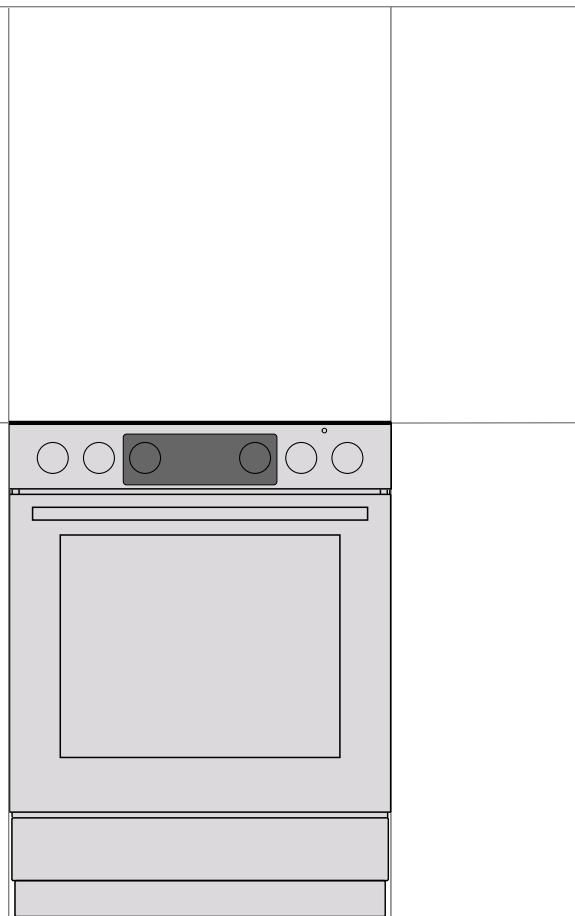


gorenje

LV

LV

**LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
NEIEBŪVĒTA PLĪTS**



Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

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

Lai iegūtu detalizētus norādījumus un padomus, lūdzu, apmeklējiet vietni <http://www.gorenje.com> vai noskenējiet QR kodu uz datu plāksnītes.



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



INFORMĀCIJA

Informācija, padoms vai ieteikums



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZINĀM.

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 iespējamos apdraudējumus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās pieklūstamās 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 pieklūstamās detaļas var sakarst. Uzmaniet, lai cepeškrāsns tuvumā neatrastos mazi bērni.

BRĪDINĀJUMS: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: nepieskatīta ēdienu 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 ugundsdrošības segu.

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

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



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



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

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

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

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

Ierīces tīrišanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrišanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

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.

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšķakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

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 balstiņiem 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 tehnikis 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.

Plīts ar nerūsošā tērauda vadības paneli un elektrisko cepeškrāsns ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Cepeškrāsns darbības laikā, kad durtiņas ir aizvērtas, gaiss no plīts ieplūst zonā zem vadības paneļa. Ja gaisa plūsmas nav, izslēdziet iekārtu un sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.

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

Neizklājiet cepeškrāsns sienīnas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdienu 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 enģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un nelaujiet bērniem uz tām sēdēt.

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

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

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

Ierīces pievienošanā lietojiet $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ kabeli ar markējumu H05VV-F5G1,5 vai $3 \times 4,0 \text{ mm}^2$ kabeli ar markējumu H05VV-F3G4 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificēti 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.

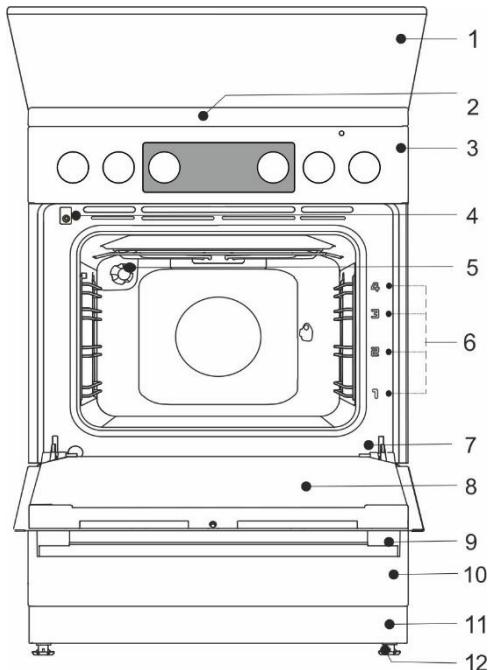
ELEKTRISKĀ PLĪTS

Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



- 1 Ierīces pārsegs
- 2 Gatavošanas virsma
- 3 Vadības bloks
- 4 Durtiņu slēdzis
- 5 Apgaismojums
- 6 Vadotnes – gatavošanas līmeņi
- 7 Datu plāksnīte
- 8 Cepeškrāsns durtiņas
- 9 Durtiņu rokturis
- 10 Atvilktnē/atvāzama atvilktnē
- 11 Cokols
- 12 Regulējama kāja

IERĪCES PĀRSEGS

Pirms pārsegas pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšķķstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lākots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.



Neveriet ciet pārsegu, kamēr deglis deg!

Šis simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka stikla pārsegi/vāki var saplīst, ja tos karsē. Pirms pārsegas nolašanas izslēdziet visus degļus.

