

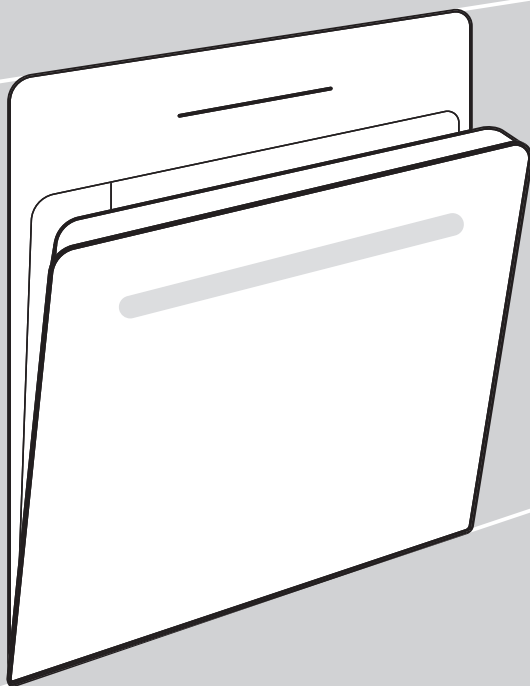
gorenje
BY
ora'ito

LV

LV

**IEBŪVĒTAS
CEPEŠKRĀSNS**

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

Šī detalizētās lietošanas rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk uzzināt, kā lietot jauno ierīci.

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

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

Lietošanas, uzstādīšanas un pievienošanas norādījumi ir pieejami arī mūsu tīmekļvietnē:

<http://www.gorenje.com>

Rokasgrāmatā ir lietoti tālāk norādītie simboli, kuriem ir šāda nozīme:



INFORMĀCIJA

Informācija, padoms vai ieteikums



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

Saturs

| | |
|---|-----------|
| Drošības pasākumi | 4 |
| Citi svarīgi drošības brīdinājumi | 5 |
| Iekārtas apraksts | 7 |
| Datu plāksnīte – informācija par produktu | 7 |
| Vadības bloks | 8 |
| Iespiežamas-izvelkamas pogas | 8 |
| Iekārtas aprīkojums | 9 |
| Vadotnes | 9 |
| Cepečkrāsns durvju slēdzis | 10 |
| Dzesēšanas ventilators | 10 |
| Cepečkrāsns aprīkojums un piederumi | 10 |
| Pirms pirmās lietošanas | 12 |
| Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize | 12 |
| Ūdens cietības pārbaude | 13 |
| Iestatījumu izvēlēšanās | 14 |
| GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE | 14 |
| GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA | 15 |
| TAIMERA FUNKCIJAS | 16 |
| Ēdiena gatavošanas procesa sākšana | 19 |
| Ūdens tvertnes uzpilde | 20 |
| Gatavošanas beigas un cepečkrāsns izslēgšana | 21 |
| Vispārējo iestatījumu izvēle | 22 |
| Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai | 24 |
| Gatavošanas tabula | 25 |
| Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu | 29 |
| Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi | 30 |
| Tīrīšana un apkope | 31 |
| Programmas Aqua Clean lietošana cepečkrāsns tīrīšanai | 32 |
| Iztvaicēšanas paplātes tīrīšana | 33 |
| Tvaika sistēmas tīrīšana | 34 |
| Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana | 34 |
| Cepečkrāsns durtiņu un stikla panelu izņemšana un nomainīšana | 35 |
| Spuldzes nomainīšana | 36 |
| Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula | 37 |
| Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem | 37 |
| Likvidēšana | 38 |
| Gatavošanas tests | 39 |

Drošības pasākumi

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI – RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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).

Iekārtu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām maņām, fiziskām vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga pieaugušais vai tās ir apmācītas par drošu iekārtas lietošanu un apzinās iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst spēlēt ar iekārtu. Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt apkopi bez pieaugušā uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS! aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet bērniem atrasties iekārtas tuvumā.

BRĪDINĀJUMS lietošanas laikā iekārta un dažas tās viegli pieejamās daļas var stipri sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem. Uzmaniet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Ierīce nav paredzēta regulēšanai ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Lietojiet tikai tādu temperatūras taustu, kāds ieteikts lietošanai šajā cepeškrāsnī.

Cepeškrāsns durtiņas un stikla vai plīts virsmas atvāžamā vāka stikla (ja tāds ir) tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Iekārtas tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu elektrotraumu risku, pirms apgaismojuma spuldzes nomainīšanas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

Nekādā gadījumā neļaujiet ūdeni tieši uz cepeškrāsns iekšienes apakšdaļas. Temperatūras atšķirību rezultātā var tikt sabojāts emaljas pārklājums.

Citi svarīgi drošības brīdinājumi

Ierīce ir paredzēta lietošanai māsasaimniecībās. Nelietojiet to citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei, mīļdzīvnieku vai citu dzīvnieku, auduma, augu un citu objektu žāvēšanai, jo tas var izraisīt traumas vai ugunsgrēka risku.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Iesakām (ierīces svara dēļ) to nest un uzstādīt vismaz divatā.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu viras. Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neatspiedieties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durtiņām smagus priekšmetus.

Ja cepeškrāsns durtiņās tiek iespiesti citu tuvumā novietotu ierīču elektrības vadi, tie var tikt bojāti, kā rezultātā var rasties īssavienojums. Tādēļ pārļiecinieties, ka citu ierīču barošanas kabeļi vienmēr ir drošā atstatumā.

Vienmēr nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Neizklājiet cepeškrāsns iekšieni ar alumīnija foliju un nelieciet cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Tas varētu kavēt un samazināt gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, palēnināt gatavošanas procesu un sabojāt emaljas pārklājumu.

Mēs iesakām cepšanas laikā izvairīties no cepeškrāsns durtiņu atvēršanas, jo tādējādi tiek paaugstināts jaudas patēriņš un palielināta kondensāta uzkrāšanās.

Atverot cepeškrāsns durtiņas cepšanas beigās un tās laikā ievērojiet piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks.

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns iekšienei atdzist līdz telpas temperatūrai.

Tiriet cepeškrāsni tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Vienas dizaina līnijas ietvaros dažādām iekārtām vai to daļām var novērot krāsu toņu neatbilstību, ko izraisa dažādi faktori, piemēram, leņķis, no kura iekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaismojums.

Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un zvaniet pilnvarotam servisa centram.

Cepeškrāsns var droši lietot gan ar cepampannas vadotnēm, gan bez tām.

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

Dienas laika rādījuma novirze ekrāna displejā neietekmē ierīces funkcionalitāti, un tā var rasties elektrotīkla frekvences svārstību dēļ.

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam atstājiet to kādu laiku istabas temperatūrā, lai visiem komponentiem būtu iespēja pielāgoties istabas temperatūrai. Ja cepeškrāsns uzglabāta temperatūrā, kas tuva sasalšanas temperatūrai vai zemāka par to, tas dažiem komponentiem var būt bīstami, jo īpaši sūkņim.

Nedarbiniet ierīci vidē, kas vēsāka par 5°C. Ierīci ieslēdzot šādos apstākļos, var sabojāt sūkni.

Nelietojiet destilētu ūdeni, ūdensvada ūdeni ar lielu hlora saturu vai citus līdzīgus šķīdumus.

Cepot ar tvaika iesmidzināšanu, kad cepšanas process ir pabeigts, vienmēr atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā. Ja tas netiek izdarīts, tvaiks no cepeškrāsns dobuma var ietekmēt vadības paneļa darbību.

Iztvaicēšanas paplāti ņemiet ārā un lieciet atpakaļ tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

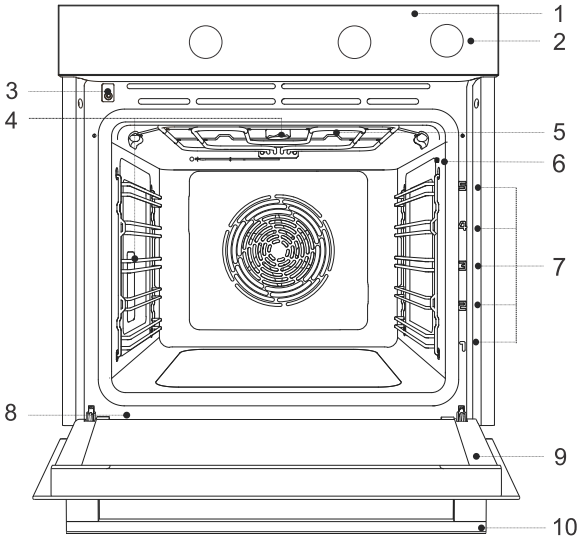
Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

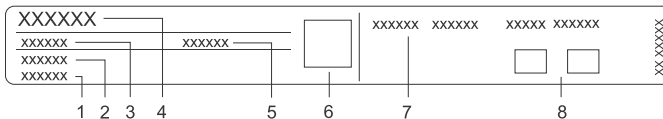
Iekārtas pamata aprīkojumā ietilpst stienīšu vadotnes, lēzena cepampatlis un režģis.



