gorenje+

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI
PAR ELEKTRISKĀS
CEPEŠKRĀSNS
LIETOŠANU

Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

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

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

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

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

Svarīga informācija

Padoms, piezīme

SATURS

4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU 5 Pirms Cepeškrāsns Pievienošanas	BRĪDINĀJUMI
6 ELEKTRISKĀS CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANU 9 Informācija par iekārtu – datu plāksnīte 10 Vadības bloks	IEVADS
12 PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES **13 PIRMĀ LIETOŠANA**	IEKĀRTAS SĀKOTNĒJĀ SAGATAVOŠANA
14 GALVENO CEPŠANAS UN IESTATĪJUMU IZVĒLŅU ATLASĪŠANA 15 A) Cepšana, atlasot ēdienu veidu 17 B) Cepšana, atlasot darbības režīmu 23 C) Savas programmas saglabāšana (mans režīms) **24 CEPŠANAS SĀKUMS** **24 CEPŠANAS BEIGAS UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA** **25 PAPILDU IESPĒJU ATLASE** **27 VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE** **29 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS**	IESTATĪJUMI UN CEPŠANA
44 APKOPE UN TĪRĪŠANA 45 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 46 Aqua clean tīrīšanas programma 47 Stiepļu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 48 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana 51 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana 52 Spuldzes nomaiņa	TĪRĪŠANA UN APKOPE
53 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA **54 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES**	PROBLĒMU RISINĀŠANA

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

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

Lerīci nav paredzēts vadīt ar ārējiem taimeriem vai īpašām vadības sistēmām.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

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

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

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

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

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

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

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

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

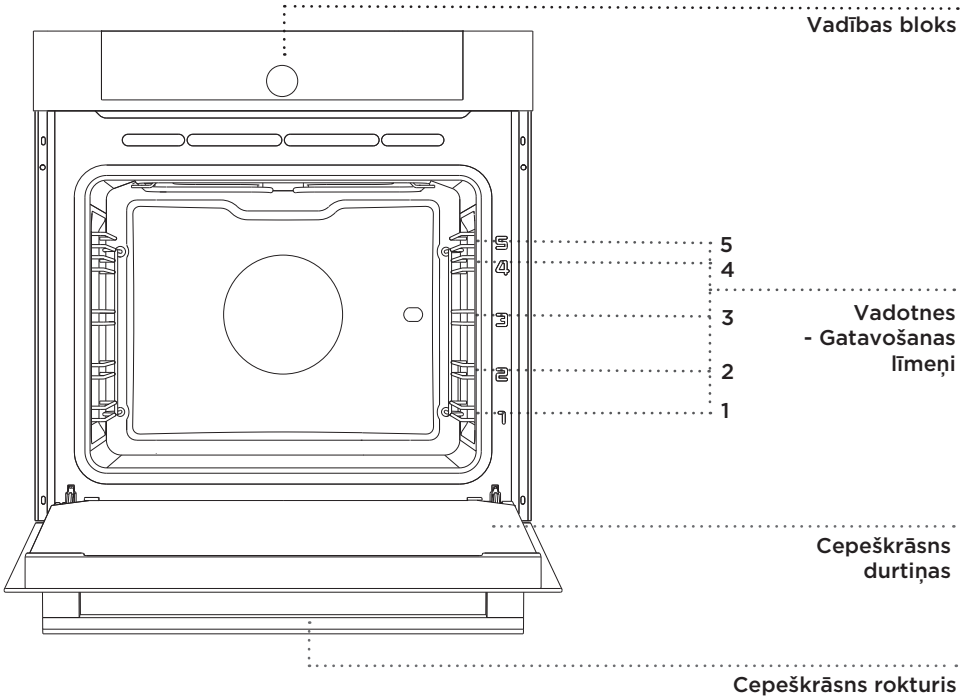
PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

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

ELEKTRISKĀS CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANU

(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

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



STIEPĻU VADOTNES

Stiepļu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu 5 līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/ vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).
4. un 5. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

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

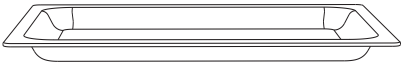
DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

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

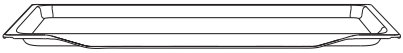
CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)



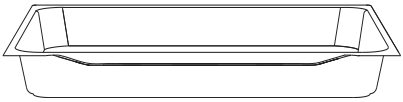
STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

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

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



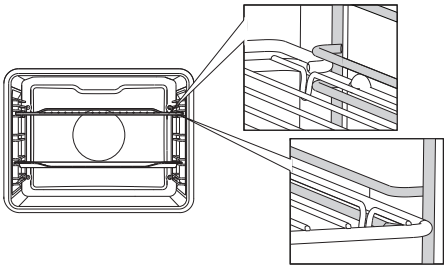
SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



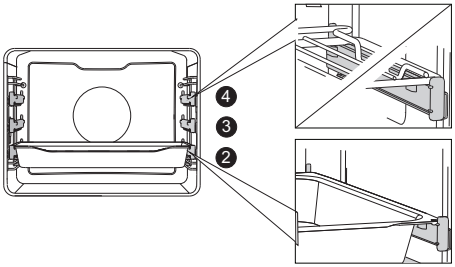
DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

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

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

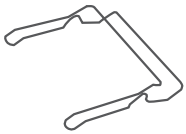


Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.

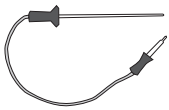


Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. iebīdiet tās ar roku līdz galam.

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



CEPAMPLĀTŅU TURĒTĀJS pēc cepšanas atvieglo karstu cepamplātņu izņemšanu no cepeškrāsns.



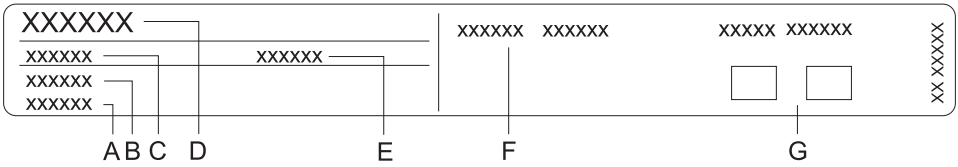
Gaļas zondi.

RGAĻAS IESMU Izmanto gaļas cepšanai. Komplektā ietilpst iesma statīvs, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.

