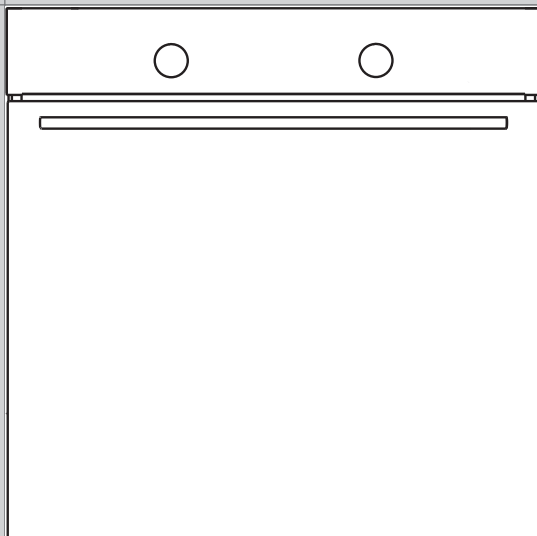


**DETALIZĒTI
NORĀDĪJUMI**
PAR ELEKTRISKĀS
PIROLĪTISKĀS
CEPEŠKRĀSNIS
LIETOŠANU

gorenje



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 7 Pirms cepeškrāsns pievienošanas: 8 ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀSNS 12 Vadības bloks 14 Tehniskie parametri	IEVADS
15 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA	IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI
16 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1.-6.) 16 1. Darbība: IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA 17 2. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE 19 3. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE 22 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE 24 5. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA 24 6. Darbība: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA 25 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS	GATAVOŠANAS DARBĪBAS
43 APKOPE UN TĪRĪŠANA 44 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 45 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana - pirolīze 47 Stieplju un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 48 Katalītisko ieliktnu ievietošana 49 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana atpakaļ (atkarībā no modeļa) 52 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana 53 Spuldzes nomaiņa	APKOPE UN TĪRĪŠANA
54 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA 55 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES	TRAUCĒJUMME- KLĒŠANA

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.

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 kabeli** tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plāks 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.

Drošs cepeškrāsns lietojums pirolītiskās tīrīšanas laikā

Pirms automātiskās tīrīšanas iedarbināšanas no cepeškrāsns jāizņem visi piederumi: režģis, grozāmā iesma komplekts, visas cepamplātis, gaļas zonde, stieplu un teleskopiskās vadotnes un trauki, kas nav cepeškrāsns piederumu sastāvdaļa.

Pirms tīrīšanas procesa no cepeškrāsns dobuma jāiztīra visi pārtikas pārpalikumi un jāizvāc visas izņemamās detaļas.

Automātiskā tīrīšanas procesa laikā cepeškrāsns ārpuse ļoti sakarst. Apdegumu risks! Turiet bērnus atstatu no cepeškrāsns.

Pirms automātiskā tīrīšanas procesa iedarbināšanas rūpīgi izlasiet un ievērojiet nodaļā „Tīrīšana un apkope” sniegtos norādījumus; šajā nodaļā ir aprakstīts drošs šīs funkcijas lietojums.

Nelieciet neko tieši uz cepeškrāsns dobuma pamatnes.

Automātiskā pirolītiskā tīrīšanas procesa laikā pārtikas produktu daļiņas, tauki un cepešu sula var uzliesmot.

Ugunsgrēka risks! Katru reizi pirms automātiskā tīrīšanas procesa iztīriet no cepeškrāsns lielākas ēdienu paliekas un citus netīrumus.

Nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas, kamēr notiek automātiskais pirolītiskais tīrīšanas process.

Nodrošiniet, lai durtiņu bloķētāja atvērumā neieķļūtu nekādi netīrumi, kas varētu kavēt cepeškrāsns durtiņu automātisko bloķēšanu automātiskās tīrīšanas procedūras laikā.

Ja pirolītiskā tīrīšanas procesa laikā notiek traucējumi elektroapgādē, programma pēc divām minūtēm tiek pārtraukta, un cepeškrāsns durtiņas paliek bloķētas. Durtiņas tiks atbloķētas aptuveni 30 minūtes pēc elektroapgādes atjaunošanās, neatkarīgi no tā, vai pa šo laiku ierīce ir atdzisisusi.

Automātiskā tīrīšanas procesa laikā neskariet nevienu ierīces metāla daļu!

Pirolītiskā tīrīšana tiek veikta ļoti augstā temperatūrā, kas var izraisīt izgarojumu un dūmu izdalīšanos no ēdienu atliekām. Iesakām pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā virtuvē nodrošināt pilnīgu ventilāciju. Mazi dzīvnieki un mājdzīvnieki ir ļoti jutīgi pret izgarojumiem, kas izdalās cepeškrāsns pirolītiskās tīrīšanas laikā. Iesakām nepieļaut viņu uzturēšanos virtuvē pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tīrīšanas procesa rūpīgi izvēdināt virtuvi.

