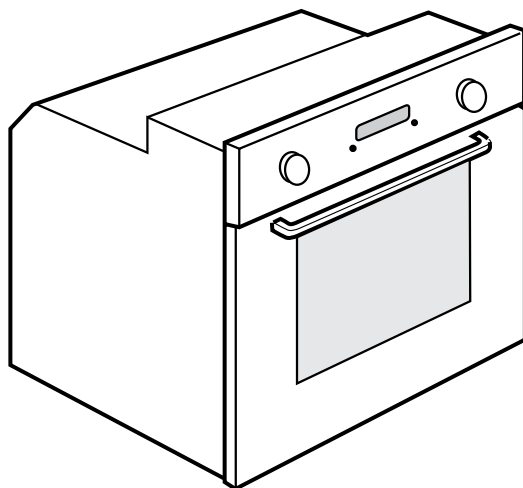


(Garantijas uzlimi piestipriniet šeit)

SERVICE



0000 000 00000




Lietošanas un apkopes rokasgrāmata

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI


Šīs instrukcijas ir pieejamas arī tīmekļa vietnē: www.whirlpool.eu

JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĀRKĀRTĪGI SVARĪGA

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

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

 **BRIESMAS** Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, radīsies 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:

- Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos.
- 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 nomainīšanu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
- Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsamazina.
- Elektrības kabelim jābūt pietiekami garam, lai jau iebūvētu ierīci varētu ērti pievienot elektrotīklam.
- Lai ierīces uzstādīšana atbilstu spēkā esošiem drošības noteikumiem, nepieciešams izmantot daudzpolu atvienošanas slēdzi, kur minimālā atstarpe starp kontaktiem ir 3 mm.
- Neizmantojiet elektriskos sadalītājus, ja ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu.
- Nelietojiet pagarinātāja vadus.
- Nevelciet aiz ierīces elektropadeves kabeļa.
- Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas 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). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepiemērotu lietošanu vai nepareizu vadības elementu iestatīšanu.

- 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.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, sensoriem vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un ierīces apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām
 - pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas.
- Gatavošanas beigās, atverot cepeškrāsns durvis, esiet piesardzīgs, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam izklūt pakāpeniski. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, karstais gaiss tiek ventilēts caur atveri virs vadības paneļa. Nenobloķējiet ventilācijas atveres.
- Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimdus un uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Nelieciet viegli uzliesmojošus materiālus ierīces tuvumā: var izcelties ugunsgrēks, ja ierīce tikusi nejauši 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.
- Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.
- Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem pirolīzes cikla laikā tuvojties cepeškrāsnij. Liekās šļakatas jāizslauka no cepeškrāsns kameras pirms tīrīšanas sākuma (tikai cepeškrāsnīm ar pirolīzes funkciju).
- Izmantojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo 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 pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nelietojiet alumīnija foliju, lai apsegtu ēdiena gatavošanas trauku (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 varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.

MONTĀŽA

Izpakojiet krāsni un pārliecinieties, ka tā nav bojāta pārvadāšanas laikā un durtiņas ir pilnībā aizveramas. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpalīdzības centru. Lai nepieļautu bojājumus, uzstādīšanas laikā noņemiet cepeškrāsni tikai no polistirola putu pamatnes.

IEBŪVĒJAMĀ MEZGLA SAGATAVOŠANA

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

ELEKTROSAVIENOJUMS

Pārliecinieties, ka ierīces datu plāksnē norādītās spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksne atrodas pie krāsns priekšējās malas (redzama, atverot durtiņas).