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Vadības panelis | 6. Temperatūras tausta ligzda |
| 2. Ūdens tvertnes grozāmā poga | 7. Režģa līmeņi (1–5) |
| 3. Durtiņu slēdzis | 8. Datu plāksnīte |
| 4. Apgaismojums | 9. Cepeškrāsns durtiņas |
| 5. Izlvaicēšanas paplāte | 10. Durtiņu rokturis |

Datu plāksnīte – informācija par produktu

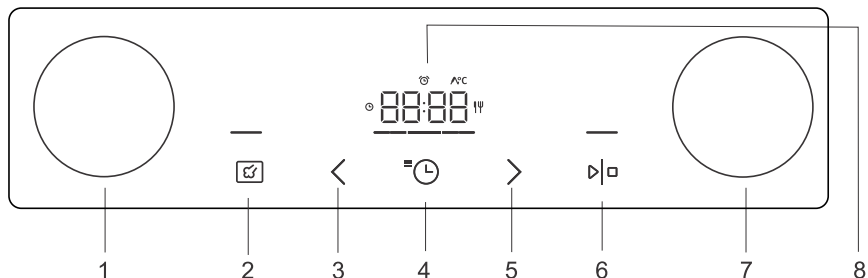
Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota pie cepeškrāsns apmales.



- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Sērijas numurs | 5. ID/kods |
| 2. Modelis | 6. QR kods (atkarībā no modeļa) |
| 3. Tips | 7. Tehniskā informācija |
| 4. Zīmols | 8. Atbilstības marķējums/simboli |

Vadības bloks

(atkarībā no modeļa)



1. sistēmu selektorpoga
2. tvaika iesmidzināšanas taustiņš, atcelšanas vai atpakaļgaitas taustiņš
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. start / stop taustiņš apstiprināšanai, palaišanai vai pārtraukšanai/pauzēšanai
7. Temperatūras iestatījumu poga
8. Displejs



INFORMĀCIJA

Lai taustiņš labāk reaģētu, piespiediet tos ar lielāku pirkstgala laukumu. Katru reizi, kad piespiedīsiet taustiņu, tas tiks apstiprināts ar īsu skaņas signālu.

Iespējamas-izvelkamas pogas

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu, līdz tā izvirzās ārā, un pēc tam pagrieziet to.



BRĪDINĀJUMS!

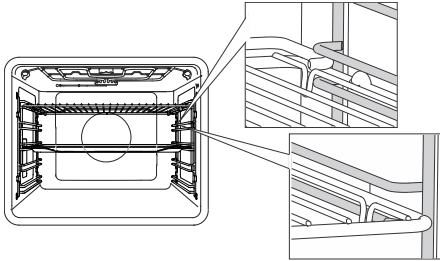
Pēc katras lietošanas reizes pagrieziet pogu atpakaļ pozīcijā "izslēgts" un iespiediet to atpakaļ. Iespējamo-izvelkamo pogu var iespiest atpakaļ tikai tad, ja slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts".

Iekārtas aprīkojums

Vadotnes

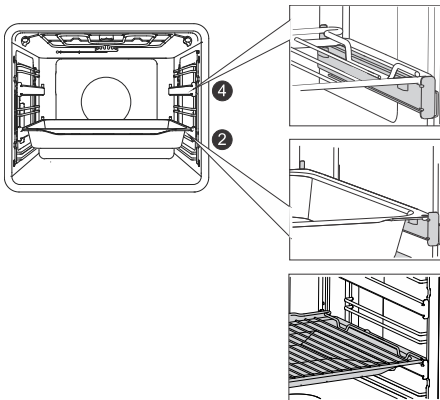
- Vadotnes ļauj gatavot vai cept piecos režģa līmeņos.
- Vadotņu augstuma līmeņus, kuros var ievietot režģus, skaita no apakšas uz augšu.
- 4. un 5. līmenis ir paredzēti grilēšanai/cepšanai uz restēm.
- Ievietojot aprīkojumu, tas pareizi jāpagriež.

Stieņu vadotnes



Ja cepeškrāsns aprīkota ar stienīšu vadotnēm, ievietojiet stienīšu (režģa) plauktiņu un cepamplāti spraugā starp katra vadotņu līmeņa augšējo un apakšējo daļu.

Nostiprinātas izvelkamās vadotnes (atkarībā no modeļa)



Izvelkamās vadotnes iespējams izmantot 2. un 4. līmenim.

Nostiprināto izvelkamo vadotņu gadījumā novietojiet režģi vai cepamplāti uz vadotnes. Stienīšu režģi iespējams novietot arī tieši uz cepamplāts (lēzenas vai dziļas universālas cepamplāts) un novietot uz vienas un tās pašas vadotnes; šajā gadījumā cepamplāts darbojas kā pilienu paplāte.

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes

(atkarībā no modeļa)



Ieklikšķināmo izvelkamo vadotni var ievietot jebkurā atstatumā starp divām stieplu vadotnēm.

Uzlieciet vadotni simetriski uz stieplu vadotnēm krāsns dobuma kreisajā un labajā pusē.

Vispirms ieāķējiet vadotnes augšējo spaili zem stieplu vadotnes stieples. Pēc tam iespiediet apakšējo spaili atbilstošajā pozīcijā, līdz dzirdams KLIKŠĶĪS.

IEVĒROJIET Vadotnes var piestiprināt jebkurā augstumā starp diviem stieniņu vadotņu līmeņiem.

💡 INFORMĀCIJA

Noklikšķināmas izvelkamās vadotnes nevar uzstādīt uz vadotnēm ar fiksētu daļēju divlīmeņu izvilkšanas iespēju. Tomēr tās var uzstādīt uz viena līmeņa daļēji izvelkamām vadotnēm uz līmeņiem 3–4 un 4–5.

Pārlicinieties, ka izvelkamā vadotne ir pareizi pagriezta un tā pagarinās uz ārpusi, t.i., virzienā prom no cepeškrāsns.

Cepeškrāsns durvju slēdzis

(atkarībā no modeļa)

Ja ēdiena gatavošanas laikā cepeškrāsns durtiņas tiek atvērtas, slēdzis izslēdz cepeškrāns iekšpusē sildelementu un ventilatoru. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdzis atkal atjauno iekārtas darbību.

Dzesēšanas ventilators

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un iekārtas vadības paneli. Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, atdzesējot cepeškrānsni.

Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

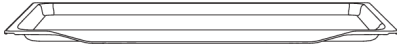
(atkarībā no modeļa)



STIENĪŠU REŽĢI lieto grilēšanai/cepšanai uz režģiem vai arī kā balstu, uz kura novieto pannu, cepešpannu vai cepamtrauku, kurā gatavojat ēdienu.

💡 INFORMĀCIJA

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

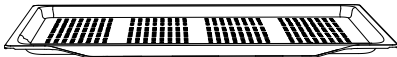


Plakaniem un nelieliem konditorejas izstrādājumiem izmanto **SEKLO CEPAMPANNU**. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsnij sakarstot, seklā cepamplāts varētu deformēties. Atdzīstot tā atgūst sākotnējo formu. Šāda deformēšanās neietekmē cepampannas izmantošanu.



LĒZENO PERFORĒTO CEPAMPLĀTI lieto ēdienu gatavošanā ar sistēmām, kas nodrošina tvaika iesmidzināšanu, kā arī cepšanā ar gaisa padevi. Perforācija uzlabo gaisa plūsmu ap gatavojamo ēdienu, veidojot kraukšķīgāku garoziņu.

Gatavojot ēdienu ar lielu šķidrums saturu (ūdeni, taukiem), vienu līmeni zemāk ievietojiet lēzeno cepamplāti vai universālo dziļo cepamplāti, kur tās kalpos kā pilienu uztvērējs.



VISAPKĀRT NOSLĒGTU DZIĻO

CEPEŠPANNU izmanto dārzeņu apcepšanai un mitru kulinārijas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



INFORMĀCIJA

Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotnē.



Temperatūras **TAUSTS (ĀCEPŠANAS SENSORS)**.



