

LV

# DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ELEKTRISKĀS SAVRUP STĀVOŠĀS PLĪTS LIETOJUMU

**gorenje**

**EC5111WG  
EC5WG  
EC5151WG**

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.

Pārlicinieties, 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](mailto: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 iespējamos 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 nomaiņšanas 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 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.

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 izšļakstīts 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 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 kabeļi tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeļi ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātis 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 mm<sup>2</sup> 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 PIEVIEŅOŠANAS



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

## IERĪCES PĀRSEGS

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaižt 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 pārsega nolaišanas izslēdziet

visus degļus.

## IERĪCES ATVILKTNĒ



Neuzglabājiet 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)

### STIEPLU 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

Cepečkrāsnij četros līmeņos ir iestancētas sānu gropes režģa un cepampatņu ievietošanai.

### CEPEŠKRĀSNS DURTĪŅU SLĒDZIS

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

### DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

Kad cepečkrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



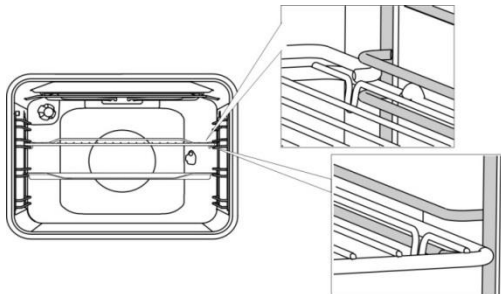
Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

## REŽĢIS



Uz režģa ir aizsargaizslēgšs. Tādēļ, velkot režģi ārā no cepečkrāsns, 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 vadotni un uzlieciet uz tām režģi vai cepamo plāti. Iebīdīt tās ar roku līdz galam.



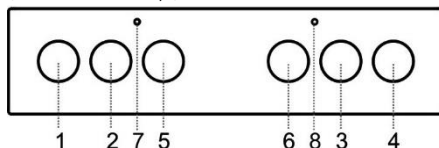
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepečkrāsnī līdz galam, aizveriet cepečkrāsns durtiņas.



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

## 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. Cepečkrāsns temperatūras poga
7. Darbības kontrollampīna (dzeltēna gaisma). Tā norāda uz to, ka darbojas cepečkrāsns vai viena no virsmām.
8. Cepečkrāsns kontrollampīna (sarkana gaisma). Lampīna iedegas, kad cepečkrāsns uzsilst; kad atslāst temperatūra ir sasniegta, lampīna nodziest.

## PIESPIEŽAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu tā, lai tā izceļas no vadības panelā.

**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, notīriet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, tādos kā abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu noņemšanas līdzekļus.

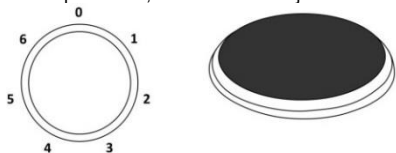
Ja plīts virsmai ir sildriņķi, iestatiet sildriņķu slēdžus 4. līmenī un atstāiet ieslēgtus uz 30 minūtēm, nenovietojot uz tiem ēdiena gatavošanas traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.

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

## GATAVOŠANAS VIRSMA

### TRADICIONĀLĀS VIRSMAS

- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu.
- Pārkarsēti tauki un eļļa gatavošanas zonās var uzliesmot. Tādēļ ievērojiet piesardzību, gatavojot ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.
- Nelieciet uz gatavošanas zonām slapjus traukus vai norasojušus vākus. Mitrums gatavošanas zonas var sabojāt.
- Nedzesējiet karstus ēdienus 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.

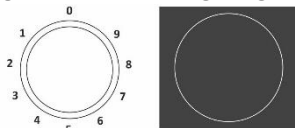


Straujās gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir marķētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas karsēšanas un tīrīšanas šis punkts var izzust.

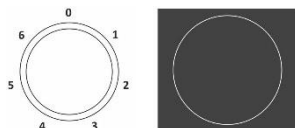


Pēc ilgstošas lietošanas plīts čuguna riņķi un ēdiena gatavošanas zonu malas var mainīt krāsu. Šādos gadījumos uz apkopi garantija neattiecas.