IERĪCES ATVILKTNE



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

STIEPLU VADOTNES

Stieplu vadotnes sniedz iespēju ēdienu 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 ieštancētas sānu gropes režģa un cepampamatņu ieviešanai.

CEPEŠKRĀNS DURTINU SLĒDZIS

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

DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

Kad cepeškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



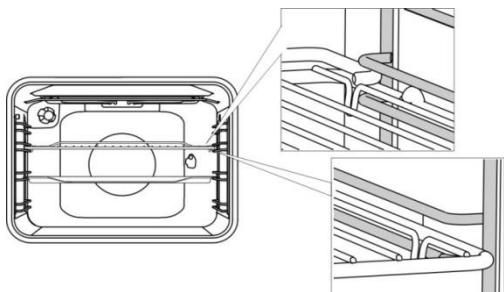
Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīsts cimdos.

REŽĢIS



Uz režģa ir aizsargaizslēgs. Tādēļ, velcot 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. Iebīdīt 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 atdzīšanas tie atgūs savu sākotnējo formu.

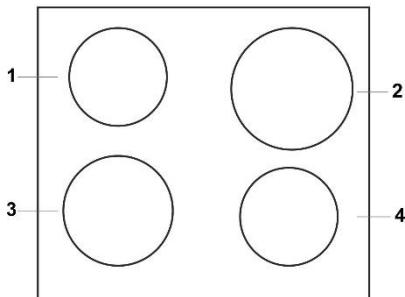
PIESPIEŽAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS (atkarībā no modeļa)

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

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 tīrišanas līdzekļus.
- Ja tā ir stikla keramikas gatavošanas virsma, notīriet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidruma. Nelietojiet agresīvus tīrišanas līdzekļus, tādus kā abrazīvie tīrišanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu noņemšanas līdzekļus.
- Ja plīts virsmai ir sildriņki, iestatiet sildriņku slēdžus 4. līmeni un atlājiet ieslēgtus uz 30 minūtēm, nenovietojot uz tiem ēdienu gatavošanas traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.
- Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smaržā. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatlīgi jāvēdina.

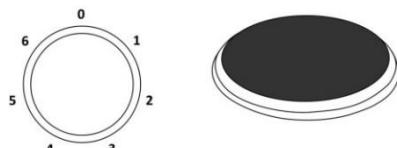
GATAVOŠANAS VIRSMA



- 1 Gatavošanas zona, aizmugurē pa kreisi
- 2 Gatavošanas zona, aizmugurē pa labi
- 3 Gatavošanas zona, priekšā pa kreisi
- 4 Gatavošanas zona, priekšpusē pa labi

TRADICIONĀLĀS VIRSMAS

- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu.
- Pārkāseti tauku un eļļa gatavošanas zonās var uzliesmot. Tādēļ ievērojiet piesardzību, gatavojet ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.
- Nelicet uz gatavošanas zonām slāpijus traukus vai norasojušus vākus. Mitrums gatavošanas zonas var sabojāt.
- Nedzesējiet karstus ēdienu gatavošanas traukus, liekot tos uz gatavošanas zonām, kas nav izmantotas, jo kondensāts, kas parādīsies zem trauku pamatnes, var izraisīt koroziju.



Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet pogu. Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt ar 1–6 pakāpēm.



Izslēdziet gatavošanas zonu 3–5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu un ietaupītu jaudu.

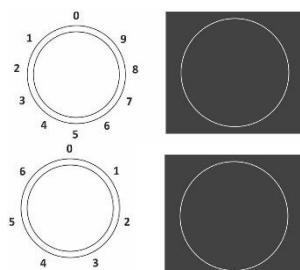


Straujās gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir marķētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas karsēšanas un tīrišanas šīs punkts var izvirst.



Pēc ilgstošas lietošanas plīts čuguna riņķi un ēdienu gatavošanas zonu malas var mainīt krāsu. Šādos gadījumos uz apkopi garantija neattiecas.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMA



Gatavošanas zonas jaudas līmeni var iestatīt nepārtrauktu (1–9).

Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt ar 1–6 pakāpēm.

Virsmas pārkaršanu zem stikla keramikas paneļa novērš temperatūras ierobežotājs.

DIVU RIŅĶU GATAVOŠANAS ZONAS DARBINĀŠANA



Divu riņķu gatavošanas zonas laukumu var pielāgot jūsu ēdienu gatavošanas trauku izmēram un formai. Lai aktivizētu lielāko sildīšanas zonu, pagrieziet gatavošanas zonas pogu līdz galam (būs dzirdams klikšķis), pēc tam iestatiet vajadzīgo jaudas līmeni.

HI-LIGHT GATAVOŠANAS ZONAS

Hi-Light gatavošanas zonas no tradicionālajām atšķiras ar straujo sakaršanu, tādēļ gatavošanas process sākas ļoti drīz.

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS



Katrai virsmai ir savu kontrollampina, kas turpina degt arī pēc tam, kad virsma izslēgta, – ja virsma vēl joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona atdziest, indikators nodzied. Atlikušā siltuma indikators iedegas arī tad, ja uz vēsas gatavošanas zonas tiek uzlikts karsts katls vai panna.

