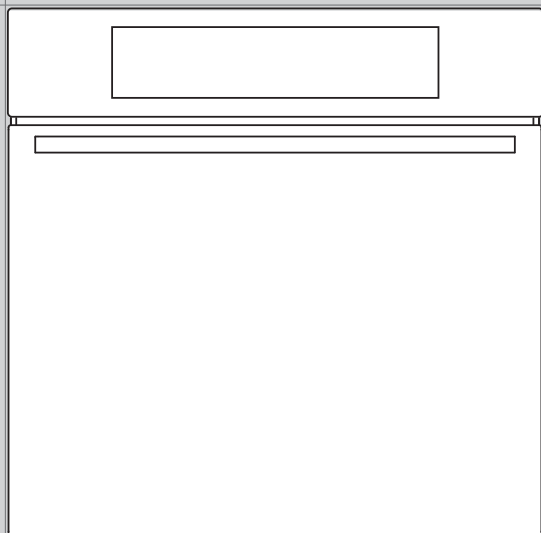


**DETALIZĒTI
NORĀDĪJUMI PAR
ELEKTRISKĀS
CEPEŠKRĀSNS
LIETOŠANU**

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.

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

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SATURS

4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU 5 Pirms cepeškrāsns pievienošanas 6 ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS 9 Tehniskie parametri 10 Vadības bloks	IEVADS
12 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA 13 IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA 13 Pulksteņa iestatīšana	IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI
14 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7) 14 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE 18 2. Darbība: TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS 19 3. Darbība: PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA ATMIŅĀ 20 4. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA 20 5. Darbība: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA 21 6. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE 22 7. Darbība: PAMATA IESTATĪJUMU IZVĒLE 24 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS	GATAVOŠANAS DARBĪBAS
41 APKOPE UN TĪRĪŠANA 42 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana 42 Aqua clean funkcijas lietošana cepeškrāsns tīrīšanā 43 Stiepgu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 44 Katalītisko ieliktnu ievietošana 45 Cepeškrāsns dobuma griestu tīrīšana (atkarībā no modeļa) 46 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana 49 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana 50 Spuldzes nomaiņa	APKOPE UN TĪRĪŠANA
51 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA 52 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 plātnes 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 paplašņu vadotnēm, gan bez tām.

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

PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

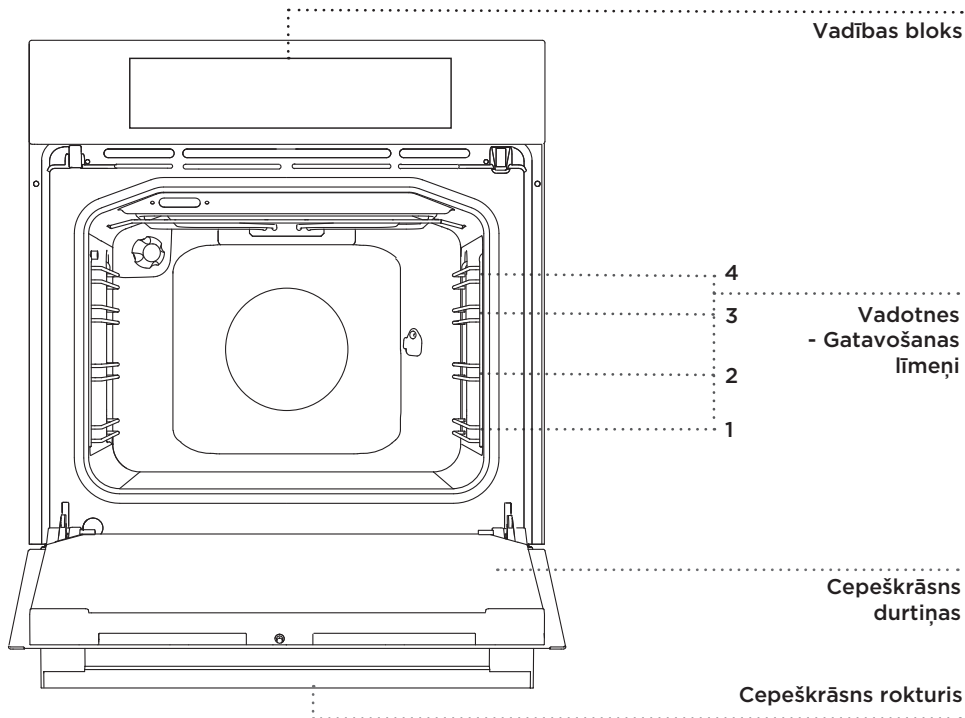


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS

(CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

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



STIEPLŪ VADOTNES

Stieplu 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. līmeņī.

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

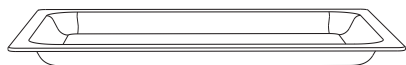
Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

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

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)



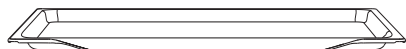
STIKLA CEPAMO TRAUKU lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.