- Strāvas kabeļa nomaiņu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

VISPĀRĪGIE IETEIKUMI

Pirms lietošanas:

- Noņemiet no piederumiem kartona aizsargdaļas, aizsargplēvi un uzlīmes.
- Izņemiet piederumus no krāsns un karsējiet tos 200° temperatūrā apmēram vienu stundu, lai likvidētu aizsargājošās smērvielas un izolācijas materiālu smakas un izgarojumus. **Lietošanas laikā:**

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

VIDES AIZSARDZĪBA



Iepakojuma materiālu utilizācija

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar simbolu . Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

Ierīces utilizācija

- Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA).
- 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.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Uzkaršējiet krāsni tikai līdz tādai temperatūrai, kāda 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.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBU

- Šī cepeškrāsns, kuras daļas paredzētas saskarei ar pārtikas produktiem, atbilst Eiropas regulai (CE) nr. 1935/2004 ir veidota, ražota un pārdota saskaņā ar „Zemprieguma” drošības prasību direktīvu 2006/95/EK (kura aizstāj 73/23/EEK un tās labojumus) un EMS 2004/108/EK aizsardzības prasībām.
- Šī ierīce atbilst eko dizaina prasībām saskaņā ar Eiropas Regulu Nr. 65/2014 un Nr. 66/2014 atbilstoši Eiropas standartam EN 60350-1.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Cepeškrāsns nedarbojas:

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

Durtiņas neatveras:

- Izsledziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
- **Svarīgi!** Paštīrīšanās laikā, krāns durvis nevar atvērt. Pagaidiet, līdz tās automātiski atslēdzas (skatiet sadaļu „Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot pirolīzes funkciju”).

Elektroniskais programmētājs nedarbojas:

- Ja ekrānā ir redzams burts „F”, kam seko skaitlis, sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru. Šādā gadījumā norādiet skaitli, kas seko pēc burta „F”.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Pirms sazināties ar pēcpārdošanas servisu:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo „Problēmu novēršanas pamācību”.
2. Izsledziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai redzētu, vai problēma ir novērsta.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm problēma nav novērsta, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu.

Vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu cepeškrāsns veidu un modeli;
- servisa numuru (skaitli, kas datu plāksnītē norādīts aiz vārda Serviss), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē (redzams, ja krāns durvis ir atvērtas).
Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatīnā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

SERVICE



0000 000 00000

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu **pēcpārdošanas servisu** (lai izmantotu tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS

- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Tīriet krāsni tikai tad, kad tā ir auksta.
- Pirms ierīces apkopes atvienojiet to no elektrotīkla.

Cepeškrāsns korpus

SVARĪGI! Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk saskarē ar ierīci, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

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

Cepeškrāsns iekšpuse

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

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet krāsnij atdzist un tīriet, kamēr tā ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu uzkrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām (piemēram, no tādiem ēdieniem, kas satur daudz cukura).
- Lietojiet cepeškrāsnij piemērotus tīrīšanas līdzekļus un precīzi ievērojiet ražotāja norādījumus.
- 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).

N.B. Ilgstoši gatavojot ēdienus, kas satur daudz ūdens (piemēram, picu, dārzeņus), durtiņu iekšpusē un ap blīvējumu var veidoties kondensāts. Kad krāns ir atdzisusi, noslaukiet durtiņu iekšpusi ar drānu vai sūkli.

Piederumi:

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

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

SVARĪGI! Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus līdzekļus, raupjas birstes, skrāpjus vai cepeškrāsns aerosolus, kas var sabojāt katalītisko virsmu un iznīcināt tās paštīrīšanas īpašības.

- 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.

BRĪDINĀJUMS

- Izmantojiet virtuves cimds.
- Pirms šo darbību veikšanas pārliecinieties, vai cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi.
- Pirms ierīces apkopes atvienojiet to no elektrotīkla.

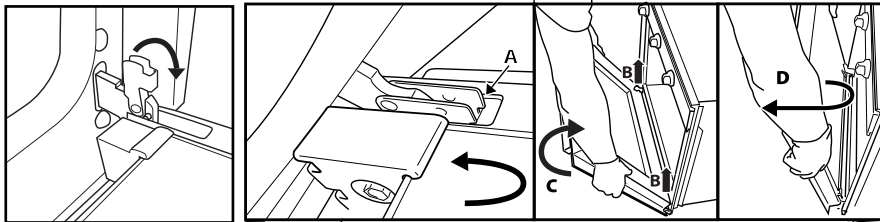
DURVJU IZNĒMŠANA

Lai izņemtu durtiņas:

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā.
2. Paceliet fiksatorus un spiediet tos uz priekšu līdz galam (sk. 1. att.).
3. Aizveriet durtiņas tik tālu, cik iespējams (A), paceliet (B) un grieziet (C), līdz tas tiek atbrīvots (D) (2. att.).

