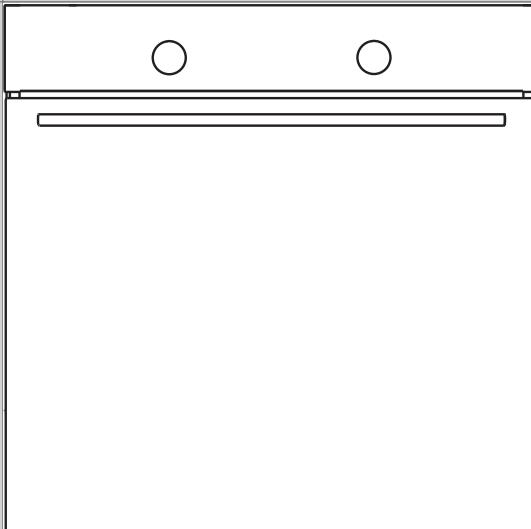


LV

**DETALIZĒTI  
NORĀDĪJUMI**  
PAR ELEKTRISKĀS  
PIROLĪTISKĀS  
CEPEŠKRĀSNS  
LIETOŠANU

**gorenje**



## Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi

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

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

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

# SATURS

<b>4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU</b>	<b>IEVADS</b>
7 Pirms cepeškrāsns pievienošanas	
.....	
<b>8 ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀNS</b>	
12 Vadības bloks	
14 Tehniskie parametri	
<b>15 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA</b>	<b>IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI</b>
<b>16 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1.-6.)</b>	<b>GATAVOŠANAS DARBĪBAS</b>
16 1. Darbība: IESSLĒGŠANA 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: CEPEŠKRĀNS IZSLĒGŠANA	
.....	
<b>25 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS</b>	
<b>45 APKOPE UN TĪRĪŠANA</b>	<b>APKOPE UN TĪRĪŠANA</b>
46 Tradicionāla cepeškrāsns tīrīšana	
47 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana - pirolīze	
49 Stieplju un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana	
50 Katalītisko ieliktnu ievietošana	
51 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana atpakaļ (atkarībā no modeļa)	
53 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana	
54 Spuldzes nomaiņa	
<b>55 TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA</b>	<b>TRAUCĒJUMME- KLĒŠANA</b>
.....	
<b>56 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES</b>	

# **SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU**

---



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

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

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

**BRĪDINĀJUMS:** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus cepeškrāsns iekšpusē.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanaišajā 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 trieciņa 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 tehnīķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

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

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

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

Pārmēriņa slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciļi 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.

Nelieciļi iekārtu, turot to aiz durvju roktura.

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

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

## Drošs cepeškrāsns lietojums pirolītiskās tīrišanas laikā

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

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

Pirms automātiskā tīrišanas procesa iedarbināšanas rūpīgi izlasiet un ievērojet nodalā „Tīrišana un apkope” sniegtos norādījumus; šajā nodalā ir aprakstīts drošs šīs funkcijas lietojums.

Nelieciņi tieši uz cepeškrāsns dobuma pamatnes.

Automātiskā pirolītiskā tīrišanas procesa laikā pārtikas produktu daļīnas, tauki un cepešu sula var uzliesmot.

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

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

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

Ja pirolītiskā tīrišanas procesa laikā notiek traucējumi elektroapgādā, 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 atdzisusi.

Automātiskā tīrišanas procesa laikā neskariet nevienu ierīces metālu daļu!

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

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



Uzmanību – karsta virsma  
pirolītiskās tīrīšanas laikā!

## PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIEŅOŠANAS:

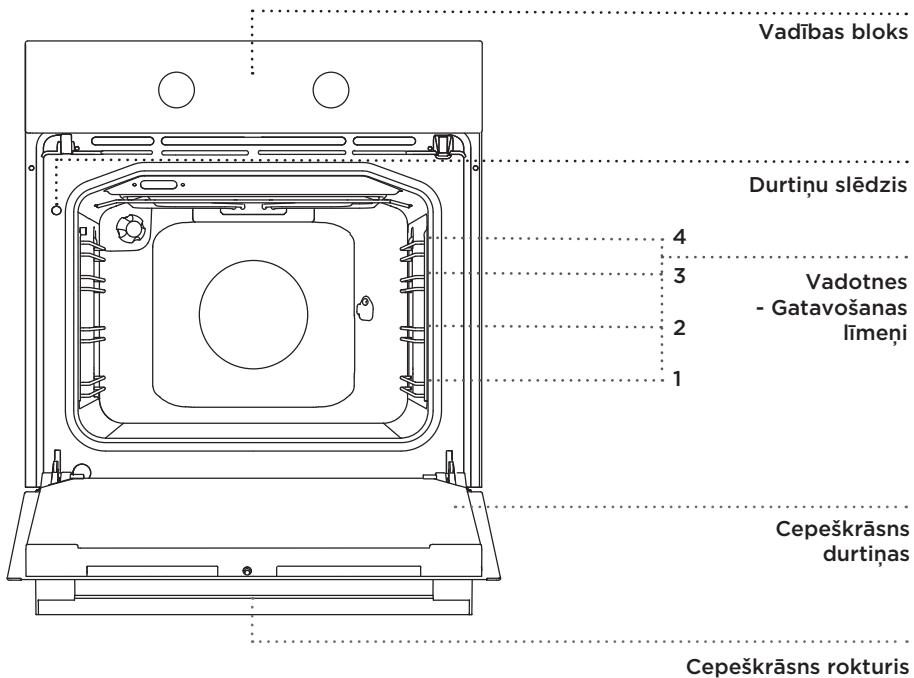


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

# ELEKTRISKĀ PIROLĪTISKĀ CEPEŠKRĀSNS

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

Attēlā ir redzams viens no iebūvējamo ierīču modeljiem. 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 katras lietojuma pagrieziet pogu atpakaļ izslēgtā pozīcijā un iespiediet uz iekšu. Piespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest uz iekšu tikai tad, kad slēdzis ir izslēgtā pozīcijā.

## **STIEPLU VADOTNES**

Stieplu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu četros līmenos (lūdzu, ievērojet, ka līmeni/vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

## **TELESKOPIŠKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES**

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

Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

## **CEPEŠKRĀSNS DURTINU SLĒDZIS**

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

## **DZESĒŠANAS VENTILATORS**

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

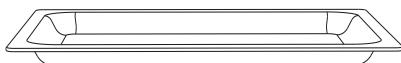
## **DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA**

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

## **CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI**



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

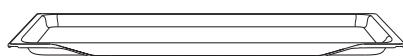


**STIKLA CEPAMO TRAUKE** lieto cepšanai ar visām cepeškrāsns sistēmām. To var lietot arī kā servēšanas paplāti.

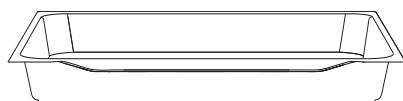


**REŽGI** lieto grilēšanai vai arī kā pannas, cepamās plāts vai cepamā trauka, kurā atrodas ēdiens, balstu

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



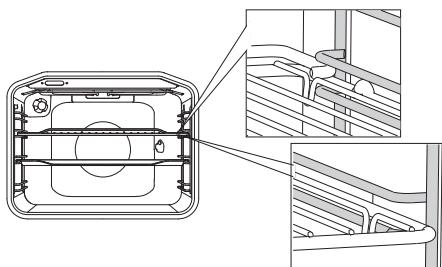
**SEKLO CEPAMO PLĀTI** lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanai.



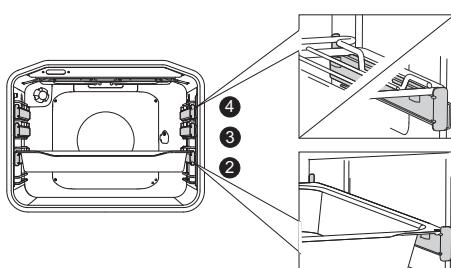
**DZIĻO CEPAMO PLĀTI** lieto gaļas cepināšanā un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var izmantot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

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

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

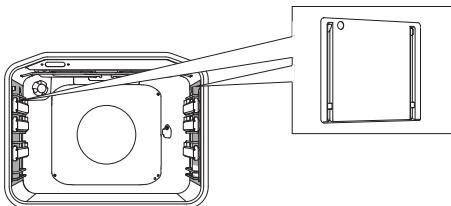


Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.



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

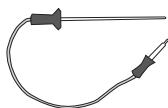
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtīnas.



**VIEGLI TĪRĀMIE IELIKTNI** nepieļauj tauku šķakatu pielipšanu cepeškrāsns iekšējām sieniņām.



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



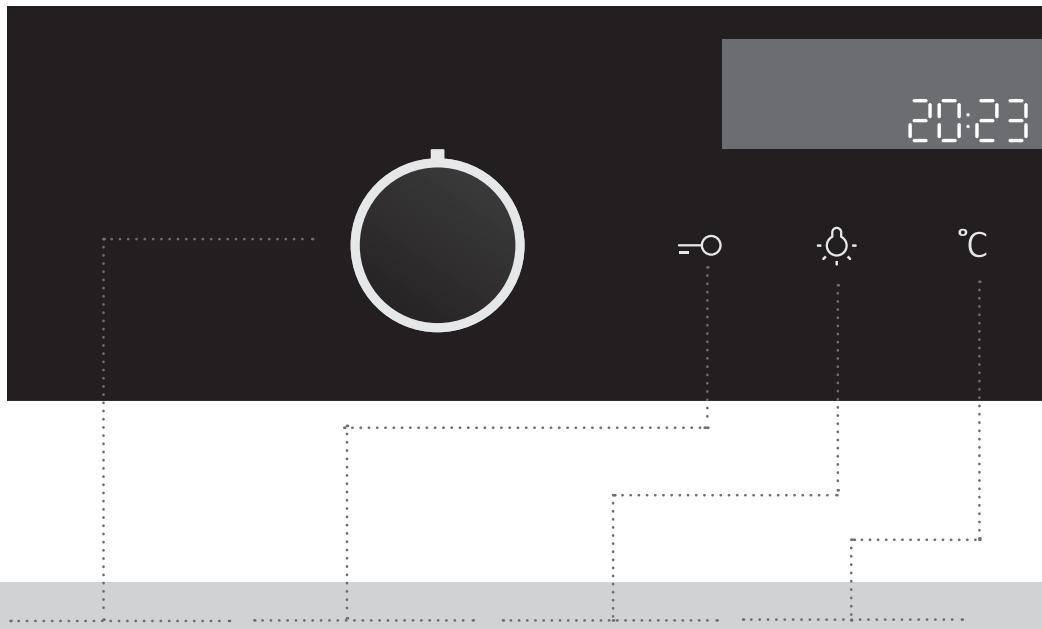
**ZONDE** lielāku gaļas gabalu cepšanai.



Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detalām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cīmduis.

# VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



**1** SISTĒMU BĒRNU  
SELEKTORPOGA

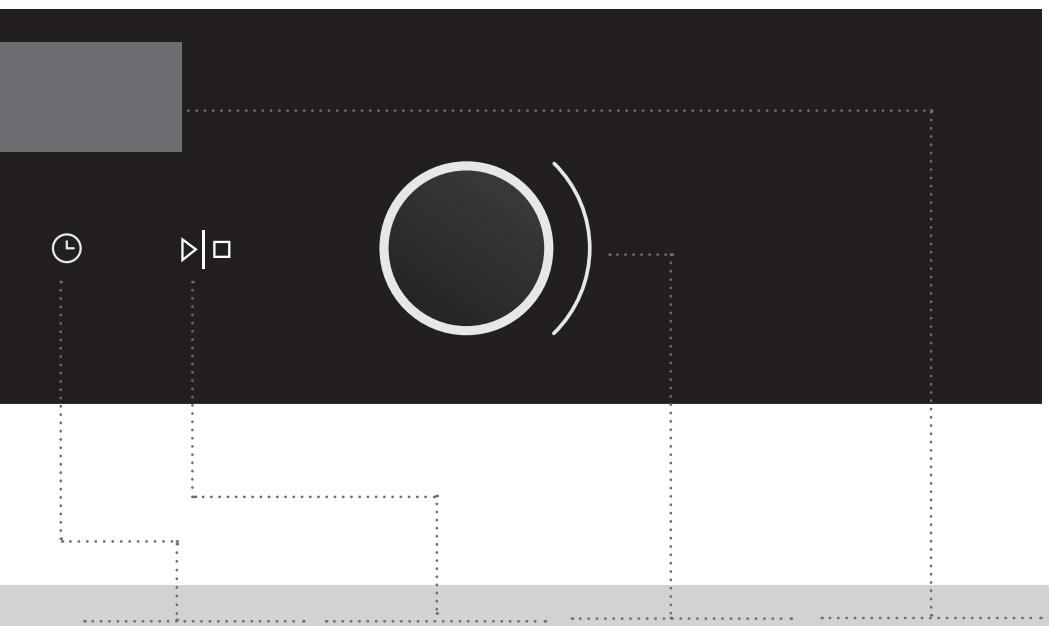
**2** DROŠĪBAS  
TAUSTINŠ

**3** KRĀS NS IZSL.  
TAUSTINŠ

**4** TEMPERATŪRAS

## IEVĒROJET:

Gatavošanas sistēmu simboli var atrasties uz kloķa 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 PULKSTENA 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 <sub>max</sub> : 3.5 kW
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	
ART. Nr:		
SER. Nr: XXXXXX		XXXXXX NL

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

# **PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA**

---

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

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

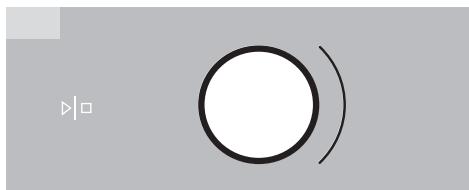
**Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi** būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

# GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1.-6.)

## 1. DARBĪBA: IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA

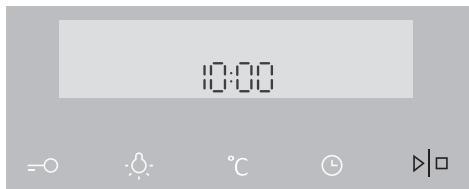
Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols . Iestatiet pulksteņa laiku.

### PULKSTEŅA IESTATĪŠANA



**1** Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un vispirms iestatiet minūtes, tad kursors pārieks 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.