Automātiskās tīrīšanas rezultātā
cepeškrāsns dobums un cepeškrāsns
aprikojums, kas tīrīts šādā veidā, var mainīt
krāsu un zaudēt nedaudz spīduma.



Uzmanību – karsta virsma
pirolītiskās tīrīšanas laikā!

PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

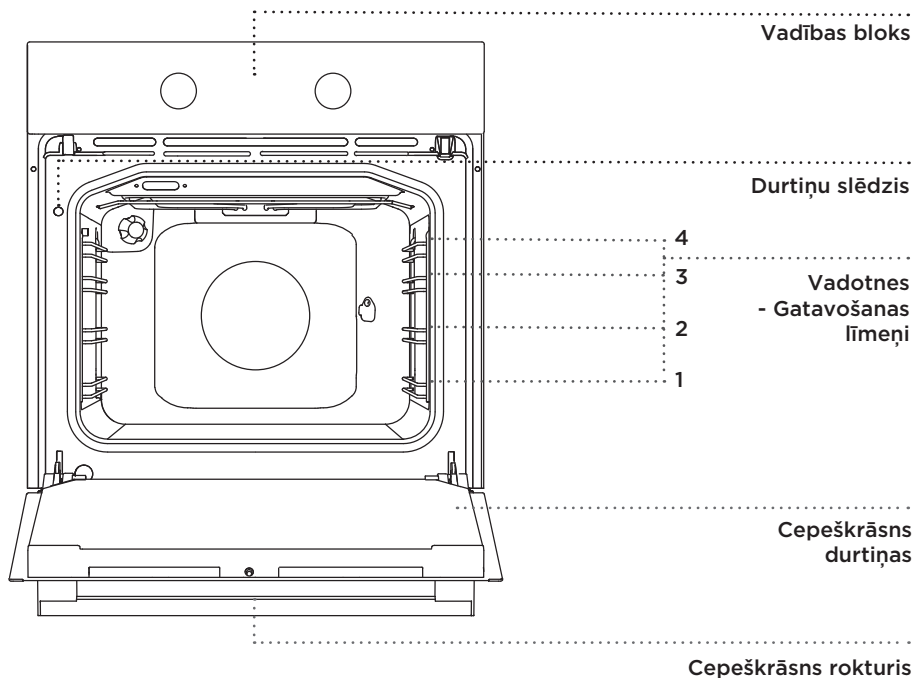


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par
lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas
prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai
lietošanas.

ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀSNS

**(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO
MODEĻA)**

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



IESPIEŽAMĀ-IZVELKAMĀ POGA

Viegli pavelciet pogu, līdz tā izvirzās uz āru, un tad grieziet to.

 Pēc katra lietojuma pagrieziet pogu atpakaļ izslēgtā pozīcijā un iespiediet uz iekšu. Piespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest uz iekšu tikai tad, kad slēdzis ir izslēgtā pozīcijā.

STIEPĻU VADOTNES

Stiepļu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/ vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var uzstādīt 2., 3. un 4. līmenī.

Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

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

DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

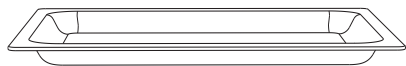
DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

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

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI



Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes).

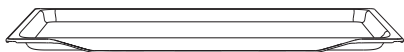


STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas plāti.

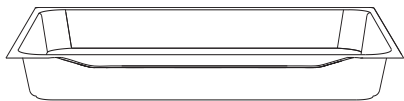


REŽĢI lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

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



SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



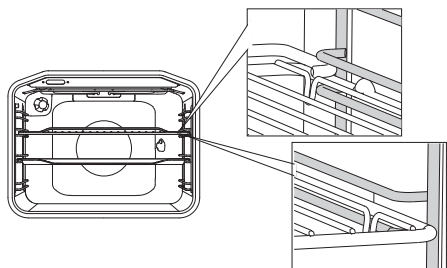
DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



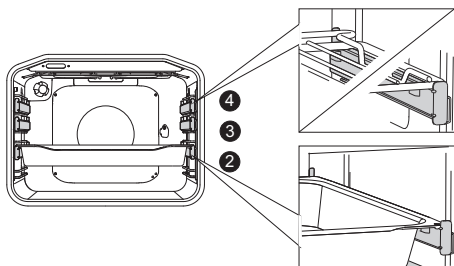
Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



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



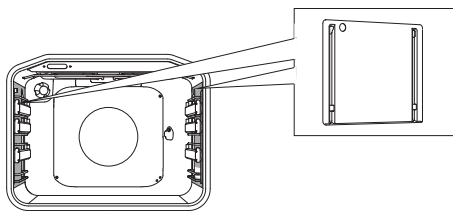
Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



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



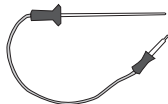
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durvis.