BRĪDINĀJUMS!

Ierīcei un dažām viegli pieejamajām detaļām ēdiena gatavošanas laikā ir tendence sakarst.

Pirms pirmās lietošanas




- Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un iepakojumu (kartonu, polistirēna putu materiālu).
- Noslaukiet cepeškrāsns piederumus un iekšpusi ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai drānas.
- Aptuveni stundu karsējiet tukšu cepeškrāsnsi 250 °C temperatūrā ar ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu. Būs jūtama raksturīga "jaunas cepeškrāsns" smarža, tādēļ šajā laikā pilnībā izvēdiniet telpu.

Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā tiks parādīts laiks 12:00.

Vispirms izvēlieties un apstipriniet pamatiestatījumus.

INFORMĀCIJA

Lai to mainītu, pieskarieties taustiņam < vai > . Apstipriniet vajadzīgo iestatījumu, piespiežot  vai  taustiņu. Nākamo iestatījumu var pielāgot pēc tam, kad iestatīts un apstiprināts iepriekšējais. Pieskarieties  taustiņam, lai atgrieztos pie iepriekšējā iestatījuma.



1. PULKSTENĀ IESTATĪŠANA

Izmantojiet < un > taustiņu, lai iestatītu pulksteni (pašreizējo laiku). Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Pieskaroties un turot piespiestu vērtības regulēšanas taustiņu, palielināsies ātrums, kādā mainās iestatītā vērtība.

INFORMĀCIJA

Aprakstu par to, kā iestatīt vai pielāgot pulksteņa laiku, skatiet nodaļā "Papildu funkcijas".



2. DISPLEJA TUMŠINĀTĀJS

Noklusējuma iestatījums ir spilgts izgaismojums. Displejā parādīsies zīme **brh** un pašreiz iestatītās displeja izgaismojuma intensitātes vērtība.

Pieskarieties < vai > taustiņam, lai atlasītu vēlamo līmeni, un apstipriniet. Izgaismojuma intensitāti palieliniet vai samaziniet ar vērtības iestatīšanas taustiņiem.



3. AKUSTISKĀ SIGNĀLA SKAĻUMS

Noklusējuma iestatījums ir mērens skaļums. Displejā parādīsies zīme **Vol** un pašreiz iestatītā akustiskā signāla skaļuma vērtība. Pieskarieties < vai > taustiņam, lai atlasītu vēlamo līmeni, un apstipriniet. Akustiskos signālus var arī izslēgt.

Kad atlasītie iestatījumi apstiprināti, displejā tiks parādīts pulkstenis (ja operētājsistēmas atlasēs POGA atrodas pozīcijā 0).

Ūdens cietības pārbaude

Tvaika sistēmas tīrīšana ir atkarīga gan no cepšanas biežuma ar tvaika iesmidzināšanu, gan no lietotā ūdens cietības.

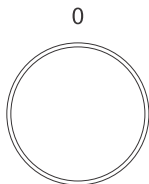
Iemērciet pārbaudes papīra sloksni (piegādāta komplektā ar ierīci) uz vienu (1) sekundi ūdenī. Nogaidiet vienu minūti un tad ieskatieties, cik svītru uz papīra.

Cietības līmeņa iestatīšana – krāsaino joslu skaits uz sloksnes:

- 4 zaļas svītras Hrd 1
- 1 sarkana svītra Hrd 2
- 2 sarkanas svītras Hrd 3
- 3 sarkanas svītras Hrd 4
- 4 sarkanas svītras Hrd 5

Iestatījumu izvēlēšanās

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE









Pagrieziet POGU (pa kreisi un pa labi) un atlasiet "COOKING SYSTEM" (GATAVOŠANAS SISTĒMA) (skatiet programmu tabulu).



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

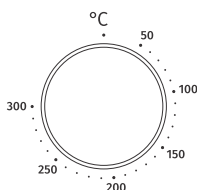
| Simbols | Lietošana |
|---------|---|
| | STRAUJA CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA Lai iespējami īsā laikā sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts. To kontrolē tās sistēmas iestatījums, kuru vēlaties izmantot ēdiena gatavošanai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU¹⁾ Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai. |
| | LIELAIS GRILS AR VENTILATORU¹⁾ Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem boilerā. |
| | INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI)¹⁾ Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos. |
| | KARSTĀIS GAISS Gaļas un dārzeņu cepināšanai vai mīklas izstrādājumu cepšanai. |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai). |
| | LIELAIS GRILS Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaīžu, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240 °C. |

| Simbols | Lietošana |
|---|---|
|  | LĒNA CEPŠANA ²⁾ Viegļai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmiens saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C. |
|  | PICAS REŽĪMS Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi. |
|  | SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, krusāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas naģetiem), gaļai un dārzeņiem. |
|  | ATLAIDINĀŠANA Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliel kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī. |
|  | AQUA CLEAN Šī programma atvieglo trauņu tīrīšanu cepeškrāsnī iekšienē. |
|  | CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, ja ir atlasīta sistēma vai ja poga ir pagriezta apgaismojuma pozīcijā. |

1) Šīs sistēmas pieļauj arī tvaika pievienošanu cepšanas laikā (skatīt nodaļu Gatavošanas procesa sākšana).


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

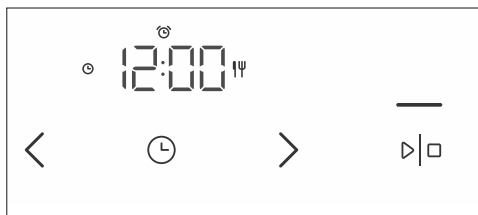
GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

TAIMERA FUNKCIJAS

Grieziet GROZĀMPOGU un iestatiet vajadzīgo SISTĒMU un TEMPERATŪRU. Pieskarieties  taustiņam, lai iestatītu taimera funkcijas.



INFORMĀCIJA

Pēdējo 10 minūšu laikā pirms iestatītā laika beigām atlikušais laiks tiek rādīts ar vienas sekundes intervālu.





Ēdiena gatavošana pēc laika

Šajā režīmā var precizēt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu).

Pieskarieties  taustiņam. Displejā parādīsies simbols .

Pieskarieties < vai >, lai iestatītu vēlamo darbības ilgumu. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.

Pieskarieties  taustiņam, lai apstiprinātu savus iestatījumus.

Lai palaistu cepeškrāsns darbību, pieskarieties  taustiņam.



Atliktā sākuma iestatīšana



INFORMĀCIJA

Aizkavēto ieslēgšanu nevar iestatīt grilam un grilam ar ventilatoru sistēmu.








Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika posma. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un tad iestatiet gatavošanas sistēmu un temperatūru. Pēc tam iestatiet programmas ilgumu un laiku, kad ēdienam jābūt gatavam.

Piemērs.

Pašreizējais laiks:

12:00 Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Pieskarieties  taustiņam. Displejā parādīsies ēdiena gatavošanas ilguma simbols. Pieskarieties  vai  taustiņam, lai iestatītu programmas (gatavošanas) ilgumu  (mūsu gadījumā tas ir 2:00). Apstipriniet iestatījumu ar  taustiņu. Vēlreiz divas reizes pieskarieties  taustiņam, lai iestatītu laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs (mūsu gadījumā tas ir plkst. 18:00 jeb 6 pēcpusdienā). Apstipriniet atlasī. Displejā parādīsies vajadzīgais gatavošanas beigu laiks (18:00). Pieskarieties  taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumus.

Lai sāktu cepšanu, pieskarieties taustiņam  .

Gaidot darbības sākšanos, cepeškrāsns daļēji atrodas gaidstāves režīmā. Displejs kļūst tumšāks, un pastāvīgi darbojas ventilācijas sistēma un cepeškrāsns apgaismojums. Cepeškrāsns ar atlasītajiem iestatījumiem ieslēgsies automātiski (šajā gadījumā 16:00). Iestatītajā laikā cepeškrāsns izslēgsies (šajā gadījumā 18:00).



INFORMĀCIJA

Displeja blokā pārmaiņus tiks rādīts gatavošanas beigu laiks un pulksteņa laiks.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta. Displejā pārmaiņus tiks rādīti apzīmējumi **End** un 00:00. Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.



BRĪDINĀJUMS!




Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama uzsildīta cepeškrāsns.

Ātrbojīgu ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī.

Pirms šī režīma lietošanas pārlicinieties, vai pulkstenis ierīcē ir iestatīts precīzi.




Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas. Divas reizes pieskarieties  taustiņam (divkārsš piesitiens), līdz displejā parādās simbols. Pieskarieties  vai  , lai iestatītu minūšu atgādni. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes, pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas. Kad iestatītais laiks ir beidzies, tiks raidīts akustisks signāls, ko var izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



INFORMĀCIJA

Ja iestatīta aizkavētā ieslēgšana, minūšu atgādni var iestatīt, trīs reizes viegli uzsitot taustiņam  .

INFORMĀCIJA


Iestatot taimera funkciju, iespējams atiestatīt vērtību, vienlaikus pieskaroties taustiņiem < un > . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu ▷|◻ .

INFORMĀCIJA

Pēdējās izmantotās taimera funkcijas vērtības tiks saglabātas un nākamajā reizē, kad lietosiet taimeri, tās tiks piedāvātas kā iepriekš iestatītās vērtības. Šos iestatījumus iespējams arī izslēgt (skatiet nodaļu “Papildu funkciju izvēle, adaptīvā funkcija”).

Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Svītra virs  taustiņa ir daļēji izgaismota. Piespiediet šo taustiņu, lai palaistu iestatīto programmu. Programmas darbības laikā svītra virs taustiņa iedegsies spožāk (būs pilnībā izgaismota). Kad iestatītā temperatūra būs sasniegta, displejā uz dažām sekundēm parādīsies °C, un tiks raidīts akustisks signāls.



INFORMĀCIJA

Gatavošanas procesa laikā var mainīt SISTĒMAS, TEMPERATŪRAS un TAIMERA FUNKCIJAS.



INFORMĀCIJA

Ja nav atlasīta taimera funkcija, uz displeja parādīsies ēdiena gatavošanas ilgums. Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, atskanēs skaņās signāls un displejā tiks parādīts °C.




Tvaika iesmidzināšana




INFORMĀCIJA

Šo funkciju var lietot, ja atlasījāt sistēmu ar tvaika iesmidzināšanu.

šo funkciju var iedarbināt tikai 10 minūtes pēc cepeškrāsns iedarbināšanas (svītra virs taustiņa būs daļēji/tumši iegaismota). Apstiprinot šo funkciju, displeja blokā parādīsies **Fill** (Uzpildīt). Uzpildiet ūdens tvertni (skatīt nodaļu Ūdens tvertnes uzpilde). Pēc tam pieskarieties taustiņam  (Tvaiks), lai to apstiprinātu (svītra virs taustiņa būs pilnībā iegaismota).

Tvaikam ir būtiska nozīme labākas garoziņas veidošanā, un tas uzlabo kraukšķīgumu.

Kad gatavošanas process būs pabeigts, displejā parādīsies **EnnP**. Izņemiet ēdienu no cepeškrāsns un ievietojiet universālo dziļo cepampannu 5. līmeņa vadotnē. Pieskarieties  taustiņam, lai palaistu ūdens tvertnes iztukšošanas procesu. Kad šis process ir beidzies, izņemiet no cepeškrāsns cepešpannu ar ūdeni un izslaukiet cepeškrāsni sausu.



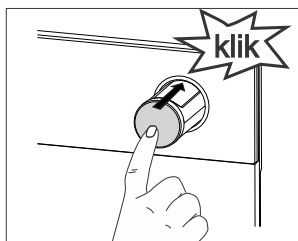
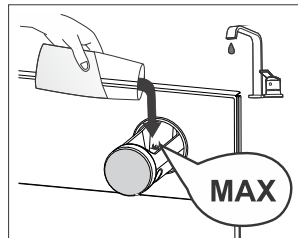
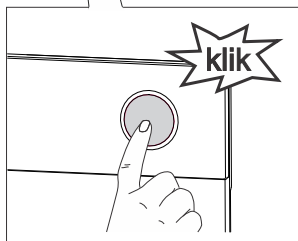
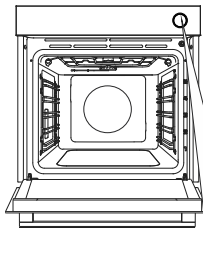
INFORMĀCIJA

Kamēr šī funkcija ir aktīva, varat dzirdēt sūkņa skaņu, kas ir daļa no parastās ierīces darbības.

Ūdens tvertnes uzpilde

Ūdens tvertne sniedz neatkarīgas ūdens padeves iespēju tvaika cepeškrāsnij. Ūdens tvertnes tilpums ir aptuveni 1,3 dl.

Vienmēr uzpildiet tvertni ar tīru ūdensvada ūdeni vai pudelēs sapildītu ūdeni bez piedevām. Ūdenim, ko lej ūdens tvertnē, jābūt istabas temperatūrā, t. i., aptuveni 20°C (+/- 10°C).



1 Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, piespiežot grozāmo pogu. Piespiežot grozāmo pogu, tvertne izlec laukā.

2 Lejiet ūdeni līdz atzīmei **MAX** ūdens tvertnē.

3 Iespiediet ūdens tvertni atpakaļ korpusā līdz galam (tā nofiksēsies vietā ar klikšķi).

Pēc lietošanas atlikušais ūdens tiek notecināts iztvaicēšanas paplātē cepeškrāsnī, kas uzstādīta zem cepeškrāsns dobuma griestiem, piestiprināta sildelementam un grila (infrasarkano staru) sildelementam/boileram. (Informāciju par tīrīšanu skatiet nodaļā Iztvaicēšanas paplātes izņemšana un tīrīšana.)



INFORMĀCIJA

Ūdens tvertni nevar izņemt no ierīces.




BRĪDINĀJUMS!

Ja neievērojat atzīmi MAX ūdens tvertnē un ielejat par daudz ūdens, liekais ūdens var izplūst caur spraugu starp ūdens tvertnes vāku un ūdens tvertni un pilēt uz cepeškrāsns dobuma pamatnes.

Nelietojiet destilētu ūdeni, ūdensvada ūdeni ar lielu hlora saturu vai citus līdzīgus šķidrumus. Lietojiet tikai svaigu ūdensvada ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai negāzētu minerālūdeni.

Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.

Lai iepauzētu gatavošanas gaitu, piespiediet taustiņu . Displejā tiks parādīts uzraksts **End**, un atskanēs skaņas signāls.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA grozāmpogu pozīcijā „0”.




INFORMĀCIJA

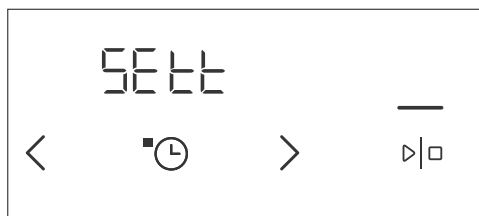
Pēc gatavošanas beigām arī visi taimera iestatījumi tiek apturēti un atcelti, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis).

Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā var saglabāties ūdens (zem durtiņām). Izslaukiet kanālu ar sūkli vai drānu.




Vispārējo iestatījumu izvēle

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU pozīcijā „0”.

Lai ieslēgtu funkciju, piespiediet taustiņu  un 3 sekundes turiet to piespiestu. Displejā dažas sekundes tiks parādīts apzīmējums **SEtt**. Pēc tam tiks parādīta papildu funkciju izvēlne.





INFORMĀCIJA

Lai pārvietotos izvēlnē, lietojiet  un  taustiņu. Apstipriniet iestatījumu, piespiežot  taustiņu.

Lai izietu no papildu funkciju izvēlnes, pieskarieties  taustiņam.





1. Rāda pulksteni

Pulksteņa iestatīšanai izmantojiet taustiņus  un . Displejā tiks parādīts apzīmējums **CLoc**. Pēc apstiprināšanas varat pārslēgt displejus, izvēloties 12 stundu vai 24 stundu displeju. Apstipriniet pulksteņa/laika iestatījumu. Vispirms iestatiet un apstipriniet minūtes un pēc tam iestatiet un apstipriniet stundas.





2. Skaņas signāla skaļums

Izvēlieties vienu no trim signāla skaļuma līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **Vol**. Pieskarieties taustiņam  vai , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Tiks izslēgti arī skaņas signāli.





3. Displeja apgaismojums

Izvēlieties vienu no trim displeja apgaismojuma intensitātes līmeņiem. Izvēlieties iestatījumu **brh**. Pieskarieties taustiņam  vai , lai izvēlētos vēlamo līmeni, un apstipriniet to. Apgaismojuma spilgtuma palielināšanai vai samazināšanai izmantojiet vērtību iestatīšanas taustiņus.