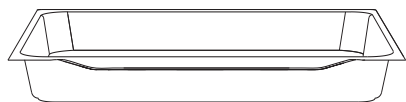
REŽĢI lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu



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



SEKLO CEPAMO PLĀTI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



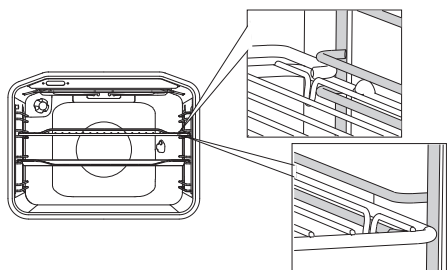
DZIĻO CEPAMO PLĀTI lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



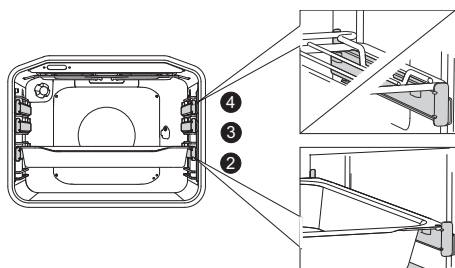
Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



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.

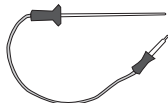


Ar teleskopiskajām izvelkamajām vadotnēm vienmēr izvelciet viena līmeņa vadotnes un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīet tās ar roku līdz galam.

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



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



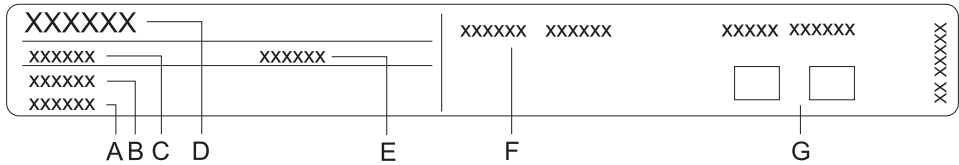
ZONDE lielāku gaļas gabalu cepšanai.



