks parādīts apzīmējums **"dCal on"**, norādot, ka ir aktivizēta atkaļķošanas programma. Lai aktivizētu atkaļķošanas programmu, jāpiespiež taustiņš SĀKT/APTURĒT (skat. 18. lpp.).



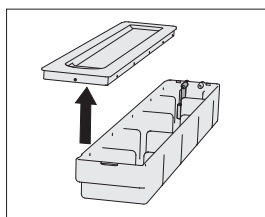
1. Ielejiet ūdens tvertnē atkaļķošanas līdzekli.
2. Notiek atkaļķošanas procedūra.
3. Atkaļķošanas procedūra ir pabeigta. Izlejiet no ūdens tvertnes šķidrumu, izskalojiet tvertni un ielejiet svaigu ūdeni, kas būs nepieciešams skalošanas procesam.
4. Skalošanas process ir pabeigts. Iztīriet tvertni un izslaukiet cepeškrānsi.  
Notīriet arī filtra materiālu (skat. sadaļu FILTRA MATERIĀLA TĪRĪŠANA).

☀️ Ja šobrīd nevēlaties, lai tiktu izpildīta atkaļķošanas programma, varat atcelt programmu, pagriežot programmu izvēles slēdzi līdz iedaļai "off". Displejā tiks parādīts apzīmējums **"dCal off"**. Apstipriniet izvēli, piespiežot taustiņu SĀKT/APTURĒT. Atkaļķošanas programmu iespējams atcelt trīs reizes. Pēc tam sistēma deaktivizēs tvaika funkcijas darbību.

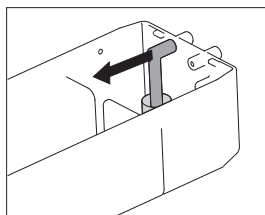
# FILTRA MATERIĀLA TĪRĪŠANA



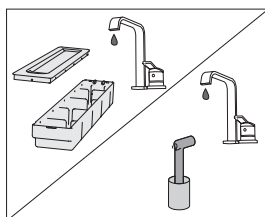
Vienmēr, kad tīriet ūdens tvertni vai atkalķojiet ierīci, notīriet arī filtra materiālu.



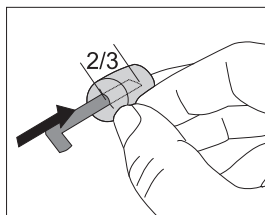
**1** Atveriet ūdens tvertnes vāku.



**2** Izņemiet no caurules stiprinājuma ieplūdes cauruli.



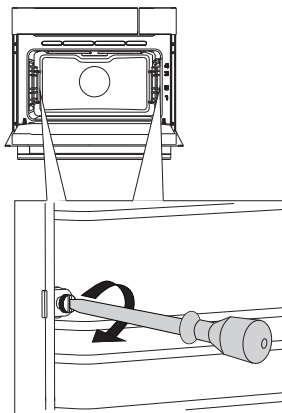
**3** Iztīriet ieplūdes cauruli kopā ar filtra materiālu zem tekoša ūdens. Rūpīgi noskalojiet filtra materiālu, lai uz tā nav redzamu netīrumu. Tādējādi jūs nodrošināsiet ierīces pareizu darbību un saglabāsiet ēdiena svaigo garšu un smaržu.



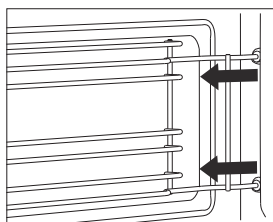
Ja filtra materiāls ir atdalījies no ieplūdes caurules, ievietojiet to atpakaļ, ievadot cauruli līdz divu trešdaļu dziļumā no kopējā filtra materiāla garuma.

# STIEŅU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanai lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus..



