

LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ATSEVIŠKI NOVIETOJAMAS INDUKCIJAS PĻĪTS LIETOJUMU

gorenje

**EIT5355WPG
EIT5355XPG
EIT5356XPG**

Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

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

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī
mūsu tīmekļa vietnē:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās iespējamus apdraudējumus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās piekļūstamās detaļas var ļoti sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai neskartos pie ierīces sildelementiem. Bērni, jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces piekļūstamās detaļas var sakarst. Uzmaniet, lai cepeškrāsns tuvumā neatrastos mazi bērni.

BRĪDINĀJUMS: neglabājiēt nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: nepieskatīta ēdiena gatavošana uz sildvirsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD** nemēģiniet apdzēst uguni ar ūdeni – izslēdziet ierīci un pēc tam apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

PIESARDZĪBU! Gatavošanas process un īslaicīgas gatavošanas process ir pastāvīgi jāuzrauga.

BRĪDINĀJUMS: ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskā trieciena iespēju.



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



BRĪDINĀJUMS: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda stabilizēšanas līdzekļi. Skatiet norādījumus par uzstādīšanu.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes nomainīšanas ierīce noteikti ir jāatvieno no elektrotīkla, lai nepieļautu elektriskā trieciena apdraudējumu.

Nelieciet induktīvās gatavošanas zonā tādus priekšmetus kā nažus, dakšiņas, karotes vai vākus, jo šī zona var būt ļoti karsta.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Plīts durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārsegu stikla (atkarībā no modeļa) tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

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

Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas virsmas elementu ar tā vadības pogu un nepaļaujieties uz katlu/pannu detektoru.

Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējiem taimeriem vai savrupām tālvadības sistēmām.

BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdienu gatavošanas ierīces ražotāja izstrādātos gatavošanas virsmas aizsargus vai tādus, ko ierīces ražotājs lietotāja pamācībā norādījis kā piemērotus, vai ierīcē integrētos gatavošanas virsmas aizsargus. Neatbilstošu aizsargu lietojums var izraisīt negadījumus.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību.

PIESARDZĪBU! Ierīce ir paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citos nolūkos, piemēram, telpu apsildīšanai.

Ierīce ir paredzēta novietošanai tieši uz grīdas, bez jebkādiem balstiem vai cokoliem.

Neuzstādiet ierīci jaudīgu karstuma avotu, tādu kā cietā kurināmā krāsnis, tuvumā, jo augsta temperatūra ierīces tuvumā var būt tās bojājumu iemesls.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Skavas (savienojošā kabeļa vietā) jāaizsargā ar skavu pārsegu (skatīt papildu aprīkojumu). Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

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

Neizklājiet cepeškrāsns sienīgas ar alumīnija foliju un nelieciēt cepamās plātnis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

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

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

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

Ierīcei ir stikla vai stikla keramikas gatavošanas virsma. Saplīšanas gadījumā:

- Izslēdziet visus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neskariet ierīces virsmu.
- Nelietojiet ierīci.

Ierīces pievienošanā lietojiet 5 x 1,5 mm² kabeli ar marķējumu H05VV-F5G1,5 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.

Ierīce jāpievieno stacionārai elektroinstalācijai, kas atbilst noteikumiem attiecībā uz elektroinstalācijām.

Ierīce jāpievieno stacionārai elektroinstalācijai, kurā ierīkoti atvienošanas līdzekļi. Stacionārajai elektroinstalācijai jāatbilst noteikumiem attiecībā uz elektroinstalācijām.

PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS



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

IERĪCES ATVILKTNĒ



Neuzglabājiēt degošus, sprādzienbīstamus, gaistošus vai temperatūras jutīgus priekšmetus (tādus kā papīrs, trauku mazgāšanas lupatiņas, plastmasas maisiņi, tīrīšanas vai mazgāšanas līdzekļi un aerosola flakoni) plīts uzglabāšanas atvilktnē, jo tie plīts darbības laikā var uzliesmot un izraisīt ugunsgrēku.

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)

STIEPLŪ VADOTNES

Stieplu vadotnes sniedz iespēju ēdienus gatavot četros līmeņos.

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

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var uzstādīt 2., 3. un 4. līmenī. Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

ŠTANCĒTAS GROPES

Cepeškrāsnij četros līmeņos ir iestancētas sānu gropes režģa un cepampamatņu ievietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DURTĪŅU SLĒDZIS

Slēdzis deaktivizē cepeškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtiņas tiek atvērtas. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildītājus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli. Kad cepeškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



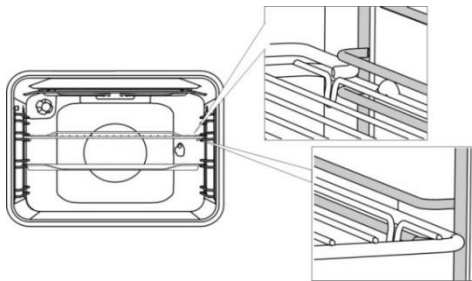
Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

REŽĢIS



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

Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



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



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

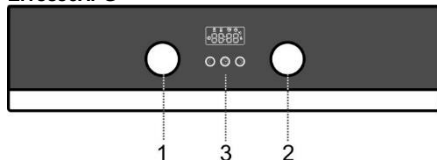


Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.

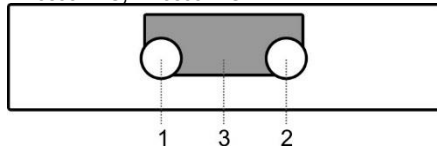
VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)

EIT5356XPG



EIT5355WPG, EIT5355XPG



1. Gatavošanas sistēmu selektorpoga
2. Cepeškrāsns temperatūras poga
3. Elektroniskais taimeris

PIESPĪEZAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu tā, lai tā izceļas no vadības panela. Pogas var iespiest atpakaļ vadības panelī tikai tad, kad tās atrodas "nulles" pozīcijā.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

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

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

Ja tā ir stikla keramikas gatavošanas virsma, notifyiet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, tādus kā abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu noņemšanas līdzekļus.

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

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS

VIRSMA

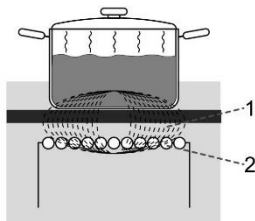
(atkarībā no modeļa)



STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

- Virsma ir izturīga pret temperatūras maiņām.
- Stikla keramikas plātne ir ļoti cieta, tomēr ne nesalaužama. Plātne var salūzt, kad uz tās ar malu uzkrīt kāds priekšmets. Tāds bojājums kļūst redzams nekavējoties vai arī pēc brīža. Bez kavēšanās atvienojiet bojāto sildplātni no elektrotīkla un nelietojiet to.
- Stikla keramikas gatavošanas virsmas izmantošana uzglabāšanai var būt par iemesls skrāpējumiem vai citiem bojājumiem.
- Uz karstajām gatavošanas virsmām nelietojiet alumīnija vai plastmasas traukus. Nelieciet plēves vai plastmasas priekšmetus uz stikla keramikas plātnes.
- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu. Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas tukšas pannas un katlus.

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS DARBĪBAS PRINCIPS



1. magnētiskais lauks
2. indukcijas caurules

- Gatavošanas virsmā ir ļoti efektīvas indukcijas gatavošanas zonas. Siltums tiek ģenerēts tieši gatavošanas trauka pamatnē, kur tas nepieciešams visairāk. Tādējādi caur stikla keramikas virsmu nenotiek nekādi zudumi. Enerģijas patēriņš ir ievērojami mazāks nekā tradicionālajās gatavošanas zonās ar siltuma izstarošanas sildītājiem.
- Stikla keramikas gatavošanas zona netiek sildīta tieši, bet tikai netieši – ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Pēc tam, kad gatavošanas zona ir izslēgta, uz šo siltumu tiek norādīts kā uz "atlikušo siltumu".
- Indukcijas gatavošanas zonās sildīšanu iespējo inductivitātes spole, kas uzstādīta zem stikla keramikas virsmas. Spole inducē magnētisko lauku, kas ģenerē virpuļstrāvas feromagnētiska trauka pamatnē (t. i., tāda trauka pamatnē, kas pievilktu magnētu), un tās savukārt sasilda trauku.



Ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izbārstīts cukurs vai izšķīstis ēdiens ar lielu cukura saturu, nekavējoties noslaukiet gatavošanas virsmu vai noņemiet cukuru ar skrāpi, pat tādā gadījumā, ja gatavošanas zona vēl joprojām ir karsta. Tas novērsīs stikla keramikas virsmas sabojāšanu.

Karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā nelietojiet mazgāšanas vai kādus citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

INDUKTĪVI TRAUKI GATAVOŠANAI

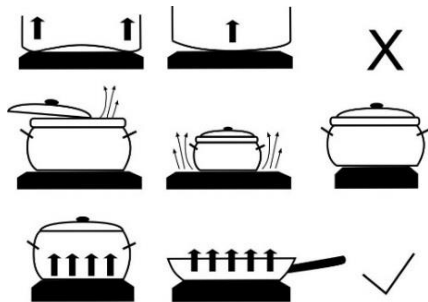
INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMAI PIEMĒROTI TRAUKI

- Indukcija darbosies pareizi, gatavošanā lietojot atbilstošus traukus.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.
- Atbilstoši trauki gatavošanai ietver no tērauda ražotus traukus, emaljētus tērauda traukus vai čuguna traukus.
- Neatbilstoši trauki gatavošanai: tērauda sakausējumu trauki ar vara vai alumīnija pamatni un stikla trauki.

- **Pārbaude ar magnētu:** izmantojiet nelielu magnētu, lai pārlicinātos, vai trauks vai tā pamatne ir feromagnētiska. Ja trauka pamatne magnētu pievelk, tad trauks ir piemērots ēdīenu gatavošanai uz indukcijas plīts.



- Lietojot ātrvāritāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvāritāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvāritājā vai kādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Liekot uz gatavošanas zonas tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Lietojot specializētos ēdīnu gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Gatavošanā lietojiet tikai tādus traukus, kuru pamatne ir līdzena! Ieliekta vai izliekta (uz iekšu vai ārā) pamatne var kavēt aizsargmehānismu pret pārkaršanu darbību, un gatavošanas virsma var pārmērīgi sakarst. Tā rezultātā stikla virsma var sākt plaisāt un trauku pamatnes – kust. Bojājumu gadījumā, ko radījis neatbilstošu gatavošanas trauku lietojums vai tukšu, piekaltušu katlu vai pannu (kuros nekā nav iekšā) pārkarsēšana, garantija zaudē spēku.



Lietojiet tikai tādus traukus, kas atbilst ēdīenu gatavošanai uz elektriskās vai indukcijas plīts, proti:

- ar biezu pamatni (vismaz 2,25 mm)
- ar līdzenu pamatni.

Gatavošanas zona	Minimālais trauka pamatnes diametrs
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

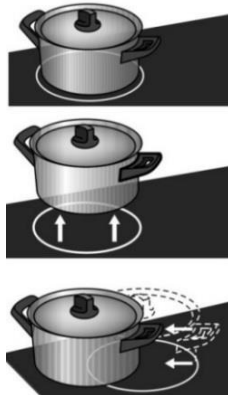


UZMANĪBU!

Lietojot iebūvētas indukcijas gatavošanas virsmas, neievietojiet nekādu papildu aprikojumu (piemēram, tā sauktos redukcijas gredzenus vai induktivitātes pamatni, kas sniedz iespēju lietot ēdīnu gatavošanas traukus ar nemagnētisku pamatni) starp ēdīnu gatavošanas trauka pamatni un stikla keramikas gatavošanas virsmu. Šāda aprikojuma lietojums var sabojāt ierīci un radīt milzīgu degšanas risku.

ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKA ATPAZĪŠANA

- Pat tad, ja gatavošanas zonā nav neviena katla vai pannas vai ja izmantotā trauka diametrs ir mazāks par ēdīnu gatavošanas zonas diametru, nenotiks nekāds enerģijas zudums.
- Ja trauks ir daudz mazāks par gatavošanas zonu, pastāv iespēja, ka gatavošanas zona to neatpazīs. Kad gatavošanas zona tiek aktivizēta, gatavošanas jaudas displejā parādās zīme "u". Ja nākamo desmit minūšu laikā indukcijas gatavošanas zonā tiek uzlikts trauks, gatavošanas virsma to atpazīs un ieslēgsies ar izvēlēto gatavošanas jaudu. Kolīdz trauks tiek noņemts no gatavošanas zonas, energopadeve tiek pārtraukta.
- Ja gatavošanas zonā tiek novietots mazāks katls vai panna un tiek atpazīts, gatavošanas virsma izmantos tikai tik daudz enerģijas, cik nepieciešams, ņemot vērā konkrētā trauka lielumu.



PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

- Iegādājoties traukus ēdīnu gatavošanai, ņemiet vērā, ka uz trauka norādītais diametrs parasti attiecas uz tā augšmalu vai vāku, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvāritāju. Nodrošiniet, lai ātrvāritājā vienmēr būtu pietiekams daudzums šķidruma. Uzliekot uz gatavošanas virsmas tukšu trauku, tas var

sakarst, kas savukārt var sabojāt gan trauku, gan gatavošanas zonu.

- Pēc iespējas noslēdziet katlu vai pannu ar atbilstoša lieluma vāku. Lietojiet ēdienu gatavošanas traukus, kas atbilst gatavojamo pārtikas produktu daudzumam. Gatavošana lielā traukā, kas ir pustukšs, patērēs daudz vairāk enerģijas.

JAUDAS REGULĒŠANA

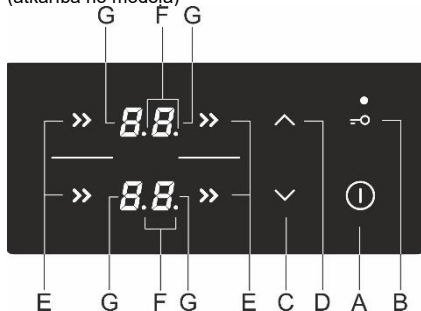
Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt desmit dažādos līmeņos. Tabulā ir uzskaitīti katra līmeņa lietojuma daži piemēri.

Jaudas iestatījumi	Nolūks
0	Izslēgts, lieto atlikušo siltumu.
1-2	Uztur ēdienus siltus, mazāka daudzuma ēdiens lēnām virst (zemākais iestatījums).
3	Lēnām virst (gatavošanas turpinājums pēc jaudīga iesākuma).
4-5	Lēnām gatavojas (turpinās) lielāka daudzuma ēdiens, cepinās lielāki gabali.
6	Cepināšana, apbrūnināšana.
7-8	Cepināšana.
9	Lielu daudzumu gatavošana, apvītināšana/apcepsana.
P	"Palielinātas jaudas" iestatījums gatavošanas procesa sākšanai, piemērots arī ļoti liela apjoma pārtikas produktiem.

GATAVOŠANAS VIRSMAS

VADĪBAS PULS LIETOŠANA

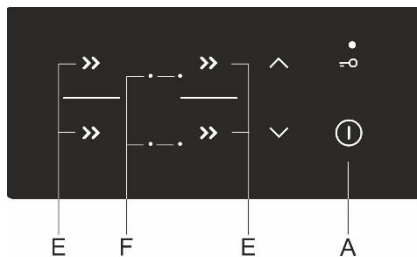
(atkarībā no modeļa)



Iestatījumu sensoru taustiņi:

- A** Plīts virsmas ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš
- B** Bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas taustiņš
- C** Jaudas un taimera samazināšanas taustiņš (-)
- D** Jaudas un taimera palielināšanas taustiņš (+)
- E** Gatavošanas zonas ieslēgšanas taustiņš
- F** Decimālais punkts, kas norāda, ka ir ieslēgta taimera funkcija
- G** Jaudas līmeņa rādītāji

PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA



Lai ieslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skaņas signāls, un uz visām displeja vienībām iegaismosies decimālie punkti.

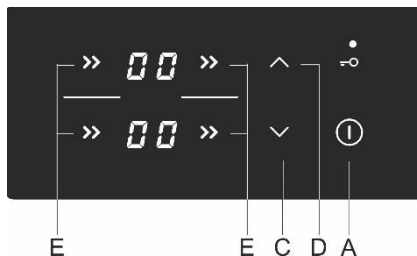


Ja 10 sekunžu laikā netiks ieslēgta neviena no gatavošanas zonām, gatavošanas virsmai tiks atslēgta barošana. Atskanēs īss skaņas signāls.



Ja iekārta pirmo reizi ir pievienota pie elektrotīkla vai pievienota atkārtoti pēc strāvas padeves pārtraukuma, iekārta tiek bloķēta (skatiet nodaļu "BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA").

GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA



Pēc plīts virsmas ieslēgšanas (nākamajās 10 sekundēs) ieslēdziet vēlamu gatavošanas zonu (E). Lai ieslēgtajai gatavošanas zonai atlasītu vēlamo iestatījumu, izmantojiet taustiņus (C) un (D). Ja vispirms piespiedīsiet taustiņu (C), jaudas līmenis tiks iestatīts uz "9". Ja vispirms piespiedīsiet taustiņu (D), jaudas līmenis tiks iestatīts uz "1".