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

INFORMĀCIJA PAR IEKĀRTU – DATU PLĀKSNĪTE

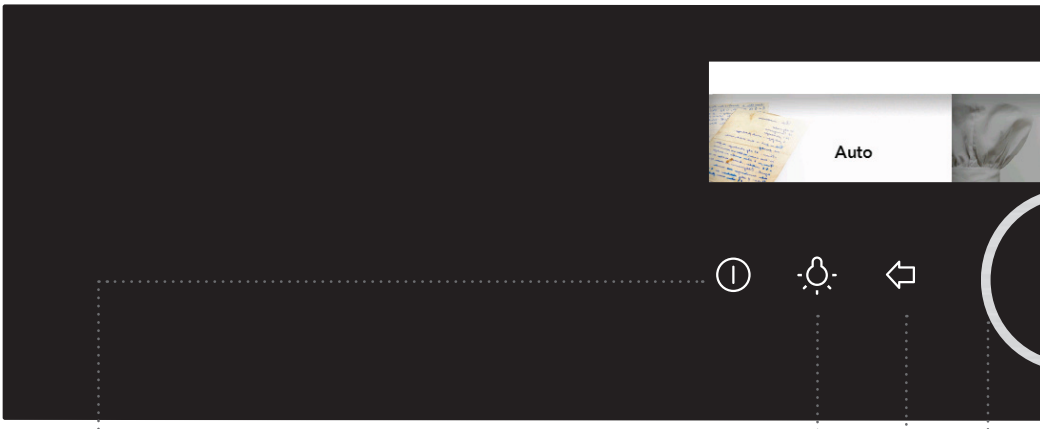
(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



A Sērijas numurs
B Kods
C Tips
D Zīmols
E Modelis
F Tehniskie dati
G Atbilstības simboli

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

VADĪBAS BLOKS
(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



1 IESLĒGT/ IZSLĒGT

2 CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMA IESLĒGŠANAS/ IZSLĒGŠANAS TAUSTIŅŠ

3 ATPAKAĻVIRZIENA TAUSTIŅŠ

Uz mirkli pieskarieties, lai atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

Pieskarieties un turiet piespiestu, lai atgrieztos pie galvenās izvēlnes.

4 Atlases un APSTIPRINĀJUMA POGA

Atlasiet iestatījumu, pagriežot pogu.

Apstipriniet izvēli, piespiežot pogu.

5 MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJS/ TRAUKSMES SIGNĀLS.

6 BĒRNU DROŠĪBAS TAUSTIŅŠ

7 SĀKŠANAS/ APTURĒŠANAS TAUSTIŅŠ

Ilgs pieskāriens: SĀKT

Ilgs pieskāriens darbības laikā: APTURĒT

8 DISPLEJS – rāda visus iestatījumus

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

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pirms pirmās lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns visus priekšmetus, tostarp transportēšanas aprīkojumu. Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

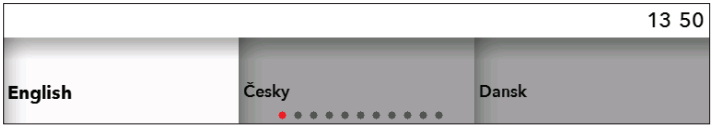
Pirms lietojat iekārtu pirmo reizi, karsējiet to apmēram vienu stundu bez ēdiena 200 °C temperatūrā, izmantojot sistēmu "apakšējais un augšējais sildelements". Izdalīsies raksturīga "jaunas iekārtas" smarža. Pirmās lietošanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

PIRMĀ LIETOŠANA

VALODAS IZVĒLE

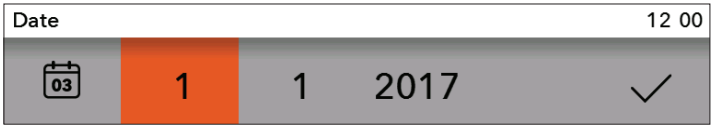
Pirmo reizi pievienojot iekārtu pie barošanas tīkla vai arī pēc iekārtas ilgākas atvienošanas perioda iestatiet vēlamo valodu. Iekārtas valoda pēc noklusējuma ir angļu valoda.

Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.



Pagrieziet POGU un atlasiet vajadzīgo valodu. Apstipriniet izvēli.

DATUMA IESTATĪŠANA



Piespiežot POGU, iestatiet DIENU, MĒNESI un GADU. Pagrieziet pogu un apstipriniet izvēli ar kontrolatzīmi.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pagrieziet POGU un iestatiet PULKSTENI. Apstipriniet izvēli ar kontrolatzīmi.

Cepeškrāsns darbojas arī tad, ja jūs neiestatiet diennakts laiku, tomēr tādā gadījumā nav iespējams iestatīt taimera funkcijas (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJU ATLASĪŠANA).

Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAIŅA

Diennakts laiku var mainīt, ja nav aktivēta neviena cita taimera funkcija (skatiet nodaļu VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASĪŠANA).

GALVENO CEPŠANAS UN IESTATĪJUMU IZVĒLŅU ATLASĪŠANA

Cepšanu iespējams kontrolēt dažādos veidos.

Pagrieziet POGU un atlasiet izvēlnes nosaukumu. Apstipriniet atlasīto izvēlni, piespiežot POGU. Augšpusē būs redzams atlasītās izvēlnes NOSAUKUMS.

Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

A) Auto

Šajā režīmā vispirms atlasiet ēdienu veidu un pēc tam izvēlēto ēdienu ar automātisku daudzuma, gatavības līmeņa un darbības beigu iestatīšanu.
Programma piedāvā dažādas iepriekš iestatītas receptes, kuras pārbaudījuši pavāri un uztura speciālisti.

B) Pro

Šis režīms piedāvā ēdienu izlasi ar rūpnīcā iepriekš iestatītiem lielumiem, kurus varat pārveidot.

C) Mans režīms

Šis režīms ļauj pagatavot ēdienus saskaņā ar jūsu vēlmēm, katru reizi izmantojot tos pašus darbības soļus un iestatījumus. Jūs varat saglabāt iestatījumus cepeškrāsns atmiņā un atkal atgūt, kad vēlēsieties tos izmantot nākamajā reizē.

A) CEPŠANA, ATLASOT ĒDIENU VEIDU

(Automātiskais režīms - Auto)

Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

Pagrieziet POGU un atlasiet **Auto.** Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.

Atlasiet ēdienu veidu un izvēlēto ēdienu. Apstipriniet izvēli.

Tiek parādītas iepriekš iestatītās vērtības.
Jūs varat mainīt daudzumu, gatavības līmeni un atlikto sākumu (cepšanas beigas).

1 **daudzums**
2 **gatavības līmenis**
3 **atliktais sākums**
4 **cepšanas ilgums**
5 **cepšanas sistēma un ieteicamais līmenis**
6 **profesionālais (Pro) režīms**

Ja automātiskajā režīmā tiek atlasīts simbols , programma tiek pārslēgta uz Profesionālo (Pro) režīmu (skatiet nodaļu CEPŠANA, ATLASOT REŽĪMU).