**1** Atskrūvējiet skrūvi.

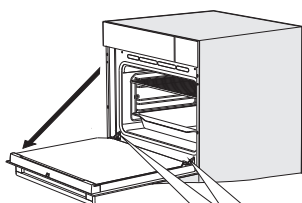


**2** Izņemiet vadotnes no aizmugurējā sienā esošajām atverēm.

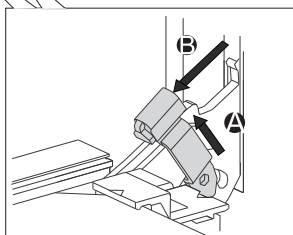


Pēc tīrīšanas pievelciet vadotņu skrūves ar skrūvgriezi. Ievietojot stieņu vadotnes atpakaļ vietās, nodrošiniet, ka tās ir uzstādītas tajā pašā pusē, kur tās bija uzstādītas pirms izņemšanas.

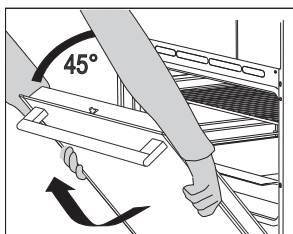
# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



- 1** Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (kamēr tās atduras).



- 2** Nedaudz paceliet eņģu fiksatorus un pavelciet durtiņas savā virzienā.



- 3** Lēni aizveriet durtiņas līdz 45 grādu leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durtiņu stāvokli); pēc tam paceliet durtiņas un izņemiet tās ārā.

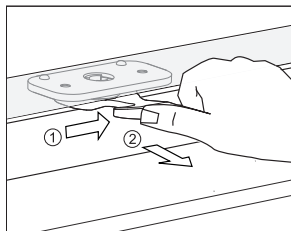


Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārļiecinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.



Durtiņu pamateņģe ir pievienota spēcīgai atsperei, tādēļ, lai, atliekot durtiņas atpakaļ vietā, nepieļautu pēkšņu pamateņģes aizvēršanos, vienmēr pārļiecinieties, ka eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās. Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.

## DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)



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



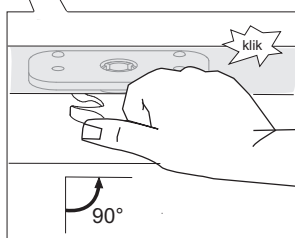
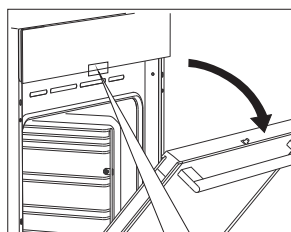
**Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.**

### DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

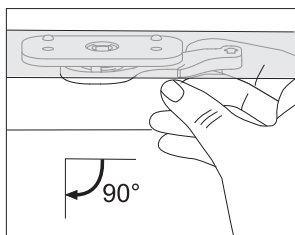


**Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.**

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 ATVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu atvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa.

## SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

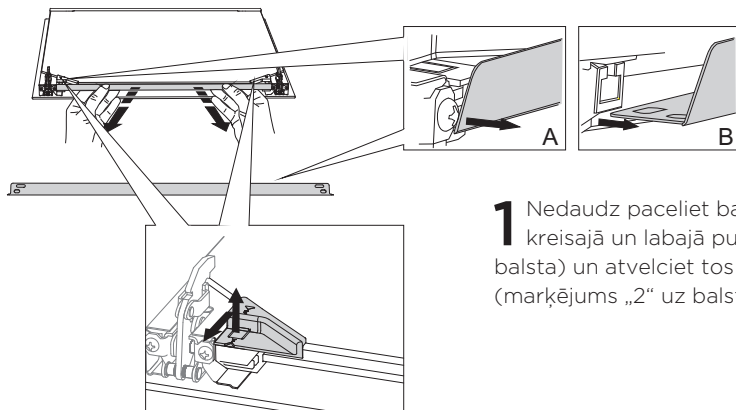
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Lai durtiņas automātiski un saudzīgi aizvērtu, tās tikai nedaudz jāpiever (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju).



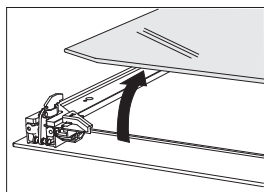
**Ja durtiņu aizvēršanā pieliktais spēks ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.**

# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA RŪTS IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

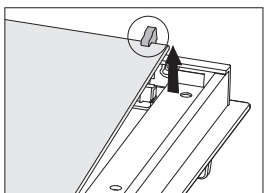
Cepeškrāsns durtiņu stikla rūti var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tā ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").



