

## SATURA RĀDĪTĀJS

<b>UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS.....</b>	<b>1</b>	ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA .....	13
<b>SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....</b>	<b>2</b>	AUTOMĀTISKĀ CEPEŠKRĀSNIS TĪRĪŠANA .....	14
ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA .....	5	SMARTCLEAN™ TĪRĪŠANAS CIKLS .....	14
VIDES AIZSARDZĪBA .....	5	GAĻAS TEMPERATŪRAS ZONDE .....	15
<b>UZSTĀDĪŠANA .....</b>	<b>6</b>	CEPEŠKRĀSNIS APGAISMOJUMS .....	16
IEBŪVĒJAMĀ MEZGLA SAGATAVOŠANA .....	6	TAUSTIŅU BLOKĒŠANA .....	16
ELEKTROSAVIENOJUMS.....	6	<b>TABULA AR FUNKCIJU APRAKSTIEM .....</b>	<b>17</b>
VISPĀRĪGIE IETEIKUMI.....	6	<b>GATAVOŠANAS TABULA .....</b>	<b>19</b>
<b>IERĪCE .....</b>	<b>7</b>	<b>PĀRBAUDĪTAS RECEPTES .....</b>	<b>22</b>
PIEDERUMI .....	7	<b>IETIECAMAIS PIELIETOJUMS UN PADOMI.....</b>	<b>23</b>
STIEPLŪ PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ .....	8	<b>TĪRĪŠANA.....</b>	<b>24</b>
SĀNA REŽĢU NOŅEMŠANA .....	8	<b>APKOPE .....</b>	<b>25</b>
BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA.....	8	DURVJU IZŅEMŠANA .....	25
<b>VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS .....</b>	<b>9</b>	AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA.....	25
FUNKCIJU IZVĒLES SLĒDZIS UN SKĀRIENTAUSTIŅI ..	9	CEPEŠKRĀSNIS SPULDZES MAIŅA.....	25
DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ .....	9	<b>PROBLĒMU RISINĀŠANA.....</b>	<b>26</b>
DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ.....	9	<b>PĒCPĀRDOŠANAS APKOPES CENTRS .....</b>	<b>26</b>
PULKSTEŅA IESTATĪŠANA .....	10	<b>MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA .....</b>	<b>26</b>
IESTATĪJUMI .....	10		
IESL./IZSL .....	10		
FUNKCIJU IZVĒLE.....	10		
ĀTRĀ IESLĒGŠANA.....	11		
TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA.....	11		
GRILA FUNKCIJAS JAUDAS IESTATĪŠANA.....	11		
PRIEKŠSILDĪŠANAS FĀZE .....	11		
DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA.....	12		
GATAVOŠANA BEZ LAIKA IESTATĪŠANAS.....	12		
GATAVOŠANA AR LAIKA IESTATĪŠANU .....	12		
GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA AR AIZKAVĒTO STARTU .....	12		
6. PRĀTA FUNKCIJAS .....	13		
ĪPAŠĀS FUNKCIJAS .....	13		

**SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

Šīs instrukcijas ir pieejamas arī tīmekļa vietnē: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĻOTI SVARĪGA**

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro.



Šis ir briesmu simbols, kas norāda uz bīstamu situāciju un brīdina lietotājus par potenciālu risku jums un citiem cilvēkiem. Visi drošības paziņojumi tiek norādīti ar briesmu simbolu un šādiem vārdiem:

**BRIESMAS**

**Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, tiks gūti nopietni ievainojumi.**

**BRĪDINĀJUMS**

**Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties nopietni ievainojumi.**

Visi drošības brīdinājumi sniedz konkrētu informāciju par potenciālo risku un norāda, kā mazināt savainojumu, bojājumu un elektriskās strāvas trieciena risku, kas var rasties ierīces nepareizas lietošanas dēļ. Rūpīgi ievērojiet tālāk minētos norādījumus:

- Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.
- Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos.
- Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem.
- Pirms ierīces uzstādīšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Uzstādīšanu un apkopi drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis atbilstoši ražotāja norādījumiem un vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Strāvas kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsaņem.
- Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai iebūvēto ierīci varētu ērti pievienot elektrotīklam.
- Lai ierīces uzstādīšana atbilstu spēkā esošiem drošības noteikumiem, nepieciešams izmantot daudzpolu slēdzi, kur minimālā atstarpe starp kontaktiem ir 3 mm.
- Neizmantojiet pagarinātājus, vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus.
- Nepieslēdziet žāvētāju rozetei, ko iespējams vadīt ar tālvadības pulti.

- Nevelciet aiz ierīces elektroapgādes kabeļa.
- Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas daļas nedrīkst būt pieejamas.
- Ja indukcijas plātes virsma ir ieplaisājusi, nelietojiet to un izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku (tikai modeļiem ar indukcijas funkciju).
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām ķermeņa daļām un nelietojiet to, ja jums ir basas kājas.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena pagatavošanai mājas apstākļos. Nekāds cits pielietojums nav atļauts (piem.: telpu apsilde). Iepriekš minēto padomu un brīdinājumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par cilvēku vai dzīvnieku traumām un mantas bojājumiem.
- Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- Ļoti maziem (0–3 gadi) un maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un personas ar fiziskiem, sensoriem vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām par šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai ir tikušas instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām – pastāv apdegumu risks. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas.
- Gatavošanas beigās, atverot cepeškrāsns durvis, rīkojieties piesardzīgi, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam izkļūt pakāpeniski. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, karstais gaiss tiek ventilēts caur atveri virs vadības paneļa. Nenobloķējiet ventilācijas atveres.
- Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds un uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus ierīces tuvumā: var izcelties ugunsgrēks, ja ierīce ir nejauši tikusi ieslēgta.
- Nekarsējiet ierīcē blīvi aizvērtas burkas vai traukus. To iekšienē radītais spiediens var izraisīt burkas uzsprāgšanu, tādā veidā sabojājot ierīci.

- Neizmantojiet no sintētiskiem materiāliem izgatavotus traukus.
- Pārkarsusi eļļa un taukvielas var viegli aizdegties. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu, esiet ārkārtīgi piesardzīgi.
- Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Ja ēdiena gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni (piem., rums, konjaks, vīns), atcerieties, ka augstā temperatūrā alkohols izgaro. Rezultātā izdalījušies alkohola garaiņi var saskarties ar elektriskajiem sildelementiem un aizdegties.
- Pārkarsusi eļļa un taukvielas var viegli aizdegties. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai spirta saturu (piemēram, rumu, konjaku, vīnu), rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi.
- Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.
- Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem pirolīzes cikla laikā tuvoties cepeškrāsnij. Visas liekās šlakatas jāizslauka no cepeškrāsns pirms tiek uzsākta tīrīšana (tikai cepeškrāsnīm ar pirolīzes funkciju).
- Pirolīzes cikla darbības laikā un pēc tā, nedrīkst laist dzīvniekus ierīces tuvumā (tikai cepeškrāsnīm ar pirolīzes funkciju).
- Izmantojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplaisāt stikls.
- Pirms spuldzītes nomaiņas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nelietojiet alumīnija foliju, lai pārklātu ēdiena gatavošanas traukā (tikai cepeškrāsnīm ar komplektā esošu ēdiena gatavošanas trauku).

#### Mājsaimniecības ierīču utilizācija

- Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Pirms utilizācijas nogrieziet strāvas padeves kabeli.
- Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi var iegūt pie vietējiem varas pārstāvjiem, atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.



**PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBU (C E)**

Šī mikroviļņu krāsns, kuras daļas saskaras ar pārtikas produktiem, atbilst Eiropas regulai (C E) nr. 1935/2004, un tā tika projektēta, izgatavota un tiek pārdota saskaņā ar "Zemsprieguma" direktīvas 2006/95/EK (kas aizstāj direktīvu 73/23/EEK un turpmākus grozījumus) drošības prasībām, kā arī "Elektromagnētiskās savietojamības direktīvas" 2004/108/EK aizsardzības prasībām.

Šī ierīce atbilst eko (ekonomija) dizaina Eiropas regulu nr. 65/2014 un nr. 66/2014 prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

**VIDES AIZSARDZĪBA****Iepakojuma utilizācija**

Iepakojums ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu (♻️). Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

**Padomi enerģijas taupīšanai**

- Uzkaršējiet krāsni tikai līdz tai temperatūrai, kas norādīta receptē.
- Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.
- Izslēdziet cepeškrāsni 10/15 minūtes pirms iestatītā gatavošanas laika beigām. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

**Ierīces likvidēšana**

- Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot pareizu izstrādājuma izmešanu, palīdzēsiet novērst iespējamu negatīvo ietekmi uz dabu un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šīs ierīces utilizācija.
- Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

## UZSTĀDĪŠANA

Izpakojiet cepeškrāsni un pārliedcinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav tikusi bojāta un durvis ir pilnībā aizveramas.

Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas apkopes centru. Lai nepieļautu bojājumus, uzstādīšanas laikā noņemiet cepeškrāsni tikai no polistirēna putu pamatnes.

Pirms ierīces uzstādīšanas izlasiet visus drošības norādījumus 2., 3. un 4. lappusē.

Uzstādot ierīci ievērojiet lapās I, II un III sniegtos norādījumus.

## IEBŪVĒJAMĀ MEZGLA SAGATAVOŠANA

- Ar cepeškrāsni saskarē esošajām virtuves ierīcēm jābūt karstumizturīgām (min. 90 °C).
- Uzmanīgi veiciet skapja griešanas darbus un pirms cepeškrāsns ievietošanas tai paredzētajā vietā rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.
- Pēc uzstādīšanas cepeškrāsns pamatne nedrīkst būt pieejama.
- Lai ierīce darbotos pareizi, nedrīkst aizsprostot spraugu starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu.

## ELEKTROSAVIENOJUMS

Pārliedcinieties, vai ierīces datu plāksnē norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

- Strāvas kabeļa nomainītu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Absorbciija, kas pārsniedz 2,5 kW (kas iestatījumos 10lapā apzīmēta ar "16 A") ir savienojama ar iekšējo barošanas avotu, kas pārsniedz 3 kW.

Ja māsaimniecībā ir zemāks barošanas avots, tad arī iestatījumi ir jāpazemina (iestatījumos norādīts kā "13 A").

## VISPĀRĪGIE IETEIKUMI

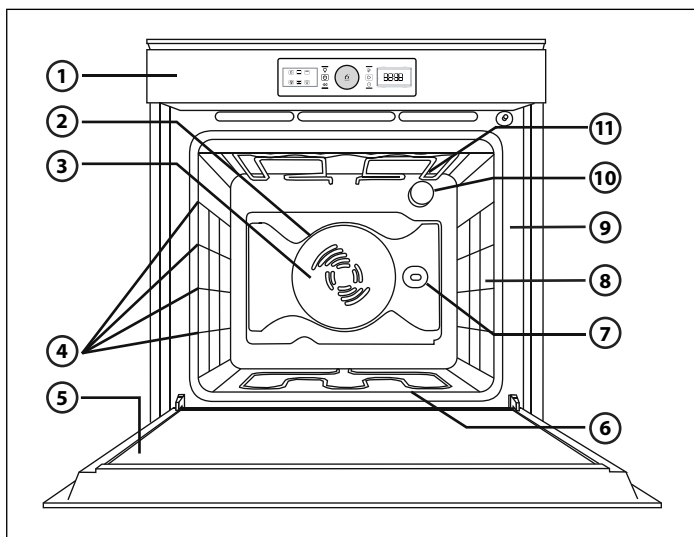
### Pirms lietošanas:

- Noņemiet no piederumiem kartona aizsargdaļas, aizsargplēvi un uzlīmes.
- Izņemiet piederumus no cepeškrāsns un uzkaršējiet to līdz 200 °C apmēram vienu stundu, lai likvidētu aizsargājošās smērvielas un izolācijas materiālu smakas un izgarojumus.

### Lietošanas laikā:

- Nelieciet smagus priekšmetus uz cepeškrāsns durvīm, jo tādējādi tās var sabojāt.
- Necērtiet cepeškrāsns durvis un nekariniet neko uz tās roktura.
- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad neļaujiet ūdeni tieši karstā krāsni; tas var sabojāt emaljas pārklājumu.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Pārliedcinieties, vai citu ierīču elektriskie vadi neskaras ar karstajām daļām un netiek iespiesti durvīs.
- Nepakļaujiet cepeškrāsni laikapstākļu ietekmei.

## IERĪCE

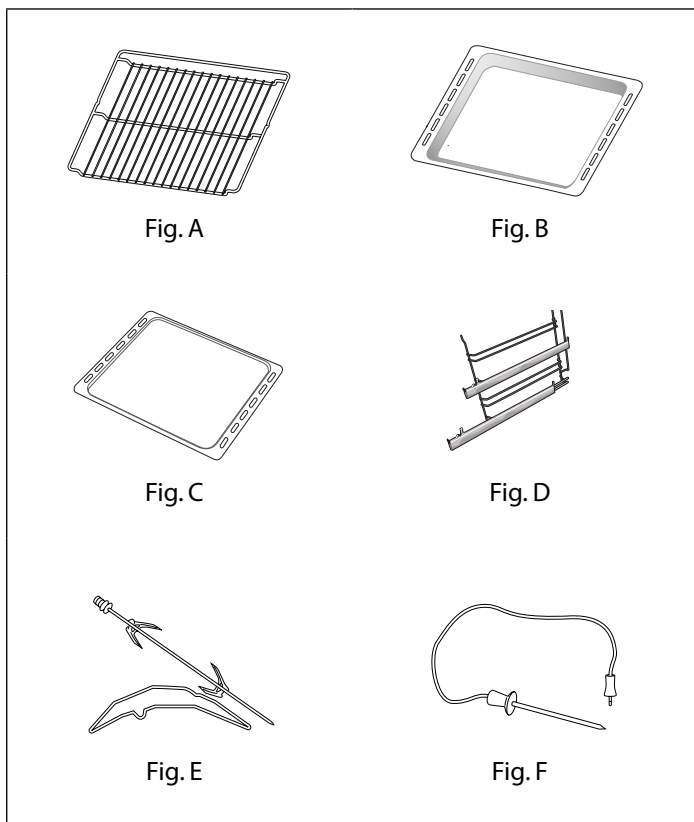


1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Sānu režģi (plauktu skaits ir norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Apakšējais sildelements (nav redzams)
7. Rotējošais iesms (ja ir iekļauts)
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksne (nav jānoņem)
10. Apgaismojums
11. Augšējais sildelements / grils

### PIEZĪME.

- Ēdiena gatavošanas laikā dzesējošais ventilators var laiku pa laikam ieslēgties, lai samazinātu enerģijas patēriņu.
- Gatavošanas beigās un pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesējošais ventilators, iespējams, vēl kādu laiku darbosies.
- Ja ēdiena gatavošanas laikā tiek atvērtas cepeškrāsns durvis, sildelementi izslēdzas.

## PIEDERUMI



- A. Stiepļu plaukts:**
- grilēšanas piederumi
  - paliktņi, kūku forma, utt.
- B. Notekplāte:**
- savāc pilošos taukus
  - gaļas, zivs, utt. gatavošana.
- C. Cepešpanna:**
- maize un citi konditorejas izstrādājumi
  - gaļa, zivs, utt.
- D. Bīdāmie plaukti (tikai dažiem modeļiem):**
- paredzēti ērtākai plauktu un paplāšu lietošanai.
- E. Rotējošais iesms (tikai dažiem modeļiem):**
- mājputnu un lielu gaļas gabalu vienmērīgai izcepšanai.
- F. Gaļas temperatūras zonde (tikai dažiem modeļiem):**
- lai izmērītu produkta temperatūru.

**Piederumu skaits ir atkarīgs no iegādātā modeļa.**

### KOMPLEKTĀ NEIEKĻAUTIE PIEDERUMI

Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

### STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stieplu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (att. Nr.1)..
2. Citi piederumi, kā piemēram, notekplāte un cepešpanna tiek ievietoti tieši tā pat kā stieplu plaukts (att.Nr.2).

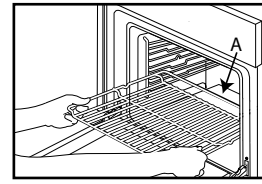


Fig. 1

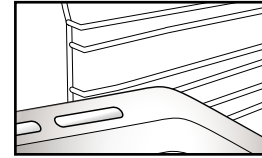


Fig. 2

### SĀNA REŽĢU NOŅEMŠANA

Pirms automātiskā tīrīšanas režīma ieslēgšanas (skatīt 11 nodaļu), izņemiet no krāsns visus piederumus.