Lai sāktu cepšanas procesu, pieskarieties taustiņam SĀKT/APTURĒT.
Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.

PIRMSSILDĪŠANA

Dažu ēdienu gatavošanas procesā, kas notiek **Auto** režīmā, ietilpst arī pirmssildīšanas funkcija .

Atlasot pārtikas produktus, tiks parādīts šāds paziņojums: **"Atlasītajā programmā ietilpst pirmssildīšanas funkcija."** (Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.) **“Sākusies pirmssildīšana."** Pagaidām vēl neievietojiet ēdienu. Displejā pārmaiņus tiks rādīta faktiskā un iestatītā temperatūra.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, pirmssildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls.

Displejā būs redzams šāds paziņojums: **„Pirmssildīšana pabeigta.”**

Atveriet durtiņas un ievietojiet pārtiku. Pēc tam cepeškrāsns atsāk gatavošanas procesu, izmantojot izvēlētos iestatījumus.

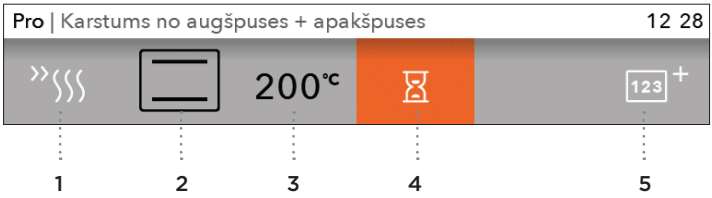
Ja ir iestatīta pirmssildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā sākuma funkciju.

B) CEPŠANA, ATLASOT DARBĪBAS REŽĪMU

(Profesionālais (Pro) režīms)

Apstipriniet katru iestatījumu, piespiežot POGU.

Pagrieziet POGU un atlasiet **Pro.** Apstipriniet izvēli.



Atlasiet savus **pamata iestatījumus.**

PAMATA IESTATĪJUMI

1 pirmssildīšana

2 sistēma (skatiet tabulu CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS)

3 cepeškrāsns temperatūra

PAPILDU IESTATĪJUMI

4 cepšanas ilgums (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS)

5 Daudzfāzu gatavošana (skatiet nodaļu Daudzfāzu gatavošana)

PIRMSSILDĪŠANA

Lietojiet pirmssildīšanas funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātri uzsildīt cepeškrāsni līdz vēlamajai temperatūrai.

Izvēloties šo simbolu , tiks ieslēgta pirmssildīšanas funkcija un tiks parādīts paziņojums: **"Sākusies pirmssildīšana."** Pagaidām vēl neievietojiet pārtiku. Displejā pārmaiņus tiks rādīta faktiskā un iestatītā temperatūra.

Kad sasniegta atlasītā temperatūra, pirmssildīšanas process tiek pārtraukts un atskan skaņas signāls.

Displejā būs redzams šāds paziņojums: **„Pirmssildīšana pabeigta."**

Atveriet durtiņas un ievietojiet pārtiku. Pēc tam cepeškrāsns atsāk gatavošanas procesu, izmantojot atlasītos iestatījumus.

Ja ir iestatīta pirmssildīšanas funkcija, nevar izmantot atliktā starta funkciju.

CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS (atkarībā no modeļa)

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C	MIN.–MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
	CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS		
	KARSTUMS NO AUGŠPUSES + APAKŠPUSES Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200	30 – 275
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena augšpusi.	150	30 – 235
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.	160	30 – 235
	MAZAIS GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240	30 – 275
	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240	30 – 275
	LIELAIS GRILS + VENTILATORS Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170	30 – 275
	KARSTAIS GAISS + KARSTUMS NO APAKŠPUSES Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200	30 – 275
	KARSTAIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	180	30 – 275

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C	MIN.–MAKS. TEMPERATŪRA (°C)
	CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS		
eco	**ECO KARSTAIS GAISS** [1)] Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	180	120 - 275
	KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.	180	30 – 230
A	**AUTOMĀTISKA GAĻAS GATAVOŠANA** Automātiskajā gaļas gatavošanas režīmā (automātiskā cepšana) augšējais sildītājs darbosies kopā ar apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem.	180	30 – 240

[1)] To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1. Šajā režīmā īpašā ierīces darbības algoritma un atlikušā siltuma izmantošanas dēļ faktiskā temperatūra cepeškrāsnī netiek rādīta displejā.

Lai sāktu cepšanas procesu, pieskarieties taustiņam **SĀKT/APTURĒT.**
Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.

Līdz brīdim, kad sasniegta iestatītā temperatūra, displejā mirgo simbols °C. Atskan skaņas signāls. Gatavošanas procesa laikā nav iespējams mainīt cepšanas sistēmas.

TAIMERA FUNKCIJAS - ILGUMS

Pamata profesionālajā režīmā varat atlasīt **Taimera funkcijas**. Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.

Cepeškrāsns darbības ilgums

Atliktais sākums

Gatavošanas laika iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt cepeškrāsns darbības ilgumu.
Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli (maks. gatavošanas laiks ir 10 stundas).
Attiecīgi tiek pielāgots parādītais beigu laiks.
Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu.
Displejā tiek parādīti visi atlasītie iestatījumi.
Izslēdziet visas taimera funkcijas, iestatot atlasīto laiku uz “0”.

Atliktā sākuma iestatīšana

Iestatīt atlikto ieslēgšanu nav iespējams sistēmās ar mazo grilu, lielo grilu un grilu ar ventilatoru.

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas laiks) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pārtraukts (beigu laiks) (atlikšanu var iestatīt uz 24 stundām).
Pulkstenī jābūt precīzi iestatītam tābrīža laikam.

Piemērs:
Tābrīža laiks: 12:00
Gatavošanas laiks: 2 stundas
Gatavošanas beigas: 18:00

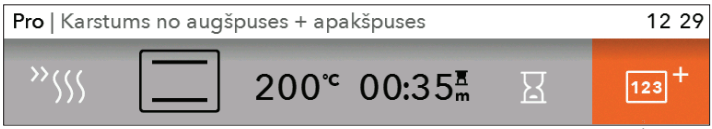
Vispirms iestatiet GATAVOŠANAS LAIKU (2 stundas).
Displejā tiek automātiski parādīta tābrīža laika un gatavošanas laika summa (14:00).
Pēc tam atlasiet BEIGŠANAS LAIKS un iestatiet taimeri (18:00).
Piespiediet taustiņu SĀKT, lai sāktu gatavošanas procesu.
Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad jāsāk gatavošanas process.
Displejā tiks parādīts paziņojums:
“Sākums atlikts. Gatavošana sāksies 16:00.”
Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Atskanēs īss skaņas signāls, un tiks parādīta izvēlne “Beigas”.