Cepeškrāsns durvju uzstādīšana:

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

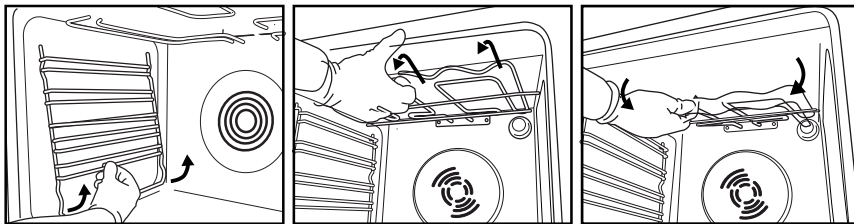


1. att.

2. att.

AUGŠĒJO SILDELEMENTU PĀRVIEĻOŠANA (TIKAI DAŽOS MODEĻOS)

1. Noņemiet sānu piederumu turētāja režģus (3. att.).
2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu (4. att.) un nolaidiet to (5. att.).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, ka tas balstās uz sānu atbalstiem.



3. att.

4. att.

5. att.

CEPEŠKRĀSNS SPULDZES MAINA

Lai nomainītu aizmugurējo spuldzi (ja tāda ir):

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (6. att.), nomainiet spuldzi (skatiet piezīmi par spuldzes veidu) un uzskrūvējiet atpakaļ spuldzes pārsegu (7. att.).
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.



6. att.

7. att.

N.B.

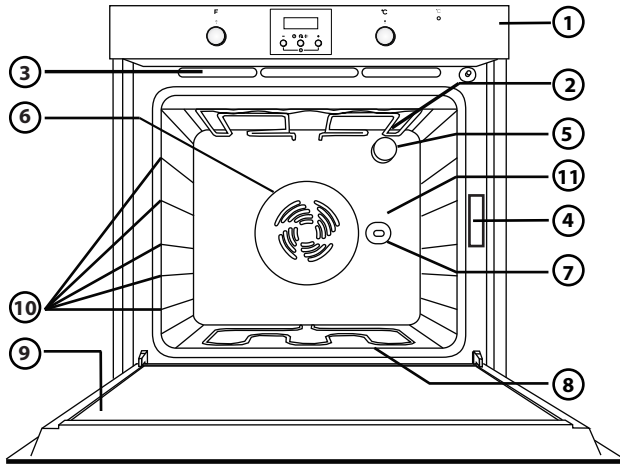
- Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40 W/230 V tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40 W/230 V tips G9, T300 °C (atkarībā no modeļa).
- Ierīcē izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta izmantošanai elektroierīcēs, un tā nav paredzēta telpu apgaismošanai (Eiropas Komisijas regula (EK) Nr. 244/2009).
- Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.

SVARĪGI!

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

CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

ELEKTRISKAJĒM SAVIENOJUMIEM, SKATĪET RINDKOPU PAR UZSTĀDĪŠANU



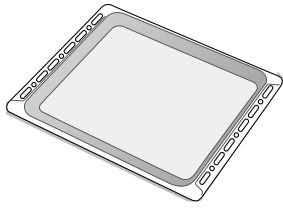
1. Vadības panelis
2. Augšējais sildelements/grils
3. Dzesēšanas sistēma (ja uzstādīta)
4. Datu plāksne (nenonemama)
5. Apgaismojums
6. Cepšanas ventilācijas sistēma (ja uzstādīta)
7. Rotējošais iesms (ja ir iekļauts)
8. Apakšējais sildelements (nav redzams)
9. Durvis
10. Plauktu atbalsti
11. Aizmugures siena

N.B.