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

TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



A Sērijas numurs

B Kods

C Modelis

D Tips

E Preču zīme

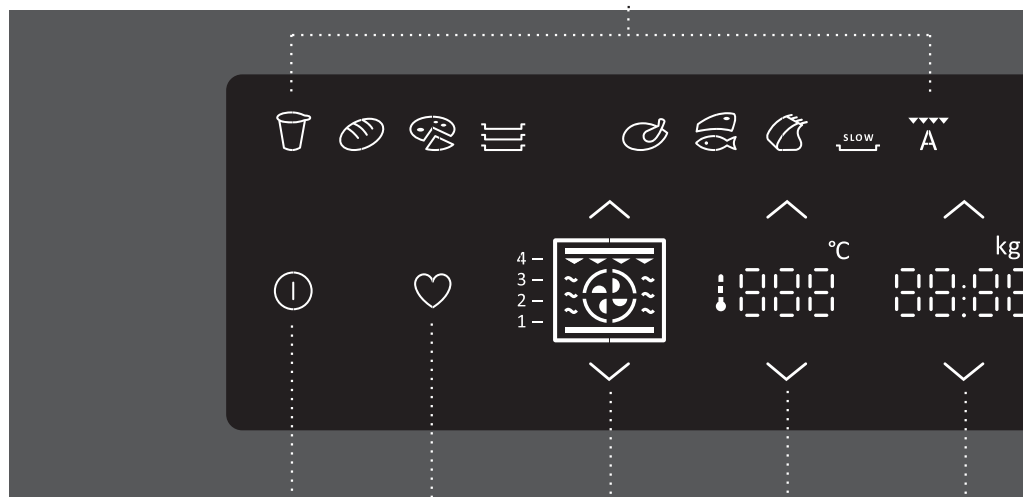
F Tehniskā informācija

G Atbilstības indikācijas / simboli

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

VADĪBAS BLOKS

ĒDIENU IZVĒLE



IESLĒGT/IZSLĒGT

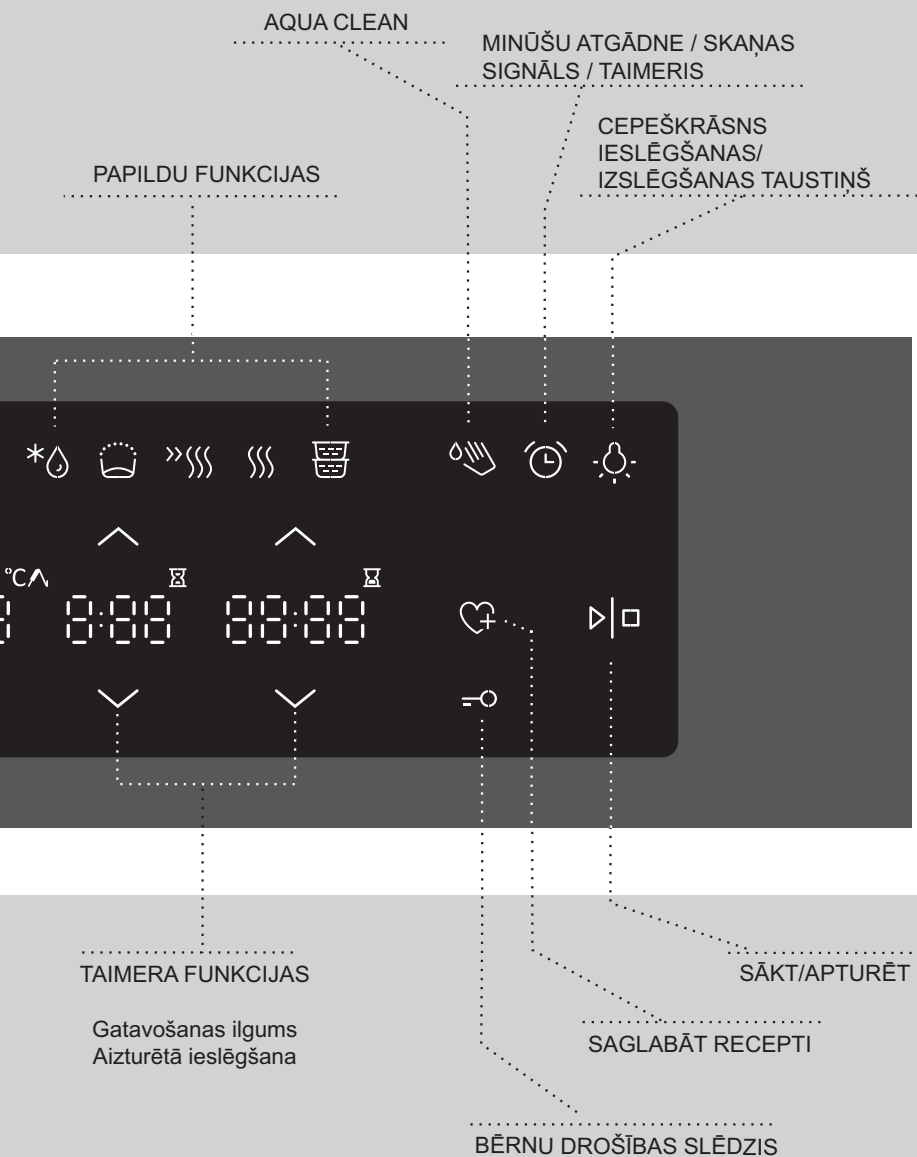
MANAS RECEPTES

ĒDIENA GATA-
VOŠANAS SISTĒ-
MAS

TEMPERATŪRA

LAIKS, SVARS,
TERMOZONDE

- ∧ Palielināt vērtībai
- ∨ Samazināt vērtību



IEVĒROJIET:

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

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

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

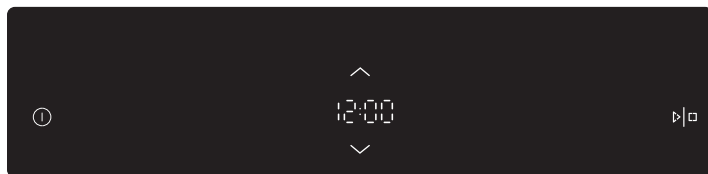
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pēc ierīces pievienošanas vai ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem, displejā mirgos 12:00.



Pieskarieties taustiņiem (^) un (v) lai iestatītu pulksteņa laiku. Apstipriniet iestatījumu ar PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu.

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

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

PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

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

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-7)

1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Gatavošanas procesu cepeškrāsnī var regulēt vairākos veidos.

A) GATAVOŠANA, IZVĒLOTIES DARBA REŽĪMU (profesionālais režīms)

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



GATAVOŠANAS
SISTĒMAS

GATAVOŠANAS SISTĒMAS

Pieskarieties
taustiņiem
(^) un (v) lai
izvēlētos gatavošanas
režīmu/sistēmu
un cepeškrāsns
temperatūru.

Var izvēlēties arī šādas papildu funkcijas:

 iepriekšēja uzsildīšana

 gatavošanas ilgums

 aizkavēta palaišana

Pieskarieties PALAIŠANAS taustiņam.

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

IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

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

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

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

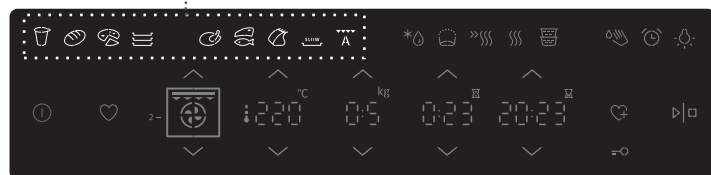
GATAVOŠANAS SISTĒMAS (atkarībā no modeļa)

SISTĒMA	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
	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
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena augšpusi.	150
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.	160
	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vajējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	230
	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 vajējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.	230
	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 apbrūnināšanai.	170
	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāģus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
	360° KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļa 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.	160
	ECO GATAVOŠANA ¹⁾ Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	160
	PAMATNES SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.	180

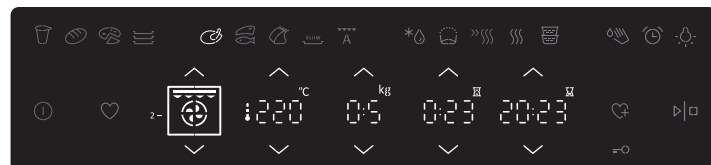
¹⁾ To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

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

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



Pieskarieties taustiņam, lai izvēlētos pārtikas produkta veidu. Iedegsies izvēlētais simbols.