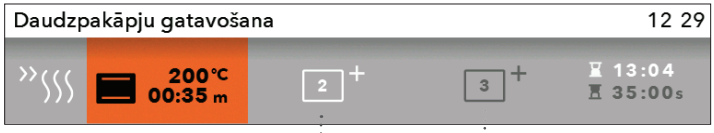
Pēc dažām neaktivitātes minūtēm iekārta pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.

DAUDZFĀZU GATAVOŠANA

Šis režīms ļauj vienā cepšanas reizē apvienot trīs secīgus dažādus ēdiena gatavošanas veidus.
Atlasot dažādus iestatījumus, jūs varat pagatavot ēdienus tieši tā, kā to vēlaties.



Pamata režīmā Profesionālais (Pro) režīms varat atlasīt iespēju **Daudzfāzu gatavošana.** Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.



Atlasiet:
1. solis, 2. solis,
3. solis
Apstipriniet iestatījumus, piespiežot POGU.

Ja esat jau iepriekš iestatījis **Taimera funkcijas,** 1. solis jau ir atlasīts.

Iestatiet sistēmu, temperatūru un laiku. Apstipriniet izvēli ar ĶEKSĪTI, piespiežot POGU.

Viss gatavošanas laiks – beigas

Pašreizējā soļa norise

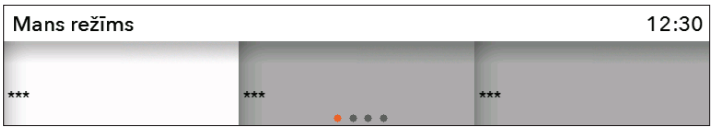
Atlasītā soļa temperatūra un ilgums

Pieskaroties pogai SĀKT, cepeškrāsns vispirms sāk darboties saskaņā ar 1. soli. (Displeja apakšpusē redzamā norises josla norāda pašreizējo cepšanas procesa soli). Pēc noteikta laika tiek aktivizēts 2. solis, un pēc tam, ja ir atlasīts, 3. solis.

Ja darbības laikā vēlaties atcelt kādu no soļiem, pagrieziet POGU, atlasiet soli un atceliet to, apstiprinot ar KRUSTIŅU. To iespējams darīt tikai soļiem, kas vēl nav uzsākti.

C) SAVAS PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA (MANS REŽĪMS)

Kad gatavošanas process pabeigts, tiks parādīta izvēlne "Beigas". Atlasiet simbolu ♡+ un saglabājiet cepeškrāsns atmiņā savus iestatījumus.



Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Mans režīms.**

Atmiņā var saglabāt līdz pat 12 receptēm.

Lai ievadītu nosaukumu, pagrieziet POGU un apstipriniet attiecīgos burtus. Ja nepieciešams, izdzēsiet rakstzīmi, izmantojot bultiņu; saglabājiet nosaukumu, izmantojot ķeksīti.

Savu recepšu izlasi varat izgūt, galvenajā izvēlnē izvēloties **“Manas receptes”**. Apstipriniet izvēli, piespiežot POGU.

Tiek parādītas iepriekš iestatītās vērtības; vajadzības gadījumā varat tās mainīt.

Kad programma pabeigta, tiks parādīta izvēlne **Beigas.** Ja veiktas izmaiņas, varat tās saglabāt, atlasot simbolu ♡+. Atlasiet recepti ar tādu pašu nosaukumu. Displejā tiks parādīts uzraksts **“Programma tiks pārrakstīta".**

- Apstipriniet izlasi un saglabājiet recepti ar to pašu vai citu nosaukumu.

– Varat arī atcelt savu izlasi. Tiks parādīts displejs, kurā varat atlasīt jaunu lauku un saglabāt jauno recepti.

CEPŠANAS SĀKUMS

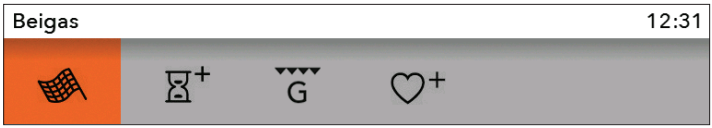
Pirms cepšanas sākuma mirgo poga SĀKT/APTURĒT.

Sāciet cepšanas procesu, uz mirkli pieskaroties poga SĀKT/APTURĒT.
Ja cepšanas laikā vēlaties mainīt esošos iestatījumus, pagrieziet POGU un atlasiet iestatījumu vai vērtību. Apstipriniet izvēli.

Ja cepšanas procesa laikā tiek atvērtas durtiņas, cepšana tiek apturēta; tā turpinās, tiklīdz durtiņas atkal ir aizvērtas. Tas jāizdara 3 minūšu laikā, pretējā gadījumā cepšanas process tiek izbeigts, un uz ekrāna tiek parādīts vārds “Beigas”.

CEPŠANAS BEIGAS UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Cepšanas procesu varat beigt, pieskaroties pogai SĀKT/APTURĒT.



Pagrieziet POGU, un līdz ar simboliem tiks parādīta izvēlne **Beigas.**

Beigas

Atlasiet šo simbolu un beidziet cepšanas procesu. Uz displeja tiek parādīta galvenā izvēlne.

Pievienot ilgumu

Jūs varat pagarināt cepšanas ilgumu, atlasot šo ikonu. Jūs varat noteikt jaunu cepšanas beigu laiku (skatiet nodaļu TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS).

Sacepums

Izvēlieties šo simbolu, lai pēc gatavošanas apbrūninātu ēdiena augšējo kārtiņu.

Pievienot izlasei

Izvēlētos iestatījumus varat saglabāt cepeškrāsns atmiņā un izmantot atkal nākamreiz.

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

PAPILDU IESPĒJU ATLASE

Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Papildizvēles**. Apstipriniet izvēli. Tiek parādīta papildu funkciju izvēlne.

Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; šādos gadījumos atskan skaņas signāls.

Tīrīšana / Aqua clean

Šī programma atvieglo traipu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē. (Skatiet nodaļu „TĪRĪŠANA UN APKOPE”.)

Atlaidināšana

Šajā režīmā gaiss riņķo, bet nedarbojas sildelementi.
Darbojas tikai ventilators.
To izmanto lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un dziļi sasaldētu augļu) atlaidināšanai.
Atlasot šo simbolu, iestatiet pārtikas produkta veidu, svaru un atlaidināšanas procesa sākuma un beigu laiku.
Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

Sildīšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu ēdienus vēlamajā temperatūrā.
Atlasot šo simbolu, jūs varat iestatīt temperatūru un sildīšanas procesa sākuma un beigu laiku.