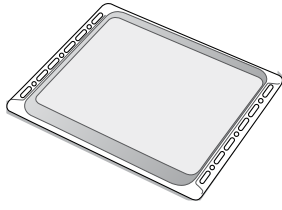
- Gatavošanas beigās un pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesējošais ventilators, iespējams, vēl kādu laiku darbosies.
- Jūsu ierīce var atšķirties no attēlā redzamās.

SADERĪGI PIEDERUMI

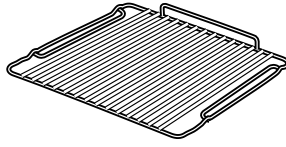
(par krāsns komplektā ietilpstošajiem piederumiem skatiet tehnisko nodāju)



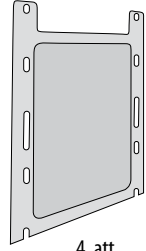
1. att.



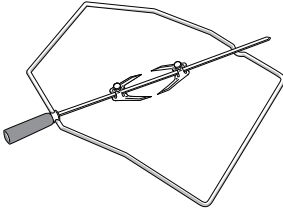
2. att.



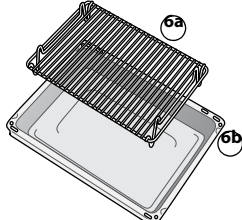
3. att.



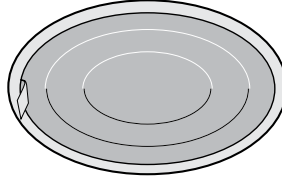
4. att.



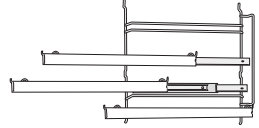
5. att.



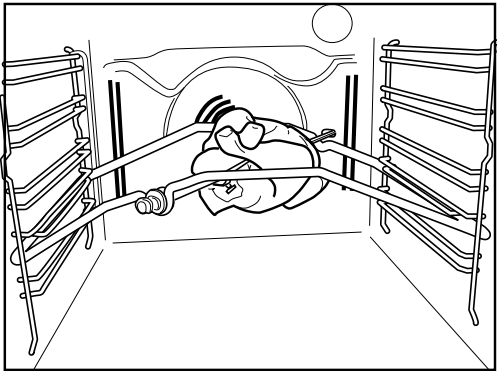
6. att.



7. att.



8. att.



9. att.

Notekaplatē (1. att.)

Pārtikas tauku un drupaču savākšanai, ja paliekta zem stieplu plaukta, vai kā panna gaļas, vistas, zivju utt. cepšanai, ar vai bez dārzeņiem. Ielejiet notekaplatē nedaudz ūdens, lai novērstu tauku šļakstus un dūmus.

Cepešpanna (2. att.)

Biskvītu, kūku un picu cepšanai.

Stieplu plaukts (3. att.)

Pārtikas grilēšanai vai kā atbalsts katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem. To var uzstādīt tikai pieejamajā līmenī. Stieplu plauktu var ievietot ar izliekumu uz augšu vai uz leju.

Sānu katalītiskie paneli (4. att.)

Katalītiskajiem paneliem ir mikroporu emaljas klājums, kas absorbē tauku šļakstus. Pēc īpaši treknu ēdienu gatavošanas ieteicams veikt automātisko paštīrīšanas ciklu (sk. sadaļu TĪRĪŠANA). **Rotējošais iesms (5. att.)**

Izmantojiet pagriežamo iesmu, kā parādīts 9. att. Skatiet arī sadaļu "Ieteicamais pielietojums un padomi".

Grila pannas komplekts (6. att.)

Komplekts sastāv no stieplu plaukta (6a) un emaljētā satvērēja (6b). Šo komplektu var uzlikt uz stieplu plaukta (3) un izmantot ar Grila funkciju.