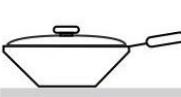
STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

- Virsma ir izturīga pret temperatūras maiņām.
- Stikla keramikas plātne ir ļoti cieta, tomēr ne nesalažama. Plātne var salūzt, kad uz tās ar malu uzkrīt kāds priekšmets. Tāds bojājums klūst 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. Nelieciņi plēves vai plastmasas priekšmetus uz stikla keramikas plātnes.
- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas īaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu. Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas tukšas pannas un katlus.

PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM



- Lietojiet kvalitatīvus ēdienu gatavošanas traukus ar gludu un stabili pamatni.



- Pannu pamatņu un gatavošanas zonas diametram jābūt vienādam.



- Rūdīta stikla ēdienu gatavošanas traukus ar īpaši slīpētu pamatni uz gatavošanas zonas var likt tad, ja trauka diametrs atbilst gatavošanas zonas diametram. Gatavošanas trauki ar lielāku diametru termiskās spriedzes dēļ var saplaisīt.

- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.
- Lietojot ātrvārtītāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtītāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvārtītājai vai kādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Liekoj uz gatavošanas zonas tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Lietojot specializētos ēdienu gatav.

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja katls vai panna ir pārāk maza, daļa siltuma tiks zaudēta, un gatavošanas zona var tikt bojāta.
- Ja gatavošanas process to pieļauj, lietojiet vāku.
- Ēdienu gatavošanas trauka izmēram jāatbilst ēdiena daudzuma apjomam. Gatavojet nelielu daudzumu ēdiena lielā katlā vai pannā, tiek zaudēts vairāk enerģijas.
- Ja ēdienu gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtītāju.
- Dārzenus, kartupeļus u. tml. produktus var vārīt mazākā daudzumā ūdens. Ēdiens izvārīsies tikpat labi, ja vien katls būs cieši nosegtgs ar vāku. Pēc tam, kad ūdens ir uzvārījies, samaziniet siltumu līdz līmenim, ar kādu pietiek, lai uzturētu lēnu viršanu.

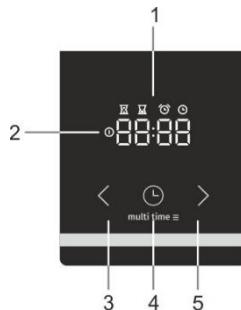


Ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izbārstīts cukurs vai izšķakstīts ēdiens ar lielu cukura saturu, nekavējoties noslaukiet gatavošanas virsmu vai nonemiet cukuru ar skräpi, pat tādā gadījumā, ja gatavošanas zona vēl joprojām ir karsta. Tas novērsīs stikla keramikas virsmas sabojāšanu. Karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā nelietojiet mazgāšanas vai kādus citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS

Lietotāja interfeiss

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



Pašreizējā laika iestatīšana



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

Laika vērtības varat iestatīt, spiežot uz priekšu " > " vai atpakaļ " < " vērstās ikonas. 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, pies piediet "taimera pogu". . Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecīnāmā 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. Cepeškrānsi var izslēgt ar cepeškrāsns funkciju slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, pies piediet 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, pies piediet "taimera pogu". . Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecīnāmā ikona. Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa " < " vai plusa " > " pogu. Lai saglabātu iestatīto laiku, spiediet "taimera pogu" . Divas reizes pies piediet programmu iestatīšanas pogu . Displejā iedegas uz "beigu laiku" attiecīnāmā 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 atlīkušais laiks. Plkst. 12.00 cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

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

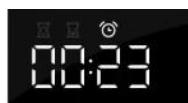


INFORMĀCIJA

Grilam un grilam ar ventilatoru sistēmām nevar iestatīt sagatavošanas laiku un beigu laiku.



"Taimera trauksmes" funkcija



"Taimera trauksmes" funkciju var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Darbības laika pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs. 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 atlasiņa taimera funkcija.

PAPILDU FUNKCIJAS

Bērnu drošība



Ar bērnu drošības funkciju cepeškrānsi darbības laikā var bloķēt. Cepot ar iestatītu programmu, var bloķēt arī programmu pulksteni, tādējādi novērot nevēlamu cepeškrāsns lietošanu. Bērnu drošības funkciju aktivizē, uz 5 sekundēm piespiezot 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 nedarbosis. 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. Gataovošanas procesu var pabeigt, pagriezot "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 atlasiņa jaunu programmu.

Skānas signāls



Skānas signāla skāļumu var iestatīt tad, ja nav aktivizēta nekāda taimera funkcija. Ierīce ir gaidīšanas režīmā, un displejā ir redzams tikai pašreizējais laiks. Piespiediet 5sekundes turiet nospiestu "mīnusa taustiņu "". Displejā parādās "Voll", aiz tā vairāki stabīni, kas ir pilnībā izgaismoti. Piespiediet "mīnusa " vai plusa "" pogu", lai atlasiņu vienu no trijiem skāļuma līmeniem (viens, divi vai trīs stieniši) vai bez skānas (izslēgts "OFF").

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

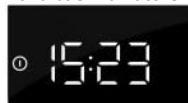
Displeja kontrasta samazināšana



Piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestu "plusa pogu "". Displejā parādās "Bri" (Spilgts), aiz tā vairāki stabīni, kas ir pilnībā izgaismoti. Piespiediet "mīnusa " vai plusa "" pogu", lai iereguļētu aptumšojuma līmeni (viens, divi vai trīs stieniši).