Šķīvju sildītājs

Izmantojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas sasildītu ēdienreizē izmantojamos traukus (šķīvjus, krūzes) un tādējādi ilgāk saglabātu ēdienu siltu. Atlasot šo simbolu, jūs varat iestatīt temperatūru un karsēšanas procesa sākuma un beigu laiku.

Strauja pirmssildīšana

Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātrāk uzkarsēt cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz iestatītajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts un cepeškrāsns ir gatava darbībai atlasītajā programmā.

794626

Sabbath

Šajā režīmā iestatiet temperatūru 85 - 180 °C amplitūdā un iestatiet Sabbath ilgumu (līdz 74 stundām). 5. Piespiediet SĀKT, lai sāktu laika atpakaļskaitīšanu Cepeškrāsnī tiks ieslēgts apgaismojums. Tiks deaktivētas visas skaņas un darbības, izņemot tās, kas saistītas ar taustiņu IESLĒGT/IZSLĒGT. Kad process pabeigts, var saglabāt iestatījumus.

Elektroapgādes traucējumu gadījumā Sabbath režīms tiek atcelts un cepeškrāsns atgriežas sākuma stāvoklī.

Brīdinājums: ražotājs nav atbildīgs par neatbilstošu Sabbath režīma izmantošanu.

Pagrieziet POGU, lai parādītu izvēlni **Beigas** ar simbolu attēlojumu.

VISPĀRĒJO IESTATĪJUMU ATLASE

Pagrieziet POGU un galvenajā izvēlnē atlasiet **Iestatījumi**. Apstipriniet izvēli.

Pagriežot POGU, jūs varat pārvietoties ap izvēlnes saturu. Apstipriniet katru izvēli, piespiežot POGU.

Vispārēja informācija

Valoda – atlasiet valodu, kurā vēlaties lasīt tekstu.
Laiks – diennakts laiks jāiestata pēc tam, kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam, vai pēc tam, kad ierīce ir uz ilgāku laiku (ilgāk par nedēļu) bijusi atvienota no elektrotīkla. Iestatiet PULKSTEŅA laiku. Laukā "Laiks" varat atlasīt arī digitālu vai analogu pulksteņa attēlojumu.
Datums – iestatiet datumu pēc tam, kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam, vai pēc tam, kad ierīce ir uz ilgāku laiku (ilgāk par nedēļu) bijusi atvienota no elektrotīkla. Iestatiet dienu, mēnesi un gadu.
Skaņa – skaņas signāla skaļumu var iestatīt tikai tad, ja nav aktivēta neviena taimera funkcija (tiek rādīts tikai diennakts laiks).
Skaļums – varat izvēlēties trīs dažādus skaļuma līmeņus.
Pogu skaņa - varat to aktivēt vai deaktivēt.
Skaņa pie sākšanas/apturēšanas - varat to ieslēgt vai izslēgt.

Displejs

Šajā izvēlnē varat iestatīt:
Spilgtums – iespējams iestatīt trīs dažādus līmeņus.
Nakts režīms – iestatiet šo laikposmu, ja vēlaties, ka displejs tiek aptumšots.
Ierīce gaidīšanas režīmā – pēc 1 stundas displejs automātiski tiek izslēgts.

Ēdiena gatavošanas iestatījumi

Cepšanas jauda noklusējuma programmā.

Sistēma

Informācija par ierīci
Rūpnīcas iestatījumi
Cepeškrāsns apgaismojums cepeškrāsns darbības laikā – cepšanas procesa laikā atverot durtiņas, apgaismojums tiek izslēgts.

Cepeškrāsns apgaismojums – atverot durtiņas vai ieslēdzot cepeškrāsni, cepeškrāsns apgaismojums tiek automātiski ieslēgts. Kad cepšanas process pabeigts, apgaismojums saglabājas ieslēgts aptuveni 1 minūti. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, jāpiespiež apgaismojuma poga.

BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS

To aktivē, piespiežot taustiņu BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS. Tiek parādīta ziņa **"Bērnu drošības režīms IESLĒGTS".** Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam.

Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts pēc taimera iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus. Bērnu drošības režīma darbības laikā nav iespējams mainīt sistēmas vai papildu funkcijas. Vienīgās iespējamās izmaiņas ir gatavošanas procesa beigšana. Bērnu drošības režīms darbojas arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms jāizslēdz bērnu drošības režīms.

MINŪŠU ATGĀDNES IESTATĪŠANA

Minūšu atgādni var lietot atsevišķi, neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. To aktivē, piespiežot taustiņu. Maksimālais iestatījums ir 10 stundas. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls, ko var izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc vienas minūtes tas izslēdzas automātiski.

Visi papildu iestatījumi tiks saglabāti arī pēc elektroapgādes traucējumiem vai arī pēc tam, ja ierīce bijusi izslēgta.

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

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

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

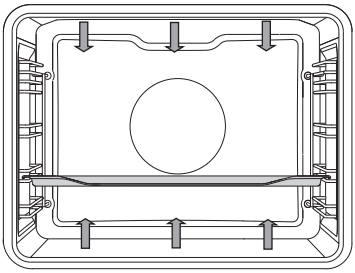
Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas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

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

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

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

KARSTUMS NO AUGŠPUSES + APAKŠPUSES



2

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

Gaļas cepināšana
Lietojiet pannas vai plātis ar emaljas pārklājumu, no rūdīta stikla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu, cepināšanas laikā nodrošiniet pietiekamu mitrumu.
Cepināšanas laikā gaļa jāapgriež.
Cepetis būs sulīgāks, ja to pārklāsiet.

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

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

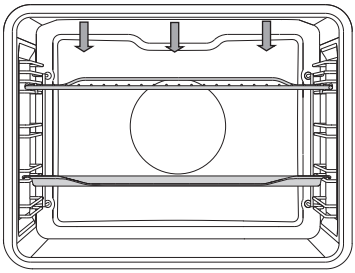
Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzeņu suflē	2	190-210	35-45
Saldais suflē	2	170-190	40-50
Smalkmaizītes *	3	190-210	20-30
Baltmaize, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Griķu maize, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pilngraudu maize, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rudzu maize, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltas maize, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valriekstu kūka	2	170-180	50-60
Biskvītkūka *	2	160-170	30-40
Rauga mīklas smalkmaizītes	3	200-210	20-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu *	3	190-200	25-35
Augļu kūka	2	130-150	80-100
Bezē cepumi	3	80-90	110-130
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	3	170-180	30-40

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

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS



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

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

Maksimālā pieļaujamā temperatūra: 240 °C

Piecas minūtes uzsildiet infrasarkano staru (grila) sildelementu.
Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu.
Augstās temperatūras dēļ gaļa var ātri apdegt!
Cepināšana ar grila sildelementu ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu garoziņu, kā arī grauzdētai maizei.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē.