Parādīsies iepriekšēji iestatītas vērtības, ko joprojām varat mainīt:

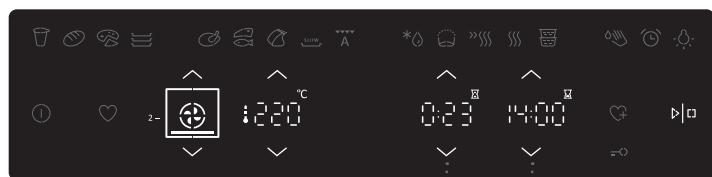
- daudzums
- gatavošanas temperatūra
- aizkavēta palaišana
- gatavošanas ilgums

Pieskarieties PALAIŠANAS taustiņam. Displejā parādīsies izvēlētās vērtības.

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

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

2. DARBĪBA: TAIMERA FUNKCIJAS – ILGUMS



Pieskarieties taustiņiem (∧) un (∨) lai iestatītu gatavošanas ilgumu.



Gatavošanas ilguma iestatīšana

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

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



Aizkavētas palaišanas iestatīšana

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

Piemērs:

Pašreizējais laiks: 12.00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18.00

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

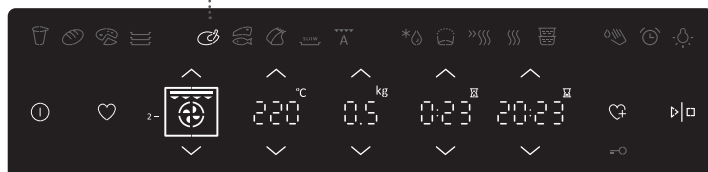


Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, krāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams īss akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

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

3. DARBĪBA: PROGRAMMAS SAGLABĀŠANA ATMIŅĀ

A) LIETOTĀJA DEFINĒTO PROGRAMMU (MANAS RECEPTES) SAGLABĀŠANA



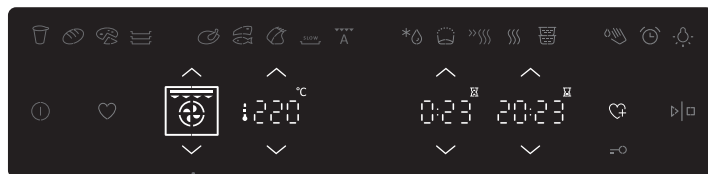
Pieskarieties taustiņam, lai izvēlētos pārtikas produkta veidu un izvēlieties savus iestatījumus:

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

Pieskarieties taustiņam , lai saglabātu savus iestatījumus.

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

B) CEPEŠKRĀSNS SISTĒMAS IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTO VĒRTĪBU SAGLABĀŠANA



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

- temperatūra
- gatavošanas ilgums
- aizkavēta palaišana

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

4. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

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



5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

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

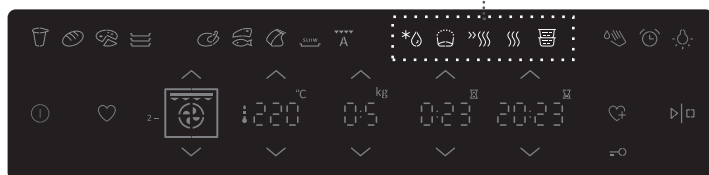


Pēc gatavošanas procesa beigām arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators vēl kādu brīdi turpinās darboties.



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

6. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU/ĪPAŠO FUNKCIJU IZVĒLE



Pieskarieties taustiņam, lai izvēlētos gatavošanas funkciju



Atlaidināšana

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

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

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



Mīkla - raudzēšana un pārbaudīšana

Lietojiet šo funkciju, lai raudzētu vai pārbaudītu rauga mīklu. Tiek uzturēta optimālā temperatūra, kas stimulēs rauga iedarbību un paātrinās raudzēšanas procesu.



Ātra iepriekšēja uzsildīšana

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



Atkārtota uzsildīšana:

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



Tvaicēšanas kolonna

Lietojiet šo funkciju, lai vienlaikus gatavotu dažādu veidu pārtikas produktus traukos, kas salikti viens uz otra. Produkti tiek gatavoti ar tvaiku, kas ceļas no apakšā novietotā pārtikas produkta. Pirmajā traukā lieciet ēdiena

ar lielāku šķidruma saturu (mērces, zupas), otrajā traukā lieciet gaļu, dārzeņus un piedevas, savukārt trešajā – desertus. (Šī funkcija darbojas tikai ar attiecīgu aprīkojumu.)