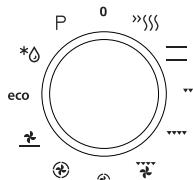
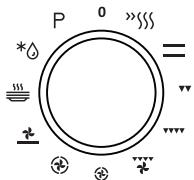
 Krāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

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. DARĪBA: 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
<b>GATAVOŠANAS SISTĒMAS</b>		
	<b>STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA</b> Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstē krāsns līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.	160
	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.	200
	<b>GRILS</b> Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240
	<b>LIELAIS GRILS</b> Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns giestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	240
	<b>GRILS AR VENTILATORU</b> Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus galas vai putnu galas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	170
	<b>KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b> Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.	200
	<b>KARSTAIS GAISS</b> 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
	<b>APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS</b> To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā..	180
	<b>ŠĶIVJU SILDĪTĀJS</b> Lietojet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķivjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.	60
<b>eco</b>	<b>ECO GATAVOŠANA</b> <sup>1)</sup> Šajā režīmā gatavošanas procesa laikā tiek optimizēts enerģijas patēriņš. Šo režīmu izmanto gaļas apcepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.	
	<b>ATLAIDINĀŠANA</b> Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.	-
	<b>PIROLĪZE</b> Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpuses automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadezina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.	-

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

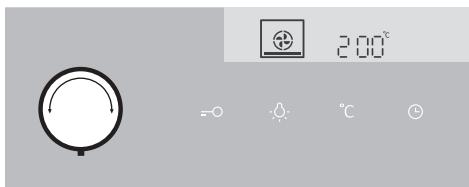
Izmantojot šīs sistēmas, jūs varat gatavot ar papildu tvaika palīdzību – skat. nodaļu SISTĒMU / GATAVOŠANAS REŽĪMU APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULA PROGRAMMĀM AR PAPILDU TVAIKA FUNKCIJU.

### 3. DARĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

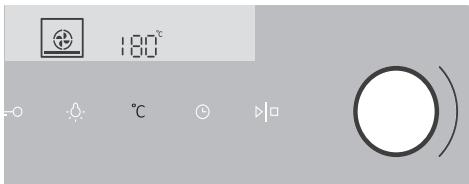
Katrā gatavošanas sistēmā ir pamata jeb noklusējuma iestatījumi, kurus var pielāgot.

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.

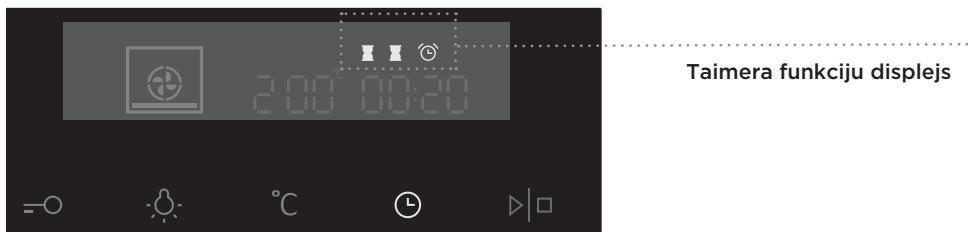
# TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU, tad iestatiet temperatūru.

Vairākas reizes pieskarieties TAIMERA taustīnam, lai izvēlētos simbolu.

Ielegsies izvēlētās taimera funkcijas ikona, un displejā mirgos regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks.

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



## Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt mikrovilņu 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 PULKSTENA 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 taustīnu, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Mikrovilņu 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.

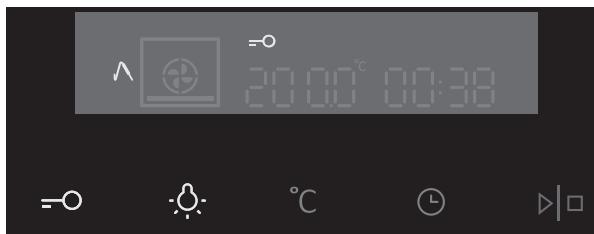


Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, krāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

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

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

## 4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējet/deaktivējet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.



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

### —○ BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Aktivējet 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 mikrovilju 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 stabīni.

Grieziet IESTATĪŠANAS POGU

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

**5sek** 

## **DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA**

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

Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabīni. Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (+/-), lai regulētu displeja reostatu (captumšotāju) (viens, divi vai trīs stabīni). 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.

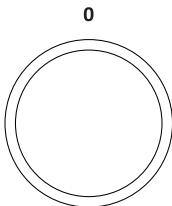
## 5. DARĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

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



## 6. DARĪBA: CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "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 pārslēgsies 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.

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

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

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

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

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

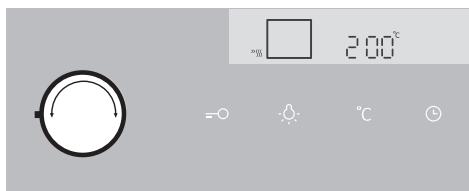
**Izslēdziet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām,** lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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

## GATAVOŠANAS SISTĒMAS STRAUJA

### IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

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



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz strauju iepriekšēju uzsildīšanu.

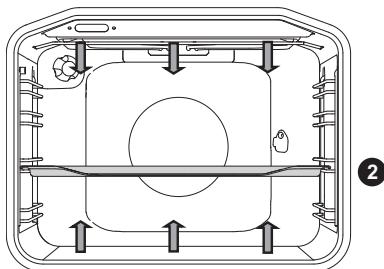
Displejā būs redzama IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība. Šo temperatūras iestatījumu var koriģēt.