### STIKLA KERAMIKAS VIRSMA



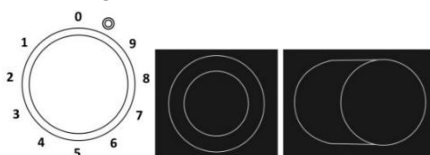
Gatavošanas zonas jaudas līmeni var iestatīt nepārtraukti (1–9).



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

Virsmas pārkaršanu zem stikla keramikas panela novērš temperatūras ierobežotājs.

### DIVU RIŅŅU GATAVOŠANAS ZONAS DARBINĀŠANA



Divu riņķu gatavošanas zonas laukumu var pielāgot jūsu ēdiena 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



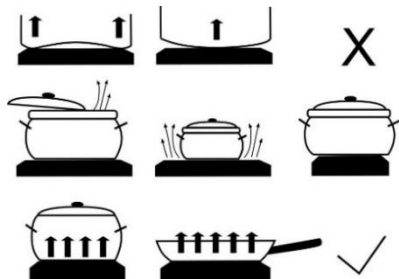
Katrai virsmai ir sava kontrollampīņa, kas turpina degt arī pēc tam, kad virsma izslēgta, – ja virsma vēl joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona atdziest, indikators nodziest. Atlikušā siltuma indikators iedegas arī tad, ja uz vēsas gatavošanas zonas tiek uzlikts karsts katls vai panna.

## STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

- Virsma ir izturīga pret temperatūras maiņām.
- Stikla keramikas plātne ir ļoti cieta, tomēr ne 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 sildplātņi 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.

## PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM

- Lietojiet kvalitatīvus ēdienu gatavošanas traukus ar gludu un stabilu pamatni.
- Pannu pamatņņu 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 saplaisāt.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.



- Lietojot ātrvārtāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet

gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.

- Nodrošiniet, lai ātrvārtājā 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 ēdienu gatav.

## PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

- Katlu un pannu pamatņņu 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. Gatavojot nelielu daudzumu ēdiena lielā katlā vai pannā, tiek zaudēts vairāk enerģijas.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtāju.
- Dārzenus, kartupeļus u. tml. produktus var vārīt mazākā daudzumā ūdens. Ēdiens izvērsies tikpat labi, ja vien katls būs cieši nosēgts 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 izšakstīts 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.

## CEPEŠKRĀSNS

### GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepeškrānsi 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

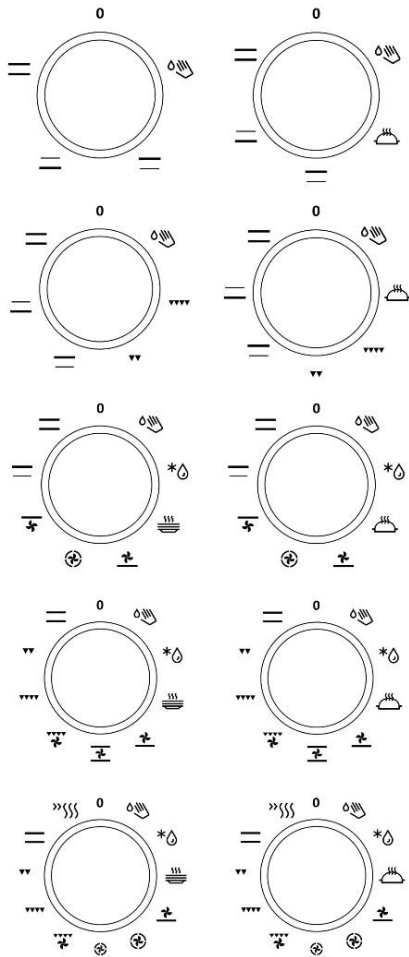
Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275°C. Griežot selektoru pulksteņrādītāju kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam – zemāku.