7. DARBĪBA: PAMATA IESTATĪJUMU IZVĒLE



Pieskarieties taustiņam, lai izvēlētos iestatījumu.



Aqua clean

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



Minūšu atgādnies iestatīšana

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



Cepeškrāsns apgaismojums

Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durktnas, vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs. Apgaismojumu cepeškrāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustiņu.



BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

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



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

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

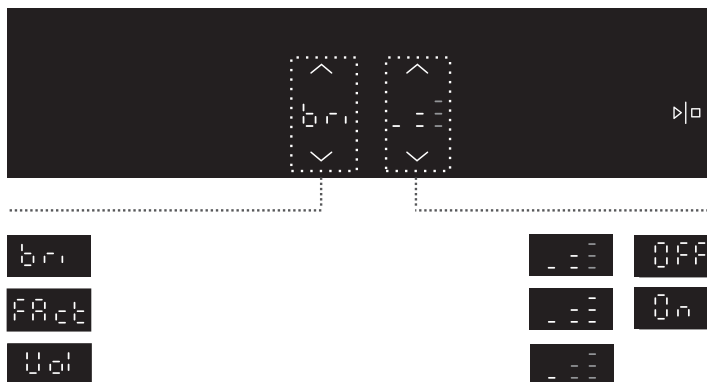
Laiks

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

8sek 

Kontrasta un skaņas iestatīšana; atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem

Iestatīšanu var veikt, kad parādās simbols . Piespiediet spuldzītes simbolu un astoņas sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādās "bri" līdz ar diviem pilnībā izgaismotiem stabīņiem.



Izvēlieties iestatījumu ar bulttaustiņiem (↗) un (↘). Lai apstiprinātu, pieskarieties taustiņam .



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

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

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

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

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

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

Iepriekšēji uzsildiet cepeškrānsi 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 uzsildīts.

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

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

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

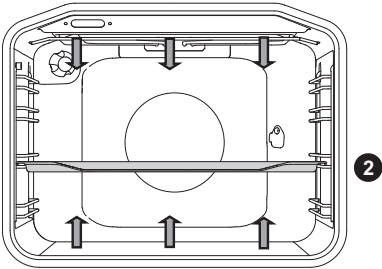


Zvaigznīte (*) tabulā nozīmē to, ka cepeškrāsns ir iepriekšēji jāuzsilda ar izvēlēto sistēmu.

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

Produktu veids	Gaļas temperatūra centrā (°C)	Gaļas krāsa griezumā un gaļas sulas krāsa
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, sārtēna 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, sārtā sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārtā
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 klaips	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	170-190	120-140
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	180-200	80-100
Zaķa fileja	1500	2	180-200	50-70
Brieža ciska	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vista	1500	2	190-210	70-90
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 pamatni, 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 žeļejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-40

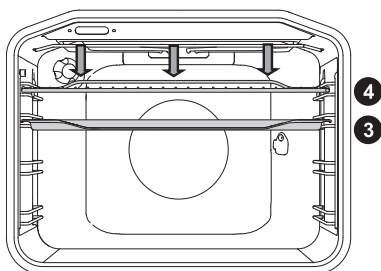
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

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 infrasarkanā staru (grila) sildītāju.

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

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepinašanu 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 cepeškrānsi, 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				
Grauzdiņi	/	4	230	3-6
Valējas 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 (Leberkāse)	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.

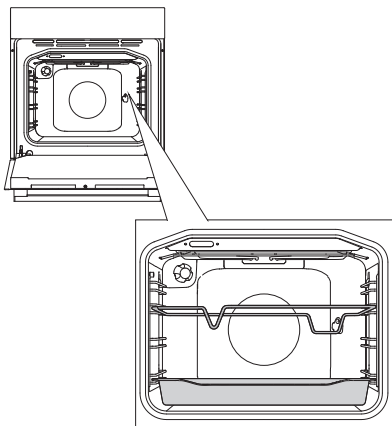


Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, cepeškrāsns durvīnām vienmēr jābūt aizvērtām.

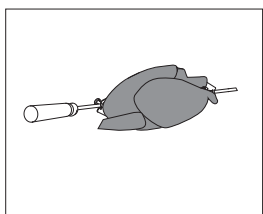
Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas kmaibles.

Cepšana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

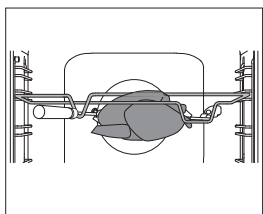
Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.



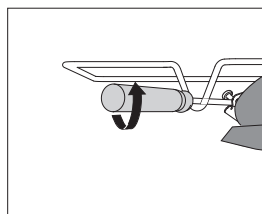
1 Ievietojiet iesma balstu 3. vadotnē no apakšas un uzlieciet dziļo plāti uz apakšējās (1.) vadotnes – šī plāts kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.