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 taustīju; 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
<b>LIELLOPU GAĻA</b>		
Asiņaina	40-45	gaļas sarkana, līdzīgi asiņainai gaļai, sulas nav daudz
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana, daudz gaiši sarkanas sulas
Vidēji apcepta	65-70	sārta, nedaudz bāli sārtas sulas
Labi izcepta	75-80	viemērīgi pelēkbrūna, nedaudz bezkrāsainas sulas
<b>TEĻA GAĻA</b>		
Labi izcepta	75-85	sarkanbrūna
<b>CŪKGALĀ</b>		
Vidēji apcepta	65-70	gaiši sārta
Labi izcepta	75-85	dzeltenbrūna
<b>JĒRGALĀ</b>		
Labi izcepta	79	pelēka, sārtena sula
<b>AITAS GAĻA</b>		
Asiņaina	45	gaļas sarkana
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana
Vidēji apcepta	65-70	vidū sārta
Labi izcepta	80	pelēka
<b>KAZAS GAĻA</b>		
Vidēji apcepta	70	bāli sārta, sārta sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārta
<b>PUTNU GAĻA</b>		
Labi izcepta	82	gaiši pelēka
<b>ZIVIS</b>		
Labi izcepta	65-70	no balta līdz pelēkbrūnai

# AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



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

## Galas cepšana:

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna.

Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna.

Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

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

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

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

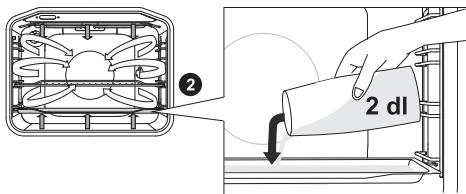
## Konditorejas izstrādājumu cepšana:

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

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

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

## AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR TVAIKU



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajās vadotnēs. Ilejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.

Izmantojot dziļu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumu tabulā.

Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtīnas un nepapildiniet ūdeni.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Cūkgājas cepetis	1500	2	180-200	100-120
Cūkgājas pleca gabals	1500	2	180-200	110-130
Gajas klaips	1500	2	200-210	70-80
Liellopu gajas cepetis	1500	2	170-190	130-150
Vista	1500	2	190-210	80-100

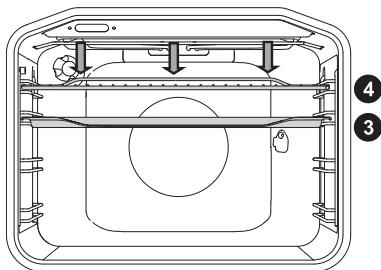
Padoms	Darbība
<b>Vai kūka ir izcepusies?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu.</li> <li>Ja, izvelket ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielipis, kūka ir gatava.</li> </ul>
<b>Vai kūka nosēdās?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārbaudiet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



Nelieci dzīlo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

# LIELAIS GRILS, GRILS

▼▼▼▼



4

3

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

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

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 240 °C

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

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

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsnī, notīriet piederumus un rīkus.

## Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GAĻA</b>				
Liellopa steiks, vidēji asinjains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgalas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotlettes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desīņas	70 g/gabals	3	230	10-15
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
Grauzdiņi	/	4	230	3-6
Vajējas sviestmaizes	/	4	230	3-6

## Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
<b>GĀLA</b>				
Liellopa steiks, 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/kotlettes	280 g/gabals	3	230	20-25
Tēla gaļas eskalops	140 g/gabals	3	230	20-25
Grila desīņas	70 g/gabals	3	230	10-15
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gabals	3	230	10-15
<b>ZIVIS</b>				
Laša steiki/filejas	200 g/gabals	3	230	15-25
<b>GRAUZDĒTA MAIZE</b>				
Grauzdiņi	/	4	230	1-3
Valējas sviestmaizes	/	4	230	2-5

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

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

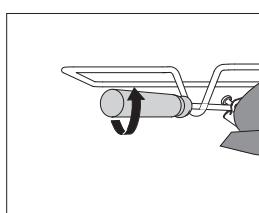
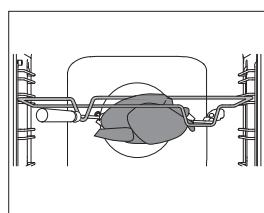
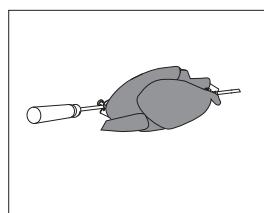
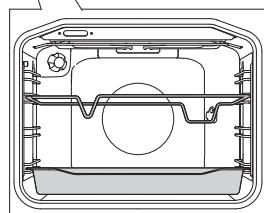
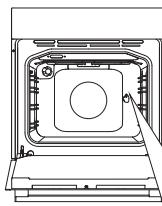
Lietojot grili (infrasarkano staru) sildītāju, cepeškrāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.