VIEGLI TĪRĀMIE IELIKTŅI nepieļauj tauku šļakatu pielipšanu cepeškrāsns iekšējām sienīņām.



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



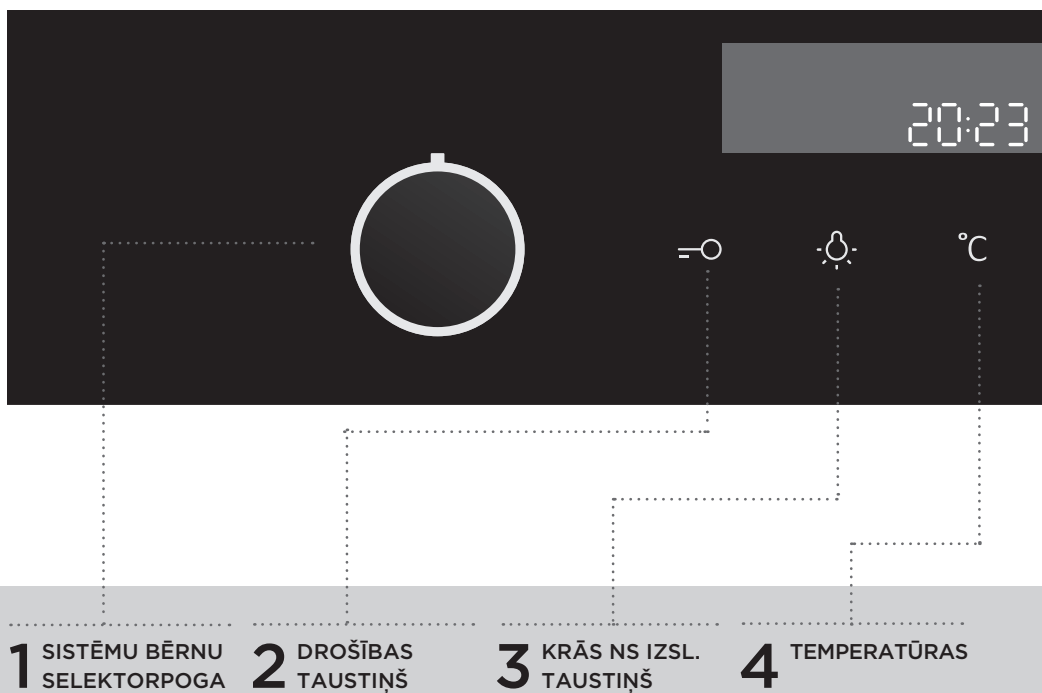
ZONDE lielāku gaļas gabalu cepšanai.



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

VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



IEVĒROJIET:

Gatavošanas sistēmu simboli var atrasties uz kļoķa vai priekšējā panelī (atkarībā no ierīces modeļa).



5 TAIMERA TAUSTIŅŠ

Gatavošanas ilgums

Gatavošanas beigas

Trauksme

Pulkstenis

6 PALAIŠANAS/ APTURĒŠANAS TAUSTIŅŠ

**Ar šo taustiņu
palaiž vai aptur
programmas
darbību.**

7 IESTATĪJUMU POGA (-/+)

Ar šo pogu
iestata ilgumu un
temperatūru.

8 GATAVOŠANAS INFORMĀCIJAS UN PULKSTEŅA DISPLEJS

IEVĒROJIET:

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

TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

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

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

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

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

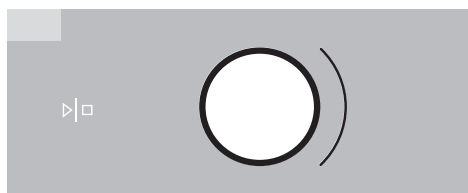
Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1.-6.)

1. DARBĪBA: IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA

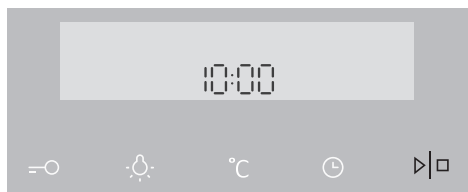
Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols . Iestatiet pulksteņa laiku.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA



1 Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un vispirms iestatiet minūtes, tad kursorš pāries uz stundām. Pēc trim sekundēm iestatījumi tiks saglabāti.

 Pogas spējāka pagriešana pa labi vai pa kreisi iestatījumus mainīs ātrāk.



2 Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./APTUR. taustiņu. Nākamo trīs sekunžu laikā nepiespiežot nevienu taustiņu, iestatījums tiks saglabāts automātiski.

 Krāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

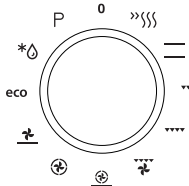
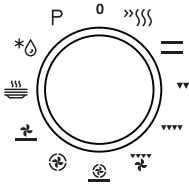
Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija.