2 Uzduviet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.



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



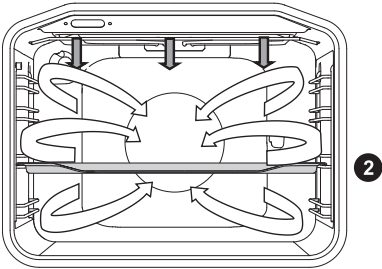
4 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsni un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

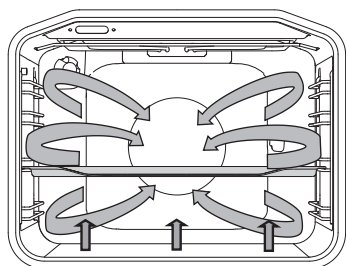


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(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.

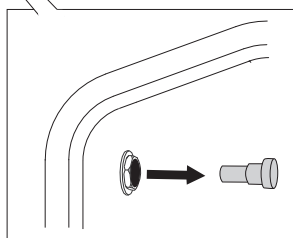
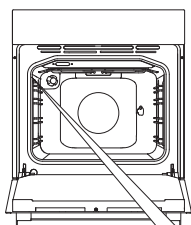
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

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

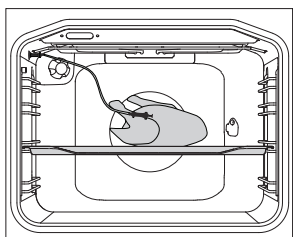
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Cepšana ar gaļas zondi (atkarībā no modeļa)

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



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



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



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

Displejā būs redzami iepriekšēji iestatītā temperatūra un zondes temperatūra.



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

Pēc gatavošanas procesa atlieciet vietā gaļas zondes ligzdas metāla vāciņu.

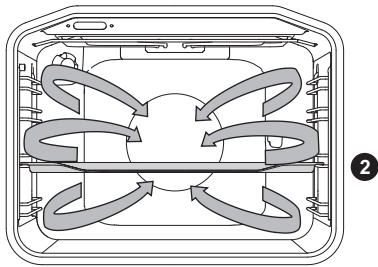
Produktu veids	Svars (kg)	Vadotne (no apakšas)	Ēdiena centra temperatūra
GAĻA			
Liellopu gaļas fileja	1000	3	55-75*
Vista, vesela	1500	3	85-90
Vista, vesela	2000	3	85-90
Tītars	4000	3	85-90
Cūkgaļas cepetis	1700	3	70-85
Gaļas klaips	1000	3	75-80
Teļa gaļa	1000	3	55-75
Jērgaļa	1000	3	70-80
Brieža gaļa	1000	3	70-80
Zivis	1000	3	75-85

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



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

360° KARSTĀIS 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 sekļajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.). Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātes ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī. Cepamās plātes vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biežumam 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

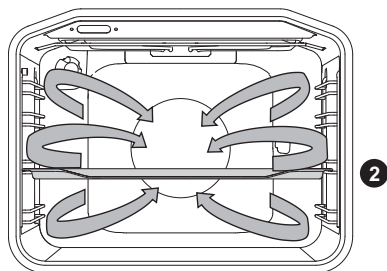
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



ECO GATAVOŠANA



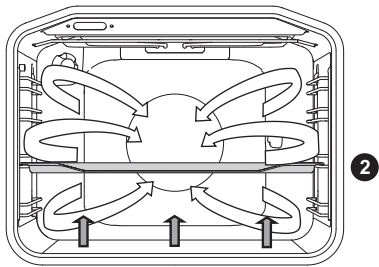
Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

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 medaļjoni, 0,7 kg	2	200	25-35
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	2	200	20-30



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



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

KONSERVĒŠANA

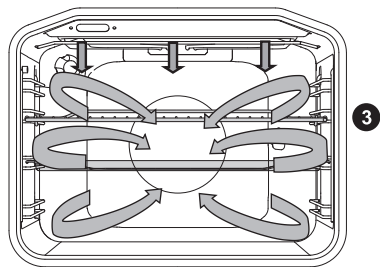
Sagatavojiet konservējamus produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

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 burciņā parādās burbulīši.

Produktu veids	Vadotne (no apa- kšas)	Tempera- tūra (°C)	Lēnas vārīšanas ilgums (min)	Temperatū- ra un ilgums pēc lēnas vārīšanas sākuma	Ilgums, kādu bur- kas 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

AUTOMĀTISKA GAĻAS GATAVOŠANA



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

Automātiskās cepināšanas režīmā augšējais sildītājs darbosies kopā ar grila sildītāju un apļa sildītāju. Tas tiek lietots visiem gaļas veidiem. Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi trešajā vadotnē. Otrajā vadotnē ievietojiet pilienu uztveršanas paplāti. Ja gaļu cepināt cepamajā plātī, ievietojiet to uz otrās vadotnes.