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu grilējot uz plāts, nodrošiniet pietiekamu mitrumu.
Grilēšanas laikā gaļa jāapgriež.

Pēc katras grilēšanas reizes notīriet cepeškrāsni un piederumus.

Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
GAĻA				
Bifšteks, pusjēls	180 g/kos	4	240	20 – 25
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/kos	4	240	25 – 30
Karbonādes/kotletes	280 g/kos	4	240	30 – 35
Grila desiņas	70 g/kos	4	240	20 – 25
GRAUZDĒTA MAIZE				
Grauzdiņi	/	4	240	5 – 10
Vaļējas sviestmaizes	/	4	240	5 – 10

Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Bifšteks, pusjēls	180 g/gab.	4	240	10-15
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gab.	4	240	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gab.	4	240	15-20
Karbonādes/kotletes	280 g/gab.	4	240	20-25
Teļa gaļas eskalops	140 g/gab.	4	240	15-20
Grila desiņas	70 g/gab.	4	240	10-20
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gab.	4	240	15-20
ZIVIS				
Laša steiki/filejas	200g/gab.	4	240	15-20
GRAUZDĒTA MAIZE				
6 maizes šķēles	/	4	240	1-4
Vaļējas sviestmaizes	/	4	240	2-5

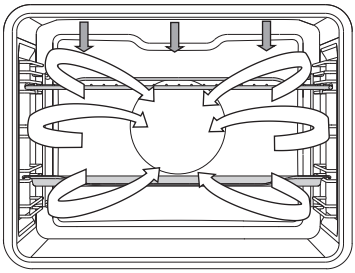
Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza.

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

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

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

LIELAIS GRILS + VENTILATORS

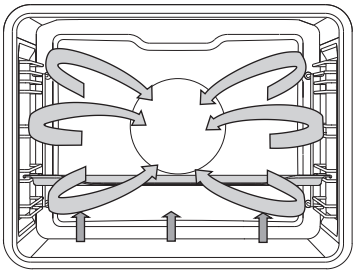


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	180-200	90-110
Cūkgaļas cepetis	1500	2	170-190	90-120
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	160-180	100-130
Pusvista	700	2	190-210	50-60
Vista, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Gaļas kukulītis	1500	2	160-180	70-90
ZIVIS				
Forele	200 g/gab.	2	200-220	20-30

KARSTAIS GAISS + KARSTUMS NO APAKŠPUSES



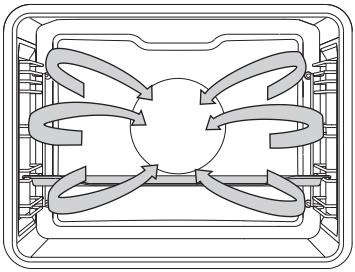
2

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

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

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla	2	150 – 160	60 – 70
Pica*	3	210 – 220	10 – 15
Lorēnas kišs, smilšu mīkla	2	190 – 200	50 – 60
Ābolu strūdele, kārtainā mīkla	2	170 – 180	50 – 60

KARSTAIS GAISS



2

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

Gaļas cepināšana:
Lietojiet pannas vai plātis ar emaljas pārklājumu, no rūdīta stikla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lai nepieļautu gaļas apdegšanu, cepināšanas laikā nodrošiniet pietiekamu mitrumu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis būs sulīgāks, ja to pārklāsiet.

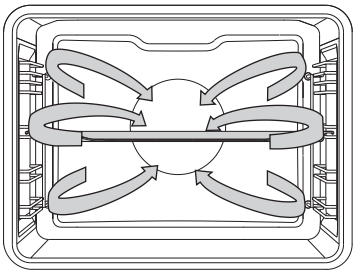
Produktu veids	Svars (g)	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	160 – 180	90 – 120
Vista, vesela	1500	2	170 – 190	70 – 90
Pīle	2000	2	160 – 180	120 – 150
Zoss	4000	2	150 – 170	170 – 200
Tītars	5000	2	150 – 170	180 – 210
Vistas krūtiņa	1000	3	180 – 200	50 – 60
Pildīta vista	1500	2	180 – 200	110 – 130

Konditorejas izstrādājumu cepšana
Ieteicams iepriekš uzsildīt cepeškrāsni.
Nelielus konditorejas izstrādājumus var cept seklās plātīs vairākos līmeņos (2. un 3. līmenī).
Paturiet prātā, ka dažādām cepamplātīm cepšanas laiks var atšķirties.
Iespējams, augšējā plāts būs jāizņem ātrāk nekā apakšējā.
Cepampannas vienmēr novietojiet uz režģa; izņemiet režģi, ja lietojat cepeškrāsns komplektā iekļauto cepamplāti.
Lai nelieli konditorejas izstrādājumi vienmērīgi apbrūnētu, tiem jābūt vienādā biezumā.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150 – 160	30 – 40
Drumstalu plātsmaize	3	160 – 170	25 – 35
Plūmju kūka	2	150 – 160	30 – 40
Biskvīta mīklas rulete *	3	160 – 170	15 – 25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160 – 170	50 – 70
Pītā rauga mīklas maize (Challah)	2	160 – 170	35 – 50
Ābolu strūdele	3	170 – 180	50 – 60
Pica *	3	200 – 210	15 – 20
Cepumi, smilšu mīkla *	3	150 – 160	15 – 25
Biskvīti, spiesti *	3	140 – 150	20 – 30
Kūciņas *	3	140 – 150	20 – 30
Smalkmaizītes, rauga mīkla	3	170 – 180	20 – 35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	3	170 – 180	20 – 30
Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu	3	180 – 190	25 – 45
SALDĒTI PRODUKTI			
Ābolu un biezpiena strūdele	3	170 – 180	55 – 70
Pica	3	180 – 190	20 – 35
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī	3	200 – 210	25 – 40
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	3	200 – 210	20 – 35

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

ECO KARSTAIS GAISS



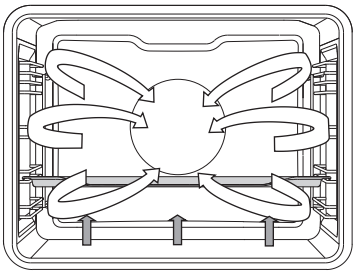
3

Darbosies apļa sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns kameras aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap gaļu, dārzeņiem vai konditorejas izstrādājumu.