Piespiediet taustiņu , lai iestatītu pašreizējo laiku. Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./APTUR. taustiņu.

2. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



Grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi), lai izvēlētos 0 GATAVOŠANAS SISTĒMU (skatīt programmu tabulu).

Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
»»»»	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.	160
==	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
▼▼	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaizi vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	240
▼▼▼	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaizi, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	240
▼▼▼	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnīšanai.	170
⊕	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
⊕	KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.	180

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā..	180
	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.	60
 ECO 	ECO GATAVOŠANA ¹⁾ Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	
	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-
P	PIROLĪZE Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadedzina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.	-

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

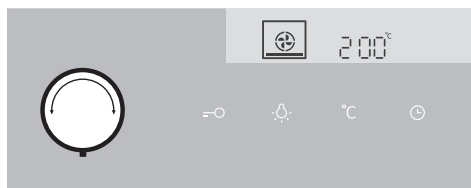
Šajā režīmā īpašā ierīces darbības algoritma un atlikušā siltuma izmantošanas dēļ faktiskā temperatūra cepeškrāsnī netiek rādīta displejā.

3. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

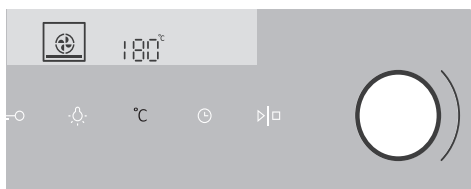
Katrā gatavošanas sistēmā ir pamata jeb noklusējuma iestatījumi, kurus var pielāgot.

Lai mainītu iestatījumu, piespiediet attiecīgo taustiņu (pirms PALAIŠ./APTUR. taustiņa piespiešanas). Dažās programmās atsevišķi iestatījumi nav pieejami; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



1 Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Izvēlētā ikona parādīsies displejā, un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība.



2 Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Izvēlētā ikona parādīsies displejā, un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība.



Dažās sistēmās maksimālā temperatūra ir ierobežota.

Kad ierīce tiek ieslēgta ar PALAIŠANAS taustiņu, displejā mirgo simbols °C, līdz tiek sasniegta vajadzīgā vērtība.

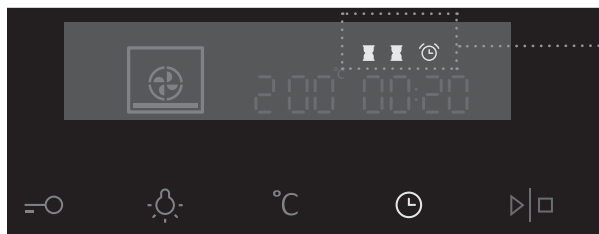
TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU, tad iestatiet temperatūru.

Vairākas reizes pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos simbolu.

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

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustiņu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkciju displejs



Gatavošanas ilguma iestatīšana

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



Aizkavētas palaišanas iestatīšana

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

Piemērs:

Pašreizējais laiks: pusdienlaiks Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

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

Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00).

Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu.

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



Minūšu atgādnes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no krāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

Pēdējās minūtes laikā minūšu atgādne tiek rādīta sekundēs.

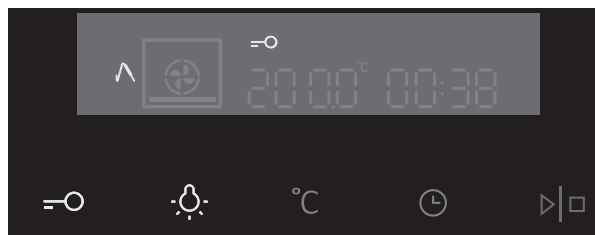


Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, krāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0".

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



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

 Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Aktivējiet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Displejā parādīsies "atslēgas" ikona. Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam. Ikona displejā vairs nebūs redzama.

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

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt gatavošanas sistēmu vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot selektorpogu uz "0".

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

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durtiņas vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta.

Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs.

Apgaismojumu mikroviļņu krāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustiņu.

5sek °C **AKUSTISKAIS SIGNĀLS**

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

Piespiediet TEMPERATŪRAS taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi.

Grieziet IESTATĪŠANAS POGU

(+/-), lai izvēlētos vienu no trim skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā parādīsies dienas laika rādījums.

5sek **DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA**

Gatavošanas sistēmu selektor pogai jābūt pozīcijā "0". Piespiediet APGAISMOJUMA taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu.

Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Grieziet

IESTATĪŠANAS POGU (+/-), lai regulētu displeja reostatu (aptumšotāju) (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

+ **GAIDĪŠANAS REŽĪMS**

Ja displejs netiek lietots, tā apgaismojumu pēc 10 minūtēm var izslēgt automātiski.

Lai izslēgtu displeju, piespiediet ATSLĒGAS + TAIMERA taustiņus.