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

## CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".



| Sistēma                    | Apraksts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gatavošanas sistēma</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| »»»»                       | <b>STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA</b><br>Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarst krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.                                                              |
| 50-275                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ==                         | <b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b><br>Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepīnāt viena augstuma līmenī.                                                                                                                            |
| 200                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ==                         | <b>AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b><br>Uz ēdienu siltumu izstaro tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdiena virspusi (galīgā apbrūnināšana).                                                                                                                                                                     |
| 180                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ==                         | <b>APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b><br>Siltumu izstaro tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.                                                                                                                                                                                             |
| 180                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ▼▼                         | <b>GRILS</b><br>Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai.                                                                                                                                                       |
| 230                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ▼▼▼                        | <b>LIELAIS GRILS</b><br>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 vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai. |
| 230                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ▼▼▼                        | <b>GRILS AR VENTILATORU</b><br>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 apbrūnināšanai.                                                                      |
| 170                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Sistēma                                                                                               | Apraksts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| leteicamā temperatūra °C                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Gatavošanas sistēma</b>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><br><b>170</b>   | <b>AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS</b><br>Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.                                                                                                              |
| <br><br><b>200</b>   | <b>KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS</b><br>Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.                                                        |
| <br><br><b>180</b>   | <b>KARSTAIS GAISS</b><br>Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma 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. |
| <br><br><b>180</b>   | <b>APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS</b><br>To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.                                                                                                                                                |
| <br><br><b>180</b>   | <b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU</b><br>Aktivizēti abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidinašānā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā.                                                       |
| <br><br><b>60</b>  | <b>ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS</b><br>Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.                                                                                                                                                                   |
| <br><br><b>180</b> | <b>SAUDZĪGA CEPŠANA *</b><br>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.                                                                                    |

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

| Sistēma                                                                                            | Apraksts                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| leteicamā temperatūra °C                                                                           |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Gatavošanas sistēma</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                   |
| <br><br>-         | <b>ATLAIDINĀŠANA</b><br>Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.                     |
| <br><br><b>70</b> | <b>AQUA CLEAN</b><br>Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes. |

## SISTĒMU APRAKSTI

Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.

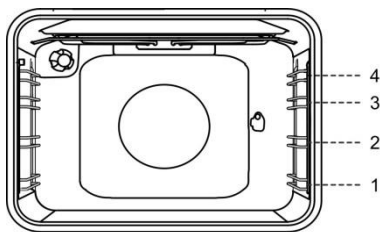
Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās pamatnes vai plātiņus, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot ēdiena, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durvīm un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drāni. Izslēdziet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepieļautu kondensēšanos (aprasošanu).

## 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 uzkaršētu krāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

- Pagrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".
- Iestādiet cepeškrāsnī 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 plauktā 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 loksnes 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 infrasarkanu 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 desiņai, gaļas un zivju gabali (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 cepeškrāsnī, notīriet piederumus un rīkus.

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



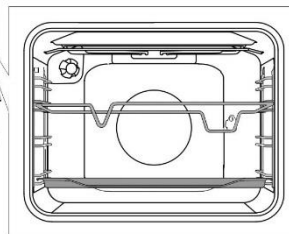
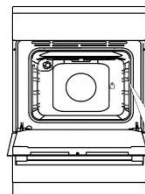
Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durvīņas ir aizvērtas.

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

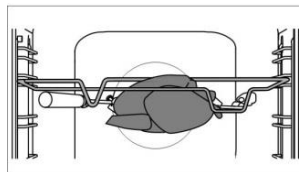
### Gatavošana ar grozāmo iesmu

(atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



Ievietojiet iesma balstu 3.vadotnē no apakšas un uzlieciet seko cepampatni 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 (atvērums nosedz rotējošs pārsegs).

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtnas.

Ieslēdziet cepeškrāсни un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojiet grilu 4. pozīcijā.

Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtnas 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. Nerūsējošā 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 konservēšanu. 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 bundžas. 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, atlaidīšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sasildīta cepeškrāsnī nogaidiet, iekams indikators nodziest 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.

Atlaidīšanai 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 (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).

Kad atlaidīšanas 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 mīkstum un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.



## AQUA CLEAN

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

## APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

Bērnī 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 apdāri. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpasa apdāri.