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
GAĻA			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	2	190 – 200	110 – 130
Cūkgaļas cepetis, 2 kg	2	190 – 200	130 – 150
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	2	200 – 210	100 – 120
ZIVIS			
Vesela zivs, 200 g/gabals	3	190 – 200	40 – 50
Zivs fileja, 100 g/gabals	3	200 – 210	25 – 35
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Spiestie cepumi*	3	170 – 180	15 – 25
Mazie glazūrkēksi	3	180 – 190	30 – 35
Biskvīta mīklas rulete	3	190 – 200	15 – 25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	180 – 190	55 – 65
DĀRZEŅI			
Kartupeļu sacepums	2	180 – 190	40 – 50
Lazanja	2	190 – 200	45 – 55
SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI			
Frī kartupeļi, 1 kg	3	220 – 230	35 – 45
Vistas medaljoni, 0,7 kg	3	210 – 220	30 – 40
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	3	210 – 220	30 – 40

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

KARSTUMS NO APAKŠPUSES + VENTILATORS



2

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

KONSERVĒŠANA

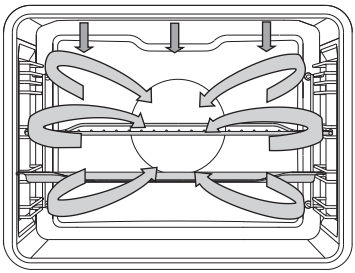
Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

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

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

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)	Temperatūra vārīšanās sākuma brīdī	Nogaidīšanas ilgums cepeškrāsnī (min)
AUGĻI					
Zemenes (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Augļi ar kauliņiem (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Augļu biezenis (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
DĀRZEŅI					
Marinēti gurķi (6 × 1 l)	2	180	40-60	izslēgt	20-30
Pupas/burkāni (6 × 1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

CEPINĀŠANA



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

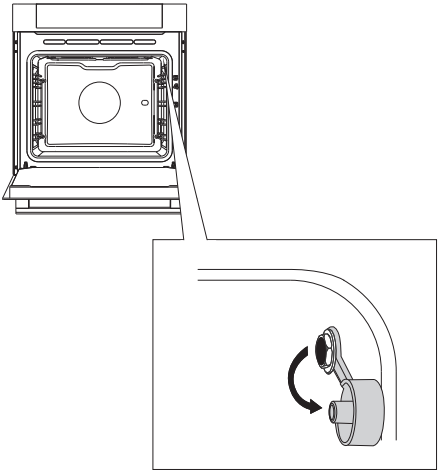
Cepinot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi 3. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Ja gaļu cepināt cepamplātī, novietojiet cepamplāti 2. vadotnē.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)	Temperatūra centrā (°C)
GAĻA					
Liellopa fileja	1000	2	160 – 180	60 – 80	55 – 75*
Vista, vesela	1500	2	170 – 190	65 – 85	85 – 90
Tītars	4000	2	160 – 180	150 – 180	85 – 90
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160 – 180	100 – 120	70 – 85
Gaļas kukulītis	1000	2	160 – 180	50 – 65	80 – 85
Teļa gaļa	1000	2	160 – 180	70 – 90	75 – 85
Jēra gaļa	1000	2	170 – 190	50 – 70	75 – 85
Medījumu gaļa	1000	2	170 – 190	60 – 90	75 – 85
Vesela zivs	1000	3	160 – 180	40 – 50	75 – 85

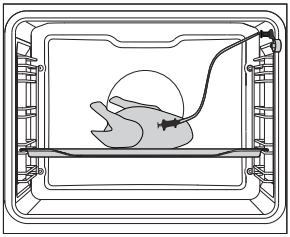
* pusjēla = 55–60 °C; vidēji izcepta = 65–70 °C; labi izcepta = 70–75 °C

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.)

Atlasiet sistēmu (piemērs: karsts gaiss).

Būs redzama iepriekš iestatītā temperatūra un zondes temperatūra. Iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru un ēdiena temperatūru gatavošanas beigās.
Piespiediet taustiņu SĀKT.

Gatavošanas laikā displejā pamīšus tiks uzrādīta pašreizējā temperatūra krāsnī un iestatītā temperatūra. Darbības laikā temperatūru var mainīt.
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.

Gaļas gatavības pakāpes

GAĻAS VEIDS	Temperatūra centrā (°C)
LIELLOPU GAĻA	
Jēla	40-45
Pusjēla	55-60
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	75-80
TEĻA GAĻA	
Labi izcepta	75-85
CŪKGAĻA	
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	75-85
JĒRA GAĻA	
Labi izcepta	79
AITAS GAĻA	
Jēla	45
Pusjēla	55-60
Vidēji apcepta	65-70
Labi izcepta	80
KAZAS GAĻA	
Vidēji apcepta	70
Labi izcepta	82
PUTNU GAĻA	
Labi izcepta	82
ZIVIS	
Labi izceptas	65-70

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.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms iekārtas tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā atdziest.

Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt tās apkopi bez pienācīgas uzraudzības!

Alumīnija virsmas

Alumīnija virsmas jātīra ar šādiem materiāliem paredzētiem neabrazīviem šķidriem mazgāšanas līdzekļiem.
Uzklājiet mazgāšanas līdzekli uz mitras drānas, notīriet virsmu un noskalojiet ar ūdeni.
Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši virsmas.
Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus sūkļus.
Ievērojiet! Virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētiem aerosoliem, jo tie var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Priekšējie nerūsošā tērauda paneļi

(atkarībā no modeļa)
Tīriet virsmu ar saudzīgu tīrīšanas līdzekli (ziepjūdeni) un mīkstu neabrazīvu sūkli.
Lai nebojātu virsmu, nelietojiet abrazīvus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus.

Lakotas un plastmasas virsmas

(atkarībā no modeļa)
Nekādā gadījumā nelietojiet pogu, durtiņu rokturu, marķējumu un tehnisko datu plāksnītes tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un sūkļus, spirtu saturošus tīrīšanas līdzekļus vai tīru spirtu.
Nekavējoties notīriet traipus ar mīkstu drānu un šķidru tīrīšanas līdzekli. Var izmantot arī īpaši šim virsmu veidam paredzētus tīrīšanas līdzekļus; tādā gadījumā ievērojiet ražotāja norādījumus.

Alumīnija virsmas nekādā gadījumā nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tie var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai cepeškrāsnī iztīrītu grūti iztīrāmus traipus, varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāsns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas, tīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras lietošanas. Vienkāršākais veids, kā notīrīt taukvielas, ir tīrīšana ar siltu ziepjūdeni, kad cepeškrāsns vēl ir silta.

Ja netīrumi un tauki ir grūti iztīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa atliekas. Nelietojiet stipras iedarbības un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

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

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

AQUA CLEAN TĪRĪŠANAS PROGRAMMA

Pirms tīrīšanas programmas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns kameras visus lielos netīrumus un ēdiena atliekas.