Ja taimera funkcija ir bijusi aktivēta, displejā parādīsies "IZSLĒGTA" stāvokļa un TAIMERA ikonas, norādot uz aktivēto funkciju.



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

5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

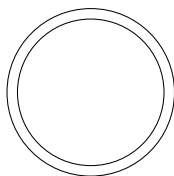
Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu.



6. DARBĪBA: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

0



Pēc gatavošanas procesa beigām un tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, temperatūras krišanās tiek rādīta līdz 50°C.

Arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Pēc vienas bezdarba minūtes ierīce pārlēgsies gaidīšanas režīmā.



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

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

Iepriekšēji uzsildiet cepeškrāsnī 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 plātiņus, 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.

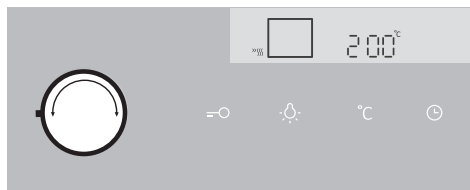
Izslēdziet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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

GATAVOŠANAS SISTĒMAS STRAUJA

IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarsetu krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdiena gatavošanai.



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz strauju iepriekšēju uzsildīšanu.

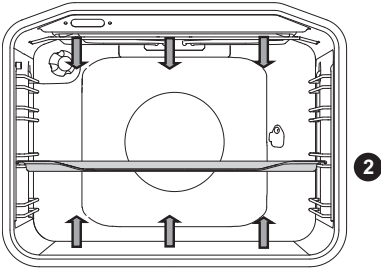
Displejā būs redzama IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība. Šo temperatūras iestatījumu var koriģēt.

 Pēc ieslēgšanas cepeškrāsns sāks uzsilt. Displejā mirgos simbols °C. Sasniedzot iestatīto temperatūru, iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, un atskanēs akustisks signāls. Akustisko signālu var pārtraukt, piespiežot jebkuru taustiņu; pēc vienas minūtes tas beigs skanēt automātiski.

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

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

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



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

Gaļas cepšana:

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

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

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

Ja ierīcei nav  režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav  režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

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

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

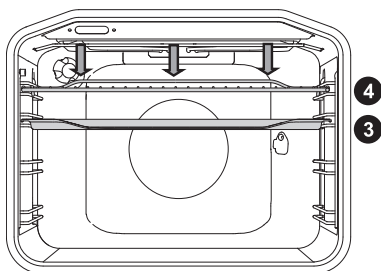
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS



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

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

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 240 °C

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

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

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

Grila galds – mazais grils

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

Grila galds – lielais grils

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

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

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

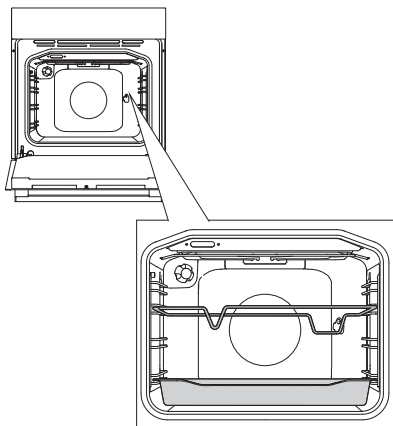


Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, cepeškrāsns durvīnām vienmēr jābūt aizvērtām.

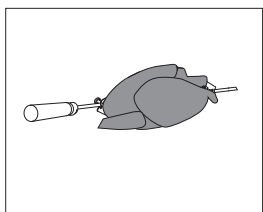
Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas knaibles.

Cepšana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

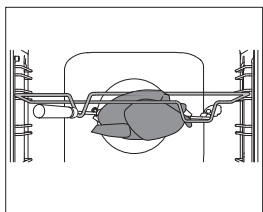
Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.



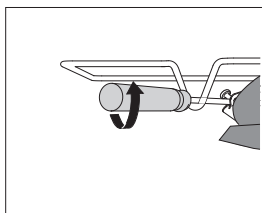
1 Ievietojiet iesma balstu 3. vadotnē no apakšas un uzlieciet dziļo plāti uz apakšējās (1.) vadotnes – šī plāts kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.



2 Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.



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



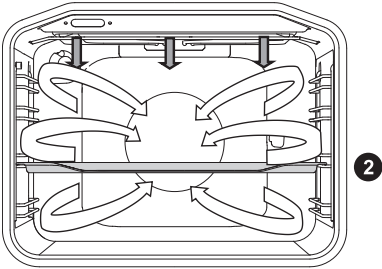
4 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsnī un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