Ja uz atlasītās gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauki, uz displeja bloka pārmaiņus tiks parādīts iestatītais jaudas līmenis un simbols

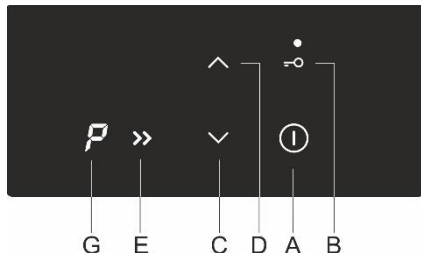
Gatavošanas zonas iestatījumu maiņa

Jaudas līmeni var jebkurā laikā mainīt, atlasot vēlamu gatavošanas zonu (E), noregulējot iestatījumu, piespiežot attiecīgo taustiņu (C) vai (D).

Lai ātrāk palielinātu vai samazinātu jaudas līmeni, piespiediet taustiņu (C) vai (D) un turiet to piespiestu.

JAUDAS ZONA AR PALIELINĀTĀS JAUDAS FUNKCIJU

Izvēlieties gatavošanas zonu. Piespiediet taustiņu (C). Atskanēs īss skaņas signāls, un uz displeja bloka tiks parādīts cipars "9". Piespiediet taustiņu (D), un uz displeja bloka tiks parādīts simbols "P". Gatavošanas zona 10 minūtes darbosies ar maksimālo jaudu; pēc tam atskanēs skaņas signāls, un jaudas līmenis tiks pārslēgts uz "9".



Palielinātās jaudas funkcijas ieslēgšana

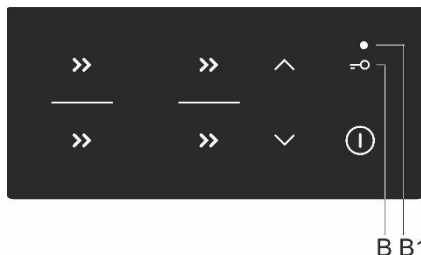
Jaudu var samazināt līdz vēlamajam līmenim, piespiežot taustiņu (C).



Gatavošanas zona ar ieslēgtu palielinātās jaudas funkciju ir ļoti spēcīga.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Plīts virsmai var ieslēgt bērnu drošības funkciju, lai novērstu iekārtas vieglu un ātru ieslēgšanu un novērstu izmaiņas darbības laikā.



Gatavošanas virsmas vadības elementu bloķēšana

Piespiediet bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas taustiņu (B) un vienu sekundi turiet piespiestu. Iegaismosies signāllampīņa (B1). Līdz ar to plīts virsma ir bloķēta.

Gatavošanas virsmas vadības elementu atbloķēšana

Lai atbloķētu gatavošanas virsmu, veiciet tās pašas darbības kā bloķēšanai. Plīts virsmai jābūt izslēgtai. Piespiediet taustiņu (B) un 1 sekundi turiet piespiestu.



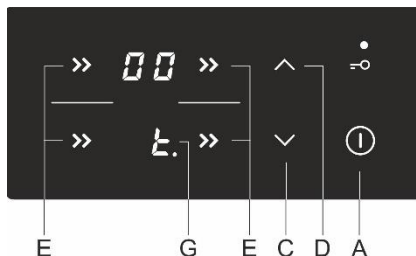
Bloķēšanas funkciju var ieslēgt, ja gatavošanas zonas ir ieslēgtas vai ja ir izslēgta gatavošanas virsma. Ja gatavošanas virsma ir ieslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot taustiņu gatavošanas virsmas ieslēgšanai/izslēgšanai (A) un bloķēšanas taustiņu.

Ja gatavošanas virsma ir izslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot bloķēšanas taustiņu. Gatavošanas virsmas bloķēšanas funkcija vienmēr tiek aktivizēta pirms ieslēgšanas, ja iekārta ir pievienota elektrotīklam vai pēc strāvas padeves atjaunošanas.

TAIMERA FUNKCIJAS

Šī funkcija ļauj iestatīt gatavošanas ilgumu atlasītajai gatavošanas zonai, kurai jau ir iestatīts jaudas līmenis. Kad iestatītais laiks pagājis, gatavošanas zona tiek automātiski izslēgta.

Iespējams iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm ilgu gatavošanas laiku. Programmu taimeri var iestatīt visām gatavošanas zonām visos jaudas līmeņos.



TAIMERA IESLĒGŠANA

Vispirms izvēlieties gatavošanas zonu (E). Pēc tam iestatiet jaudas līmeni, izmantojot taustiņus (C) un (D). Ja jaudas līmenis būs iestatīts uz "0", programmu taimeris nedarbosies. Vēlreiz piespiediet gatavošanas zonas atlases taustiņu (E). Atskanēs skaņas signāls, un uz gatavošanas zonas displeja bloka (G) tiks parādīts $\frac{1}{2}$ ar decimālo punktu. Uz pretējās gatavošanas zonas displeja tiks parādīts atlikušais laiks.

- Piespiediet taustiņus (C) un (D), lai iestatītu gatavošanas ilgumu no 1 līdz 99 minūtēm.
- Kad ir iestatīta vēlamā vērtība, sākas atpakajskaitīšana. Ja vienlaikus piespiežat taustiņus (C) un (D), taimera laiks tiks atiestatīts uz "0" vai tiks izslēgts. Piespiežot un turot taustiņus (C) vai (D), pieaugs iestatījuma izmaiņu ātrums.
- Pēc dažām sekundēm taimera displejs tiks izslēgts, un blakus jaudas displejam iegaismosies decimālais punkts.
- Pēc iestatītā laika posma beigām atskanēs skaņas signāls un gatavošanas zona tiks izslēgta. Izslēdziet skaņas signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc 2 minūtēm tas automātiski izslēgsies.

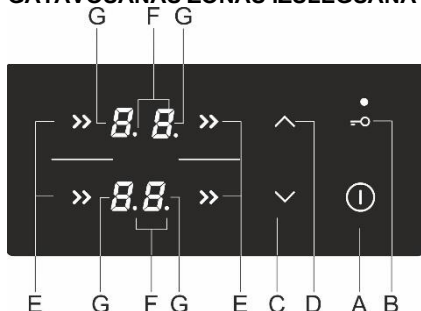
Gatavošanas ilguma mainīšana

- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī var mainīt atlikušo gatavošanas ilgumu.
- Divas reizes piespiediet vēlamās gatavošanas zonas taustiņu
- Piespiediet taustiņus (C) vai (D), lai iestatītu jaunu vēlamo gatavošanas ilgumu.

Atlikušā gatavošanas ilguma parādīšana

Ja ieslēgti vairāki taimera iestatījumi, atlikušo gatavošanas ilgumu var aplūkot, divas reizes piespiežot taustiņu (E).

GATAVOŠANAS ZONAS IZSLĒGŠANA



Lai izslēgtu gatavošanas zonu (E), izmantojiet attiecīgo taustiņu (C) un iestatiet jaudas līmeni uz "0". Lai ātri izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties attiecīgajiem taustiņiem (C) un (D). Atskanēs īss skaņas signāls, un uz displeja bloka tiks attēlota zīme "0".

Ja gatavošanas zonu jauda ir iestatīta uz "0", gatavošanas virsma pēc dažām sekundēm automātiski izslēgsies.

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

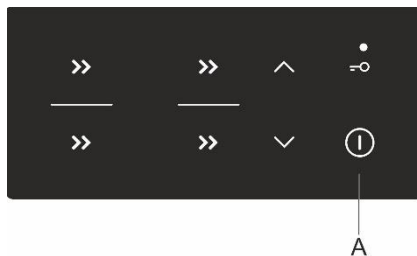
Stikla - keramikas plīts virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla - keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan tikai netieši ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Kamēr burts "H" pēc plīts virsmas izslēgšanas ir izgaismots, gatavošanas zonā ir atlicis siltums, ko var izmantot, lai saglabātu ēdienu siltu vai to atkausētu. Kad zīme "H" vairs nav izgaismota, gatavošanas zona joprojām var būt karsta. Ievērojiet piesardzību, jo pastāv apdedzināšanās risks!

MAKSIMĀLAIS GATAVOŠANAS ILGUMS

Drošības apsvērumu dēļ katrai gatavošanas zonai ir ierobežots maksimālais ēdiena gatavošanas ilgums. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlēta jaudas līmeņa. Ja iestatītajā laikā posmā iestatījums netiks mainīts, jauda gatavošanas zonā tiks atslēgta automātiski.