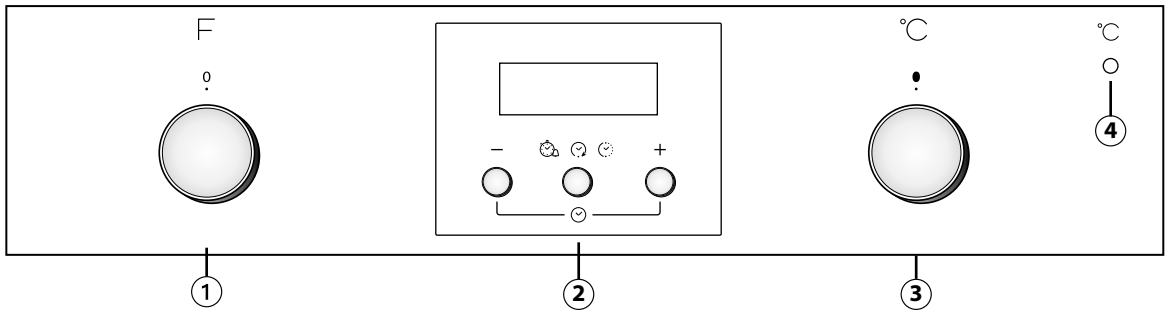
Taukvielu filtrs (7. att.)

Izmantojiet **tikai** īpaši treknu ēdienu gatavošanai. Pieāķējiet to pie krāsns dobuma aizmugurējās sienas, preti ventilatoram. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā un izmantot ar ventilatora funkciju.

Bīdāmie plaukti (8. att.)

Tie ļauj gatavošanas laikā izvilkst stieplu plauktus un notekaplatē līdz pusei. Piemēroti visiem piederumiem, tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



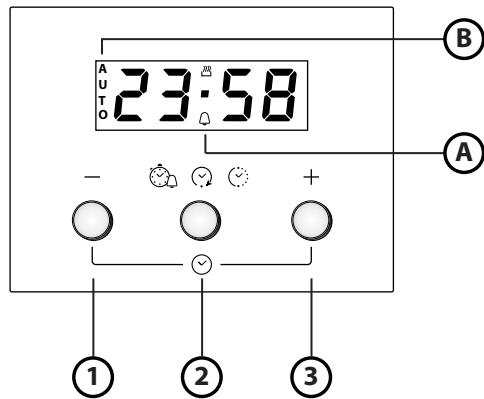
Ja krāsniņ ir slēdži, kuri piespiežot iznāk uz āru, nospiediet tos vidū, un tie izlec uz āru (atkarībā no modeļa). Jūsu ierīce var atšķirties no attēlā redzamās.

1. Funkciju izvēles slēdzis
2. Elektroniskais programmētājs
3. Termostata slēdzis
4. Sarkanā termostata diode.

CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

- Pagrieziet izvēles slēdzi pret vajadzīgo funkciju. Ieslēdzas krāsns apgaismojums.
- Pagrieziet termostata slēdzi pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz nepieciešamai temperatūrai. Termostata diode izgaismojas, un, kad krāsni sasniegta izvēlēta temperatūra, nodziest. Gatavošanas laika beigās pagrieziet slēdžus uz „0”.

ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA IZMANTOŠANA



1. Poga - : lai samazinātu displejā redzamo vērtību
2. Poga : dažādu iestatījumu atlasīšanai:
 - a) Taimeris
 - b) Gatavošanas laiks
 - c) Gatavošanas laika beigu iestatījumi
3. Poga + : lai palielinātu displejā redzamo vērtību

A. Simbols norāda, ka darbojas Taimera funkcija

B. Simbols **AUTO** apstiprina izveidoto iestatījumu

Iestatījumi pirmajā ieslēgšanas reizē

Pulksteņa laika un akustiskā signāla toņa iestatīšana.

Pēc krāsns pievienošanas elektrotīklam displejā mirgo **AUTO** un 0.00. Lai iestatītu pulksteņa laiku, vienlaicīgi nospiediet pogas - un +: mirgo centrālais punkts. Ar pogām + un - iestatiet pulksteņa laiku. Pēc nepieciešamās vērtības atlasīšanas, nospiediet vidējo pogu. Ekrānā ir redzams „ton 1”. Lai atlasītu vēlamo toni, nospiediet pogu -. Pēc vēlamo toņa atlasīšanas nospiediet vidējo pogu. Lai mainītu pulksteņa laiku, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekš.