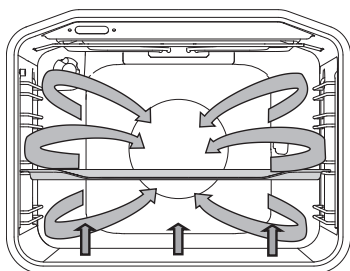


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

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

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



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

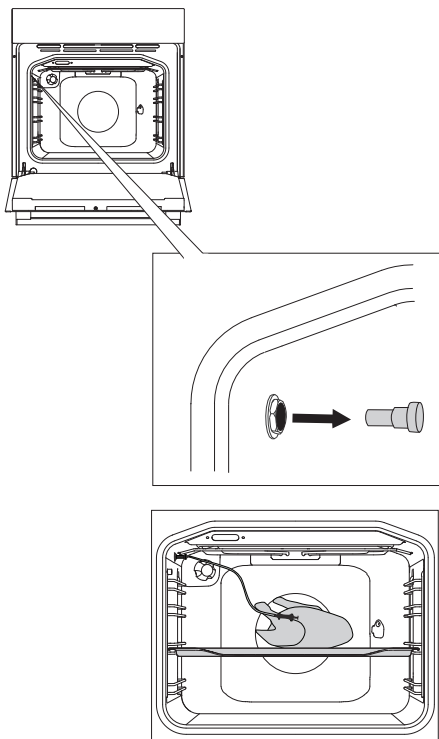
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

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

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

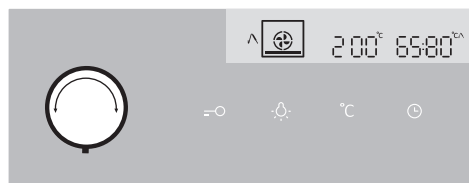
Cepšana ar gaļas zondi (Cepšana ar gaļas zondi)

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 GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU (karstais gaiss un apakšējais sildītājs). Displejā parādīsies simbols, iepriekšēji iestatītā temperatūra, zondes temperatūra un iestatītā temperatūra. Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu.



Cepeškrāsns darbības laikā tiks parādīta tābrīža cepeškrāsns kameras temperatūra, tābrīža termozondes temperatūra un iestatītā termozondes temperatūra. Darba laikā temperatūru var regulēt.

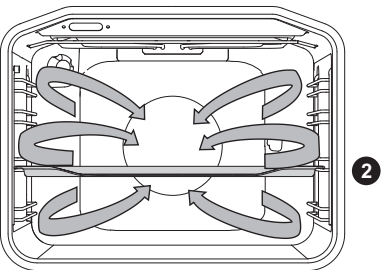
Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts. Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas procesa atlieciet vietā gaļas zondes ligzdas 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 sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Gaļas cepšana:

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

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

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

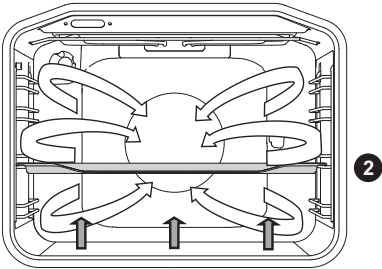
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu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

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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Izmantojiet otro vadotni no apakšas un labāk seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt pār gatavojamā ēdiena virspusi.

KONSERVĒŠANA

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

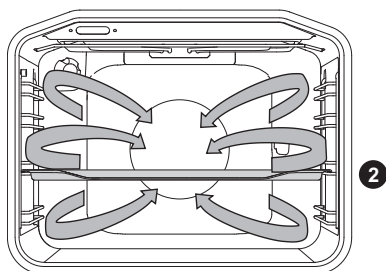
Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 l litra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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

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

ECO GATAVOŠANA

eco



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

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



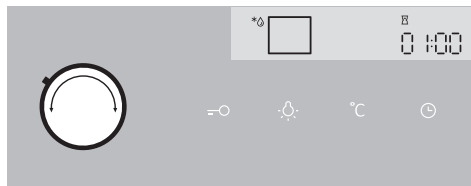
Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

Atlaidināšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un ruletes, kā arī dziļi saldētus augļus.



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz atlaidināšanu. Displejā būs redzams LAIKS. Šo laika iestatījumu var koriģēt. Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu.

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

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

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Alumīnija apdare

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

Uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija apdares.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.

Ievērojiet: virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas nesaskrāpēs apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu.

Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un neredzams ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

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



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

TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

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

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

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

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

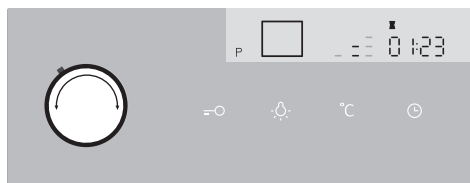
AUTOMĀTISKA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA - PIROLĪZE

Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses un dziļās un seklās cepešpannas automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadedzina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.

Pirolīzes procesa laikā ēdiens un tauki var aizdegties. Tādēļ pirms programmas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus netīrumus un ēdiena atliekas, kas ir redzami.



Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes).



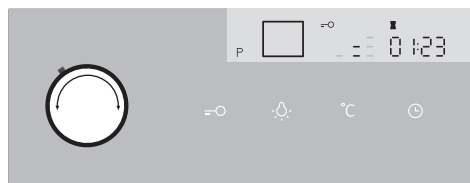
1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz „P”.