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

## Cepšana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 240°C.



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

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

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

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

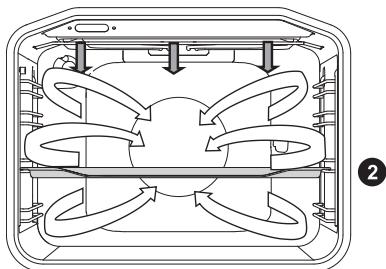
Ieslēdziet cepeškrāsns un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



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



## GRILS AR VENTILATORU

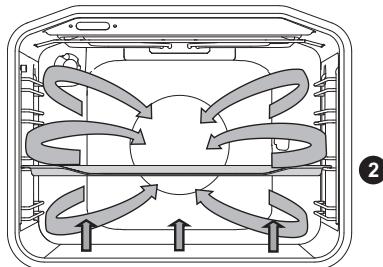


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzenu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

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

# KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Darbīties apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators.

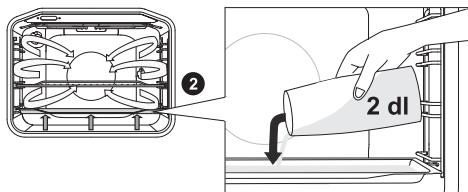
Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

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

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

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

## KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR TVAIKU



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajās vadotnēs. Ilejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.

Izmantojot dzīlu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumu tabulā.

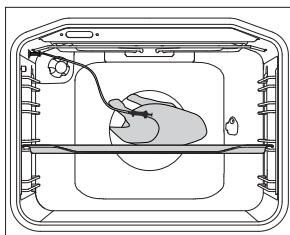
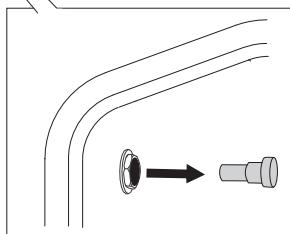
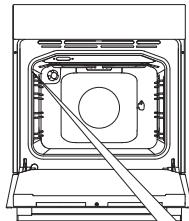
Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas un nepapildiniet ūdeni.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Baltmaize*	1000	2	180-190	60-80
Pica*	/	2	210-220	15-20
Āboli un biezpiena strūdele	/	2	180-190	50-60
Pica, sasaldēta	/	2	200-220	15-20
"Āboli un biezpiena strūdele; sasaldēta"	/	2	200-210	30-40
Vistas krūtiņa	1000	2	190-210	60-70

Symbols \* 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 ligzدā, 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.

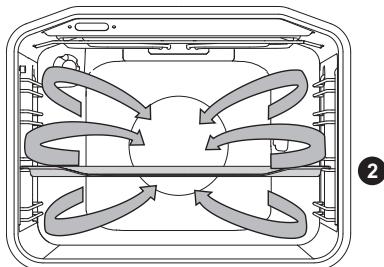
Kad iestatītā temperatūra centrā būs sasniegta, gatavošanas process tiks apturēts. Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustīnam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski. Displejā parādīsies pulkstenis.

Pēc gatavošanas procesa atlieciet vietā galas 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. Ievērojet 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)
<b>GAĻA</b>				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Pīle	2000	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	150-170	180-220
Vistas krūtiņa	1000	3	180-200	60-70
Pildīta vista	1500	2	170-180	90-110

## Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrāsns iepriekš uzsildīt.

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

Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātīs ir vienādas.

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

Cepamās plātīs 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)
<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Cepumi, smilšu mīkla*	2	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti*	2	140-150	15-25
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	2	170-180	20-30
<b>SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI</b>			
Ābolu un biezpiena strūdele	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Cepsti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī	2	170-180	20-35
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	2	170-180	20-35

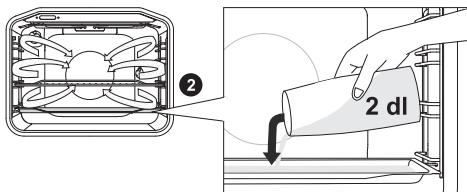
Symbols \* nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



## KARSTAIS GAISS AR TVAIKU



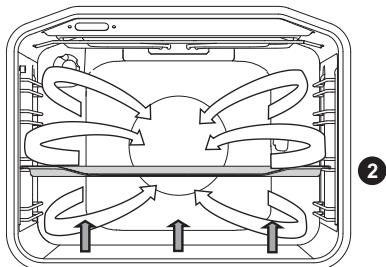
Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajās vadotnēs. Ilejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.

- Izmantojot dzīlu cepešpannu, ievietojiet to vienu līmeni augstāk, nekā ir norādīts iestatījumu tabulā.
- Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtīnas un nepapildiniet ūdeni.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Maizītes (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Rulete *	/	2	170-180	20-25
Kārtainā mīkla; sasaldēta	/	2	190-200	20-30
Lazanja, sasaldēta	/	2	190-200	40-50

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

# APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS



②

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 virspusī.