Jaudas līmenis	Maksimālais darbības ilgums (stundas)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

VISAS PLĪTS VIRSMAS IZSLĒGŠANA

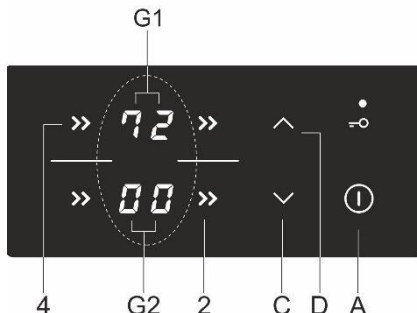


Lai izslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skaņas signāls, un visas gatavošanas zonas tiks izslēgtas.

AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANA

Ja ēdiena gatavošanas laikā taustiņi ir pārāk ilgi aktivizēti (piem., ir izšļakstījies šķidrums vai uz sensora taustiņiem novietots priekšmets), pēc 10 sekundēm plīts virsma tiks izslēgta. Uz visiem displejiem mirgos zīme "-", un atskanēs skaņas signāls. Kad priekšmets būs noņemts vai šķidrums noslaucīts, skaņas signāls apklusīs.

IEKĀRTAS MAKSIMĀLĀS KOPĒJĀS JAUDAS IESTATĪŠANA



Maksimālā plīts virsmas jauda ir 7200 W. Šo iestatījumu var samazināt līdz 2800 W, 3500 W vai 6000 W. Iestatījumu var uzstādīt 30 sekunžu laikā pēc plīts virsmas pievienošanas elektrotīklam. Vispirms atslēdziet iekārtu. Vienlaikus piespiediet gatavošanas zonas atslēgšanas taustiņus "2" un "4". Atskanēs skaņas signāls, un gatavošanas zonām (G1) un (G2) tiks attēlots faktiskais maksimālās jaudas līmenis. Iestatiet maksimālo jaudas līmeni, izmantojot taustiņus (C) un (D).

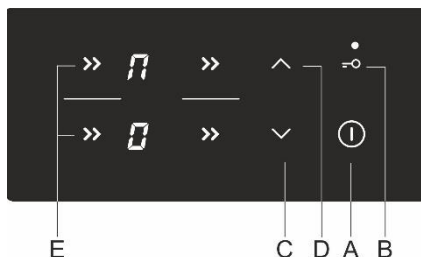
Saglabājiet jauno iestatījumu, vēlreiz vienlaikus piespiežot taustiņus "2" un "4".

Ja iestatīta zemākā maksimālā kopējā jauda, nav iespējams iestatīt augstu jaudas līmeni visās zonās vienlaikus. Skaņas signāls vai burts "r" atlasīs gatavošanas zonas displejā norādīts, ka kopējais jaudas līmenis ir ierobežots.

SAVIENOTĀ GATAVOŠANAS ZONA

(atkarībā no modeļa)

- Dažos modeļos ir iespējams divas gatavošanas zonas apvienot vienā lielā savienotā gatavošanas zonā. Tādējādi uz apvienotā gatavošanas laukuma var novietot lielu ovālu katlu vai pannu. Gatavošanas traukam jābūt pietiekami liels, lai tā pamatne segtu abus augšējās un apakšējās gatavošanas zonas centrus.
- Maksimālais gatavošanas trauka izmērs: 40 x 25 cm. Vienmērīgai karstuma izklidei iesakām lietot cepamtrauku vai katlu ar smagu pamatni. Gatavošanas laikā trauks vai katls sakarsīs, levērojiet piesardzību, lai nepieļautu apdegumus.
- Novietojot cepamtrauku uz gatavošanas virsmas, raugieties, lai tas neapsegto vadības moduli.



Savienotās gatavošanas zonas ieslēgšana

- Ieslēdziet plīts virsmu, piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru (A).
- Vienlaikus pieskarieties diviem sensoriem un 3 sekundes turiet tos piespiestus (E). Displeja blokā attiecībā uz aizmugurējo laukumu būs redzama zīme $\overline{11}$, norādot, ka abas gatavošanas zonas ir savienotas.
- Iestatiet vajadzīgo gatavošanas jaudu savienotajai gatavošanas zonai.
- Lai vēlāk izmainītu savienotās zonas gatavošanas jaudu, apakšējai gatavošanas zonai izmantojiet taustiņus (C) vai (D).
- Levērojiet! Savienotajā zonā nav iespējams izmantot palielinātas jaudas iestatījumu "P". Maksimālais pieļaujamais jaudas līmenis ir "9".

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

- Samaziniet savienotās zonas jaudu līdz "0". Displejā vairs nebūs redzams savienotās zonas simbols $\overline{11}$, un tiks izslēgti sildielementi.
- Abas gatavošanas zonas darbosies neatkarīgi viena no otras.



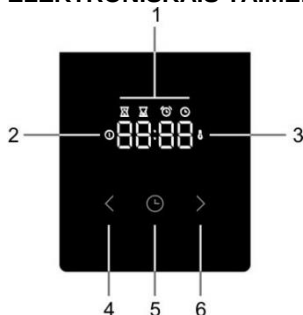
Darbības atteices gadījumā vai ja displejā joprojām ir redzama kļūmes/kļūdas norāde, atvienojiet gatavošanas virsmu uz dažām minūtēm no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet gatavošanas virsmu elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.

Ja problēmas joprojām nav novērstas, izsauciet servisa tehniķi.

TROKSNIS UN SKANAS ĒDIENU GATAVOŠANAS LAIKĀ UZ INDUKCIJAS PLĪTS

Troksni un skaņas	Cēlonis
Indukcijas ģenerēts darba troksnis.	Indukcijas tehnoloģija ir balstīta uz dažu metālu īpašībām elektromagnētiskā iedarbībā. Attiecīgi tiek ģenerētas tā sauktās virpulstrāvas, kas ierosina molekulu svārstības. Šīs svārstības (vibrācijas) tiek pārveidotas siltumā. Atkarībā no metāla veida tas var radīt visai lielus trokšņus.
Risinājums: Tā ir parasta parādība un neizriet ne no kādas nepareizas darbības.	
Transformatoram līdzīga dūkoņa.	Tas notiek, gatavojot ar augstu jaudas līmeni. Šīs parādības iemesls ir enerģijas daudzums, kāds tiek pārvadīts no gatavošanas virsmas uz katlu vai pannu.
Risinājums: Pazeminot jaudas līmeni, šis troksnis izzudīs vai arī pavājināsies.	
Gatavošanas trauku vibrēšana un šķindēšana.	Troksnis parādās gatavošanas traukos (katlos vai pannās), kas ražoti no dažādiem materiāliem.
Risinājums: Troksni rada vibrācijas, kādas rodas starp blakus esošām virsmām, ko veido atšķirīgu materiālu slāņi. Šis troksnis ir atkarīgs no ēdiena gatavošanas traukiem. Tas var mainīties atkarībā no gatavotā ēdiena daudzuma un veida.	
Ventilatora troksnis.	Lai inductivitātes elektroniskie komponenti darbotos pareizi, temperatūra ir jāregulē. Tādēļ gatavošanas virsmai ir ventilators, kas darbojas ar mainīgu ātrumu atkarībā no uztvertās temperatūras.
Risinājums: Ventilators var darboties arī pēc tam, kad gatavošanas virsma ir izslēgta, – ja temperatūra joprojām ir pārāk augsta.	

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS



Lietotāja interfeiss

1. Taimera funkciju displejs
2. Darbības indikators
3. Temperatūras indikators
4. "Mīnusa" poga
5. Ilguma poga
6. "Plusa" poga

Pašreizējā laika iestatīšana



Pirmajā reizē, pievienojot ierīci elektrotīkla elektrībai, iedegas displejs. Pēc trim sekundēm displejā mirgo pulksteņa simbols un "12:00".

Laika vērtības varat iestatīt, spiežot uz priekšu ">" vai atpakaļ "<" vērstās ikonās. Pēc 10 sek. displejs automātiski apstiprinās iestatījumus, un ierīce būs gatava lietošanai.

Pašreizējo laiku var iestatīt:

- kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam
- gaidīšanas režīmā, divas reizes piespiežot laika pogu
- pēc pārtraukuma energopadevē

Gatavošanas ilguma iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu". Displejā iedegas uz

"gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<" vai plusa ">" pogu.

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu.

Displejā būs redzams pagājušais gatavošanas laiks.



Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ar cepeškrāsns funkciju slēdzi elektroniskais taimeris automātiski (pēc 3 sekundēm) piedāvā cepšanas ilguma iestatīšanas opciju. Displejs mirgo, un deg cepšanas

ilguma simbols. Ja 5 sekunžu laikā ilgums netiek iestatīts, taimeris pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un cepšanas ilgums laika ziņā netiek kontrolēts. Displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāsnī var izslēgt ar cepeškrāsns funkciju slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.



Ja cepeškrāsns netiek izslēgta un akustiskais signāls tiek apturēts, piespiežot jebkuru pogu, cepeškrāsns atsāk darbu, un cepšana turpinās.