Taimera iestatīšana

Lai iestatītu taimeri, nospiediet vidējo pogu ilgāk: displejā tiks parādīts 0.00 un mirgos zvana simbols. Iestatiet taimeri, izmantojot pogu + (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 23 stundas un 59 minūtes). Pēc dažām sekundēm sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams pulksteņa laiks, un zvans paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts. Lai skatītu atpakaļskaitīšanu un to mainītu pēc nepieciešamības, vēlreiz nospiediet vidējo pogu.












Gatavošanas laika iestatīšana

Pēc gatavošanas režīma un temperatūras izvēles, izmantojot slēdžus, nospiediet vidējo pogu: displejā tiks parādīts 0.00 un mirgos zvana simbols. Vēlreiz nospiediet vidējo pogu: displejā **dur** un 0.00 parādās viens pēc otra, un sāk mirgot **AUTO**. Iestatiet gatavošanas laiku, izmantojot pogas + un - (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 10 stundas). Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams pulksteņa laiks un deg **AUTO**, apstiprinot iestatījumu. Lai skatītu atpakaļskaitīšanu un to mainītu pēc nepieciešamības, uz 2 sekundēm nospiediet vidējo pogu un tad nospiediet to vēlreiz. Pēc iestatītā laika beigām, simbols izslēdzas, skan trauksmes signāls un uz displeja mirgo **AUTO**. Lai brīdinājumu deaktivizētu, nospiediet jebkuru pogu. Pagrieziet funkciju un temperatūras slēdzi uz nulli un uz divām sekundēm nospiediet vidējo pogu, lai beigtu gatavošanu.

















Gatavošanas beigu laika aizkavēšana



Pēc gatavošanas laika izvēles nospiediet vidējo pogu: ekrānā ir redzams **End**, gatavošanas laika beigas un **AUTO** mirgo viens pēc otra. Nospiediet pogu +, lai skatītu nepieciešamo gatavošanas beigu laiku (gatavošanu var atlikt uz ne vairāk kā 23 stundām un 59 minūtēm). Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams pulksteņa laiks, simbols  izslēdzas, **AUTO** paliek iedegts, tādējādi apstiprinot iestatījumu. Lai apskatītu gatavošanas beigu laiku un mainītu to pēc nepieciešamības, nospiediet vidējo pogu un pēc tam to nospiediet divreiz. Pēc cikla beigām simbols  iedegas un cepeškrāsns turpina izvēlēto gatavošanas režīmu.