Lai noņemtu sānu režģus un (ja tādi ir) uzgriežņus krāsns dobumā, kuri paliek nemainīgi, apskatiet attēlus (att. 1, 2, 3).

**PIEZĪME.** šo instrukciju neievērošana radīs paliekošus piederumu bojājumus.

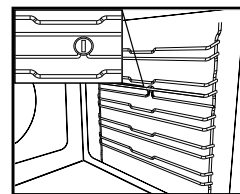


Fig. 1

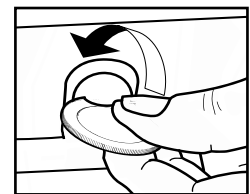


Fig. 2

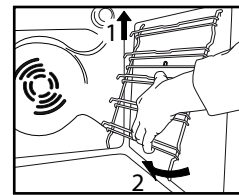


Fig. 3

### BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA (JA TĀDI IR IEKĻAUTI)

Daļēji un pilnībā pagarināmi bīdāmie plaukti atvieglo stieplu plauktu un paplāšu pārvietošanu.

1. Noņemiet restes sānu turētājus (att.Nr.1) (pilnībā pagarināmajam slīdnim vispirms nepieciešams noņemt fiksācijas skrūvi).
2. Noņemiet no bīdāmajiem plauktiem plastmasas aizsargplēvi (Att. 2).
3. Uzkariet slīdnes augšējo daļu uz restes turētāja. Pārliedzinieties, ka teleskopiskās slieces kustas brīvi uz priekšu un atpakaļ. Pēc tam spēcīgi piespiediet bīdāmā plaukta apakšējo daļu pie restu turētāja, līdz tas ar klikšķi nonāk paredzētajā vietā (Att. 3).
4. Iestipriniet restes sānu turētājus cepeškrāsnī (att. 4).
5. Novietojiet piederumus uz slīdņa (Att. 5., 6.).

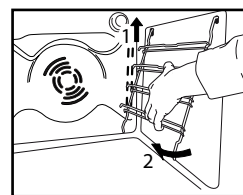


Fig. 1

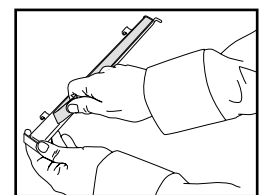


Fig. 2

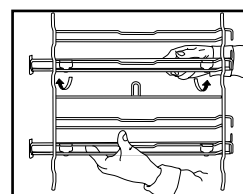


Fig. 3

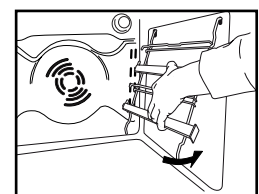


Fig. 4

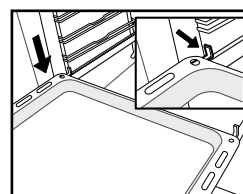


Fig. 5

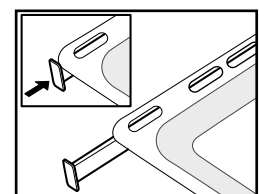
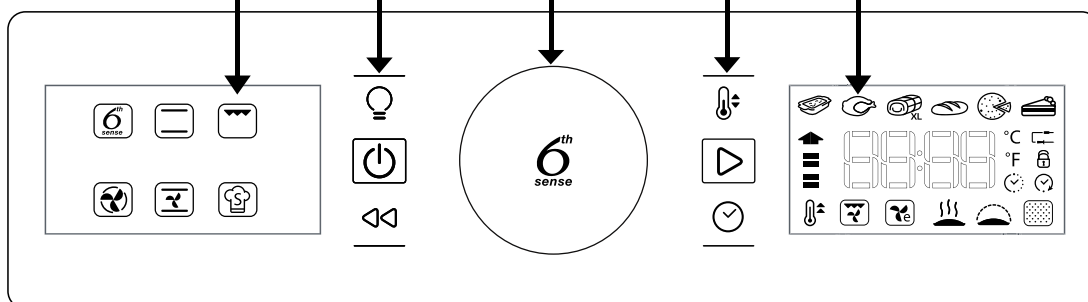


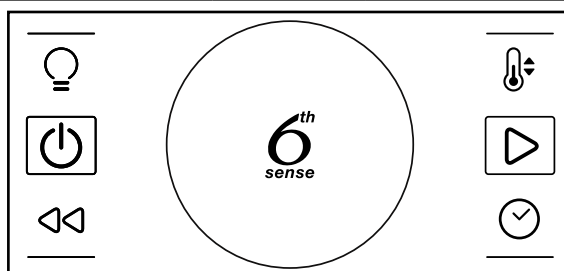
Fig. 6

### VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ SKĀRIENTAUSTIŅI FUNKCIJU IZVĒLES SLĒDZIS SKĀRIENTAUSTIŅI DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ



### FUNKCIJU IZVĒLES SLĒDZIS UN SKĀRIENTAUSTIŅI



#### GROZĀMAIS SLĒDZIS

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus.



#### 6. PRĀTA FUNKCIJU IZVĒLES SLĒDZIS

Piespiediet, lai izvēlētos, uzstādītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.



#### APGAISMOJUMS

lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



#### TEMP.

lai uzstādītu temperatūru.



#### IESL./IZSL.

lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns.



#### STARTA POGA

lai ieslēgtu gatavošanas funkcijas.



#### ATPAKAĻ

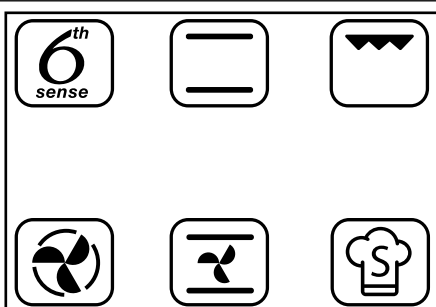
atgriezies pie iepriekšējās izvēles.



#### LAIKS

lai iestatītu pulksteņa un gatavošanas laiku vai arī, lai pagarinātu gatavošanas cikla laiku.

### DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

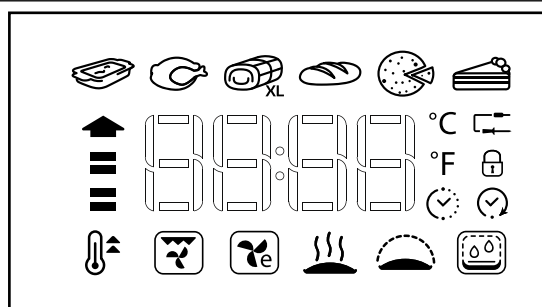


Šajā displejā redzamas galvenās gatavošanas funkcijas.

Izvēles funkcija ir izcelta.

Simboli apzīmē funkciju. Pilns apraksts pieejams tabulas veidā 17lapā.

### DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

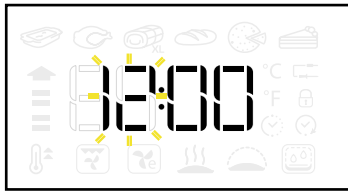



Šajā displejā redzams pulkstenis, pieejamās

6. prāta funkcijas (6<sup>th</sup> sense) pamācība un (6<sup>th</sup> sense), detalizēta informācija par gatavošanas funkcijām, kā arī ar tā palīdzību var pielāgot visus gatavošanas parametrus. Ja īpašo funkciju bloka pēdējā ikona labajā pusē neiedegas, automātiskās tīrīšanas funkcija nav pieejama.

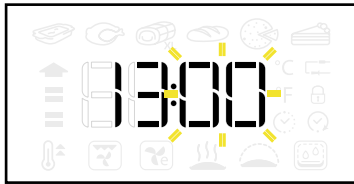
### 1.1 PULKSTEŅA IESTATĪŠANA


Kad cepeškrāsns tiek ieslēgta pirmo reizi, jāiestata pulkstenis.





Pagrieziet , lai iestatītu stundas.

Nospiediet , lai apstiprinātu.




Pagrieziet , lai iestatītu minūtes.

Nospiediet , lai apstiprinātu.


**PIEZĪME.** Lai mainītu laiku pēc tam, kad krāsns ir izslēgta, turiet piespiestu  vismaz 1 sekundi un atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Pēc elektrības padeves pārtrūkšanas, pulkstenis ir jāiestata vēlreiz.

### 1.2 UZSTĀDĪJUMI

Ja nepieciešams, ražotāju uzstādītās temperatūras vienības un elektriskās jaudas iestatījumi var tikt mainīti (C° and 16A).

Turiet piespiestu vismaz 5 sekundes , kad cepeškrāsns ir izslēgta (skatīt nodaļu 1.3).