Gatavošanas ilguma un beigu laika iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet

"taimera pogu". Displejā iedegas uz

"gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<" vai plusa ">" pogu.

Lai saglabātu iestatīto laiku, piespiediet "taimera pogu".

Divas reizes piespiediet programmu iestatīšanas pogu. Displejā iedegas uz "beigu laiku" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu beigu laiku, spiediet "mīnusa "<" vai plusa ">" pogu".

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar

programmu iestatīšanas pogu.

Cepeškrāsns sāk darboties pirms plānotā beigu laika



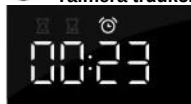
atkarībā no vajadzīgā cepšanas ilguma. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto beigu laiku, cepeškrāsns tiek izslēgta.

Piemērs: iestatītais cepšanas ilgums ir 30 minūtes. Beigu laiks ir plkst. 12.00. Cepeškrāsns sāk darboties plkst. 11.30, un ekrānā tiek rādīts atlikušais laiks. Plkst. 12.00 cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāsnī var izslēgt ar cepeškrāsns režīmu atlasē slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.



"Taimera trauksmes" funkcija



"Taimera trauksmes" funkciju var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Darbības laika pēdējā minūtē tiek rādīta sekundes.

Kad iestatītais cepšanas ilgums ir beidzies, atskan akustisks signāls. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz programmu pulksteņa. Programmu pulkstenis pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz "0". Ja ierīce dažas minūtes bijusi neaktīva, tā pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Displejā parādās pašreizējais laiks, un iedegsies atlasītā taimera funkcija.

PAPILDU FUNKCIJAS

Bērnu drošība



Ar bērnu drošības funkciju cepeškrāsnī darbības laikā var bloķēt. Cepot ar iestatītu programmu, var bloķēt arī programmu pulksteni, tādējādi novēršot nevēlamu cepeškrāsns lietošanu.

Bērnu drošības funkciju aktivizē, uz 5 sekundēm piespiežot programmu iestatīšanas pogu . Displejā uz 5 sekundēm būs redzams "Loc". Tas norāda, ka visas funkcijas ir bloķētas.

Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz uz dažām sekundēm piespiediet šo pašu pogu.



Tiklīdz ir aktivizēta bērnu drošības funkcija un nav iestatīta neviena taimera funkcija (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivizēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, krāsns darbosies, kā parasti, taču nebūs iespējams mainīt iestatījumus. Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt cepeškrāsns funkcijas vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot "cepeškrāsns funkciju pogu" uz "0". Bērnu drošības funkcija joprojām ir aktīva, pat tad, kad cepeškrāsns tiek izslēgta. Vispirms jādeaktivizē bērnu drošības funkcija, un tikai tad jūs varat atlasīt jaunu programmu.

Skaņas signāls



Skaņas signāla skaļumu var iestatīt tad, ja nav aktivizēta nekāda taimera funkcija. Ierīce ir gaidīšanas režīmā, un displejā ir redzams tikai pašreizējais laiks.

Piespiediet un 5sekundes turiet nospiestu "mīnusa taustiņu" .

Displejā parādās "Vol", aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti.

Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu, lai atlasītu vienu no trijiem skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stienīši) vai bez skaņas (izslēgts "OFF").

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .

Displeja kontrasta samazināšana



Piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestu "plusa pogu" .

Displejā parādās "bri" (Spilgts), aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti.

Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu, lai ieregulētu aptumšojuma līmeni (viens, divi vai trīs stienīši).

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .

Darbības indikators



Cepeškrāsns lampiņa iedegas, kad ar cepeškrāsns režīmu atlasē slēdzi tiek atlasīta cepeškrāsns funkcija.

Temperatūras indikators



Lampiņa iedegas brīdī, kad cepeškrāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai, un paliek degam līdz cepeškrāsns izslēgšanai vai brīdī, kad beidzas cepšanas periods.

Kļūdu norādes



Kļūdas gadījumā displejā ir redzams teksts "Err" un kļūdas numurs. Lūdzu, informējiet servisa nodaļu.

CEPEŠKRĀSNS

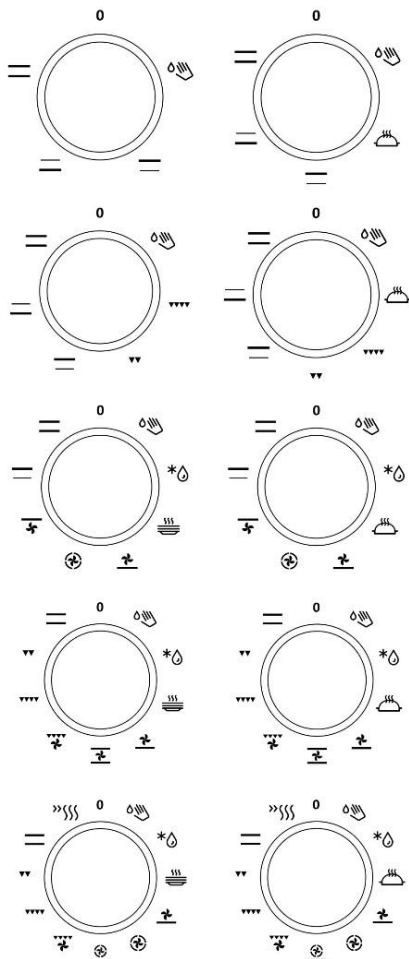
GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepeškrāsns var darbināt ar cepeškrāsns režīma atlasīšanas pogu, atlasot funkciju, un ar temperatūras iestatīšanas pogu, iestatot temperatūru.

Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi - atkarībā no modeļa).



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.



CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA

Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275°C. Griežot selektoru pulksteņrādītāju kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam – zemāku.



Pārgriežot selektoru ar spēku pāri nulles pozīcijai, tiks sabojāts termostats!

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagriežiet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

Sistēma	Apraksts
Ieteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
»»»»	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
50-275	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepīnāt viena augstuma līmenī.
200	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdiena siltumu izstaro tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdiena virspusi (galīgā apbrūnināšana).
180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.
180	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.
230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.
230	

Sistēma	Apraksts
leteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
 170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnīšanai.
 170	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.
 200	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dubuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
 180	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU Aktivizēti abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atļaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā.

Sistēma	Apraksts
leteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
 60	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.
 180	SAUDZĪGA CEPŠANA * Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.
*  -	ATLAIDINĀŠANA Gaisa cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atļaidinātu saldētus pārtikas produktus.
 70	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

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

Svarīgi brīdinājumi

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

Tukšas cepeškrāsns uzsildīšana patērē daudz enerģijas; tādēļ var ietaupīt daudz enerģijas, secīgi cepot vairāku veidu konditorejas izstrādājumus, jo cepeškrāsns jau ir iesilusi.

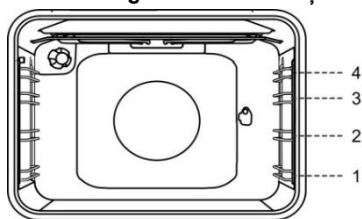
Gatavojot ēdiena, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durtiņām un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslauciet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drānu.

Aptuveni desmit minūtes pirms paredzētajām gatavošanas procesa beigām cepeškrāsnī var izslēgt. Tādējādi jūs ietaupīsiet nedaudz enerģijas un izmantosit uzkrāto siltumu.



Kad gatavošana būs pabeigta, dzesēšanas ventilators pārtrauks darboties. Ja atstāsiet cepeškrāsnī kādu ēdiena, no tā var izgarot tvaiks un kondensēties uz priekšējā paneļa un cepeškrāsns durtiņām.

Vadotnes – gatavošanas līmeņi



GATAVOŠANAS SISTĒMA

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Visos darba režīmos cepeškrāsns apgaismojums, izvēloties darba režīmu, ieslēdzas automātiski.

STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

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

- Pagrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".
- Iestatiet cepeškrāsni vajadzīgajā temperatūrā ar "temperatūras skalas pogu".

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

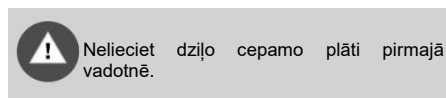
Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus un gaļu var gatavot tikai vienā plaukta līmenī.

Gaļas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS

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

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

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanā staru (grila) sildītāju.

Maksimālā temperatūra, izmantojot grilu un lielo grilu, ir 230°C.

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt.

Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauздēšanai.

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

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

Cepot foreli, nosusiniet zivi ar papīra dvieļi. Ar garšvielām apstrādājiet zivs iekšpusi, ārpusi – ar eļļu; pēc tam lieciet zivi uz režģa. Grilējot zivs nav jāapgriež uz otru pusi.