Produktu veids	Svars (kg)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra	Ēdiena gatavošana laiks (minūtes)	Ēdiena centra temperatūra
GAĻA					
Liellopu gaļas fileja	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Vista, vesela	1500	2	170-190	60-70	85-90
Tītars	4000	2	160-180	150-180	85-90
Cūkgaļas cepetis	1500	2	150-170	100-120	70-85
Gaļas kļaipts	1000	2	160-180	70-80	80-85
Teļa gaļa	1000	2	170-190	100-120	75-85
Jērgaļa	1000	2	170-190	50-60	75-85
Brieža gaļa	1000	2	170-190	55-65	75-85
Zivis	1000	2	160-180	35-55	75-85

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

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Alumīnija apdare

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrājiem 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 nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

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



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

TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

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

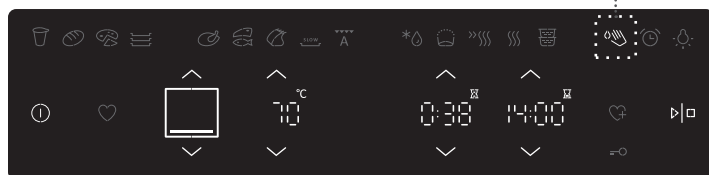
Ja netīrumi un tauki ir ieēdušies, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus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

Tīriet piederumus (cepmās 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.

AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ

Stikla vai seklā cepamtraukā ielejiet 0,6 l ūdens un ievietojiet apakšējās vadotnēs.



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

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

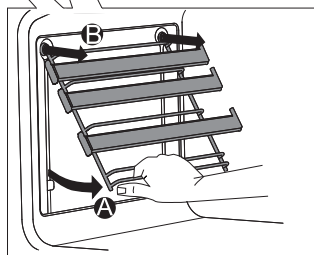
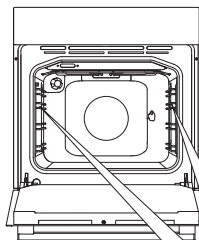
☀️ Pēc 30 minūtēm ēdienu paliekas būs atmiešķējušās no cepeškrāsns emaljētajām sienām, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

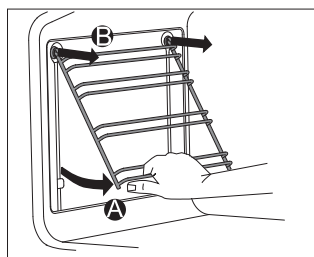
STIEPLU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



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

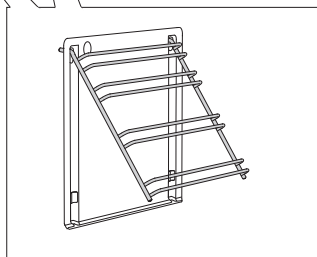
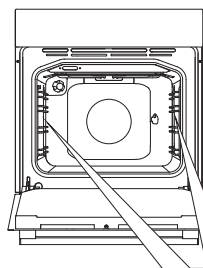
B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

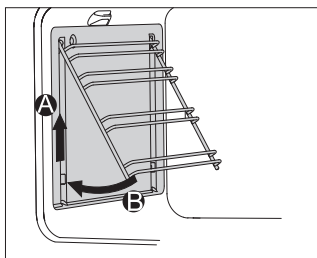
KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

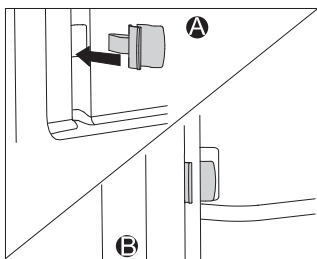


Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.

1 Uztādiet vadotnes uz katalītiskā ieliktņa.



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



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

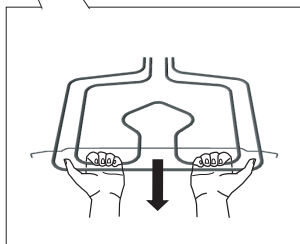
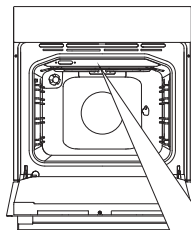
Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.



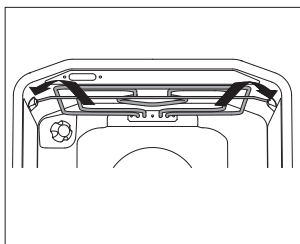
Nemazgājiet katalītiskos ieliktņus trauku mazgāšanas mašīnā.

CEPEŠKRĀSNS DOBUMA GRIESTU TĪRĪŠANA (atkarībā no modeļa)

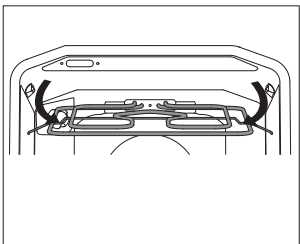
Augšējais grila sildītājs ir salokāms, lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu. Pirms cepeškrāsns tīrīšanas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.