### 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.

### Emaljētās virsmas

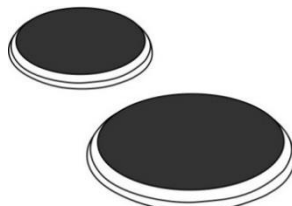
(cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tāuku traipus var notīrīt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet emaljētās 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, spoguļiem 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 stiepli 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

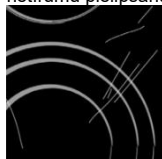
Lai uzturētu gatavošanas zonu tīrību, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz silta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiešies tās porās.

Gatavošanas zonas riņķi ir ražoti no nerūsējošā 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 lielos 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 pieļipšanu.



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

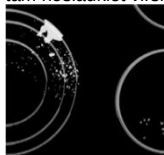


Tērauda stiepli vīkšķi, raupji tīrīšanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem.



Norādes var nodiīt, 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.

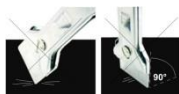


Ieēdušās un piedegušās ēdienu paliekas noņemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.

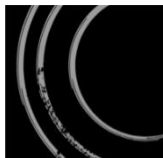


Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

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



Nespiediet 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 piecepušos 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 atmieksķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

## STIEPLŪ UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA 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.

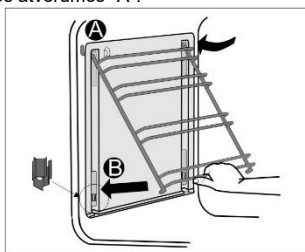
## KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

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 aizkritošajā 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)

Pliktim ir jaunas fiksējošas durtiņu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē ļoti kļu 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 IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

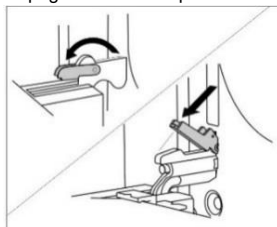
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).

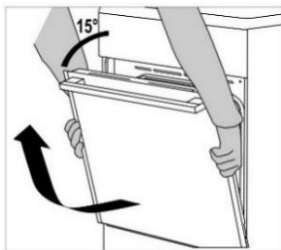
2. Grieziet durtiņu eņģu atlokus

(tradicionālas aizvēršanas gadījumā).

COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



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

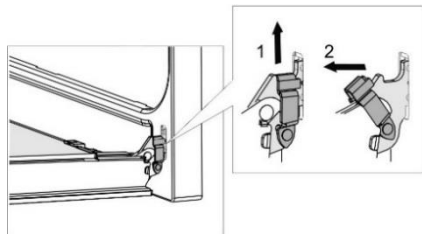


Pirms durvju atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durvju sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja eņģu aizvēršanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durvju bojājumu un fiziskas traumas risku.

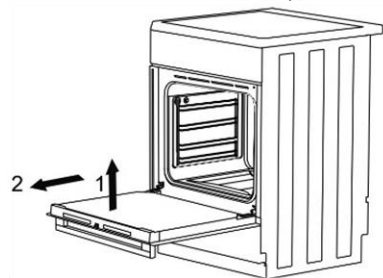
## CEPEŠKRĀSNS DURVJU IZŅĒMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

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



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

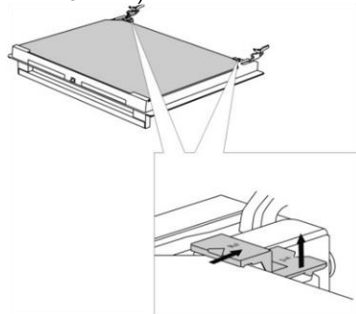


Atliekot durvīs atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durvīs neveras vajā vai ciet pareizi, pārļiecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

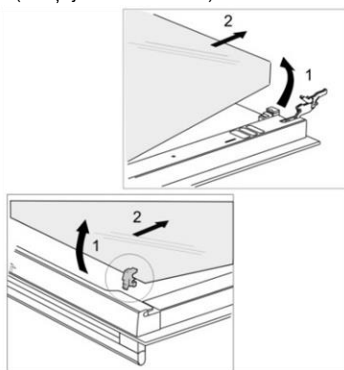
## CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA PANEĻA IZŅĒMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

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



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



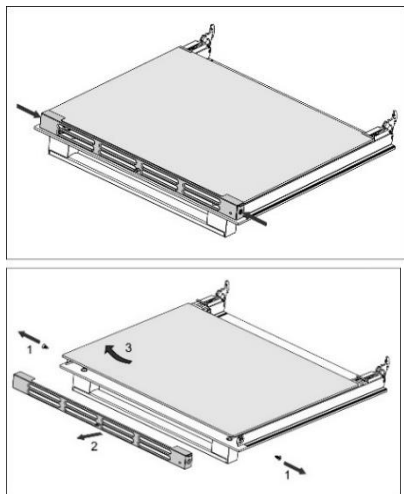
Turiet durvju stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneli.