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

Darbības indikators



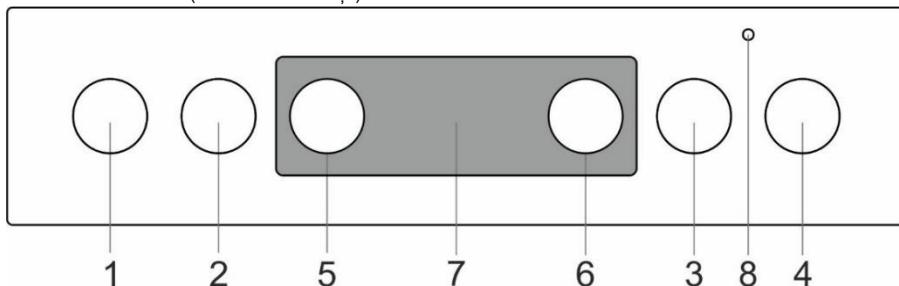
Cepeškrāsns lampiņa iedegas, kad ar cepeškrāsns režīmu atlases slēdzi tiek atlasiņa cepeškrāsns funkcija.

Klūdu norādes



Klūdas gadījumā displejā ir redzams teksts "Err" un klūdas numurs. Lūdzu, informējet servisa nodalījumu.

VADĪBAS BLOKS (atkarībā no modeļa)

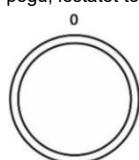


1. Gatavošanas zonas poga priekšā pa kreisi
2. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa kreisi
3. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa labi
4. Gatavošanas zonas poga priekšā pa labi
5. Gatavošanas sistēmu selektorpoga
6. Cepeškrāsns temperatūras poga
7. Elektroniskais taimeris
8. Cepeškrāsns kontrollampiņa. Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns uzsilst; kad atlasītā temperatūra ir sasniegta, lampiņa nodziest.

CEPEŠKRĀNS (atkarībā no modeļa)

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

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



Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skaņit programmu tabulu), grieziet pogu iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

CEPEŠKRĀNS DARBĪBA

Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275/300°C. Griezot selektoru pulksteņrādiņā kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulksteņrādiņā kustības virzienam – zemāku.



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

CEPEŠKRĀNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

CEPEŠKRĀNS APGAISMOJUMS

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

GATAVOŠANAS SISTĒMA

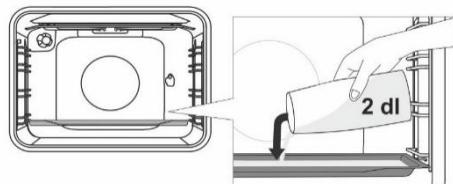
Sistēma	Apraksts
	STRAUJA IEPRIEKŠEJA UZSILDĪŠANA Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarst krāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts. Ieteicamā temperatūra 50°C - maks.

Sistēma	Apraksts
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī. Ieteicamā temperatūra 200°C.
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepeškrāsns giestos esošais sildītājs. Izmantojet to, lai apbrūninātu ēdienu virspusi (galīgā apbrūnināšana). Ieteicamā temperatūra 180°C.
	APAKSĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienu apakšpusi. Ieteicamā temperatūra 180°C.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU * Aktivizēti abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Ieteicamā temperatūra 180°C.
	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, dala no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 230°C.
	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīta cepeškrāsns giestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 230°C.
	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmeni. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai. Ieteicamā temperatūra 170°C. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 230°C.
	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojet šo sistēmu, lai cepinātu lielus galas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai. Ieteicamā temperatūra 170°C.
	INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI) Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vāršanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zīvīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vāršanai taukos. Ieteicamā temperatūra 200-220°C.
	KARSTAIS GAISS * Darbosies apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi. Ieteicamā temperatūra 180°C.
	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Ieteicamā temperatūra 180°C.
	PICAS SISTĒMA Šī programma ar iestatāmu cepšanas temperatūru, kas sasniedz vismaz 275°C, ir īpaši izstrādāta, lai palīdzētu jums izcept perfektu picu, fokaču, plātsmaizi un līdzīgus gardumus.
	SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA Šī metode lauj sasaldētu pārtiku Izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem. Ieteicamā temperatūra 190-200°C.
	TLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus. Ieteicamā temperatūra 0°C.
	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojet šo funkciju, lai iztīritu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes. Ieteicamā temperatūra 70°C.

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

GATAVOŠANA AR TVAIKU

 Izmantojot šīs sistēmas, jūs varat gatavot ar papildu tvaika paīdzību. Tvaika izmantošana nodrošina labāku apbrūnīnāšanu un kraukšķīgāku virsiņu.



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajā vadotnē. Ilejiet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojoamo pārtiku uz otrā režīga un ieslēdziet sistēmu.



Neievietojiet dzīlo cepamo plāti pirmajā vadotnē; ievietojiet to vienu līmeni augstāk.



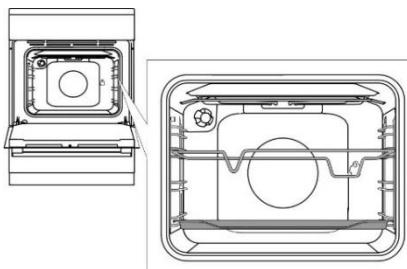
Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas un nepapildiniet ūdeni.