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



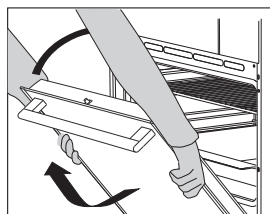
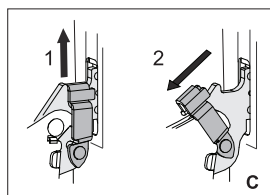
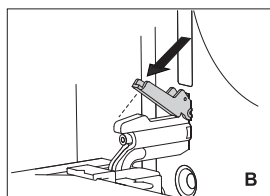
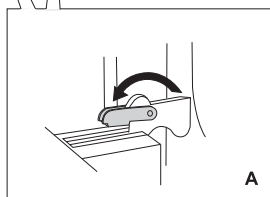
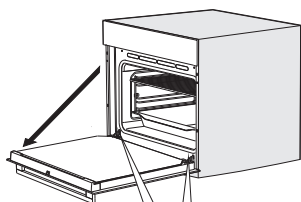
💡 Nekad nelietojiet sildītāju, kad tas ir salocīts/nolaists uz leju. Pēc tīrīšanas izpildiet šo pašu procedūru pretējā secībā, lai iebīdītu sildītāju atpakaļ, līdz šķērsstienis ar klikšķi nofiksējas savā vietā.



Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Sildītājam jābūt vēsam, pretējā gadījumā pastāv apdegumu risks.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA



1 Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).

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

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

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

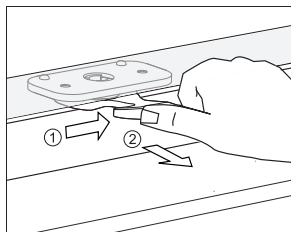
3 Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

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



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

DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)



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



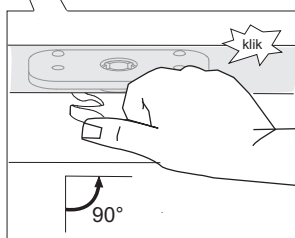
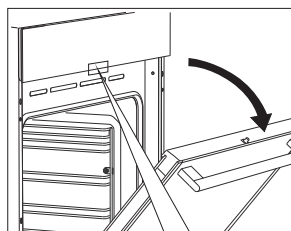
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

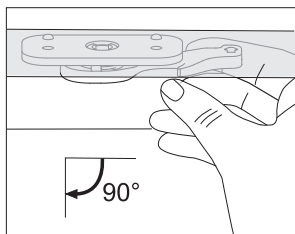


Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

Vispirms atveriet cepeškrāsns durtiņas.



Bīdiet ar īkšķi durtiņu fiksatoru uz labo pusi par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtiņu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtiņu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtiņas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusi.

SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

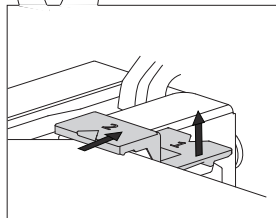
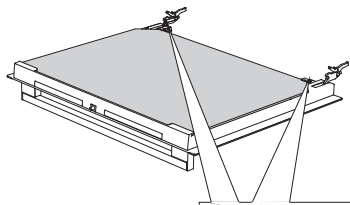
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



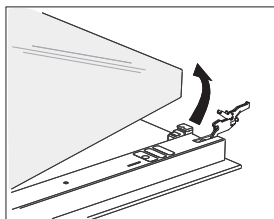
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

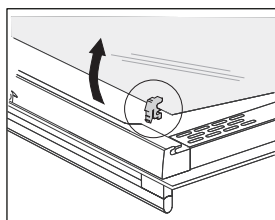
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").



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



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



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

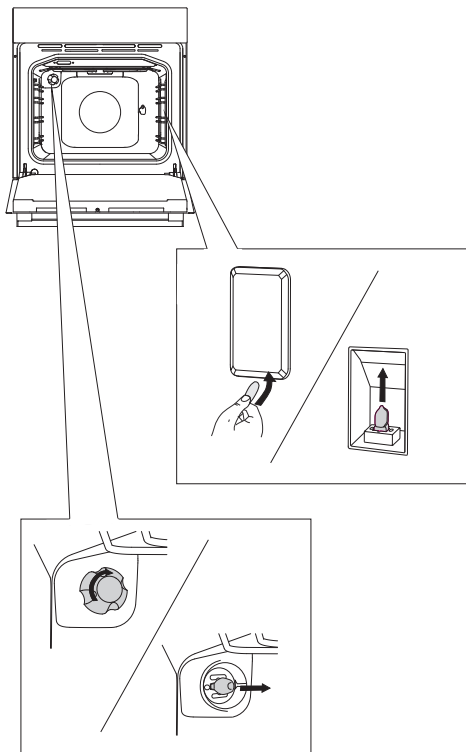


Lai ieliktu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

SPULDZES NOMAIŅA

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

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



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

⚠ Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.

Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

⚠ Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Cēlonis
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.
Mikrovīļņu krāsns apgaismojums nedarbojas ...	Spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana un apkope".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas ...	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikrovīļņu 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 **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.

Lined paper template with horizontal ruling lines.