Pagrieziet , lai izvēlētos °C vai °F.

Nospiediet , lai apstiprinātu izvēlēto vērtību.



Pagrieziet , lai izvēlētos jaudu (16A vai 13A).


Nospiediet , lai apstiprinātu izvēlēto vērtību.

**PIEZĪME.** Iespējams, ka pēc iestatījumu apstiprināšanas būs nepieciešams pāriestatīt pulksteni.

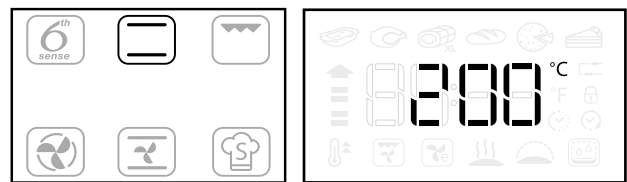
### 1.3 IESL./IZSL


Kad ierīce ir izslēgta, displejā redzams tikai pulksteņa laiks 24 stundu režīmā.



Nospiediet , lai ieslēgtu krāsns (turiet 1/2 sekundi).


Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, tad darbojas abi displeji. Pilnībā darbojas funkciju izvēles slēdzis un visi skārientaustiņi.




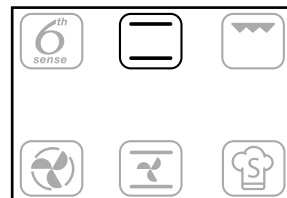
**PIEZĪME.** nospiediet , lai vienmēr beigtu aktīvu gatavošanas ciklu, izslēdzot ierīci.


### 2 FUNKCIJU IZVĒLE



Lai izvēlētos gatavošanas ciklus un tālākās funkcijas. Apraksts pieejams tabulas veidā 17 un 18 lapā.

Nospiediet , lai ieslēgtu krāsns.

Pagrieziet , lai izvēlētos galveno funkciju: izvēles funkcija ir izcelta.



Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli.

**PIEZĪME.** Izvēlieties 6. prāta  vai īpašo funkciju , lai piekļūtu saistītajām funkciju kopām labās puses displejā (apskatrīt saistītās nodaļas (7, 8) 13 lapā).


**Rīkojieties kā norādīts nodaļā „ātrā ieslēgšana” (3.nodaļa), lai gatavošanas funkcija tiktu ieslēgta nekavējoties, vai arī, lai iestatītu režīmu izmantojot vedni, kā norādīts 4, 5, un 6 nodaļā.**

### 3 ĀTRĀ IESLĒGŠANA





Lai izlaistu režīmu iestatīšanas veidni un ātri uzsāktu gatavošanas ciklu.

Nospiediet , lai ātri ieslēgtu jebkuru funkciju.

Cepeškrāsnī ieslēgsies gatavošanas cikls bez darbības laika iestatījuma (skatīt nodaļu 5.1) izmantojot ražotāju iestatīto temperatūru, un displejā tiks skaitīts laiks, lai norādītu cikla ilgumu.

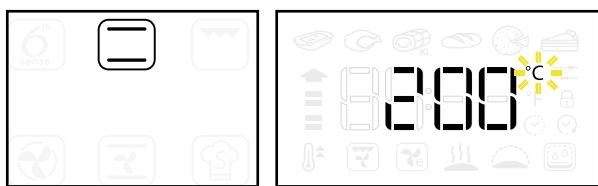
Nospiediet , lai nekavējoties sāktu gatavošanas ciklu, izmantojot jaunākos noteiktos uzstādījumus.

### 4 TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Lai uzstādītu temperatūru visiem paredzētajiem gatavošanas cikliem, izņemot ciklus Grilēšana , Turbogrils , Saglabāt siltu  un Uzbriedināšana .



Nospiediet , lai apstiprinātu vēlamo funkciju.


°C/°F ikona mirgo.





Pagrieziet , lai iestatītu vēlamo funkciju.



Nospiediet , lai apstiprinātu un pārejt pie darbības laika iestatīšanas (skatīt 5 nodaļu) vai nospiediet , lai palaistu ātro ieslēgšanu.

PIEZĪME. pagrieziet , lai pielāgotu temperatūru gatavošanas cikla laikā.

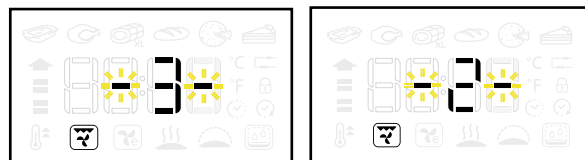
### 4.1 GRILA FUNKCIJAS JAUDAS IESTATĪŠANAS

Lai iestatītu jaudas līmeni Grill  un Turbo Grill  gatavošanas funkcijai.



Ir 3 noteikti grilēšanas jaudas līmeņi:

-1- (zems), -2- (vidējs), -3- (augsts).

Labās puses displejā redzama ražotāju iestatītā vērtība starp divām mirgojošām "-".







Pagrieziet , lai iestatītu vēlamo līmeni.

Nospiediet , lai apstiprinātu un pārejt pie darbības laika iestatīšanas (skatīt 5 nodaļu) vai nospiediet , lai palaistu ātro ieslēgšanu.

PIEZĪME. pagrieziet , lai pielāgotu grilēšanas līmeni gatavošanas cikla laikā.

### 4.2 PRIEKŠSILDĪŠANAS FĀZE

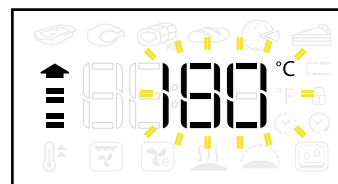
Norādītajām gatavošanas funkcijām (Konvekcionalā , Siltā

gaisa plūsma , Cepšana ar Konvekciju , Ātrā Priekšsildīšana ) ir obligātā priekšsildīšanas fāze, kas ieslēdzas automātiski un ļauj sasniegt vēlamo temperatūru ātrāk.



Mirgojoša bulta aplī, kas atrodas blakus vēlamajai temperatūrai norāda uz priekšsildīšanas fāzi.

Kad cepeškrāsns sasniedz paredzēto temperatūru, atskan signāls.



Ievietojiet ēdienu krāsnī un aizveriet tās durvis: cepeškrāsnī automātiski ieslēdzas izvēlētais gatavošanas cikls.

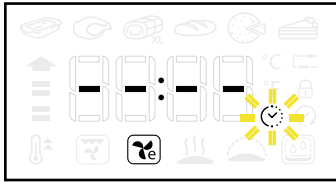
PIEZĪME. Ēdiena ievietošana krāsnī pirms priekšsildīšanas fāzes beigām var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.



## 5 DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA

Lai iestatītu funkcijas darbības laiku, kad temperatūra jau ir iestatīta.

☑ Ikona mirgo.



Nospiediet vai , lai ieslēgtu gatavošanas ciklu bez laika funkcijas (5.1).

Pagrieziet , lai iestatītu darbības laiku.

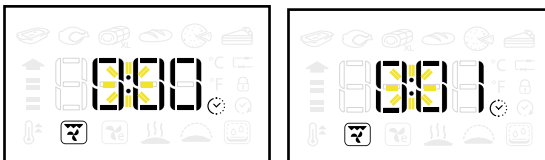


Nospiediet , lai apstiprinātu laikiestatītu gatavošanas laiku (5.2) un doties uz gatavošanas beigu laika iestatīšanu vai nospiediet , lai palaistu Ātro ieslēgšanu.

PIEZĪME. nospiediet , lai noregulētu laiku gatavošanas cikla darbības brīdī.

### 5.1 GATAVOŠANAS CIKLS BEZ LAIKA IESTATĪJUMA

Kad darbojas gatavošanas cikls bez laika iestatījuma, labās puses displejā būs redzams laiks (minūtes), cik ilgi ēdiens jau tiek gatavots un ":" mirgos.

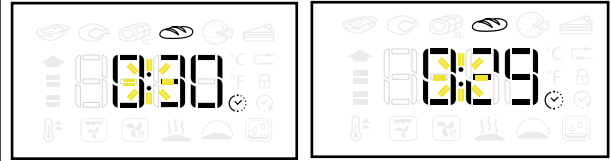


Nospiediet , lai pārtrauktu gatavošanas ciklu jebkurā brīdī un izslēgtu cepeškrāsni.

PIEZĪME. nospiediet , lai pārslēgtu no neiestatīta uz laikiestatītu ciklu un iestatiet gatavošanas beigu laiku.