FUNKCIJU APRAKSTA TABULA

FUNKCIJU SLĒDZIS		
	IZSLĒGTS	Lai apturētu gatavošanu un izslēgtu cepeškrāsni.
	LAMPA	Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.
	KONVEKSIONĀĻĀ	Lai pagatavotu jebkura veida ēdienes, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Izmantojiet 2. plauktu. Uzsildiet krāsni līdz nepieciešamajai temperatūrai. Termostata diode izslēdzas, kad krāsns ir gatavs un tajā var ievietot ēdiena.
	„SMARTCLEAN” funkcija	Lai noņemtu ēdiena gatavošanas laikā radušos netīrumus, izmantojot zemas temperatūras ciklu. Speciālā emalja apvienojumā ar ūdens tvaikiem, kuri izdalās cikla laikā, atvieglo netīrumu noņemšanu. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksts. Ievietojiet cepeškrāsns lejasdaļā trauku ar 200ml ūdens, un ieslēdziet ciklu uz 30 minūtēm (90°C). Lai iegūtu pēc iespējas labākus rezultātus, pēc programmas beigām atveriet durvis un pagaidiet 15 minūtes.
	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	Lai ceptu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (pikantu vai saldu) uz viena plaukta, un picas uz viena vai diviem plauktiem. Šī funkcija piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiena augšpusei, gan apakšpusei. Ja gatavojat divos līmeņos, samainiet traukus vietām, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka. Ja vēlaties ēdienus gatavot tikai uz viena plaukta, izvēlieties 2. plauktu. Lai gatavotu uz diviem plauktiem, izmantojiet 1. un 3. plauktu. Uzsildiet krāsni līdz nepieciešamajai temperatūrai un ievietojiet gatavojamo pārtiku, kad sasniegta iestatītā temperatūra
	GRILS	Steika, kebaba un desiņu grilēšanai; lai pagatavotu dārzeņu gratīni (sacepumu) un grauzdētu maizi. Novietojiet produktus uz 4. plaukta. Grilējot gaļu, izmantojiet noteikaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas. Novietojiet pannu 3. plauktā, ielejot aptuveni puslitru ūdens. Sildiet krāsni 3–5 minūtes. Gatavošanas laikā krāsns durtijām jābūt aizvērtām.
	TURBO GRILS	Lai ceptu lielus gaļas gabalus (ciskas, rostbifus, vistas). Novietojiet ēdiena uz vidējiem plauktiem. Izmantojiet noteikaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā radušās sulas. Novietojiet ēdiena uz 1./2. plaukta, pievienojot aptuveni puslitru ūdens. Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu. Cepeškrāsni nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvijām jābūt aizvērtām. Izmantojiet šo funkciju, var lietot arī rotējošo iesmu, ja tāds ir iekļauts.
	ATKAUSĒŠANA	Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet to, lai nepieļautu ēdiena izžušanu.
	TURBOVENTILĀCIJA	Ēdieniem ar kraukšķīgu pamatni un mīkstu augšpusi. Ideāli piemērots kūku cepšanai ar šķidru pildījumu un bez iepriekš izceptas pamatnes (piem., smilšu miklas pīrāgiem, plūmju kūkām, kēksiem un picām ar bagātīgu virskārtu) uz viena plaukta. Novietojiet ēdiena uz 2. plaukta. Šī funkcija ir piemērota arī saldētu pusfabrikātu gatavošanai (piem., picām, fri kartupeļiem, strūdelēm, lazanjām). Ievērojiet uz iepakojuma esošos norādījumus.
	SILTĀ GAISA PLŪSMA	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 ēdiena pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdiena aromātiem. Ja vēlaties ēdienus gatavot tikai uz viena plaukta, izvēlieties 2. plauktu. Lai gatavotu uz diviem plauktiem, pēc cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas izmantojiet 1. un 3. plauktu.
	APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA	Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Ēdiena ieteicams novietot 1./2. gatavošanas līmenī. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus; šādā gadījumā izmantojiet 2. gatavošanas līmeni. Cepeškrāsni nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.

GATAVOŠANAS TABULA

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpuses)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Rauga kūkas		Jā	2	160–180	35-55	Kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	150-170	30-90	3. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		Jā	2	150-190	30-85	Notekplāte/cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	150-190	35-90	3. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: kūkas veidne uz stieplu plaukta
Cepumi/Groziņi		Jā	3	170-180	15-40	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	150-175	20-45	3. plaukts: stieplu plaukts 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Vēja kūkas		Jā	3	180	30-40	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	170-190	35-45	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Bezē (Olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	3	90	120-130	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	90	130-150	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Maize / pica / fokača		Jā	2	190-250	15-50	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	190-250	25-50	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Saldēta pica		Jā	2	250	10-15	2. plaukts: notekplāte / cepšanas paplāte vai stieplu plaukts
		Jā	1-3	250	10-20	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Sāļie pīrāgi (dārzenu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	2	175-200	40-50	kūkas veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1-3	175-190	50-65	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
Volovāni / kārtainās miklas cepumi		Jā	3	180-200	20-30	Notekplāte/cepešpanna
		Jā	1-3	175-200	25-45	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte/cepešpanna
Lazanja / makaronu sacepums / kaneloni makaroni/ augļu pīrāgi		Jā	2	190-200	40-65	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Jērs / teļš / liellops / cūka, 1 kg		Jā	2	190-200	90-110	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Vista / trusis / pile, 1 kg		Jā	2	190-200	65-85	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Titars / zoss, 3 kg		Jā	1/2	190-200	140-180	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Cepta zivs / pagatavota pergamentā (fileja, vesela)		Jā	2	180-200	40-60	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	2	175-200	50-60	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Grauddēta maize		Jā	4	200	2-5	stieplu plaukts
Zivs fileja / steiks		Jā	4	200	30-40	4. plaukts: stieplu plaukts (gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi) 3. plaukts: notekplāte ar ūdeni
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		Jā	4	200	30-50	4. plaukts: stieplu plaukts (gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi) 3. plaukts: notekplāte ar ūdeni
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2. plaukts: stieplu plaukts (ja nepieciešams, gatavošanas laikā pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika) 1. plaukts: notekplāte ar ūdeni
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2. plaukts: rotējošais iesms (ja ir iekļauts) 1. plaukts: notekplāte ar ūdeni
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2	200	35-50	Cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2	200	60-90	Notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus otrādi, kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika)
Cepti kartupeļi		-	2	200	45-55	Notekplāte/cepešpanna (kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu otrādi)
Dārzeņu gratīni (sacepums)		-	2	200	20-30	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Lazanja un gaļa		Jā	1-3	200	50-100*	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta