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 (pusaplēm) uz durvīm 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.

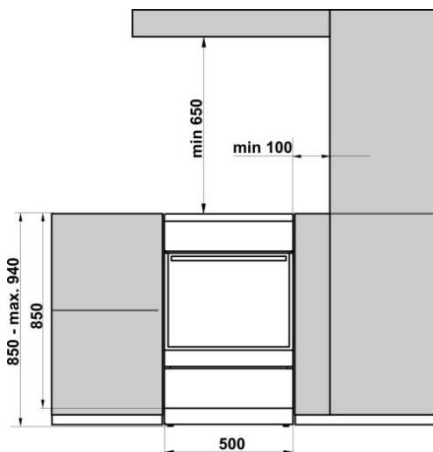
## TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

| Problēma/kļūda                                   | Risinājums                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs. | Izsauciet servisa tehniķi. Pārliecinieties, vai visu ieslēgto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī. |
| Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.             | Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrīšana un apkope”.                                                             |
| Ēdiens nav gatavs . . .                          | Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas?                   |

Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas sedz lietotājs.

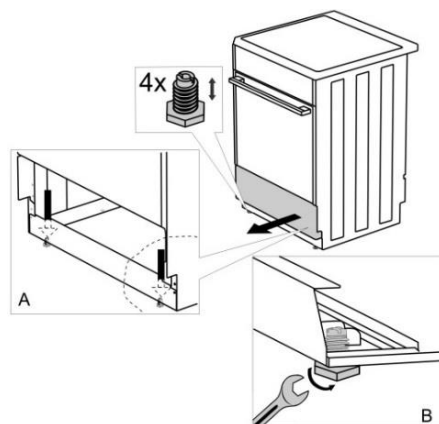
## NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIEŅOŠANU

### IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



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

### IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)

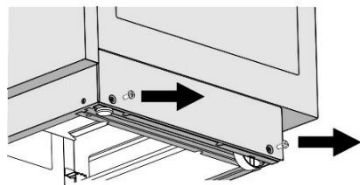


## PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA

(atkarībā no modeļa)

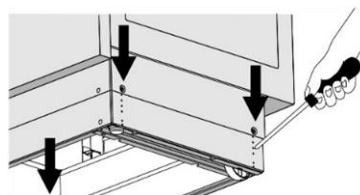
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

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



Torx T20

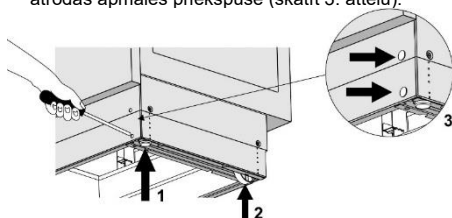
3. Iestatiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.



## Plīts jāuzstāda horizontāli!

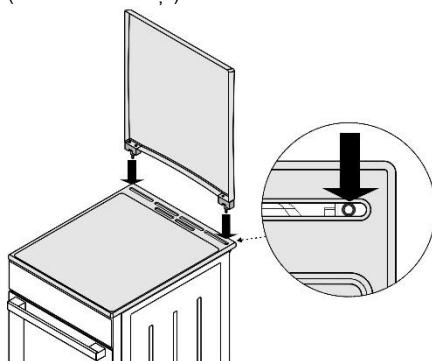
Izpildiet šīs darbības:

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).