## KONSERVĒŠANA

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

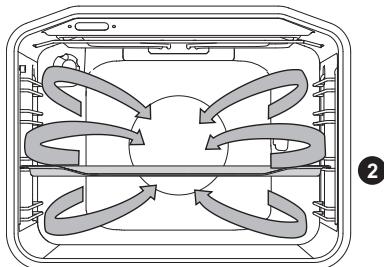
Ielejiet dzīlajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 litra burkas. ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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

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

# ECO GATAVOŠANA

eco



②

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

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



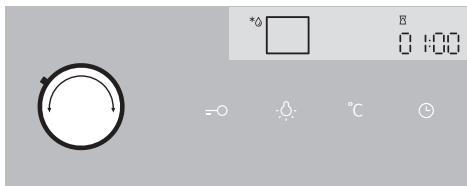
Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

## 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 dzīļi saldētus augļus.



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

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet nonemt 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 sūklus.

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

## Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

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

## Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

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

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

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

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

# TRADICIONĀLA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

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

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

Tīriet piederumus (cepamās 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 dzīļas un seklās cepešpannas automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kas sadezina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.

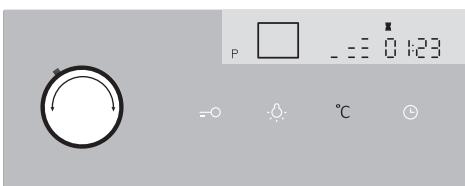
Pirolīzes procesa laikā ēdiens un tauki var aizdegties. Tādēļ pirms programmas ieslēgšanas izņemiet no cepeškrāsns visus netīrumus un ēdienu atliekas, kas ir redzami.



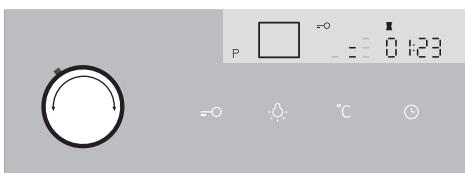
**Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes).**



**1** Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz „P”.  
Displejā redzams tīrīšanas intensitātes līmenis un ilgums.



**2** Izvēlieties vajadzīgo tīrīšanas intensitāti.  
(atkarībā no modeļa)  
Pieskarieties TEMPERATŪRAS taustījumam un grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+).



**3** Pēc noteikta perioda cepeškrāsns durtījas 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 durtījas un blakus esošās virsmas blīves zonā. Neberziet blīvi.

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



**Automātiskās tīrišanas laikā nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas. Programmas darbība var tikt pārtraukta. Apdegumu risks!**

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

Kad pirolītiskās tīrišanas 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 tīrišanas funkciju.

#### **DZIĻĀS UN SEKLĀS CEPEŠPANNAS TĪRIŠANA CEPEŠKRĀSNĪ:**



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

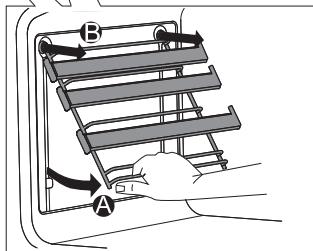
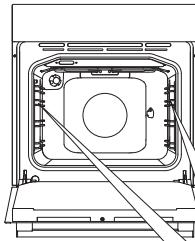
Pēc lietošanas notīriet cepešpannas ar karstu ūdeni un tīrišanas līdzekli, pēc tam noslaukiet ar drānu un ievietojiet uz 2. vai 3. vadotnes sliedēm. Neievietojiet cepešpannu vai plāti uz 1. vadotnes sliedēm.

 Pirolītiskās tīrišanas laikā cepešpannas un plātis var nedaudz mainīt krāsu un zaudēt spīdumu. Tas neietekmē iekārtas lietošanu.

 Izmantojot pirolītiskās tīrišanas procesu cepešpannu tīrišanai, cikla nobeigumā cepeškrāsns dobums var nebūt pilnīgi tīrs.

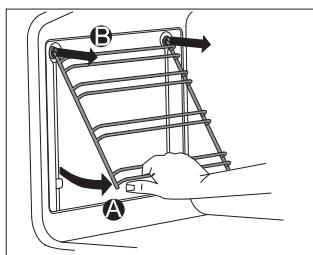
# STIEPLU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTNU IZNEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



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

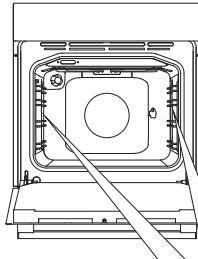
**B** Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



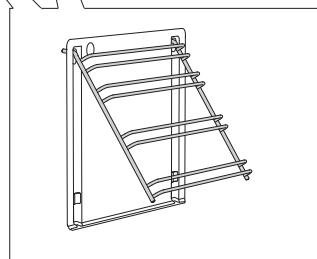
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

# KATALĪTISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

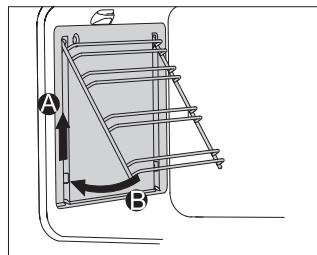
Vadotņu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.