Displejā redzams tīrīšanas intensitātes līmenis un ilgums.



2 Izvēlieties vajadzīgo tīrīšanas intensitāti. (atkarībā no modeļa)

Pieskarieties TEMPERATŪRAS taustiņam un grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+).



3 Pēc noteikta perioda cepeškrāsns durtiņas tiks automātiski bloķētas jūsu drošības labad. Displejā parādīsies atslēgas simbols.



Tīrīšanas procesa laikā no cepeškrāsns var izdalīties nepatīkama smaka. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izslaukiet to ar mitru drānu. Noslaukiet cepeškrāsns durtiņas un blakus esošās virsmas blīves zonā. Neberziet blīvi.

Tīrīšanas laikā iekārta ārpusē kļūst ļoti karsta. Nekādā gadījumā nekariniet uz iekārtas priekšējā paneļa uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, virtuves dvieļus vai līdzīgus priekšmetus.



Automātiskās tīrīšanas laikā nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas. Programmas darbība var tikt pārtraukta. Apgaismes risks!

Pirolīzes laikā no iekārtas var izdalīties nepatīkamas smakas. Tādēļ mēs iesakām vēdināt telpu.

Kad pirolītiskās tīrīšanas programma ir pabeigta un cepeškrāsns ir atdzisusi, ar mitru drānu vai mīkstu sūkli izslaukiet no cepeškrāsns dobuma pelnus. Neberziet blīvi.

Ja cepeškrāsns tiek lietota vidēji bieži, mēs iesakām reizi mēnesī darbināt pirolītiskās tīrīšanas funkciju.

DZIĻĀS UN SEKLĀS CEPEŠPANNAS TĪRĪŠANA CEPEŠKRĀSNĪ:



Pirms pirolītiskās tīrīšanas sākuma izmantojiet komplektācijā iekļautās vadotņu sliedes (atkarībā no modeļa).

Pēc lietošanas notīriet cepešpannas ar karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli, pēc tam noslaukiet ar drānu un ievietojiet uz 2. vai 3. vadotnes sliedēm. Neievietojiet cepešpannu vai plāti uz 1. vadotnes sliedēm.



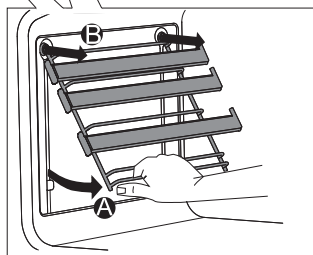
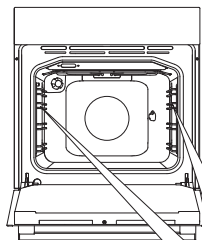
Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepešpannas un plātes var nedaudz mainīt krāsu un zaudēt spīdumu. Tas neietekmē iekārtas lietošanu.



Izmantojot pirolītiskās tīrīšanas procesu cepešpannu tīrīšanai, cikla nobeigumā cepeškrāsns dobums var nebūt pilnīgi tīrs.

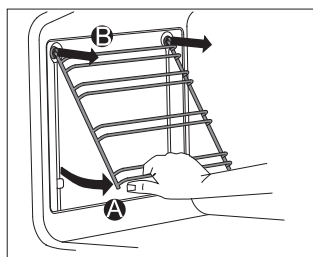
STIEPĻU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



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

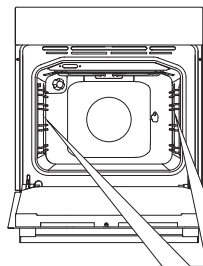
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



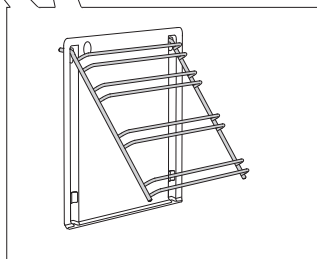
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

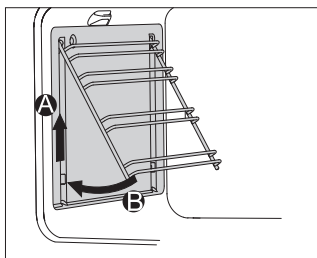
Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



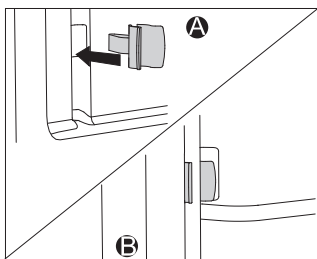
Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



1 Uzstādiet vadotnes uz katalītiskā ieliktņa.



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



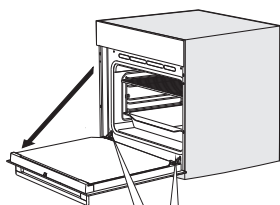
Uzstādot pilnībā izvelkamas vadīklas ar katalītiskajiem ieliktņiem, komplektā esošo aizkrītošo gropju viens gals jāievieto atvērumos cepeškrāsns iekšējās sienas apakšā, savukārt aizkrītošo gropju otrs gals – vadīklās.

Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.

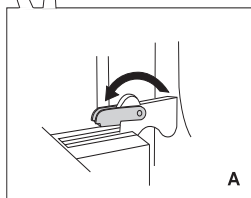


Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

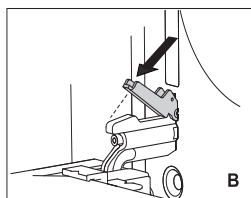
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKAĻ (atkarībā no modeļa)



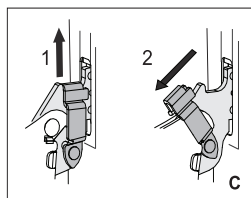
1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



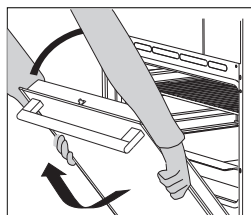
2 A Pagrieziet aizturus līdz galam atpakaļ (tradicionālas aizvēršanas gadījumā).



B Ar saudzīgās durtiņu aizvēršanas sistēmu pagrieziet aizturus atpakaļ par 90°.



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



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

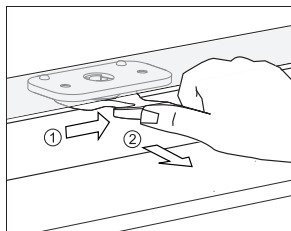


Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliecinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.



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



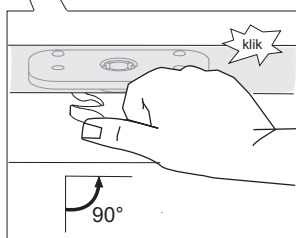
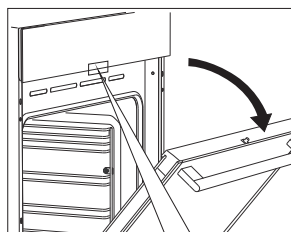
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

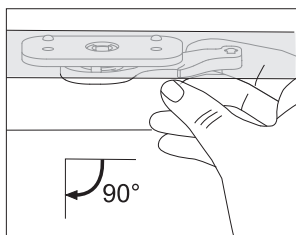


Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

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 AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

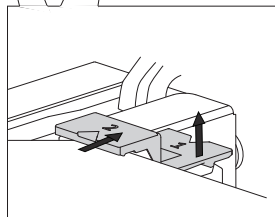
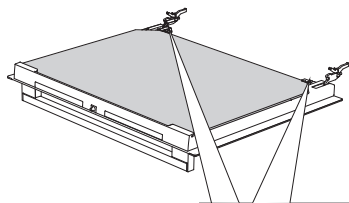
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



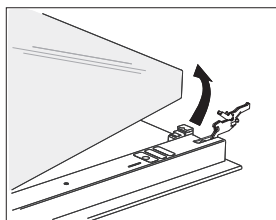
Ja durtiņu aizvēršanā pieliktais spēks ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

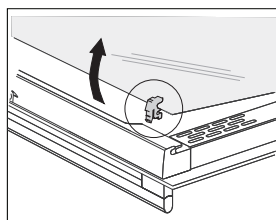
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").



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



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



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

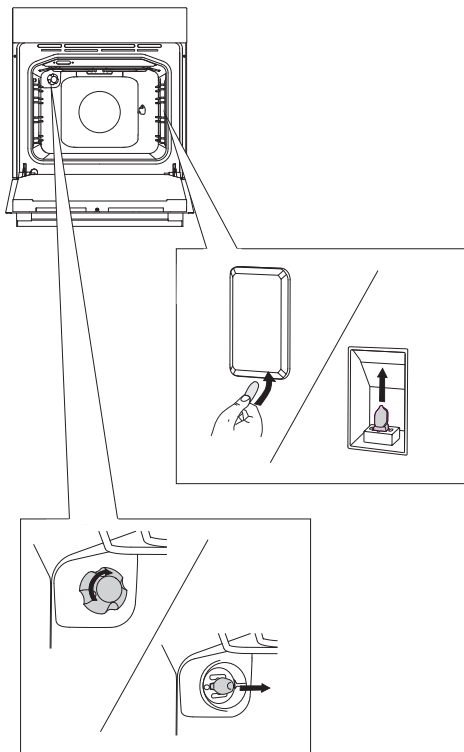


Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

SPULDZES NOMAIŅA

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

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



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



Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.

Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Cēlonis
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir sastindzis...	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs...	Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.
Mikroviļņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...	Spuldzes nomaina 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 šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.

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



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

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES



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

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

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

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