### 5.2 GATAVOŠANAS CIKLS AR LAIKA IESTATĪŠANU

Kad darbojas gatavošanas cikls ar laika iestatījumu, labās puses displejā rādīsies laiks (minūtes), cik ilgi ēdiens vēl gatavosies un ":" mirgos.



Nospiediet , lai pārtrauktu gatavošanas ciklu jebkurā brīdī.

Kad gatavošanas laiks būs beidzies, labās puses displejā parādīsies uzraksts "End" un atskanēs signāls.



PIEZĪME. darbības laikā netiek iekļauts priekšsildīšanas fāzes darbības laiks.

### 6 GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA AR AIZKAVĒTO STARTU

Lai iestatītu vēlamo gatavošanas funkcijas darbības beigu laiku.

Labās puses displejā parādīsies gatavošanas cikla beigu laiks un mirgos ikona.



Pagrieziet , lai iestatītu vēlamo darbības beigu laiku.

Nospiediet , lai apstiprinātu vēlamo darbības beigu laiku.



PIEZĪME. displejā ir redzams arī iestatītais laiks. Aizkavētā starta laikā vienmēr ir iespējams:

Pagriezt , lai pagarinātu darbības beigu laiku.

Nospiegt , lai noregulētu temperatūras līmeni.

Nospiegt , lai noregulētu darbības laiku.

Ja funkcijai paredzēta priekšsildīšanas fāze, tā tiks izlaista brīdī, kad tiks iestatīts aizkavētais sākuma laiks.




## 7 6. PRĀTA FUNKCIJAS

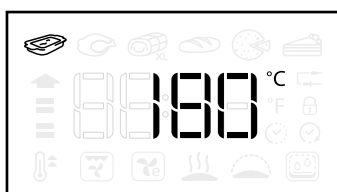
Lai izvēlētos no 6 dažādiem, specifiskiem gatavošanas cikliem ar jau iestatītiem parametriem. Pilns gatavošanas funkciju apraksts pieejams tabulas veidā, lapā 17.



Pagrieziet , lai izvēlētos 6. prāta funkciju.



Nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet , lai izvēlētos nepieciešamo 6. prāta funkciju.



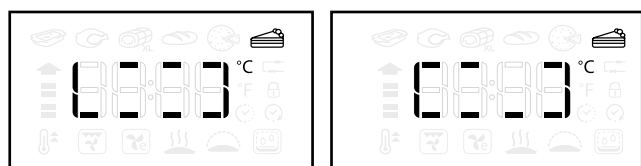
Nospiediet , lai apstiprinātu un pārejat pie darbības/beigu laika iestatīšanas parametriem vai nospiediet  Ātro ieslēgšanu.

**PIEZĪME.** cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama visām 6. prāta funkcijām. Skatīt tabulu lapā 19, lai uzzinātu ieteicamās gatavošanas temperatūras un darbības laikus.

### 6. PRĀTA TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA

Ja gatavošanas cikla 6. prāta laikā temperatūra krāsnī kritas, jo cepeškrāsns durvis tikušas atvērtas, tad 6. prātatemperatūras atgūšanas funkcija automātiski atjaunos sākotnējo temperatūru.

6. prāta temperatūras atgūšanas laikā, displejā būs redzams "uzlādes attēls" līdz brīdim, kad būs sasniegta paredzētā temperatūra.

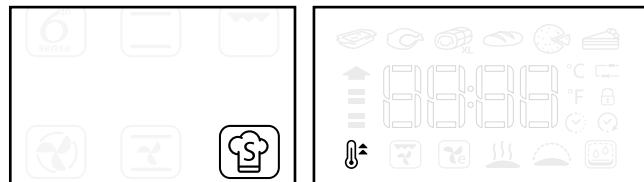


**PIEZĪME.** laikīstatīta gatavošanas cikla laikā, darbības ilgums tiks palielināts attiecībā pret to laiku, cik ilgi cepeškrāsns durvis tikušas turētas vaļā, tādā veidā nodrošinot pareizu gatavošanas izpildījumu.

## 8 ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

Lai izvēlētos no dažādiem, specifiskiem gatavošanas cikliem. Pilns gatavošanas funkciju apraksts pieejams tabulas veidā, lapā 18.

Pagrieziet , lai izvēlētos īpašo funkciju.



Nospiediet , lai apstiprinātu.


Pagrieziet , lai izvēlētos nepieciešamo īpašo funkciju.



Nospiediet , lai apstiprinātu un iestatītu rādītājus vai nospiediet  Ātro ieslēgšanu.

### 8.1 ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA



Ātrai cepeškrāsns uzkaršēšanai. Skatīt pilnu aprakstu lapā 18.

Pieklūt īpašajām funkcijām .

Pagrieziet , lai izvēlētos .

Nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet , lai iestatītu vēlamu temperatūru.

Nospiediet , lai ieslēgtu ātrās priekšsildīšanas ciklu vai nospiediet , lai iestatītu sekojošo gatavošanas ciklu.



Kad cepeškrāsns sasniedz paredzēto temperatūru, atskan signāls.

Ievietojiet ēdienu krāsnī un aizveriet tās durvis: cepeškrāsnī automātiski ieslēdzas izvēlētais gatavošanas cikls uzturot sasniegto temperatūru. Neievietojiet ēdienu krāsnī, kamēr nav beidzies ātrās priekšsildīšanas cikls.


## 9 AUTOMĀTISKĀ KRĀSNS TĪRĪŠANA (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



**Ja īpašo funkciju bloka pēdējā ikona labajā pusē neiedegas, automātiskās tīrīšanas funkcija nav pieejama.**

### SMARTCLEAN™ TĪRĪŠANAS CIKLS (JA IR IEKĻAUTS)

Šīs funkcijas aprakstu skatiet funkciju tabulā lapā 18.



Aukstā cepeškrāsnī izlejiet 200 ml ūdens un aiztaisiet tās durvis.

Pieklūt īpašajām funkcijām .

Pagrieziet , lai izvēlētos .

Nospiediet , lai apstiprinātu.



Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju SMARTCLEAN™ ciklu vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētā starta laiku (skatīt 6. nodaļu).

Tīrīšanas cikla beigās izslaukiet no krāsns atlikušo ūdeni un pēc tam sāciet tīrīšanu, izmantojot ar karstu ūdeni samitrinātu sūkli (ja tīrīšana tiek atlikta uz vairāk nekā 15 minūtēm, rezultāts var nebūt tik labs).







Lai noņemtu īpaši lipīgus netīrumus, atkārtojiet SMARTCLEAN™ ciklu un netīrumu noņemšanas laikā pievienojiet dažus pilienus neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

**PIEZĪME.** lielāks vai mazāks ūdens daudzums var nelabvēlīgi ietekmēt cikla darbību.

Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

**GAĻAS TEMPERATŪRAS ZONDE (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)**

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru.

Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažas funkcijas (Konvekcijas , Siltās gaisa plūsmas , Konvekcionalās cepšanas , Turbo Grila , 6. prāta Gaļas gatavošana ) un 6. prāta Lielapjoma gatavošana 

Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa (1. att.).

Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūts vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā (2. att.).

Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārlicinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns. Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.

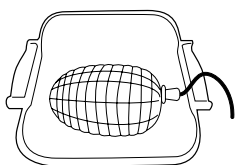


Fig. 1

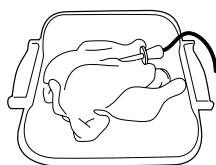



Fig. 2


**SVARĪGI:** kad ievietojat gaļas temperatūras zondi pievērsiet uzmanību produktiem un cepeškrāsns iekšējām sienām: tās var būt karstas.

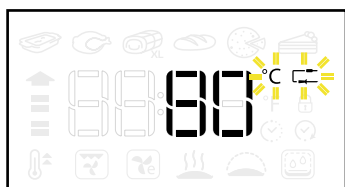
Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona , un paredzētā temperatūra.




Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.

Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus.

Pagrieziet , lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru.



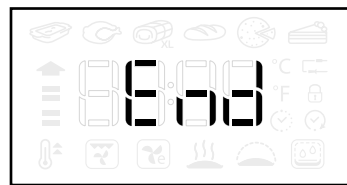
Nospiediet , lai apstiprinātu.


Pagrieziet , lai iestatītu krāsns temperatūru.



Nospiediet  vai  lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.


Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra.


Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts "End".



Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies pagriežot  slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš.