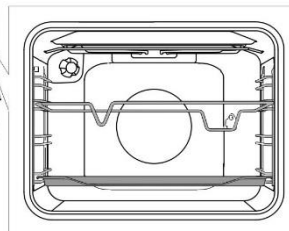
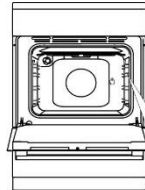
Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durvīņas ir aizvērtas.

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

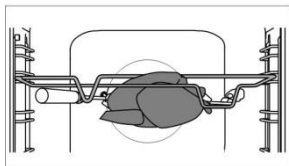
Gatavošana ar grozāmo iesmu

(atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



Ievietojiet iesma balstu 3.vadotnē no apakšas un uzlieciet seko cepampamatni uz apakšējās (1.) vadotnes – šī pamatne kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

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

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas. Ieslēdziet cepeškrāsnī un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojiet grilu 4. pozīcijā.

Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.



GRILS AR VENTILATORU

Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai. (Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)



KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.



KARSTĀIS GAISS

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

Gaļas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsejošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Gatavošanas procesa laikā nodrošiniet pietiekami daudz šķidruma, lai nepieļautu gaļas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicama iepriekšēja uzsildīšana. Cepumus un smalkmaizītes var cept sekļajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.). Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas. Cepumi

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

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biežumam noteikti jābūt vienādam.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS

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

Konservēšana

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

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

Konservēšanas laikā uzraugiet produktus un vāriet līdz brīdim, kad burkās esošais šķidrums sāk vīrt – kad pirmajā burciņā parādās burbulīši.



AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU

To lieto visu veidu konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sasildītā cepeškrāsnī nogaidiet, iekams indikators nodzies pirmo reizi. Lai rezultāts būtu labāks, cepiet tikai uz viena plaukta (vienā līmenī).

Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojiet otro vai ceturto vadotni, skatot no apakšas uz augšu.



ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

Atlaidināšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un rutes, kā arī dziļi saldētus augļus.

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spiles).

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



ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS

Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.



SAUDZĪGA CEPŠANA

(GENTLEBAKE)

Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.



AQUA CLEAN

Siltumu izstaro tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Korpasa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpasa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

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

Emaljētas virsmas (cepeškrāsns)

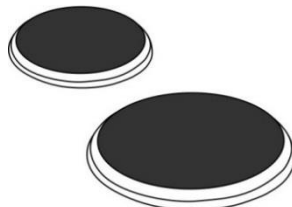
Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Trauku traipus var notīrīt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet emaljētas virsmas ar abrazīviem līdzekļiem, kas nodara neatgriezeniskus ierīces virsmas bojājumus.

Stikla virsmas

Cepeškrāsns durvīņu stikla tīrīšanā nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla

skrāpjus, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoģuļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA



Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums.

Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet mazgāšanas līdzekli samitrinātu tērauda stieplu vīkšķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausu.

Šķidrumiem, kas satur sāli, ir pārvārtījušies pāri, tāpat mitrumam ir postoša iedarbība uz gatavošanas zonām. Vienmēr notīriet gatavošanas zonas

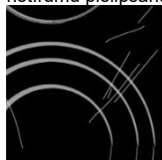
Lai uzturētu gatavošanas zonu tīrību, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz silta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiešies tās porās.

Gatavošanas zonas riņķi ir ražoti no nerūsējoša tērauda. Karstuma iedarbības dēļ pēc noteikta lietošanas perioda tie var kļūt dzeltenīgi. Tā ir normāla fizikāla parādība. Dzeltenīgos traipus var notīrīt ar parastiem metāla tīrīšanas līdzekļiem. Agresīvi trauku mazgāšanas piederumi nav piemēroti šo riņķu tīrīšanai, jo tie var radīt skrāpējumus.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietošit gatavošanas virsmu, visi palikušie netīrumi uz karstās virsmas piedegs.

Regulārā stikla keramikas gatavošanas virsmas apkopē lietojiet speciālos kopšanas līdzekļus, kas veido uz virsmas aizsargplēvi, tādējādi nepieļaujot netīrumu pieлипšanu.



Pirms katra stikla keramikas virsmas lietojuma noslaukiet putekļus vai kādus citus netīrumus, kas varētu saskrāpēt virsmu, – gan nogatavošanas virsmas, gan no pannu pamatnēm.

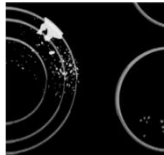


Tērauda stieplu vīkšķi, raupji tīrīšanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķīdriem tīrīšanas līdzekļiem.



Norādes var noņemt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētus traukus ar raupiām vai bojātām pamatnēm.

Mazākus netīrumus tīriet ar mitru mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.



Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo tās var sabojāt stikla keramikas virsmu, kad gatavošanas zonas uzkarst.

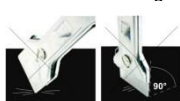


Ieēdušās un piedegušās ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.



Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

Turiet skrāpi pareizā leņķī (45°–60°). Viegli piespiediet skrāpi pie stikla un bīdīt to pāri norādēm, lai noņemtu netīrumus. Skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nekādā gadījumā nedrīkst nokļūt saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



Nespiesdiet skrāpi perpendikulāri pret stiklu un neskrāpējiet gatavošanas virsmu ar tā galu vai asmeni.



Bez kavēšanās noņemiet ar skrāpi no stikla keramikas virsmas visu cukuru vai cukuru saturošu pārtikas produktu, pat ja gatavošanas virsma vēl ir karsta, jo cukurs var neatgriezeniski sabojāt stikla keramikas virsmu.



Tas, ka stikla keramikas virsma ir mainījusi krāsu, neietekmē virsmas darbību vai stabilitāti. Visbiežāk šāda krāsas maiņa notiek tad, kad ēdienu atliekas piedeg pie virsmas, vai arī to var izraisīt kādu ēdienu gatavošanas trauku materiāli (piemēram, alumīnijs vai varš). Šādu krāsas maiņu ir ļoti grūti pilnībā likvidēt.

Ievērojiet: krāsas maiņa un līdzīgi trūkumi ietekmē tikai gatavošanas virsmas izskatu; tiem nav tiešas ietekmes uz virsmas darbību. Uz šādu trūkumu likvidēšanu garantija neattiecas.

CEPEŠKRĀSNS

Cepeškrāsns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli.

Lai notīrītu cepeškrāsns sienām piecēpušos grūti likvidējamus traipus, lietojiet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas rūpīgi izslaukiet cepeškrāsns sausu.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Nekad nelietojiet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu.

Cepeškrāsns piederumus mazgājiet ar sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai iztīrītu ieēdušos vai piedegušus traipus, varat lietot arī speciālos mazgāšanas līdzekļus.



AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU

SELEKTORPOGU pozīcijā Aqua Clean . Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C temperatūru.

Ielejiet 0,6 l ūdens cepamplātī un uzlieciet to uz apakšējās vadotnes.

Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmieķšķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEPLŪ UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZNĒMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

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

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

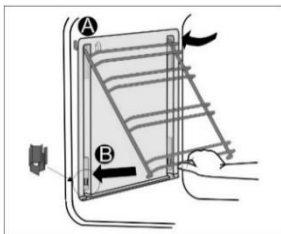
KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes. (atkarībā no modeļa).



Uzstādiet katalītiskos ieliktnus uz stieplu vadotnēm. Vadotņu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojiet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāsns sānu sienīņu augšējos atvērumos "A".

Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAĪŅA

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

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

Noņemiet spuldzes pārsegu un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi.

Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W. (parastā spuldze E14, 230 V, 25 W - atkarībā no modeļa).



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

DURTIŅU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)

Plītim ir jaunas fiksējošas durtiņu enges COMFORT.

Šīs speciālās enges garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtiņu aizvēršanu.



Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas lietderība var samazināties vai arī var tikt ietekmēta sistēmas drošība.

DURTIŅU FIKSATORS

(atkarībā no modeļa)

Atveriet durtiņas, viegli pabīdot tās uz labo pusi ar īkšķi, vienlaikus velkot durtiņas uz āru.



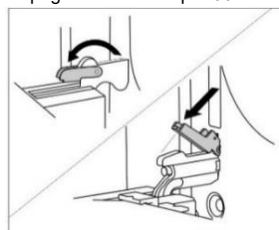
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZNĒMŠANA UN IEVIETOŠANA

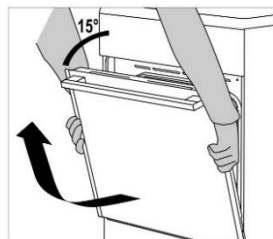
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).

2. Grieziet durtiņu engu atlokus (tradicionālas aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



3. Lēnām veriet ciet cepeškrāsns durtiņas, līdz atloki salāgojas ar engēm durtiņu sānu listēs. 15° leņķī (attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju) viegli pieveriet durtiņas un izvelciet tās ārā no abām engēm ierīcē.