4. Displejs – nakts režīms

Šī funkcija automātiski samazinās displeja spilgtumu naktī (pārslēgsies no augsta uz zemāko apgaismojuma līmeni (no 20:00 līdz 6:00)) Izvēlieties iestatījumu **nGht**. Pieskarieties taustiņam  vai , lai atlasītu vēlamo nakts displeja apgaismojumu, un apstipriniet to.



5. Gaidstāve

Šī funkcija automātiski ieslēdz vai izslēdz pulksteņa displeju.. Izvēlieties iestatījumu **hidE**. Pieskarieties taustiņam  vai , lai atlasītu ieslēgt vai izslēgt, un apstipriniet.



AdPt

6. Adaptīvā funkcija

Šī funkcija ļauj regulēt iestatīto gatavošanas ilgumu. Funkcija tiek izslēgta kā rūpnīcas iestatījums, bet to iespējams arī ieslēgt.

Kad funkcija ir ieslēgta, tiek parādīti pēdējās gatavošanas programmas ilguma iestatījumi. Tiks izmantotas vērtības no pēdējās gatavošanas reizes.

Displejā tiks parādīts **AdPt**. Lai funkciju izslēgtu, pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu off (izslēgt). Lai atkal ieslēgtu funkciju, atkārtojiet darbību. Atlasiet displejā ieslēgt.



FAct

7. Rūpnīcas iestatījumi

Šī funkcija ļauj iekārtai atiestatīt rūpnīcas iestatījumus. Displejā tiks parādīts **FAct**. Pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu rES un izvēlētos rūpnīcas iestatījumus, un apstipriniet, piespiežot taustiņu \triangleright un turot to piespiestu. Turiet taustiņu piespiestu, līdz izdzies visas izgaismotās svītras.




Wh1

8. Ūdens cietība

Pieskarieties taustiņam < vai > , lai izvēlētos no pieciem ūdens cietības līmeņiem. Noklusējuma iestatījums ir līmenis 5.

Wh 1 nozīmē mīkstāko ūdeni.

Wh 5 nozīmē cietāko ūdeni.



dEcl

9. Atkaļķošana

Jūs varat aktivizēt atkaļķošanas funkciju pašrocīgi, vai arī to var ierosināt cepeškrāsns pēc noteikta skaita ciklu, kuros izmantota tvaika funkcija (displeja blokā parādīsies **dEcl**).

Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties taustiņam < vai > , lai atlasītu YES (Jā). Atlasiet no (Nē), lai funkciju deaktivizētu.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu un displeja gaismaini, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai
























- Pirms cepšanas izņemiet no cepeškrāsns visu nevajadzīgo aprīkojumu
- Lietojiet no karstumizturīgiem un neatstarojošiem materiāliem izgatavotu aprīkojumu (komplektācijā iekļautās cepešpannas, cepampļātis un traukus, emaljētus gatavošanas traukus un rūdīta stikla gatavošanas traukus). Spilgtas krāsas materiāli (nerūsošais tērauds vai alumīnijs) atstaro karstumu. Rezultātā šādu materiālu traukos ēdiena termiskā apstrāde ir neefektīvāka.
- Cepešpannas un cepampļātis vienmēr ievietojiet līdz vadotņu galam. Cepot ēdienu uz režģa, novietojiet cepšanas traukus vai paplātes režģa vidū.
- Lai ēdiens būtu kvalitatīvāks, iesakām ievērot gatavošanas tabulā sniegtās vadlīnijas. Izvēlieties zemāko norādīto temperatūru un īsāko norādīto gatavošanas laiku. Kad šis laiks beidzies, pārbaudiet rezultātu un tad, ja vajadzīgs, koriģējiet iestatījumus.
- Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas, ja vien tas nav pilnīgi nepieciešams.
- Nenovietojiet cepešpannas tieši uz cepeškrāsns iekšienes pamatnes.
- Iekārtas darbības laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotņu līmenī.
- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšpusi vai režģi ar alumīnija foliju.
- Garākās gatavošanas programmās aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām cepeškrāsnī var izslēgt, lai izmantotu uzkrāto karstumu.
- Cepšanas traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
- Cepot vienlaikus vairākos līmeņos, ievietojiet universālo dziļo cepešpannu zemākajā līmenī.
- Gatavošanā izmantojot receptes no vecākām pavārgrāmatām, izmantojiet apakšējo un augšējo sildelementu sistēmu (kā tradicionālajās cepeškrāsnīs) un iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru nekā norādīts receptē.
- Izmantojot cepampapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Nogrieziet papīru atbilstoši vajadzīgajam izmēram. Cepampapīrs novērš ēdiena pielipšanu pie cepampļāts un atvieglo ēdiena izņemšanu no cepampļāts.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus ar augstu mitruma līmeni, cepeškrāsnī veidosies daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir parasta parādība un neietekmēs iekārtas darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.
- Cepot ēdienu tieši uz režģa, vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo dziļo cepešpannu, izmantojot to kā pilienu paplāti.

Cepeškrāsns strauja iepriekšēja uzsildīšana Uzsildiet cepeškrāsnī tikai tajos gadījumos, ja tā ir paredzēts ēdiena receptē vai šis norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Izmantojot straujas iepriekšējās uzsildīšanas funkciju, neievietojiet ēdianu cepeškrāsnī, līdz tā ir pilnībā uzsildīta. Temperatūra būtiski ietekmē pagatavotā ēdiana kvalitāti. Strauja iepriekšēja uzsildīšana nepieciešama maigas gaļas gabaliem (filejām) un rauga un biskvīta mīklai, kam nepieciešams īsāks cepšanas laiks. Tukšas cepeškrāsns uzkarsēšana patērē daudz elektroenerģijas. Tādēļ mēs iesakām gatavot vairākus ēdianus pēc kārtas vai gatavot vairākus ēdianus vienlaikus.





























GentleBake (Saudzīga cepšana) Nodrošina lēnu un kontrolētu ēdiana gatavošanu zemā temperatūrā. Gaļas sulas izdalās vienmērīgi, un gaļa ir sulīga un mīksta. GentleBake lēnas gatavošanas metode ir piemērota mīkstiem gaļas gabaliem bez kaula. Pirms lēnās gatavošanas vienmērīgi apcepjiet gaļu pannā no visām pusēm.

Gatavošanas tabula
















IEVĒROJIET: Tabulā uz ēdieniem, kam nepieciešama iepriekš pilnībā sakarsēta cepeškrāsns, norāda viena zvaigznīte *. Uz ēdieniem, kam pietiek ar 5 minūšu ilgu iepriekšējas uzsildīšanas ciklu, norāda divas zvaigznītes **. Tādā gadījumā nelietojiet straujas iepriekšējas uzsildīšanas režīmu.