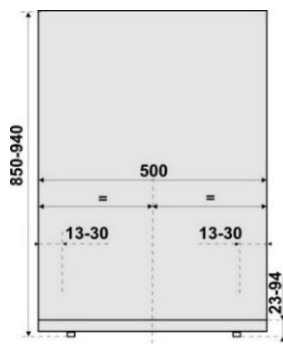
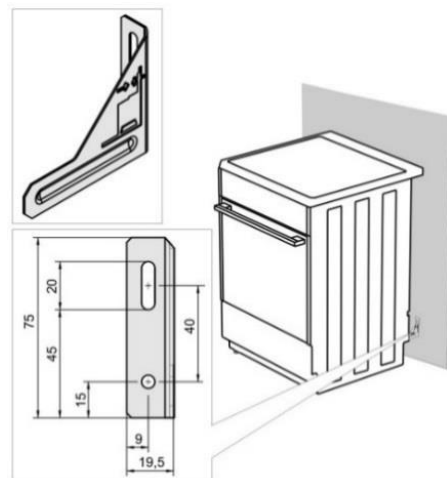
## TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA

(atkarībā no modeļa)



## AIZSARDŽĪBA PRET APGĀŠANOS (mm)

(atkarībā no modeļa)



Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvēm un enkuriem. Ja

pievienotās skrūves un enkurus nav iespējams izmantot, lietojiet citus, kas garantēs drošu uzstādīšanu pie sienas.

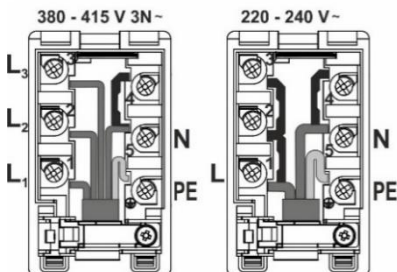
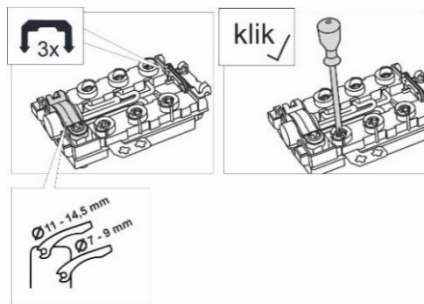
## PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

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



Savienošanai pieejami trīs misiņa 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).

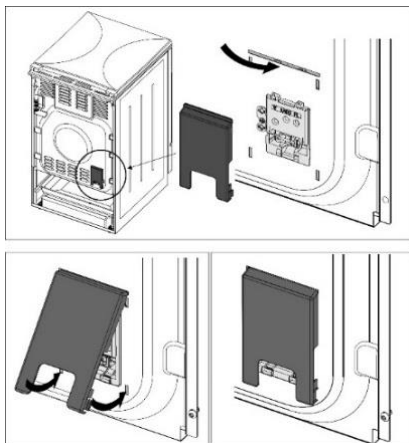
Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G-4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātiskais slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam).

Vadītāja gali jāiespīlē saspīstās spailēs, lai novērstu spurošanos.

Pēc vadītāja galu iespīlēšanas zem spaiļu plates skrūvju galvām ievielciet 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

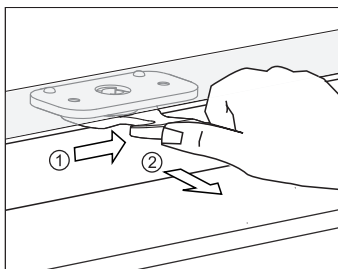
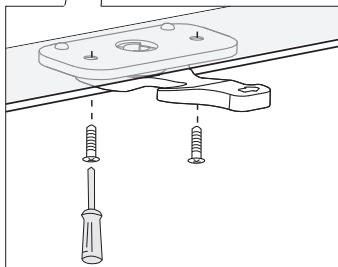
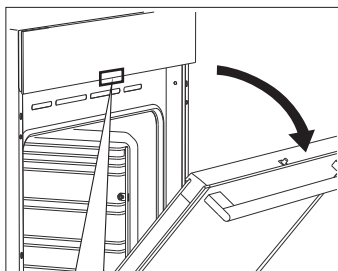
| Ēdiens                         | Aprīkojums                                                                         | Vadotne<br>(no<br>apakšas) | Sistēma | Temperatūra (°C) | Gatavošanas<br>ilgums<br>(minūtes) |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-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