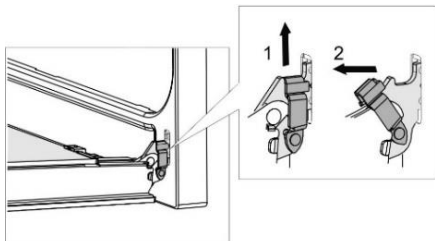


Pirms durvīņu atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durvīņu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja eņģu aizvēšanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durvīņu bojājumu un fiziskas traumas risku.

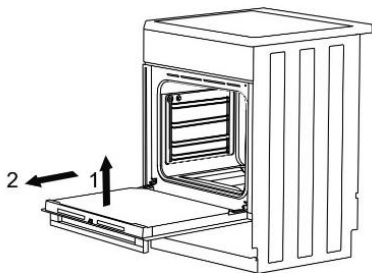
CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU IZŅĒMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durvīņas (līdz galam).
2. Paceliet uz augšu un pagriežiet atlokus.



3. Lēnām aizveriet cepeškrāsns durvīņas, viegli paceliet un izvelciet no abām eņģēm ierīcē.

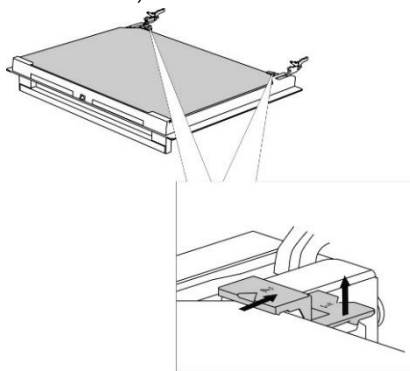


Atliekot durvīņas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durvīņas neveras vaļā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

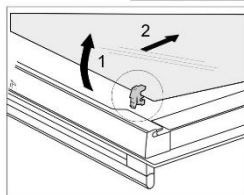
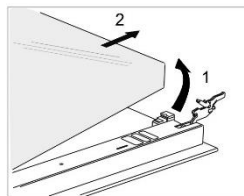
CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU STIKLA PANEĻA IZŅĒMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durvīņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durvīņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURVĪŅU IZŅĒMŠANA UN IEVIETOŠANA").



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



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

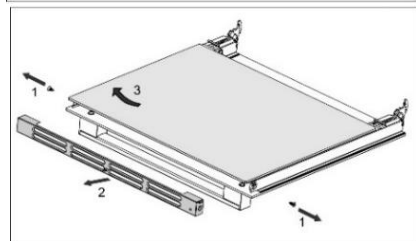
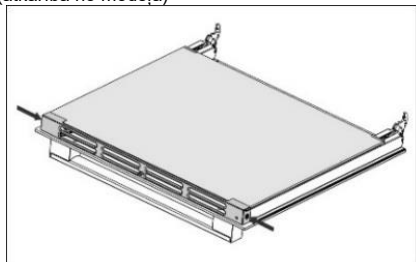
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.



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

CEPEŠKRĀSNS DURTĪŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)



Izskrūvējiet skrūves durtiņu kreisajā un labajā pusē un izvelciet ārā augšējo līsti. Tagad var izvilkt durtiņu stikla paneli.



Atliekot stikla paneli atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Garantijas perioda laikā iekārtas remontu drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā servisa centrā.

Pirms jebkuru remonta darbību veikšanas atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izņemot drošinātāju vai elektrības vada kontaktakšu no sienas kontaktligzdas.

Neprofesionāla iekārtas virtuves iekārtas (gatavošanas virsmas) konstrukcijā un neprofesionālu remonta darbību veikšana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu; nemēģiniet pašrocīgi veikt remonta darbus. Uzticiet remonta darbus speciālistam vai pilnvarotam servisa centram.

Nelietu iekārtas kļūmju vai darbības traucējumu gadījumā veiciet turpmāk aprakstītās pārbaudes, lai, iespējams, novērstu kļūmes vai traucējumus.

Tālāk sniegti dažādi ieteikumi bieži sastopamu kļūmju novēršanai.

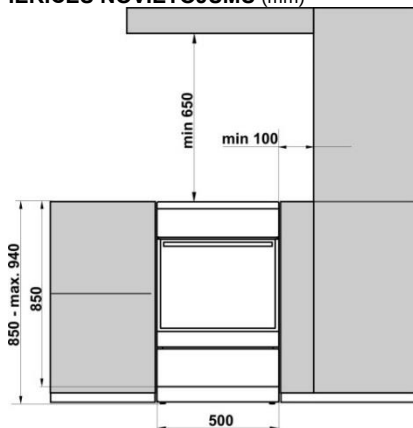
CEPEŠKRĀSNS	
Problēma/kļūda	Risinājums
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir nemanīgs.	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (atvienojiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet iekārtu un ieslēdziet to.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehniķi. Pārliecinieties, vai visu ieslēgto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaīņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrīšana un apkope”.
Ēdiens nav gatavs . . .	Vai izvēlēties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durvītas ir aizvērtas?

GATAVOŠANAS VIRSMA		
Kļūdas ziņojums un kļūmes rādījums par gatavošanas virsmu	Cēlonis	Risinājums
Ir ieslēgta gatavošanas zona, taču simbols "u" turpina mirgot.	Katls vai panna nav piemērota indukcijas gatavošanas virsmām, vai arī tās diametrs ir pārāk mazs. Iespējams, ka katls vai panna ir pārkarsusi un zaudējusi savas feromagnētiskās īpašības.	Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir feromagnētisks (vai tas pievelk magnētu). Pārliecinieties, vai trauka diametrs ir pietiekami liels (parasti > 12 cm). Ja pēc ieslēgšanas un izslēgšanas displejs turpina mirgot, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nogaidiet 5 minūtes un tad atkal to pievienojiet.
Straujas sildīšanas ar palielinātu jaudu funkcija ir automātiski izslēgta.	Tas ir normāli, ka pēc noteikta laika perioda palielinātas jaudas funkcija tiek automātiski izslēgta un gatavošanas virsma pārslēdzas uz jaudas līmeni 9. Ja gatavošanas zona ir pārkarsusi, aizsargmehānisms izslēgs papildu jaudas funkciju!	Atkārtoti aktivizējiet palielinātas jaudas funkciju. Nepieciešamības gadījumā izslēdziet gatavošanas zonu un atkal to ieslēdziet. Pēc tam aktivizējiet palielinātas jaudas funkciju. Nogaidiet, kamēr gatavošanas virsma atdziest.
Nepārtraukts skaņas signāls, un displejā mirgo »—«.	Uz sensoru virsmas izšķīstīties ūdens, vai arī uz sensoriem ir uzlikts kāds priekšmets.	Noslaukiet sensoru virsmu.
Displejā tiek parādīts burts »r«	Tas norāda, ka vēlamā jaudas līmeni nevar iestatīt, jo ir aktivizēts maksimālās kopējās plīts virsmas jaudas ierobežojums.	
Displejā tiek parādīts burts »F«	Tas norāda, ka plīts virsmas darbības laikā radusies kļūme.	
Displeja blokā parādās kļūdas ziņojums "C".	Gatavošanas virsma ir pārkarsusi.	Nogaidiet, kamēr gatavošanas virsma atdziest. Pēc tam lietojiet zemāka līmeņa jaudas iestatījumu.
Displeja blokā parādās kļūdas ziņojums "E3".	Neatbilstošs gatavošanas trauks, kuram trūkst feromagnētisko īpašību.	Lietojiet citu katlu vai pannu.
Tiek rādītas citas kļūdas "Er" vai "E + numurs".	Ir notikusi kļūda elektroniskajā ķēdē.	Uz 5 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam atkal to pievienojiet. Ja joprojām tiek rādīta šī kļūda, izsauciet servisa tehniķi.