SISTĒMU APRAKSTI

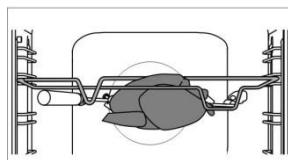
- Tukšas cepeškrāsns sildīšana patēri daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.
- Lietojet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās pamatnes vai plātis, jo tās ļoti labi vada siltumu.
- Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.
- Gatavojot ēdienu, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durtiņām un vāka (atkārbā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drānu. Izslēdziet cepeškrānsi aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumus.
- Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepielautu kondensēšanos (aprasošanu).

Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkārbā no modeļa)

Lietojet grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



Ievietojiet iesma balstu 3.vadotnē no apakšas un uzlieciet seklo 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 uzgalī aizmugurējās cepeškrāsns sienīņas atvērumā labajā pusē (atvērumu nosedz rotējošs pārsegs). Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrānsi un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojet grilu 4. pozīcijā. Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.



Nelieciet dzīlo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Bērni nedrīkst tūrt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)

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

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas (atkarībā no modeļa)

Nelietiet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spiritu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu. Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; driet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Emaljētas virsmas (cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

Triet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tauku traipus var notīrt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet emaljētās virsmas ar abrazīviem līdzekļiem, kas nodara neatgriezeniskus ierīces virsmas bojājumus.

Stikla virsmas

Cepeskrāsns durtiņu 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, spoguļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.



INFORMĀCIJA

Neizmantojet spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA



Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidruma. Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet mazgāšanas līdzeklī samitrinātu tērauda stieplu vīkšķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausū. Šķidrumiem, kas satur sāli, ir pārvārjušies pāri, tāpat mitrumam ir posteša iedarbība uz gatavošanas zonām. Vienmēr notīriet gatavošanas zonas

Lai uzturētu gatavošanas zonu tīribi, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tirdzniecībā pieejamos kondicionēšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz siltā, tīrīšanas līdzeklis labāk iespējīsies tās porās. Gatavošanas zonas rīnķi ir ražoti no nerūsējošā tērauda. Karstuma iedarbības dēļ pēc noteikta lietošanas perioda tie var kļūt dzeltenīgi. Tā ir normāla fizikāla parādība. Dzeltenīgos traipus var notīrt ar pastriem metāla tīrīšanas līdzekļiem. Agresīvi trauku mazgāšanas piederumi nav piemēroti šo rīnķu tīrīšanai, jo tie var radīt skrāpējumus.

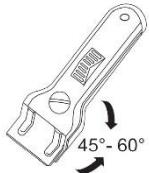
STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietojiet 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 pielipšanu.
- 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 šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem.

- Norādes var nodilt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētus traukus ar raupjām vai bojātām pamatnēm.
- Mazākus netīrumus tīriet ar mitru mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.
- Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķu šķidumu. Tomēr nelietojiet šo šķidumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkalkošanas 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 piedegušas ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.
- Nes piediet 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 neatgrīzeņiski sabojāt stikla keramikas virsmu.



Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrišanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām. Turiet skrāpi pareizā leņķī (45° – 60°). Viegli piespiediet skrāpi pie stikla un būdiet to pāri norādēm, lai noņemtu netīrumus. Skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nekādā gadījumā nedrīkst nokūt saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



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 joti 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.

CEPEŠKRĀNS

Cepeškrāsns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai notīrītu cepeškrāsns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojiet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrišanas rūpīgi izslaukiet cepeškrānsi sausus. Tīriet cepeškrānsi tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi. Nekad nelietojiet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu. Cepeškrāsns piederumus mazgājiet ar sūkli un mazgāšanas līdzekļu. Lai iztīrītu ieēdušos vai piedegušus traipus, varat lietot arī speciālos mazgāšanas līdzekļus.



AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀNS TĪRĪŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā Aqua Clean . Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C temperatūru. Ielejiet 0,6 l ūdens cepamplāti un uzlieciet to uz apakšējās vadotnes. Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sieninām būs atmiekšķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEPLU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTNU IZNEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.

Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns dobuma centra pusi. Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

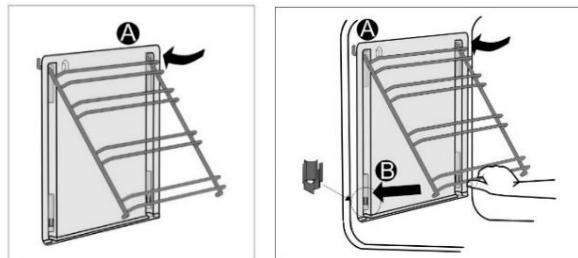


Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALITISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

Vadotnu tīršanā lietojiet tikai tradicionālos tīršanas līdzekļus. Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes. (atkarībā no modeļa).

Uzstādīt katalītiskos ieliktņus uz stieplu vadotnēm. Vadotnu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojiet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāsns sānu sieniņu augšējos atvērumos "A". Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



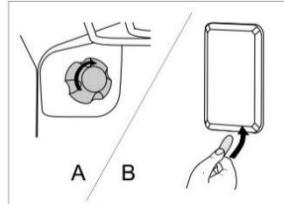
Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAINA

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

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

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



A Noņemiet spuldzes pārsegū un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi.