| Ēdiens |  |  | °C | min |
|---|---|---|-----------|--------|
| KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI | | | | |
| Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās | | | | |
| Biskvītkūka | 3 |  | 150 | 30-40 |
| pīrāgi ar pildījumu | 1 |  | 180 | 90-120 |
| marmorkūkas | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| vaļēji pīrāgi, augļu pīrāgi | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| brauniji | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepamlātīm | | | | |
| strūdeles | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| strūdeles, saldētas | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| biskvīta mīklas ruletes | 3 |  | 170-180 | 13-18 |
| vienkopus ceptās maizītes | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| biskvīti, cepumi | | | | |
| kēksiņi | 3 |  | 160 * | 20-30 |
| kēksiņi – divi līmeņi | 2, 4 |  | 145 | 40-50 |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| kārtainās mīklas izstrādājumi | 3 |  | 170 | 30-40 |
| kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| cepumi/biskvīti | | | | |
| sviesta cepumi | 3 |  | 140 | 30-40 |
| sviesta cepumi, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 140 | 45-55 |
| sviesta cepumi, 3 līmeņi | 1, 4, 5 |  | 145 * | 50-60 |
| cepumi/biskvīti | 3 |  | 140 | 20-30 |
| biskvīti, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| bezē cepumi | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| bezē cepumi, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |
| makroni | 3 |  | 130-140 * | 15-20 |
| makroni, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 130-140 * | 15-20 |
| maize | | | | |
| raudzēšana un sadalīšana | 2 |  | 40-45 | 30-45 |
| maize uz cepamplāts | 2 |  | 190-200 | 40-55 |
| maize uz cepamplāts, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 190-200 * | 40-55 |
| maize formā | 2 |  | 190-200 | 30-45 |
| maize formā, 2 līmeņi | 2, 4 |  | 200-210 | 30-45 |
| plakanmaize (fokača) | 2 |  | 270 | 15-25 |
| svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas) | 3 |  | 200-210 | 10-15 |
| svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas), divi līmeņi | 2, 4 |  | 200-210 * | 15-20 |
| grauzdēta maize | 5 |  | 230 | 4-7 |
| parastās sviestmaizes | 5 |  | 230 | 3-5 |
| pica un citi ēdieni | | | | |
| pica | 1 |  | 300 * | 4-7 |
| pica, 2 režģu līmeņi | 2, 4 |  | 210-220 * | 25-30 |
| saldēta pica | 2 |  | 200-220 * | 10-25 |
| saldēta pica, divi līmeņi | 2, 4 |  | 200-220 * | 10-25 |
| sāļais pīrāgs, kišs | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| bureki | 2 |  | 180-190 | 40-50 |
| GAĻA | | | | |
| liellopa un teļa gaļa | | | | |
| liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakāļējās daļas mīkstums, 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| vārīta liellopa gaļa 1, kg | 2 |  | 200-210 | 90-120 |
| fileja, vidēji izcepta, 1 kg | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens |  |  | °C | min |
|--|---|---|-----------|---------|
| bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm | 4 | ▼▼▼▼ | 220-230 | 25-30 |
| burgeri, biezums 3 cm | 4 | ▼▼▼▼ | 220-230 | 25-35 |
| teļa gaļas cepetis, 1,5 kg | 2 | ===== | 160-170 | 120-150 |
| cūkgaļa | | | | |
| cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mikstums, 1,5 kg | 3 |  | 170-180 | 90-110 |
| cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg | 3 | ===== | 180-190 | 120-150 |
| cūkas muguras daļa, 400 g | 2 | ===== | 80-100 * | 80-100 |
| cūkgaļas cepetis, lēni gatavots | 2 | ===== | 100-120 * | 200-230 |
| cūkas ribiņas, lēni gatavotas | 2 | ===== | 120-140 * | 210-240 |
| cūkgaļas karbonādes, biezums 3 cm | 4 | ▼▼▼▼ | 220-230 | 20-25 |
| mājputnu gaļa | | | | |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg | 2 | ▼▼▼ +  | 200-220 | 60-80 |
| mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 80-100 |
| mājputna krūtiņa | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| vistas stilbiņi | 3 | ▼▼▼ +  | 210-220 | 30-45 |
| vistas spārniņi | 4 |  | 210-220 | 30-45 |
| mājputna krūtiņa, lēni gatavota | 3 | ===== | 100-120 * | 60-90 |
| gaļas ēdieni | | | | |
| gaļas klaips, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| grilētas desiņas | 4 | ▼▼▼▼ | 230 ** | 8-15 |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | | | | |
| vesela zivs, 350 g | 4 | ▼▼▼ +  | 230-240 | 12-20 |
| zivs fileja, biezums 1 cm | 4 | ▼▼▼▼ | 220-230 | 8-12 |
| zivs steiks, biezums 2cm | 4 | ▼▼▼▼ | 220-230 | 10-15 |
| gliemenes | 4 | ▼▼▼▼ | 230 * | 5-10 |
| garneles | 4 | ▼▼▼▼ | 230 * | 3-10 |
| DĀRZEŅI | | | | |
| ceptu kartupeļu daiviņas | 3 |  +  | 210-220 * | 30-40 |
| ceptu kartupeļu pusītes | 3 |  +  | 200-210 * | 40-50 |
| pildīti kartupeļi (kartupeļi mundieņi) | 3 |  | 190-200 | 30-40 |

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

| Ēdiens | | | °C | min |
|--|------|--|-----------|-------|
| kartupeļu frī, mājās gatavoti | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| dažādi dārzeņi, daiviņās | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| pildīti dārzeņi | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI | | | | |
| kartupeļu frī | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| kartupeļu frī, divi līmeņi | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| vistu medaljoni | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| zivju pirkstiņi | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| lazanja, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| šķēlēs sagriezti dārzeņi | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| kruasāni | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU | | | | |
| kartupeļu musaka | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| lazanja | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| saldais ceptais pudiņš | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| saldais suflē | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| sacepumi ar panējumu | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| pildītas tortiljas, enčiladas | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| cepamais siers | 4 | | 230** | 6-9 |
| CITI | | | | |
| konservēšana | 2 | | 180 | 30 |
| sterilizēšana | 3 | | 125 | 30 |
| gatavošana ūdens peldē | 2 | | 150-170 * | / |
| uzsildīšana | 3 | | 60-95 | / |
| šķīvju sildīšana | 2 | | 75 | 15 |

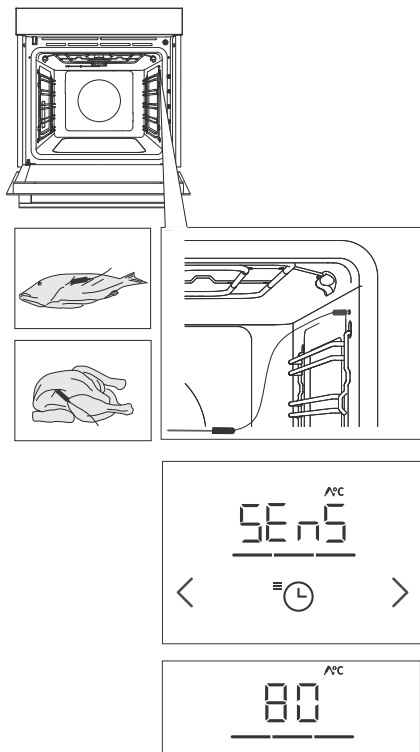
Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (ACEPŠANASSENSORS)

(atkarībā no modeļa)

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras taustam nevajadzētu atrasties tiešā sildelementu tuvumā.



1 Ieduriet tausta metālisko galu ēdiena biezākajā vietā.

2 Ievietojiet tausta kontaktdakšu kontaktlīgzdā, kas atrodas cepeškrāsns iekšienes priekšpusē, labajā augšējā stūrī. Displejā tiks parādīts uzraksts **SEnS**.

IEVĒROJIET Ievietojot taustu kontaktlīgzdā, esošās cepeškrāsns funkcijas tiek dzēstas.

3 Izvēlieties vajadzīgo sistēmu un gatavošanas temperatūru (temperatūras diapazonā līdz 230°C). Displejā parādīsies zondes darbības simbols un iepriekšēji iestatītā temperatūra. Lai mainītu temperatūru, izmantojiet < vai > taustiņu. Atlasiet vēlamo galīgo ēdiena iekšējo temperatūru (temperatūras diapazonā no 30 līdz 99°C).

IEVĒROJIET Ja tiek izmantots tausts, nav iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu.

4 Apstipriniet iestatījumu, piespiežot ▷|◻ taustiņu.

5 Kad tiks sasniegta ēdiena vidusdaļai iestatītā temperatūra, gatavošanas process tiks pārtraukts. Displejā tiks parādīts uzraksts **End** (Beigas). Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.

💡 INFORMĀCIJA

Gatavošanas procesa laikā displejā pārmaiņus redzama iestatītā un pašreizējā ēdiena temperatūra. Gatavošanas procesa laikā var mainīt gatavošanas temperatūru vai plānoto ēdiena iekšējo temperatūru. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties ▷|◻ taustiņam.

Tausta pareiza lietošana katram ēdiena veidam:

- putna gaļa: ieduriet taustu krūtiņas biezākajā daļā;
- cūkas un liellopa gaļa: ieduriet taustu gaļas liesajā daļā, kurā nav treknuma dzislojuma;
- mazāki gabali kar kaulu: ieduriet daļā pie kaula;
- zivs: ieduriet taustu aiz galvas virzienā uz muguras daļu.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas uzmanīgi izņemiet taustu no ēdiena, atvienojiet no cepeškrāsns kontaktligzdas un notīriet taustu.



INFORMĀCIJA

Ja taustu vairs neizmantojat, izņemiet to no cepeškrāsns.

Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi

| Produktu veids | asiņaina | vāji caurcepta | vidēji caurcepta | gandrīz caurcepta | caurcepta |
|--|----------|----------------|------------------|-------------------|-----------|
| LIELLOPU GAĻA | | | | | |
| liellopa gaļas cepetis | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| liellopa gaļas fileja | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rostbifs / gurna pakaļējās daļas mīkstuma steiks | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| burgeri | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| TEĻA GAĻA | | | | | |
| teļa gaļas fileja | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| teļa gurna pakaļējās daļas mīkstums | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| CŪKGAĻA | | | | | |
| kakla cepetis | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| cūkas muguras fileja | / | / | / | 60-69 | / |
| gaļas klaips | / | / | / | / | 80-85 |
| JĒRA GAĻA | | | | | |
| jērs | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| AITAS GAĻA | | | | | |
| aita | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| KAZAS GAĻA | | | | | |
| kaza | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| PUTNU GAĻA | | | | | |
| veseli putni | / | / | / | / | 82-90 |
| mājputna krūtiņa | / | / | / | / | 62-65 |
| ZIVIS UN JŪRAS VELTES | | | | | |
| forele | / | / | / | 62-65 | / |
| tuncis | / | / | / | 55-60 | / |
| lasis | / | / | / | 52-55 | / |

Tīrīšana un apkope



BRĪDINĀJUMS!

Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

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

Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns iekšiene un cepešpanna ir pārklāta ar īpašu emalju, veidojot gludu un dažādas vielas atgrūdošu virsmu.

Regulāri tīriet iekārtu un lielāku netīrumu un kaļakmens noņemšanai izmantojiet siltu ūdeni un trauku tīrāmo līdzekli mazgāšanai ar rokām. Lietojiet tīru, mīkstu drānu vai mīkstu sūkli.

Iekārtas ārpuse: netīrumu noņemšanai izmantojiet karsta ziepjūdens putas un mīkstu drānu; pēc tam nosusiniet virsmas.

Iekārtas iekšpuse: ja netīrumi un tauki ir ir grūti notīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Lietojot šādus tīrīšanas līdzekļus, rūpīgi noslaukiet iekārtu ar mitru drānu, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Palīgpiederumi un vadotnes: tīriet ar ziepjūdens putām un mitru drānu. Ja netīrumi un tauki ir ir grūti iztīrāmi, mēs iesakām pirms tīrīšanas virsmas izmērcēt un izmantot mazgāšanas suku.

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.



INFORMĀCIJA

Neizmantojiet spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un piederumus (abrazīvus sūkļus un mazgāšanas līdzekļus, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļus, stikla keramikas plāksnēm paredzētus skrāpjus).

Cepeškrāsns aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

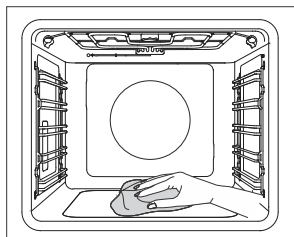
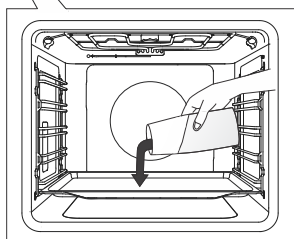
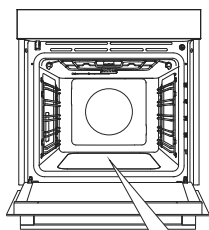
Iekārtas lietošanas laikā var aizdegties ēdiena atliekas (tauki, cukurs, proteīns). Tāpēc pirms katras lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns iekšienes un piederumiem lielākos netīrumus un atliekas.

Programmas Aqua Clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanai


Šī programma atvieglo jebkādu traušu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

Visefektīvākā šī funkcija ir tad, ja to izmanto regulāri, pēc katras lietošanas.

Pirms tīrīšanas programmas palaišanas iztīriet no cepeškrāsns dobuma visus lielos redzamos netīrumu gabalus un ēdienu atliekas.



1 Ievietojiet lēzeno cepamplāti pirmo vadotņu līmenī un ielejiet tajā 0,4 litrus karsta ūdens.

2 Pagrieziet **SISTĒMU SELEKTORPOGU** uz Aqua Clean . Iestatiet **TEMPERATŪRAS POGU** uz 80°C.

3 Ļaujiet programmai pusstundu darboties.

4 Kad programma beigusi darbu, uzmanīgi izņemiet cepamplāti, lietojot cepeškrāsns cimds (iespējams, ka uz cepamplāts joprojām ir ūdens). Noslaukiet traušus ar mitru drānu un ziepju ūdeni. Rūpīgi noslaukiet iekārtu ar mitru drānu, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

INFORMĀCIJA

Ja tīrīšana nav sekmīga (ja trauši ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.

BRĪDINĀJUMS!

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

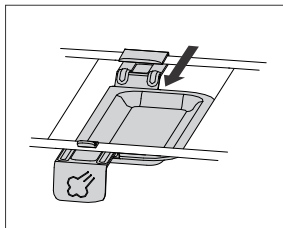
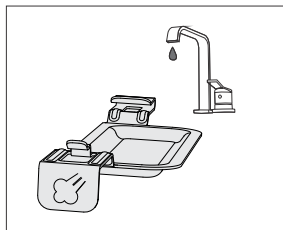
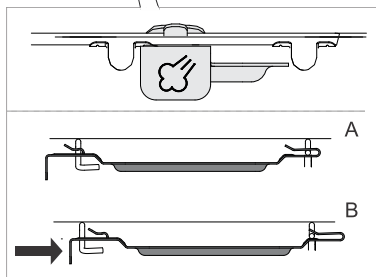
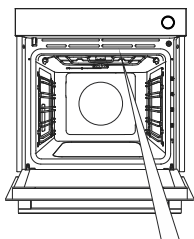
Izvaicēšanas paplātes tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas izvaicēšanas paplāte var būt karsta, un tajā joprojām var būt nedaudz ūdens. Lai izvairītos no applaucēšanās, nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Izņemiet paplāti un manuāli to notīriet ar rokas trauku mazgāšanas līdzekli vai arī mazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā. Ja uz paplātes ir kaļķakmens nogulsnes, atmieksķējiet tās atkaļķošanas līdzeklī (lietojiet atkaļķošanas līdzekli atbilstoši tā ražotāja sniegtajiem norādījumiem) vai spirta etiķī. Pēc notīrīšanas un pirms atlikšanas atpakaļ paplāte ir rūpīgi jānoskalo.



1 Izvaicēšanas paplāte ir piestiprināta labajā pusē starp augšējiem sildelementiem.

2 Pabīdiet izvaicēšanas paplātes sviru viegli atpakaļ (par aptuveni 2 cm), lai paplāti atbrīvotu.

3 Tīriet izvaicēšanas paplāti ar ūdeni un mazgāšanas līdzekļiem.

4 Pirms atkal lietojat cepeškrāsni, atlieciet vietā izvaicēšanas paplāti. Piestipriniet paplāti izliktajām daļām vai sildelementa vadiem un velciet uz savu pusi, līdz tā ar klikšķi nofiksējas vietā (jūs jutīsiet nedaudz lielāku pretestību).

IEVĒROJIET: ja paplāte nav atlikta vietā, tad, cept ar tvaika iesmidzināšanu, ūdens pilēs uz ēdiena.



INFORMĀCIJA

Ņemot vērā, ka izvaicēšanas paplāte atrodas sildelementu tuvumā, paplāte var zaudēt savu krāsu. Tas neietekmē paplātes funkciju vai lietojamību.

Tvaika sistēmas tīrīšana

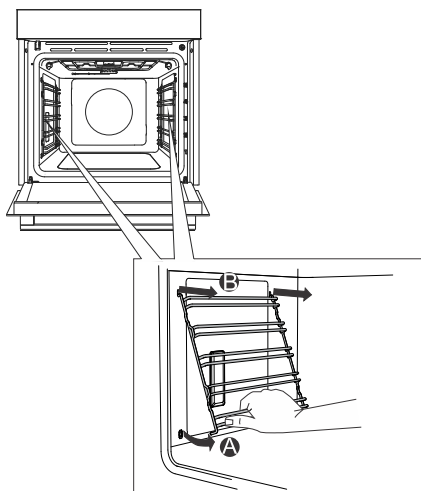
Tīrīšana ir atkarīga no tā, cik bieži jūs lietojat tvaika iesmidzināšanas funkciju, un no izmantotā ūdens cietības.

1. Papildu funkciju izvēlnē atlasiet atkaļķošanu (**dECL**). Apstipriniet iestatījumu, piespiežot \triangleright □ taustiņu. Displejā parādīsies **Yes**.
Apstipriniet iestatījumu, turot piespiestu \triangleright □ taustiņu. Atkaļķošanas process ir palaists, un to nevar pārtraukt vai atcelt.
2. Displejā parādīsies **Uzpildīt**. Ielejiet ūdens tvertnē kaļķakmens noņemšanas līdzekli un apstipriniet ar \triangleright □ taustiņu.
3. Notiek atkaļķošana.
4. Kad process būs pabeigts, displejā atkal parādīsies **Fill**. Ielejiet ūdens tvertnē svaigu ūdeni skalošanai un apstipriniet ar \triangleright □ taustiņu.
5. Ievietojiet universālo dziļo cepamplāti 5. (augšējā) vadotņu līmenī, lai ūdens varētu pilēt tajā.
6. Pēc skalošanas procesa displeja blokā parādīsies **End** (Beigas).
7. Izņemiet no cepeškrāsns cepamplāti ar ūdeni un nepieciešamības gadījumā izslaukiet cepeškrāsni sausu.