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

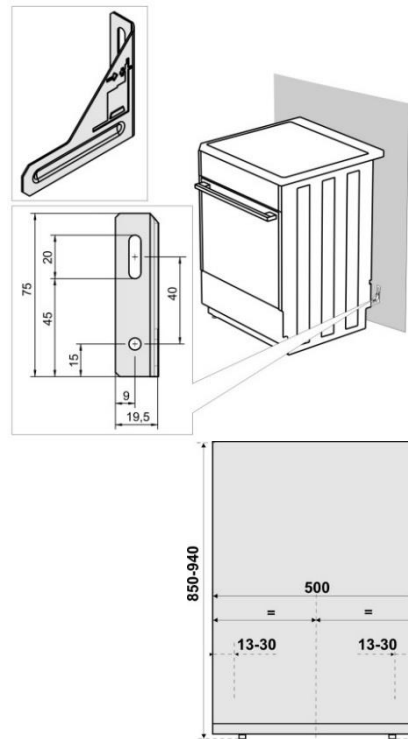
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIENOŠANU

IERĪCES NOVĪETOJUMS (mm)



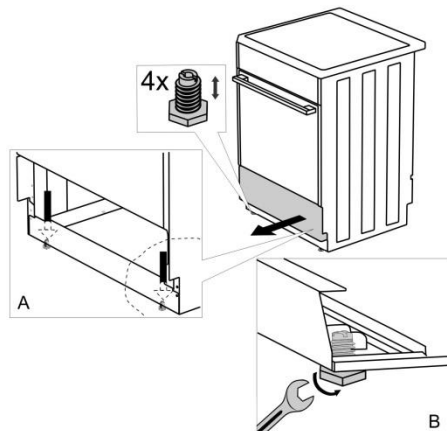
Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, aizmugurējai virtuves sienai, sānu sienām) jābūt karstumizturīgām līdz vismaz 90°C temperatūrai.

AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS (atkarībā no modeļa)



Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvē un enkuriem. Ja pievienotās skrūves un enkurus nav iespējams izmantot, lietojiet citus, kas garantēs drošu uzstādīšanu pie sienas.

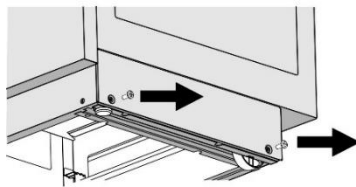
IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)



PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA (atkarībā no modeļa)

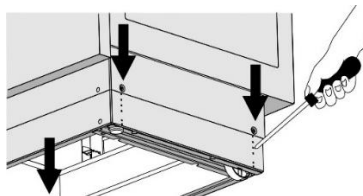
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

1. Uzlieciet plīti ar aizmugurējo sienu uz grīdas.
2. Izskrūvējiet skrūves, skatiet bultiņas.



Torx T20

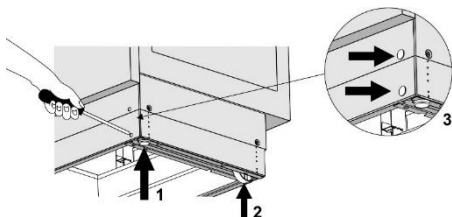
3. Iestādiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.



Plīts jāuzstāda horizontāli!

Izpildiet šīs darbības:

1. Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai ieregulētu plīts augstumu pareizajā stāvoklī.
2. Ieregulējiet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spirta līmeņrādi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.
3. Ievietojiet iegremdētos spraudņus atverēs, kas atrodas apmales priekšpusē (skatīt 3. attēlu).

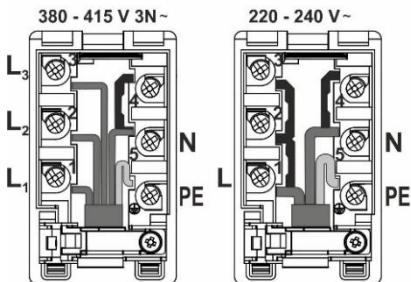
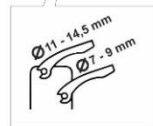
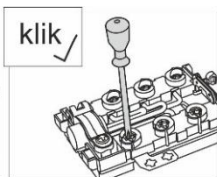
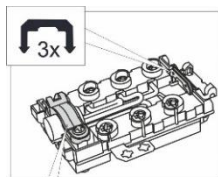


PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

Elektriskā plīts patērē siltumenerģiju, tādēļ tās uzstādīšanai un atrašanās vietai jāatbilst spēkā esošajiem vietējiem standartiem.



Savienošanai pieejami trīs misīņa pārvienojumi. Trīsfāzu savienojumā (380–415 V 3 N~) vajadzīgs viens pārvienojums. Vienfāzes savienojumā (220–240 V ~) vajadzīgi trīs pārvienojumi.



Stabilajā elektroenerģijas sadalē pirms ierīces jāiebūvē ierīce, kas atvieno ierīci no elektrotīkla un

kuras visu polu atvienošanas kontakti atrodas minimālajā 3 mm atstatumā.

Plīti drīkst uzstādīt tikai un vienīgi kvalificēta, pieredzējusi persona. Kvalificētās personas pienākums ir iestatīt plīts gatavošanas virsmu horizontālā pozīcijā, pievienot elektrotīklam un pārbaudīt tās darbību. Plīts uzstādīšana ir jāapstiprina garantijas sertifikātā.

Ieteicams trīsfāzu plīts savienojumu veikt ar H05VV-F5G-1.5 tipa savienojošo kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1.5), (automātiskais slēdzis 3x16 A).

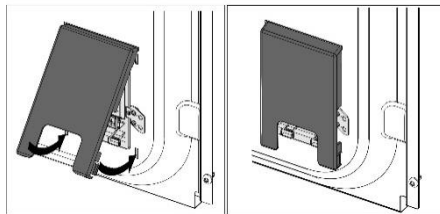
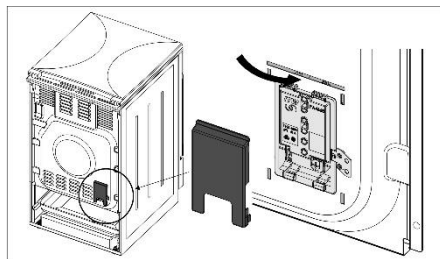
Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G-4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātiskais slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam).

Vadītāja gali jāiespiļē saspiestās spailēs, lai novērstu spurošanos.

Pēc vadītāja galu iespīlēšanas zem spaiļu plates skrūvju galvām ievielci vadu spaiļu platē un nostipriniet ar skavu, nodrošinot pret izraušanu. Noteikti aizveriet spaiļu plates pārsegu.

SKAVU AIZSARDŽĪBA

Skavas jāaizsargā ar skavu pārsegu, skatīt papildu aprīkojumu. Elektriskā trieciena bīstamība.



SVARĪGA PIEZĪME

Jebkuras elektriskās plīts demontāžā vai montāžā, kas nav tās pašreizējais lietojums, ierīce jāatvieno no elektrotīkla, un to nedrīkst darbināt.

Uzstādot ierīci, jāvadās no tās uzdevuma, ievērojot šādus nosacījumus:

- Savienojuma ar elektrotīkla pareizības pārbaude.
- Sildītāju, regulēšanas un vadības elementu darbības pārbaude.
- Visu ierīces funkciju nodemonstrēšana klientam un iepazīstināšana ar tās apkalpošanu un apkopi.

PIEZĪME

Atbilstoši elektriskās strāvas radītu fizisku traumu profilakses pakāpei šī elektriskā plīts ir I kategorijas ierīce, un tai jābūt starpsavienotai ar elektrotīklu aizsargājošu vadītāju.

LIKVIDĒŠANA



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

Šis simbols uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

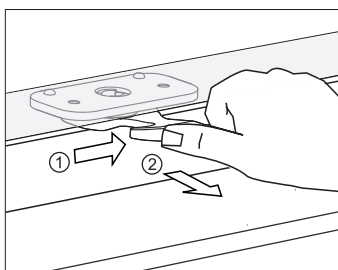
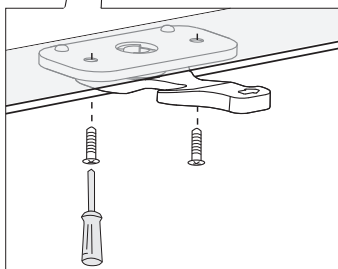
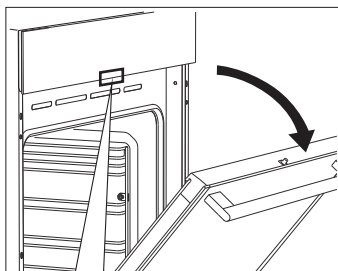
CEPŠANA

Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	==	140-150*	25-40
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	140-150*	25-40
Smalkmaizītes divi līmeņi		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeņi		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kēksiņi viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	==	150-160	25-40
Kēksiņi viens līmenis		3	⊕	150-160	25-40
Kēksiņi divi līmeņi		1,3	⊕	140-150	30-45
Kēksiņi trīs līmeņi		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kūka	apaļa metāla veidne ø26/stieplu plaukts (balsta režģis)	1	==	160-170*	20-35
Kūka		2	⊕	160-170*	20-35
Ābolu pīrāgs	2x apaļa metāla veidne ø20/stieplu plaukts (balsta režģis)	2	==	170-180	55-75
Ābolu pīrāgs		2	⊕	170-180	45-65
Grauzdiņi	stieplu plaukts/režģis	4	▼▼▼	230	1-4
Maltās gaļas pīrāgs	stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepampamatne kā pilienu uztvērējs	4	▼▼▼	230	20-35

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

A



B