Nospiediet  or , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.

**PIEZĪME.** gatavošanas cikla laikā izmantojot gaļas temperatūras zondi iespējams pagriezt , lai mainītu paredzēto zondes temperatūru.

Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.


Skatiet tabulu, kura atrodas 19.lapā, lai uzzinātu piemērotākās gatavošanas temperatūras katram gaļas veidam.

Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams pāriestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju.

Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

**9 CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS**

Nospiediet  , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.


Siltās Eko gaisa plūsmas  funkcijas laikā apgaismojums tiks izslēgts pēc vienas minūtes.

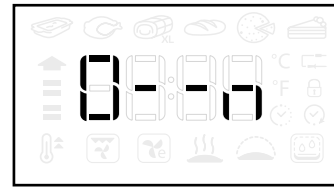
Pirolīzes cikla laikā  (ja tāda ir pieejama) cepeškrāsns apgaismojumu nevar izslēgt.

Gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi (ja ir pieejama) tā vienmēr būs ieslēgta.

**10 CEPEŠKRĀSNS BLOKĒŠANA**

Lai bloķētu vadības paneļa pogas.

Turiet piespiestu  vismaz 5 sekundes.



Lai deaktivizētu.




Turiet piespiestu  vismaz 5 sekundes.




*Drošības apsvērumu dēļ, gatavošanas cikla laikā cepeškrāsns vienmēr var izslēgt, nospiežot IESL./IZSL. pogu.*

















**TABULA AR FUNKCIJU APRAKSTIEM**

Tradicionālās funkcijas		<b>KONVEKSIONĀLĀ</b>	Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Izmantojiet 2. plauktu. Šai funkcijai ir automātiskā priekšsildīšanas fāze. Pagaidiet, kamēr beidzas priekšsildīšanas fāze un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
		<b>GRILS</b>	Steika, kebaba un desiņu grilēšanai; lai pagatavotu dārzeņu gratini (sacepumu) un grauzdētu maizi. Novietojiet produktus uz <sup>4</sup> . plaukta. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas. Novietojiet pannu 3. plauktā, ielejot aptuveni puslitra ūdens. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
		<b>SILTĀ GAISA PLŪSMA</b>	Paredzēta, lai vienlaikus pagatavotu dažādus produktus (piemēram, zivis, dārzeņus, pīrāgus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru un novietojot produktus uz diviem plauktiem. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem. Kad gatavojat ēdienu vienā līmenī, izmantojiet <sup>2</sup> . plauktu. Kad gatavojat divos līmeņos, izmantojiet <sup>1</sup> . un <sup>3</sup> . plauktu. Šai funkcijai ir automātiskā priekšsildīšanas fāze. Pagaidiet, kamēr beidzas priekšsildīšanas fāze un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
		<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b>	Lai pagatavotu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (sāļos vai saldus) uz viena plaukta. Šajā funkcijā laiku pa laikam ieslēdzas viegla ventilatora plūsma, kas novērš pārlietu ēdiena izžūšanu. Izmantojiet 2. plauktu. Šai funkcijai ir automātiskā priekšsildīšanas fāze. Pagaidiet, kamēr beidzas priekšsildīšanas fāze un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
6. prāta funkcijas		 <b>6. prāts – KASTROLIS</b>	Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru jebkuru makaronu ēdienu pagatavošanai (lazanja, kaneloni, utt.). Temperatūru var mainīt noteiktā diapazonā, lai tā precīzi atbilstu dažādām receptēm un personīgajai gaumei. Izmantojiet 2. plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
		 <b>6. prāts – GAĻA</b>	Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru jebkura gaļas veida cepšanai (mājputnu, liellopa, teļa, cūkas, jēra, utt.). Temperatūru var mainīt noteiktā diapazonā, lai tā precīzi atbilstu dažādām receptēm un personīgajai gaumei. Šajā funkcijā laiku pa laikam ieslēdzas viegla ventilatora plūsma, kas novērš pārlietu ēdiena izžūšanu. Izmantojiet 2. plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzsildīt.
		 <b>6. prāts – LIELAPJOMA GATAVOŠANA</b>	Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem. Atkarībā no gaļas izmēra izmantojiet <sup>1</sup> . vai <sup>2</sup> . plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzsildīt.
		 <b>6. prāts – MAIZE</b>	Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru jebkura maizes veida pagatavošanai (bagetes, maizītes, sviestmaīžu kukulis, utt.). Temperatūru var mainīt noteiktā diapazonā, lai tā precīzi atbilstu dažādām receptēm un personīgajai gaumei. Izmantojiet 2. plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
		 <b>6. prāts – PICA</b>	Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru jebkura picas veida pagatavošanai (plānā pica, mājās gatavotā pica, focaccia-itaļu maize, utt.). Temperatūru var mainīt noteiktā diapazonā, lai tā precīzi atbilstu dažādām receptēm un personīgajai gaumei. Izmantojiet 2. plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
		 <b>6. prāts – KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI</b>	Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru jebkuru saldumu pagatavošanai (biskvīti, biskvīta kūkas, augļu tortes, utt.). Temperatūru var mainīt noteiktā diapazonā, lai tā precīzi atbilstu dažādām receptēm un personīgajai gaumei. Izmantojiet <sup>2</sup> . vai <sup>3</sup> . plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.

Īpašas funkcijas		 <p><b>ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA</b></p>	Lai ātri sasildītu cepeškrāsni. Priekšsildīšanas beigās cepeškrāsns automātiski izvēlēsies parastās pagatavošanas funkciju. Pagaidiet, kamēr beidzas priekšsildīšanas fāze un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsni.
		 <p><b>TURBOGRILS</b></p>	Lai ceptu lielus gaļas gabalus (ciskas, rostbifus, vistas). Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Izmantojiet notekaplati, lai savāktu gatavošanas laikā radušās sulas. Novietojiet ēdienu uz <sup>1/2</sup> plaukta, pievienojot aptuveni puslitru ūdens. Cepeškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām. Izmantojot šo funkciju, var lietot arī rotējošo iesmu, ja tāds ir iekļauts.
		 <p><b>EKO GAISA PLŪSMA</b></p>	Lai gatavotu pildītus cepešus un gabalos sadalītu gaļu uz viena plaukta. Šajā funkcijā laiku pa laikam ieslēdzas viegla ventilatora plūsma, kas novērš pārlietu ēdiena izžūšanu. Izmantojot šo ECO (Ekonomisko) funkciju, gatavošanas laikā lampa paliek izslēgta un var tikt uz laiku ieslēgta, nospiežot apstiprināšanas pogu. Lai palielinātu energoefektivitāti, gatavošanas laikā ieteicams durvis nevērt vaļā. Ieteicams izmantot <sup>3</sup> . līmeni. Cepeškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
		 <p><b>FUNKCIJA KEEP WARM</b></p>	Lai saglabātu tikko kā pagatavotu ēdienu (piemēram, gaļu, ceptu ēdienu vai augļu pīrāgu) siltu un kraukšķīgu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Funkcija netiek aktivizēta, ja cepeškrāsns temperatūra pārsniedz 65 °C.
		 <p><b>FUNKCIJA RISING</b></p>	Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu vai sāļo pīrāgu mīklu. Novietojiet mīklu uz <sup>2</sup> plaukta. Cepeškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Lai nodrošinātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.
		 <p><b>SMARTCLEAN™ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA (ja ir iekļauta)</b></p>	Lai noņemtu ēdiena gatavošanas laikā radušos netīrumus, izmantojot zemas temperatūras ciklu. Speciālā emalja apvienojumā ar ūdens tvaikiem, kuri izdalās cikla laikā atvieglo netīrumu noņemšanu. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml ūdens un ieslēdziet funkciju, kad krāsns ir auksta.