INFORMĀCIJA

Ja nevēlaties tīrīt tvaika sistēmu tajā brīdī, kad to ierosina cepeškrāsns, to var pārtraukt, atlasot OFF (Izslēgt). Atkaļķošanas programmu var atcelt līdz trim reizēm. Pēc tam cepeškrāsns atspējos tvaika funkcijas darbību.

Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



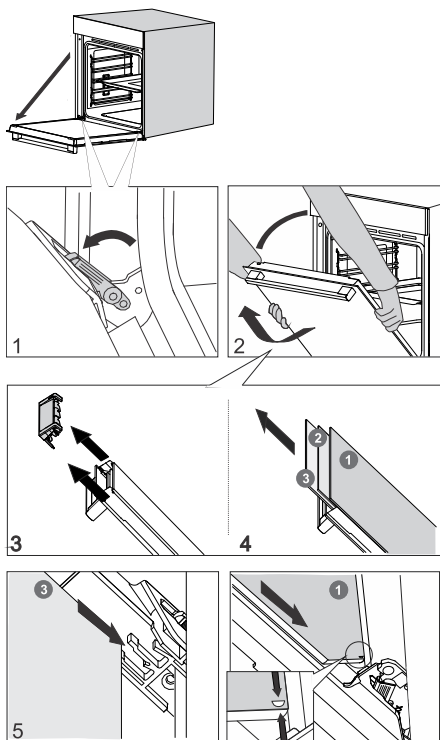
A Turiet vadotnes pie apakšpusē un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpusē centra pusi.

B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.

Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1 Vispirms pilnībā atveriet durvīņas (līdz galam).

2 Cepeškrāsns durvīņas ir piestiprinātas pie eņģēm ar īpašiem balstiem, kuros ietilpst arī drošības sviras. Pagrieziet drošības sviru par 90° durvīņu virzienā. Lēni aizveriet durvīņas līdz 45° leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durvīņu stāvokli); pēc tam paceliet durvīņas un izvelciet tās ārā.

Cepeškrāsns durvīņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem no iekārtas. Vispirms rīkojieties, kā aprakstīts 2. punktā, bet neizņemiet to.

3 Izņemiet gaisa novirzītāju. Satveriet to ar rokām durvju kreisajā un labajā pusē. Izņemiet, viegli pavelkot uz savu pusi.

4 Satveriet durvīņu stiklu pie augšējās malas un izņemiet stiklu. Tāpat rīkojieties ar otro un trešo stikla paneli (atkarībā no modeļa).

5 Ievietojot stikla paneļus, rīkojieties pretējā secībā.

INFORMĀCIJA

Lai ieliktu durvīņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durvīņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārlicinieties, vai eņģēs esošie ierobejumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns durvīņu eņģes var aizvērties ar ievērojamu spēku. Tādēļ, ievietojot vai izņemot iekārtas durvīņas, vienmēr pagrieziet abas atbalsta drošības sviras.

Vienmērīga durvīņu aizvēršana un atvēršana

(atkarībā no modeļa)

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

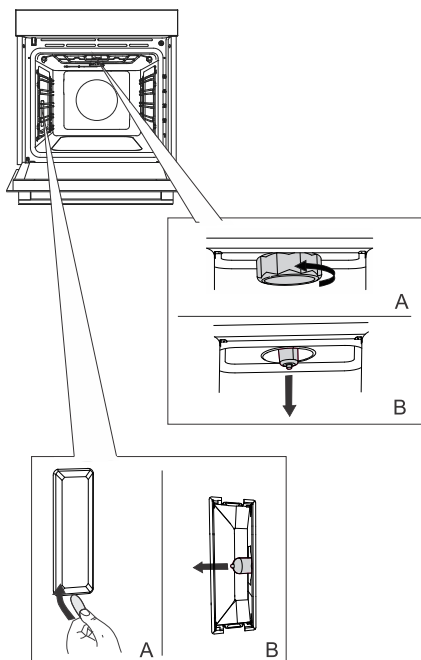
BRĪDINĀJUMS!

Ja, aizverot durvīņas, pielikts pārāk liels spēks, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

Spuldzes nomaiņa

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet no cepeškrāsns visu piederumus.

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



1 Atskrūvējiet un noņemiet vāciņu (pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam). Izņemiet halogēna spuldzi.

2 Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.



INFORMĀCIJA

levērojiet piesardzību, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Izmantojiet aizsardzības līdzekļus, lai izvairītos no apdedzināšanās.



BRĪDINĀJUMS!

Apgaismes spuldzi nomainiet tikai tad, kad iekārta ir atvienota no elektrības.

Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.

Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.

Neveiciet nekvalificētu iekārtas remontu, jo tas var izraisīt elektrošoku un radīt īssavienojuma risku. Uzticiet šo darbu speciālistam vai pilnvarotam servisa tehniķim.

Ja ierīces darbībā radušās nelielas problēmas, izskatiet šos norādījumus, lai saprastu, vai varat pats novērst problēmu cēloņus.

Ja iekārta nedarbojas pienācīgi vai nedarbojas vispār, jo ir neatbilstoši lietota vai pārvietota, servisa tehniķa vizīte nav bez maksas arī garantijas periodā.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākai vajadzībai un nododiet tos turpmākajiem iekārtas īpašniekiem vai lietotājiem.

Tālāk sniegti dažādi padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

| Problēma/kļūda | Iemesls |
|--|--|
| Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs. | Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi. |
| Cepeškrāsns apgaisojums nedarbojas. | Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina". |
| Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs. | Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet. |
| Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks parādīts simbols ErXX. | Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi. |

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, 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.

Likvidēšana



Mūsu produktu iepakojums ir izgatavots no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neapdraudot apkārtējo vidi. Tāpēc iepakojuma materiāli ir atbilstoši 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 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.

Gatavošanas tests



















EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

Vienmēr iebīdīet cepamplāti stieplu vadotnēs līdz galam. Ievietojiet konditorejas izstrādājumus vai veidnēs cepamas kūkas tā, kā parādīts attēlā.


* Pirmssildiet ierīci, līdz tā sasniedz iestafto temperatūru. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

** Veiciet ierīces pirmssildīšanu 10 minūtes. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

*** Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

| CEPŠANA | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|---------|--------|--|
| Ēdiens | Aprīkojums | veidņu izvietojums |  | °C | min |  |
| biskvīti/cepumi – viens režģis | seklā cepamplāts | | 3 | 140 | 30-40 |  |
| biskvīti/cepumi – viens režģis | seklā cepamplāts | | 3 | 150 | 30-40 |  |
| cepumi – divi režģi/līmeņi | seklā cepamplāts | | 2, 4 | 140 | 45-55 |  |
| cepumi – trīs režģi/līmeņi | seklā cepamplāts | | 1, 4, 5 | 135 | 50-60 |  |
| glazūrķēksiņi – viens režģis | seklā cepamplāts | | 3 | 160 * | 20-30 |  |
| glazūrķēksiņi – viens režģis | seklā cepamplāts | | 3 | 160 | 30-40 |  |
| glazūrķēksiņi – divi režģi/līmeņi | seklā cepamplāts | | 2, 4 | 145 | 40-50 |  |
| glazūrķēksiņi – trīs režģi/līmeņi | seklā cepamplāts | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskvītkūka | apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis | | 1 | 150 | 45-55 |  |
| Biskvītkūka | apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis | | 3 | 160 | 45-55 |  |
| biskvītkūka – divi režģi/līmeņi | 2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis |  | 2, 4 | 160 ** | 45-55 |  |
| ābolu pīrāgs | 2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis |  | 1 | 170 | 90-120 |  |
| ābolu pīrāgs | 2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis |  | 2 | 170 | 80-110 |  |

CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI

| Ēdiens | Aprīkojums | veidņu izvietojums |  | °C | ⌚ min | <input type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|--|-----------------------|---|-----|-----------|--------------------------|
| grauzdēta maize | stieplu režģis | | 5 | 230 | 4-7 | ▼▼▼▼ |
| pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs) | stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilienu uztvērējs | | 5 | 230 | 20-35 *** | ▼▼▼▼ |



889182-a8