Recepte	Funkcija	Priekšsildīšana	Plaukts (no apakšpusē)	Temp. (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Gaļa un kartupeļi		Jā	1-3	200	45-100*	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plaukts: notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Zivs un dārzeņi		Jā	1-3	175	30-50*	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plaukts: notekplāte vai cepešpanna uz stieplu plaukta

Tabulā norādītie laiki ir paredzēti gatavošanai ar aizkavētā sākuma režīmu (ja pieejams). Gatavošanas laiki var būt ilgāki (atkarībā no ēdiena).

N.B.: Gatavošanas funkciju simboli var nedaudz atšķirties no zīmējuma parādītajiem.

N.B.: Gatavošanas laiki un temperatūras norādītas apmēram 4 porcijām.

ĪETIECAMAIS PIELIETOJUMS UN PADOMI

Gatavošanas tabulas lasīšana

Tabulā ir norādīta piemērotākā gatavošanas funkcija attiecīgajam ēdienam, kas tiek gatavots vienā vai vairākos plauktos vienlaicīgi. Gatavošanas laiks sākas brīdī, kad ēdiens tiek ielikts cepeškrāsnī, izņemot uzsildīšanu (ja nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiki ir tikai aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamus 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 „AR GAISA PLŪSMU”, vienlaikus iespējams gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams sāks 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 lieciet tās uz komplektā iekļautā stieplu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.
- Lai pārbaudītu, vai kūka ir izcepusies, ieduriet zobu bakstāmo kūkas vidū. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielip, kūka ir gatava.
- Izmantojot nelīdzenas kūku veidnes, neiziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.
- Ja kūka gatavošanas laikā „sagrūtas”, nākamajā reizē iestatiet zemāku temperatūru, varbūt samaziniet šķidruma daudzumu mīklā un jauciet mīklu lēnāk.
- Lai pagatavotu saldus pirāgus ar šķidru pildījumu (siera kūku vai augļu pirāgus), izmantojiet funkciju „GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet 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 pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslācīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.
- Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpusē, novietojiet plauktu 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 notekplāti ar puslitru ūdens. Ja nepieciešams, aplūkjiet to.

Rotējošais iesms (tikai dažiem modeļiem)

Izmantojiet šo piederumu, lai vienmērīgi apceptu lielākus gaļas gabalus vai putnu gaļu. Novietojiet gaļu uz pagriežamā iesma un ievietojiet iesmu cepeškrāsnī, pārbaudot, vai tas noliecas cepeškrāsnī priekšpusē esošajā gropē un attiecīgajā balstā. Lai novērstu dūmošanu un savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas, ieteicams pirmajā līmenī novietot notekplāti ar puslitru ūdens. Iesmam ir plastmasas rokturis, kuru pirms gatavošanas ir jānoņem un jāizmanto gatavošanas beigās, lai izvairītos no apdegumiem, ņemot ēdienu ārā no cepeškrāsnī.

Pica

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



400010776249



Whirlpool ir Whirlpool (ASV) kompānijas reģistrēta preču zīme