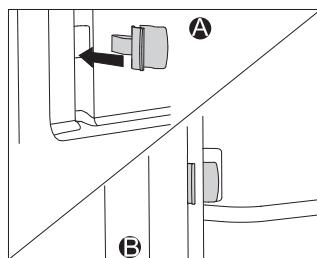
Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



**1** Uzstādīt vadotnes uz katalītiskā ieliktni.



**2** Iekariniet ieliktnus ar piestiprinātajām vadotnēm esošajās atverēs un bīdīt uz augšu.



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

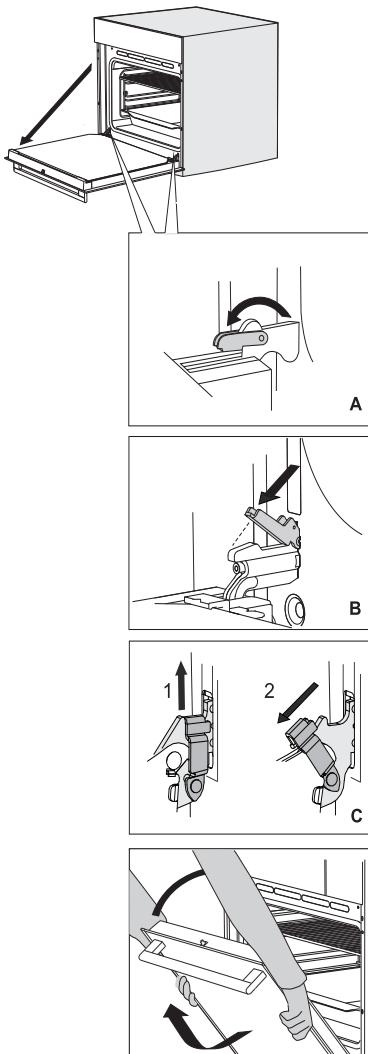
Aizkrītošo gropju mērķis ir stingrāk noturēt vadīklas vietā.



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

# CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKĀL

(atkarībā no modeļa)



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

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

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

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

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

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

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

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

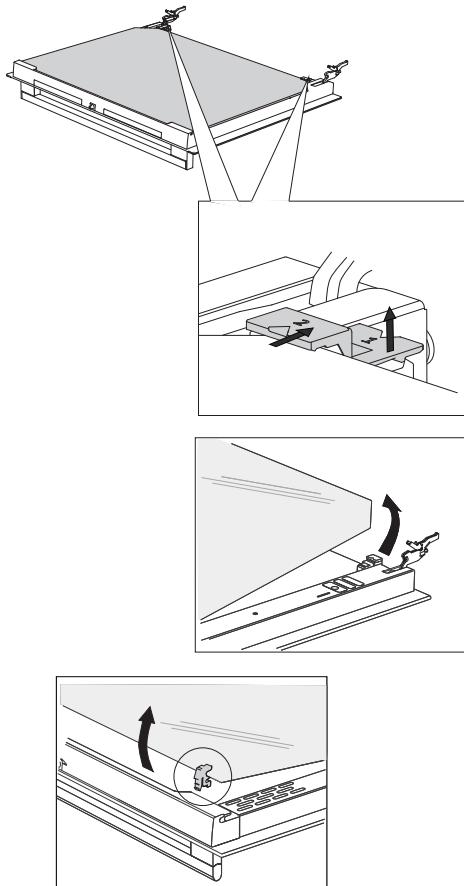
Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pieteik ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski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



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

# CEPEŠKRĀSNS DURTŅU STIKLA PANEĻA IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

Cepeškrāsns durtņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtņas (skatiet nodalju "Cepeškrāsns durtņu izņemšana un ievietošana").



**1** Viegli paceliet balstus durtņu kreisajā un labajā pusē (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (markējums 2 uz balsta).

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

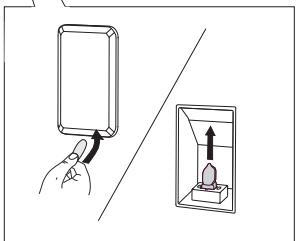
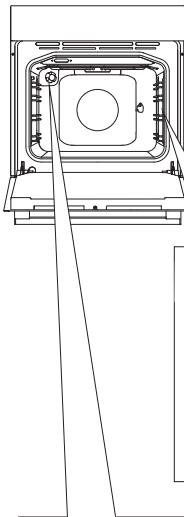
**3** Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

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

# SPULDZES NOMAIŅA

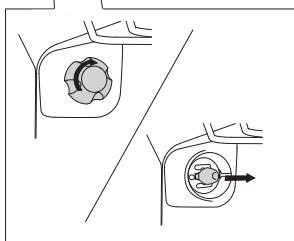
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.

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



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

 Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.



Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

 Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.

# TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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



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

# ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES

---



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

Šis **simbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savāksanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā apriņķojuma 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 klūdīties.*







EVP\_MULTI\_IL+\_PIR



A standard linear barcode is positioned above the number 829592. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

829592

Iv (06-20)