- 1** Nedaudz paceliet balstus durtiņu kreisajā un labajā pusē (marķējums „1” uz balsta) un atvelciet tos nost no stikla rūts (marķējums „2” uz balsta).



- 2** Satveriet durtiņu stikla rūti aiz apakšējās malas, nedaudz to paceliet, lai tas vairs nav saistīts ar balstu, un izņemiet rūti.



- 3** Lai izņemtu trešo un ceturto stikla rūti (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Noņemiet no stikla rūts arī gumijas blīves.

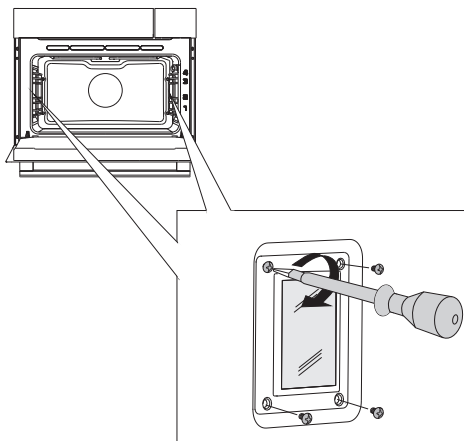


Lai ieliktu stikla rūti atpakaļ vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla rūts ir jāpārklājas.

# SPULDZES NOMAIŅA

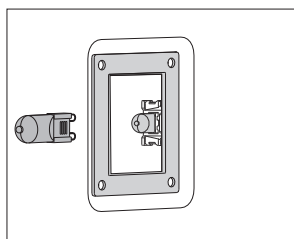
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

Izmantojiet Philips (krustiņa) skrūvgriezi. (Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W)



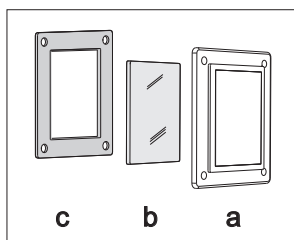
**1** Ar krustiņa skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.

IEVĒROJIET: Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu emalju.



**2** Izņemiet halogēna spuldzi.

 Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai novērstu apdegumus.



 Uz pārsega ir piestiprināta paplāksne, kas nav jānoņem. Nepieļaujiet, ka paplāksne tiek atdalīta no pārsega. Paplāksnei precīzi jāpieguļ pie cepeškrāsns iekšpuses sienas.

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

| Problēma/kļūda                                                                      | Cēlonis                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sensori nereaģē; displeja rādījums ir nemainīgs.</b>                             | Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet to.                                                |
| <b>Mājās bieži izslēdzas galvenais drošinātājs.</b>                                 | Izsauciet servisa tehniķi.                                                                                                                                                                                       |
| <b>Nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums.</b>                                         | Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrīšana un apkope”.                                                                                                                                                      |
| <b>Konditorejas izstrādājumi neizcepas.</b>                                         | Vai izvēlējāties pareizo temperatūru un karsēšanas sistēmu?<br>Vai cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas?                                                                                                            |
| <b>Displejā redzams kļūdas kods: ERRXX ...<br/>* XX apzīmē kļūdas numuru /kodu.</b> | Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku.<br>Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi. |
| <b>Cepeškrāsnī rodas dzirksteles.</b>                                               | Pārliecinieties, ka visi apgaismojuma pārsegi ir nostiprināti un uz stieņu vadotnēm ir uzstādītas starplikas.<br>Pārliecinieties, ka vadotnes ierīcē ir pareizi novietotas.                                      |

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā. Tādā gadījumā remonta izmaksas sedz lietotājs.



**Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izņemiet drošinātāju vai atvienojiet no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu).**

# LIKVIDĒŠANA

---



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot apdraudējumu apkārtējai videi. Šim nolūkam iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

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

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu sīkāku 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.*





COMBI STEAM\_IL+\_45\_  
ORAITO2