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

B Ar plakanu skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegū un noņemiet to. Izņemiet spuldzi.



Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.

DURTŅU AIZVĒRŠANA COMFORT (atkarībā no modeļa)

Plītiņ ir jaunas fiksējošas durtņu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtņu aizvēršanu.



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

DURTŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

Atveriet durtņas, viegli pabīdot tās uz labo pusī ar īkšķi, vienlaikus velcot durtņas uz āru.

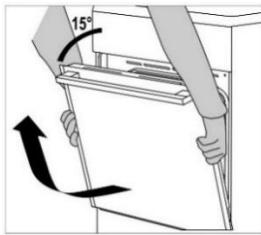
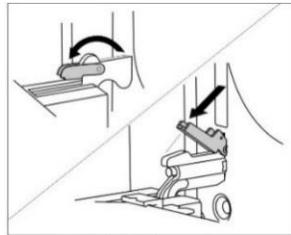


Kad cepeškrāsns durtņas ir aizvērtas, durtņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

CEPEŠKRĀNS DURTŅU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

- Atveriet cepeškrāsns durtņas (līdz galam).
- Grieziet durtņu eņģu atlokus (tradicionālās aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.

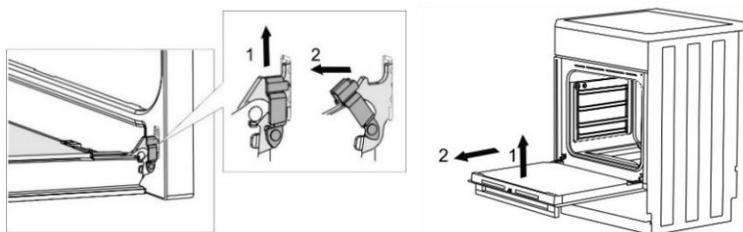
- Lēnām veriet ciet cepeškrāsns durtīnas, līdz atloki salāgojas ar enģēm durtīnu sānu līstēs. 15° leņķī (attiecībā pret aizvērtu durtīnu pozīciju) viegli pieveriet durtīnas un izvelciet tās ārā no abām enģēm ierīcē.



Pirms durtīnu atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai enģū atloki ir pareizi ievietoti durtīnu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja enģū aizvēršanās – enģes ir savienotas ar spēcīgu atspeli. Atloka atbrīvošana rada durtīnu bojājumu un fiziskas traumas risku.

CEPEŠKRĀNS DURTĪNU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

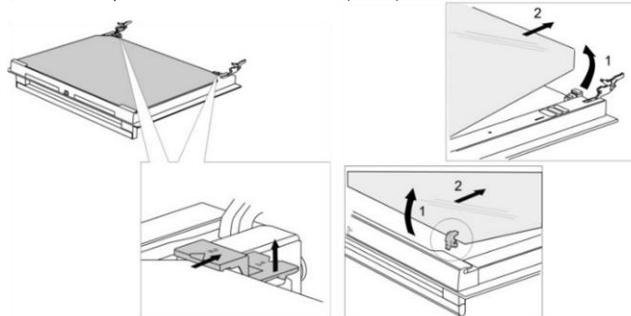
- Atveriet cepeškrāsns durtīnas (līdz galam).
- Paceliet uz augšu un pagrieziet atlokus.
- Lēnām aizveriet cepeškrāsns durtīnas, viegli paceliet un izvelciet no abām enģēm ierīcē.



Atlieket durtīnas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtīnas neveras vajā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai enģes ir pareizi uzliktas uz saviem ākiem.

CEPEŠKRĀNS DURTĪNU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA (atkarībā no modeļa)

Cepeskrāsns durtīnu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtīnas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀNS DURTĪNU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA").



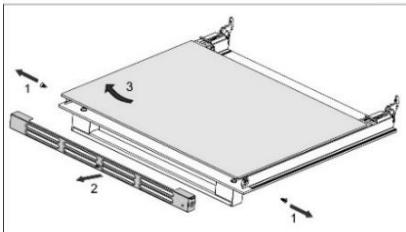
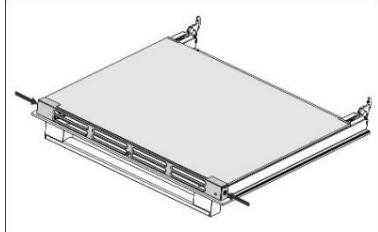
- Viegli paceliet balstus durtīnu kreisajā un labajā pusē (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla paneļa (markējums 2 uz balsta).
- Turiet durtīnu stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneļi.
- Lai izņemtu trešo stikla paneļi (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 durtiņām un stikla panelē ir jāpārklājas.