**GATAVOŠANAS TABULA**

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
<b>Biskvīta kūkas</b>		-	2	160-180	30-90	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	160-180	30-90	3 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta 1 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta
<b>Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)</b>		-	2	160-200	30-85	Notekapvlāte/cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	160-200	35-90	3 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta 1 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta
<b>Cepumi/ Groziņi</b>		-	2/3	160-180	15-45	Notekapvlāte/cepešpanna
		Jā	1-3	150-170	20-45	3 plaukts: Metāla režģis 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
<b>Vēja kūkas</b>		-	2/3	180-200	30-40	Notekapvlāte/cepešpanna
		Jā	1-3	180-190	35-45	3 plaukts: Cepešpanna uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
<b>Bezē (Olas baltuma glazūras kūkas)</b>		Jā	2	90	110-150	Notekapvlāte/cepešpanna
		Jā	1-3	90	130-150	3 plaukts: Cepešpanna uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
<b>Pica (biezā pica, plānā pica, focaccia - itāļu maize)</b>		-	2	220-250	15-30	Notekapvlāte/cepešpanna
		Jā	1-3	220-240	20-40	3 plaukts: Cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
<b>Maize (sviestmaizu kukulis) 0,5/1kg</b>		-	2	180-220	50-70	Notekapvlāte/cepšanas paplāte vai stieplu plaukts
<b>Maize (maizītes)</b>		-	2	180-220	30-50	Notekapvlāte/cepšanas paplāte vai stieplu plaukts
<b>Maize</b>		Jā	1-3	180-200	30-60	3 plaukts: Cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta
<b>Saldēta pica</b>		Jā	2	250	10-15	Notekapvlāte/cepšanas paplāte vai stieplu plaukts
		Jā	1-3	250	10-20	3 plaukts: Cepešpanna uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
<b>Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)</b>		Jā	2	180-200	35-45	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	180-190	45-60	3 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta 1 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Vēja kūkas/ kārtainās mīklas uzkodas		Jā	2	190-200	20-30	Notekapvlāte/cepešpanna
		Jā	1-3	180-190	20-40	3 plaukts: Cepešpanna uz stieplu plaukta 1 plaukts: Notekapvlāte/cepešpanna
Lazanja/ pirāgi		-	2	190-200	40-65	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Cepti makaroni/ kaneloni		-	2	190-200	25-45	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Jērs / teļš / liellops / cūka, 1 kg		-	2	190-200	70-100	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2	200-230	60-90	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
Vistas/truša/ pīles gaļa, 1 kg		-	2	210-230	50-100	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Titara/zoss gaļa, 3 kg		-	1/2	170-200	90-150	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Cūkgaļkas cepētis ar ādu 2 kg		-	2	170	140-180	2 plaukts: notekapvlāte
Cepta zivs/ papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	2	180-200	40-60	Notekapvlāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	2	170-190	30-60	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Graudzēta maize		-	4	3 (augsts)	2-5	Metāla režģis
Zivs fileja / steiks		-	4	2 (Vid.)	20-35	4 plaukts: Stieplu plaukts (gatavošanas vidus posmā apgrieziet ēdienu otrādi) 3 plaukts: Notekapvlāte ar ūdeni
Desas/ kebabi/ ribiņas/ hamburgeri		-	4	2-3 (Vidējs – Augsts)	15-40	4 plaukts: Stieplu plaukts (gatavošanas vidus posmā apgrieziet ēdienu otrādi) 3 plaukts: Notekapvlāte ar ūdeni
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2	2 (Vid.)	50-65	2 plaukts: Stieplu plaukts (kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu) 1 plaukts: Notekapvlāte ar ūdeni
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2	3 (augsts)	60-80	2 plaukts: Rotējošais iesms (ja ir iekļauts) 1 plaukts: Notekapvlāte ar ūdeni

















Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
<b>Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg</b>		-	2	2 (Vid.)	35 - 50	Cepešpanna uz stiepļu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
<b>Cepti kartupeļi</b>		-	2	2 (Vid.)	35 - 50	Notekpaaplāte/cepešpanna (kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu otrādi)
<b>Dārzeņu gratini (sacepums)</b>		-	2	3 (augsts)	10 - 15	Cepešpanna uz stiepļu plaukta
<b>Lazanja un Gaļa</b>		Jā	1 - 3	200	50 - 100*	3 plaukts: Cepešpanna uz stiepļu plaukta 1 plaukts: Notekpaaplāte vai cepešpanna uz stiepļu plaukta
<b>Gaļa un kartupeļi</b>		Jā	1 - 3	200	45 - 100*	3 plaukts: Cepešpanna uz stiepļu plaukta 1 plaukts: Notekpaaplāte vai cepešpanna uz stiepļu plaukta
<b>Zivs un dārzeni</b>		Jā	1 - 3	180	30 - 50*	3 plaukts: Cepešpanna uz stiepļu plaukta 1 plaukts: Notekpaaplāte vai cepešpanna uz stiepļu plaukta
<b>Pilna maltīte: Lazanja (4 plaukts) Gaļa (2 plaukts) Torte (1 plaukts)</b>		Jā	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	4 plaukts: Cepešpanna uz stiepļu plaukta 2 plaukts: Cepešpanna 1 plaukts: Notekpaaplāte/cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta
<b>Pildīta cepta gaļa</b>		-	3	200	80 - 120*	Notekpaaplāte vai cepešpanna uz stiepļu plaukta
<b>Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)</b>		-	3	200	50 - 100*	Notekpaaplāte vai cepešpanna uz stiepļu plaukta


\* Gatavošanas ilgums ir aptuvenš. Ēdienu var izņemt no cepeškrāsns arī citā laikā, atkarībā no personīgās gaumes.




Receptes ēdienu pagatavošanai izmantojot gaļas temperatūras zondi*	
Gaļas gabali	Gaļa temperatūra gaļas iekšienē (°C)
Viegli cepta liellopu gaļa	48
Vidēji cepta liellopu gaļa	60
Labi izcepta liellopu gaļa	68
Cepts tītars	75
Cepta vista	83
Cepta cūkgaļa	75
Cepta teļa gaļa	68

\* Tikai dažiem modeļiem

PĀRBAUDĪTAS RECEPTES (SASKAŅĀ AR IEC 60350-1:2011-12)						
Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi* un piezīmes
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Smilšu cepumi	 **	-	3	150	25 - 35	Notekaplašte/cepešpanna
		Jā	3	150	20 - 30	Notekaplašte/cepešpanna
		Jā	1 - 3	150	30 - 45	3 plaukts: Cepešpanna 1 plaukts: Notekaplašte/cepešpanna
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Mazas kūkas (Small cakes)	 **	-	3	170	20 - 30	Notekaplašte/cepešpanna
		Jā	3	160	20 - 30	Notekaplašte/cepešpanna
		Jā	1 - 3	160	25 - 35	3 plaukts: Cepešpanna 1 plaukts: Notekaplašte/cepešpanna
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Biskvītkūka ar zemu tauku saturu	 **	-	2	170	30 - 40	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	2	160	25 - 35	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1 - 3	160	35 - 45	3 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta 1 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Ābolu pīrāgi	 **	-	2	185	60 - 80	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	2	175	60 - 80	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1 - 3	175	70 - 90	3 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta 1 plaukts: Kūkas veidne uz stieplu plaukta
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Graudzēta maize		-	4	3 (augsts)	3 - 5	Metāla režģis
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Burgeri		-	4	3 (augsts)	20 - 30	4 plaukts: Stieplu plaukts (gatavošanas vidus posmā apgrieziet ēdienu otrādi) 3 plaukts: Notekaplašte ar ūdeni

\* Ja, klāt nav pievienoti piederumi, tos var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

\*\* Funkcijas 6. prāta KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI  darbības laikā tiek izmantoti tikai augšējie un apakšējie sildelementi, bez siltās gaisa plūsmas cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

**Tabulā norādītas vērtības, neizmantojot bīdāmos plauktus. Pamēģiniet gatavot tos neizmantojot. Uzsildiet tukšu cepeškrāsns (saskaņā ar IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): pārbaudiet KONVENCIJAS , SILTĀ GAISA PLŪSMAS , ĀTRĀS PRIEKŠSILDĪŠANAS  funkcijas.**

**Energoefektivitātes klase (saskaņā ar EN 60350-1:2013-07): lai veiktu pārbaudi, izmantojiet doto tabulu.**

## IETIECAMAIS PIELIETOJUMS UN PADOMI

**Gatavošanas tabulas lasīšana**

Tabulā ir norādīta piemērotākā gatavošanas funkcija attiecīgajam ēdienam, kas tiek gatavots vienā vai vairākos plauktos vienlaicīgi. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūras un laiki ir tikai aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos temperatūru un laiku iestatījumus, ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus par piederumu (komplektā iekļauto) izvēli, un izvietojumu dažādos plauktos.