Ielejiet 0,6 l silta ūdens dziļajā cepešplātī un uzlieciet to uz otrās vadotnes. Atlasiet cepeškrāsns tīrīšanas programmu.

Galvenajā izvēlnē atlasiet **Papildu opcija** un **Tīrīšana**. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot POGU.

Piespiediet taustiņu "SĀKT".

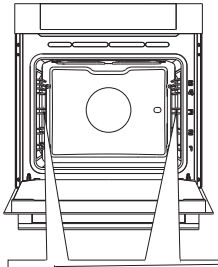
Kad programma pabeigta, pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi, lai varētu droši noslaucīt cepeškrāsns iekšpusi.
Pēc 30 minūšu ilgas programmas traipi uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmiekšķēti, atvieglojot tīrīšanu. Noslaukiet traipus ar mitru drānu.

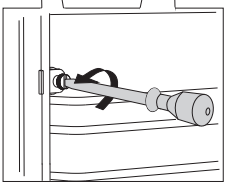
Ja tīrīšanas process nav sekmīgs (ja traipi ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.

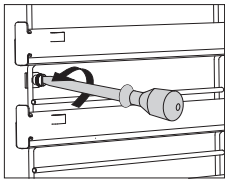
Tīrīšanas programmu lietojiet tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

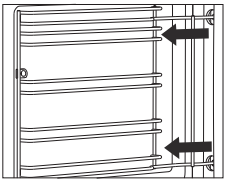
Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

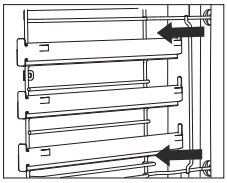






1 Atskrūvējiet skrūvi.

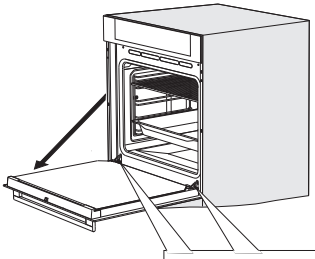




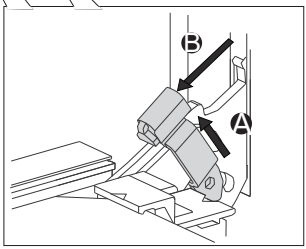
2 Izņemiet vadotnes no atverēm aizmugurējā sienā.

Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi pievelciet skrūves uz vadotnēm.

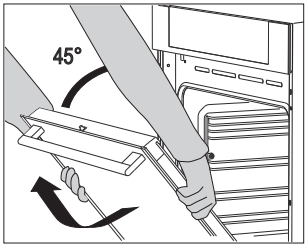
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



2 Nedaudz paceliet abus fiksatorus un velciet virzienā uz sevi.

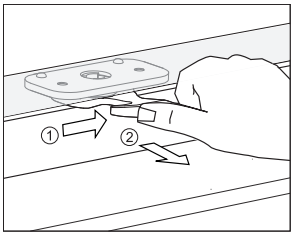


3 Lēni aizveriet durtiņas līdz 45 grādu leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durtiņu stāvokli); pēc tam paceliet durtiņas un izvelciet tās ārā.

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

Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārliecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamateņģes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atsperi.
Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.

DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

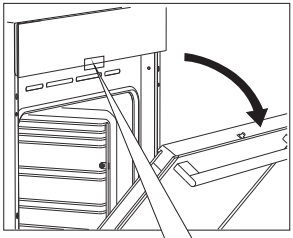


Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdiet to ar īkšķi uz labo pusi un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.

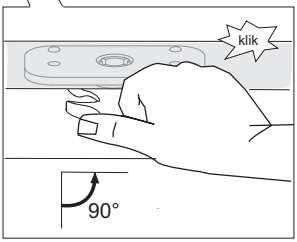
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

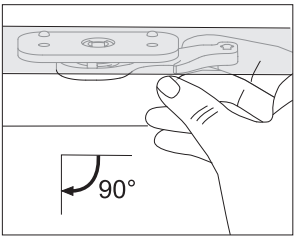
Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.



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.

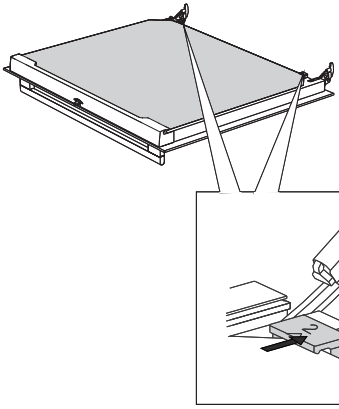
SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

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. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski un saudzīgi.

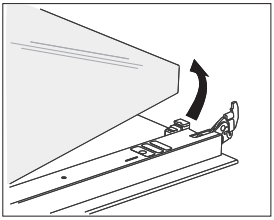
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

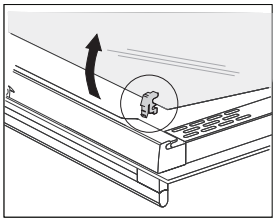
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms jāizņem durtiņas. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA").



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



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



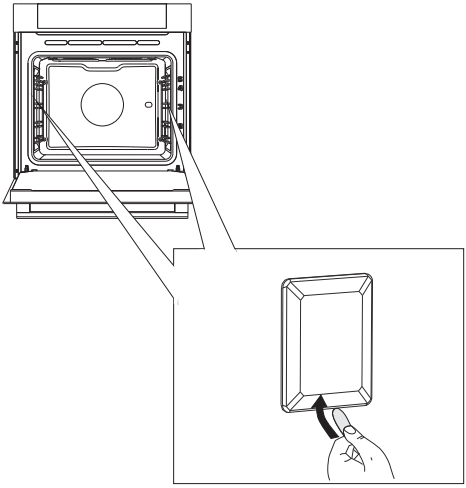
3 Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Jāizņem arī stikla paneļa gumijas blīvējumi.

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

SPULDZES NOMAIŅA

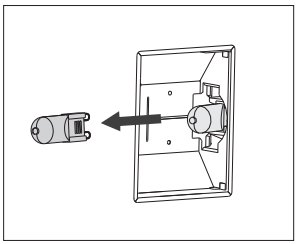
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

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



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

Pārliecinieties, lai netiktu bojāta emalja.



2 Noņemiet halogēna spuldzes pārsegu.

Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu atskarpju veidošanos.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Cēlonis
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir sastindzis...	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs...	Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.
Mikroviļņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana un apkope".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas ...	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikroviļņu krāsns durtiņas ir aizvērtas?
Displejā ir redzams kļūdas kods (E1, E2, E3 utt.).	Kļūda ir elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku. Ja joprojām tiek rādīts šīs kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.

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

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

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

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

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

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

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

gorenje+

794626