CEPEŠKRĀSNS DURTINU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA (atkarībā no modela)

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



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

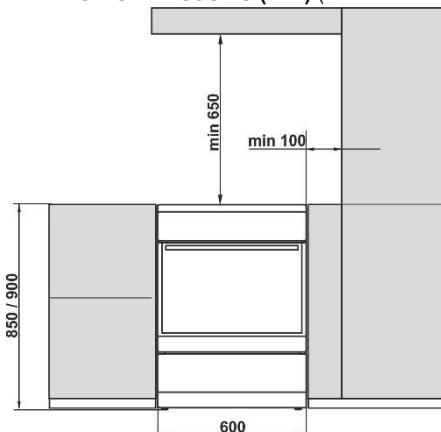
TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Risinājums
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehniku. Pārliecieties, vai visu ieslēgto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī.
Cepēškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tirīšana un apkope”.
Ēdiens nav gatavs . . .	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepēškrāsns durtiņas ir aizvērtas?

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

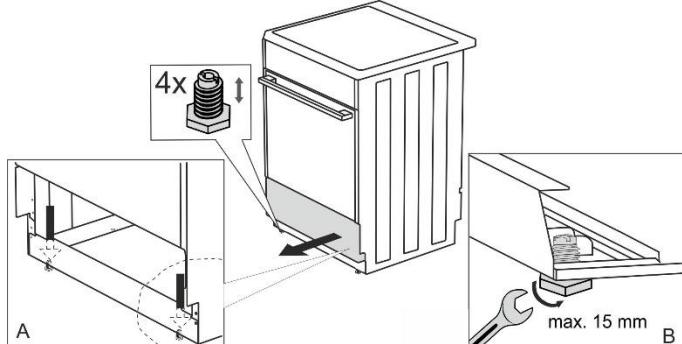
IERĪCES NOVIETOJUMS (mm) (atkarībā no modela)



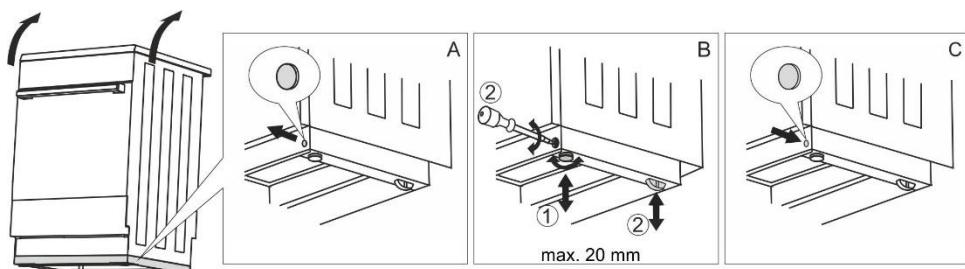
Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, aizmugurējai virtuves sienai, sānu sienām) jābūt karstumizturīgām līdz vismaz 90°C temperatūrai.

IERĪCES LĪMENOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)

A) Plīts augstums ir 850 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 865 mm.

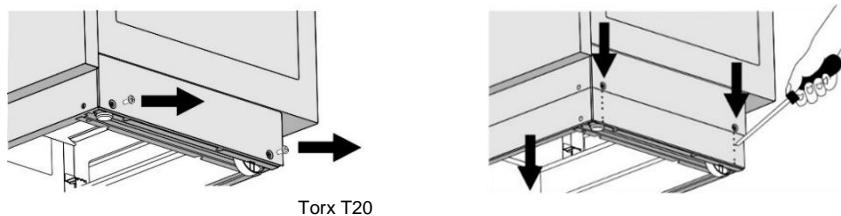


B) Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 900 līdz 920 mm.



PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA (atkarībā no modeļa)

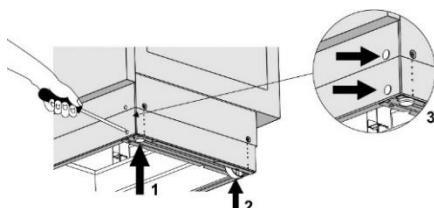
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.



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

- Iestatiet vajadzīgo augstumu.
- Izskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.

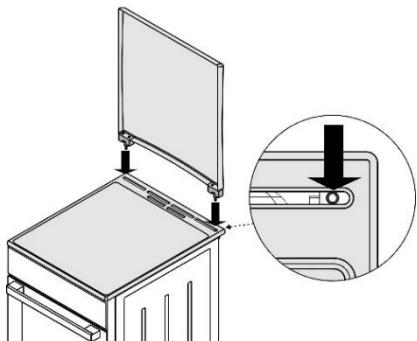
Plīts jāuzstāda horizontāli!



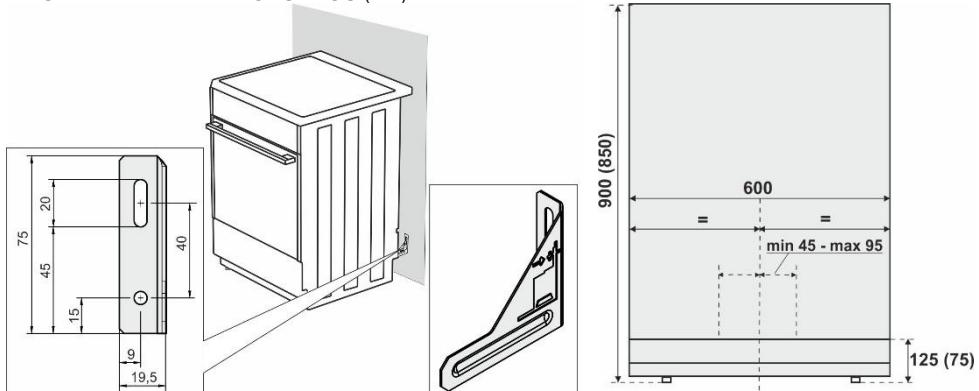
Izpildiet šīs darbības:

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

TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA (atkarībā no modeļa)

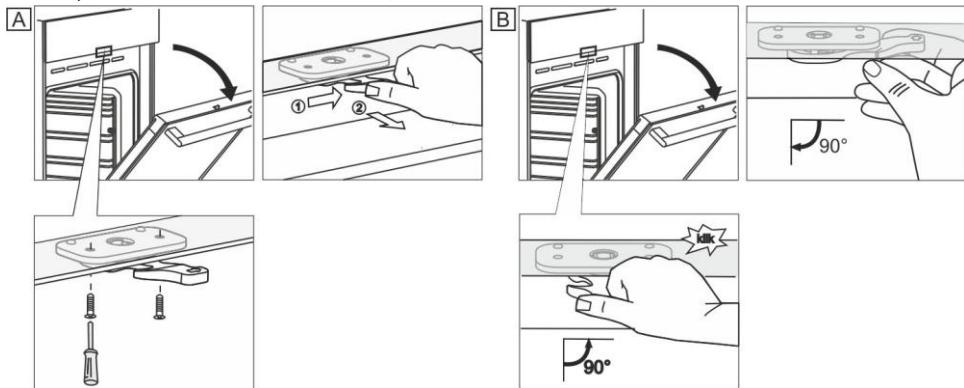


AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS (mm)



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

DURTĪNU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

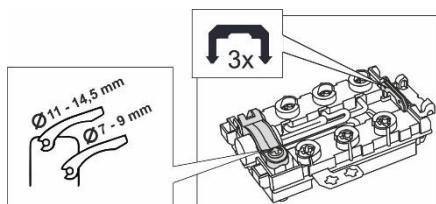


PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

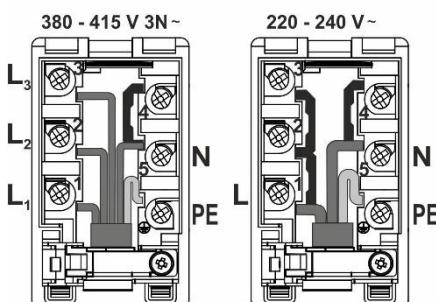
Elektriskā plīts patēri siltumenerģiju, tādēļ tās uzstādīšanai un atrašanās vietai jāatbilst spēkā esošajiem vietējiem standartiem.



Savienošanai pieejami trīs mīnīga 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 attālumā.



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.

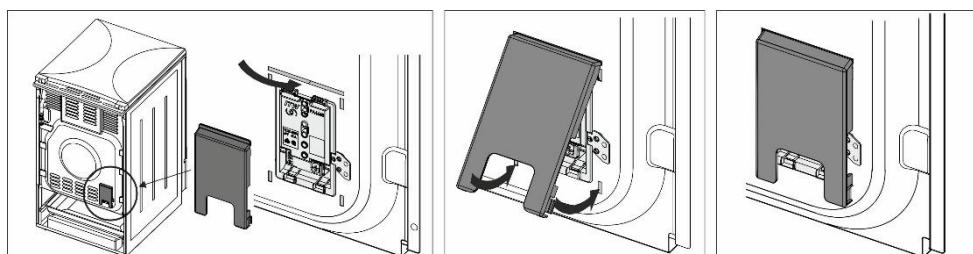
Ieteicams trīsfāzu plīts savienojumu veikt ar H05VV-F5G1,5 tipa savienojošo kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1,5), (automātisks slēdzis 3x 16 A).

Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātisks slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam). Vadītāja gali jāiespīlē saspieštās spailēs, lai novērstu spurošanos.

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

SKAVU AIZSARDZĪBA

Skavas jāaizsargā ar skavu pārsegū, 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 otreižējai 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 otreižējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

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

GATAVOŠANAS TESTS

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*	20-35
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	⊕⊗	140-150*	20-35
Smalkmaizītes divi līmeni		2, 3	⊕	⊕⊗	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeni		2, 3, 4	⊕	⊕⊗	130-140*	30-45
Kēksiņi viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	—	—	160-170*	20-35
Kēksiņi viens līmenis		3	⊕	⊕⊗	160-170*	20-35
Kēksiņi divi līmeni		2,3	⊕	⊕⊗	140-150*	30-45
Kēksiņi trīs līmeni		2, 3, 4	⊕	⊕⊗	140-150*	35-50
Kūka	apala metāla veidne Ø26/stieplu plaukts (balsta režģis)	2	—	—	160-170*	20-35
Kūka		2	⊕	⊕⊗	160-170*	20-35
Ābolu pīrāgs	2x apala metāla veidne Ø20/stieplu plaukts (balsta režģis)	2	—	—	170-180	50-70
Ābolu pīrāgs		3	⊕	⊕⊗	160-170	50-70
Grauzdīņi	stieplu plaukts/režģis	4	▼▼▼		230*	0,5-3
Maltās gaļas pīrāgs	stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepampamatne kā pilienu uztvērējs	4	▼▼▼		230	20-35

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

gorenje

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

CE