**Dažādu ēdienu gatavošana vienlaicīgi**

Izmantojot funkciju "SILTĀ GAISA PLŪSMA" un novietojot ēdienus uz dažādiem plauktiem, jūs varat vienlaikus izcept dažādus ēdienus (piemēram, zivis vai dārzeņus), kuru gatavošanai nepieciešama viena un tā pati temperatūra. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams sākums gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

**Deserti**

- Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā. Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stieplu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.
- Lai pārbaudītu, vai kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.
- Izmantojot kūku veidnes ar nelipošo pārklājumu, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var pacelties nevienmērīgi.
- Ja kūka gatavošanas laikā „sakrītas”, nākamajā reizē iestatiet zemāku temperatūru, varbūt samaziniet šķidruma daudzumu mīklā un jauciet mīklu lēnāk.

- Konditorejas izstrādājumiem ar mitru pildījumu (siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju "GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU". Ja kūkas pamatne ir slapja, novietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

**Gaļa**

- Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai ceptu stilbiņus, ieteicams pannā ieliet nedaudz buljona, kas cepšanas laikā iztvaikos un piešķirs ceptim labāku garšu. Kad ceptis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.
- Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gaļas gabalus, lai tie izceptos vienmērīgi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk.

Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu nedaudz zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi.

Lai savāktu pilošos šķidrumus, kuri izdalās gatavošanas laikā ir ieteicams tieši zem grila, kurā gaļa cepas novietot notekaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

**Rotējošais iesms (tikai dažiem modeļiem)**

Izmantojiet šo piederumu, lai vienmērīgi apceptu lielākus gaļas gabalus vai putnu gaļu. Uzduriet gaļu uz iesma, (ja tā ir vista, apsieniet to ar diegu) un pirms ievietošanas cepeškrāsnī pārliecinieties, ka tā ir labi nostiprināta, pēc tam ievietojiet iesmu tam paredzētajā balstā, kas atrodas cepeškrāsns priekšējā sienā, un otru galu novietojiet uz attiecīgā atbalsta.

Lai novērstu dūmošanu un savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas, ieteicams pirmajā līmenī novietot notekaplāti ar puslitru ūdens tajā. Iesmam ir plastmasas rokturis, kuru pirms gaļas gatavošanas ir jānoņem un jāizmanto gatavošanas beigās, lai izvairītos no apdegumiem, ņemot ēdienu ārā no cepeškrāsns.

**Pica**

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

**Mīklas rūgšanas funkcija**

Pirms ievietošanas krāsni mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). 1 kg picas mīklas rūgšanas laiks ir aptuveni viena stunda.

**TĪRĪŠANA****BRĪDINĀJUMS**

- **Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.**
- **Cepeškrāsni tīriet tikai tad, kad tā ir pietiekami atdzisusi un tai var droši pieskarties.**
- **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

**Cepeškrāsns korpuss**

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja virsma ir ļoti netīra, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk saskarē ar ierīci, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

**Cepeškrāsns iekšpuse**

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām (piemēram, ēdiena, kas satur daudz cukura).
- Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns durvis var izņemt (skatiet sadaļu "APKOPE").
- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu (skatiet sadaļu "APKOPE") var nolaist (tikai dažos modeļos).

**PIEZĪME.** Ilgstoši gatavojot ēdienus, kas satur daudz ūdens (piemēram, picu, dārzeņus, utt.), cepeškrāsns durvju iekšpusē un ap to blīvējumu var veidoties kondensāts. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noslaukiet durvju iekšpusi ar drānu vai sūkli.

Neizmantojiet abrazīvus sūklus vai metāla skrāpjus. Laika gaitā tas var sabojāt emaljētās virsmas un cepeškrāsns durvju stiklu.

**Piederumi**

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc lietošanas, izmantojiet virtuves cimds, ja tie vēl ir karsti.
- Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

**Krāsns aizmugurējās sienas un katalītisko sānu paneļu tīrīšana (ja ir iekļauti):**

- Ieslēdziet tukšu cepeškrāsni aptuveni uz vienu stundu, iestatiet 200 °C temperatūru un aktivizējiet ventilatora funkciju
- Pēc tam atstājiet ierīci atdzist un notīriet ēdiena paliekas ar sūkli.

Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus līdzekļus, raupjas suku, skrāpjus vai cepeškrāsns aerosolus, kas var sabojāt katalītisko virsmu un iznīcināt tās paštīrīšanas īpašības.

## APKOPE

**BRĪDINĀJUMS**

- Izmantojiet virtuves cimdsus.
- Pirms šo darbību veikšanas pārliedzinieties, vai cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

## DURVJU IZŅEMŠANA

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vajā.
2. Paceliet fiksatorus un spiediet tos uz priekšu līdz pašam galam (att. 1.).
3. Aizveriet durvis līdz galam (A), paceliet (B) un pagrieziet tās (C), līdz tās tiek atbrīvotas (D) (att. 2).

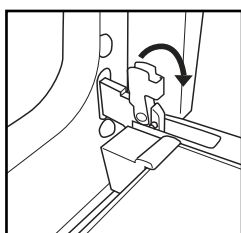


Fig. 1

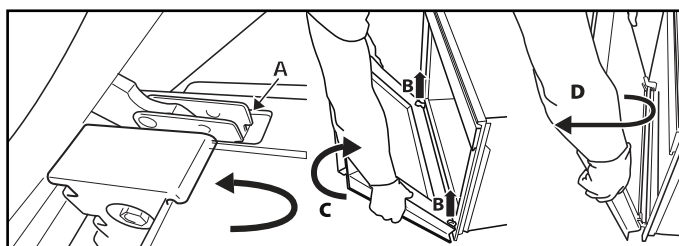


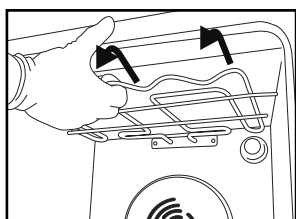
Fig. 2

**Cepeškrāsns durvju uzstādīšana:**

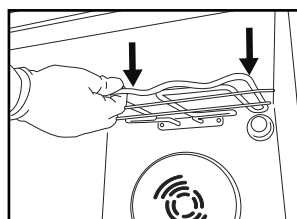
1. Ievietojiet eņģes to ligzdās.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vajā.
3. Nolaidiet abus fiksatorus.
4. Aizveriet durvis.

**AUGŠĒJO SILDELEMENTU PĀRVIETOŠANA (TIKAI DAŽOS MODEĻOS)**

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu (att. 3) un nolaidiet to (att. 4).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliedzinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



3. att.

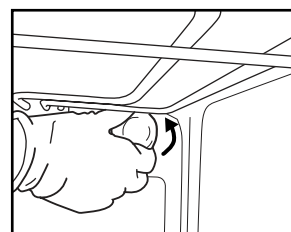


4. att.

## CEPEŠKRĀSNS SPULDZES MAIŅA

Lai nomainītu aizmugurējo spuldzi:

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (att. 6), nomainiet spuldzi (skatiet informāciju par spuldzes tipu) un pieskrūvējiet spuldzes pārsegu atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.



6. att.

## PIEZĪME.

- Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40W/230 V, tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40W/230 V, tips G9, T300 °C.
- Ierīcē izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta izmantošanai elektroierīcēs, un tā nav paredzēta telpu apgaismošanai (Eiropas Komisijas regula (EK) Nr. 244/2009).
- Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkopes centrā.

## SVARĪGI:

- Ja izmantojat halogēnās spuldzes, neņemiet tās kailām rokām, jo pirkstu nospiedumi var spuldzes sabojāt.
- Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes pārsegs.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### Cepeškrāsns nedarbojas:

- Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei.
- Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

### Cepeškrāsns durvis neatveras

- Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

### Elektroniskais programmētājs nedarbojas:

- Ja ekrānā redzams burts "F" un skaitlis, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisa centru.
- Šajā gadījumā nosauciet skaitli, kas redzams aiz burta "F".

## PĒCPĀRDOŠANAS APKOPES CENTRS

### Pirms sazināties ar pēcpārdošanas apkopes centru:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo „Problēmrisināšanas pamācību”.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

**Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm problēma nav novērsta, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru.**

Vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu cepeškrāsns veidu un modeli;

- servisa numuru (skaitli, kas nominālu datu plāksnītē atrodas aiz vārda "Service"), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē (redzams, ja krāsns durvis ir atvērtas). Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatiņā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

*PIEZĪME. Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

- Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Nododiet ierīci metāllūžņos saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Pirms nodošanas metāllūžņos, nogrieziet barošanas kabeli, lai ierīci nevarētu pievienot elektrotīklam.
- Plašāku informāciju par lietotu mājaisaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi var iegūt pie vietējiem varas pārstāvjiem, atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.