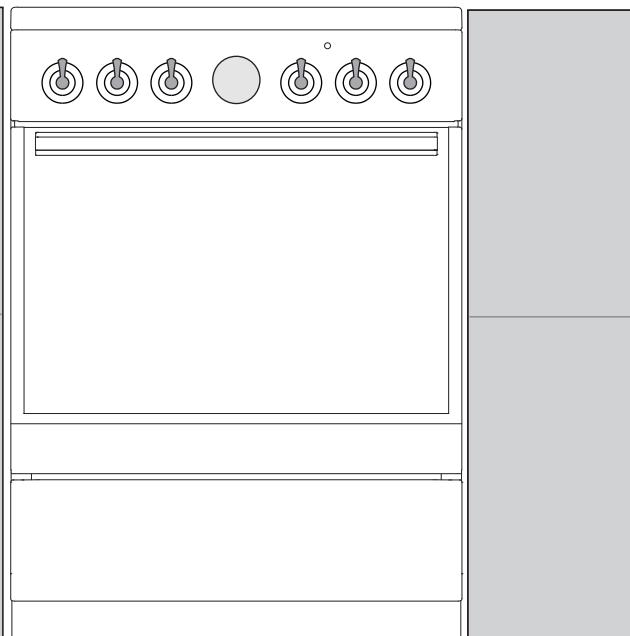


LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ELEKTRISKĀS SAVRUP STĀVOŠĀS PLĪTS LIETOJUMU

gorenje

**EC52CLI
EC52CLB**



Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces
iegādi!

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

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

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī
mūsu tīmekļa vietnē:

<http://www.gorenje.com>

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās 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. Levērojiet 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: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

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

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

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Plīts durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņgoto 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 ražotajam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepielautu 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 tehnīķis 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 jāturi 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 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).

Pārmēriga 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 netiku 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 $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ kabeli ar markējumu H05VV-F5G1,5 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.

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

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

PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS



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

IERĪCES PĀRSEGS

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

Neveriet ciet pārsegū, 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 ATVILKTNE



Neuzglabājiet degošus, sprādzienbīstamus, gaistošus vai temperatūras jutīgus priekšmetus (tādus kā papīrs, trauku mazgāšanas lūpatiņas, 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

(atkārībā no modeļa)

STIEPLU VADOTNES

Stieplu vadotnes sniedz iespēju ēdienu gatavot četros līmenos.

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

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

ŠTANCĒTAS GROPES

Cepēškrāsnij četros līmenos ir ieštancētas sānu gropes režģa un cepampamatu ievietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DURTINU SLĒDZIS

Slēdzis deaktivizē cepēškrāsns karsēšanu un ventilatoru, kad gatavošanas procesa laikā durtīnas tiek atvērtas. Kad durtīnas tiek aizvērtas, slēdzī atkal ieslēdz sildītājus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

Kad cepēškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



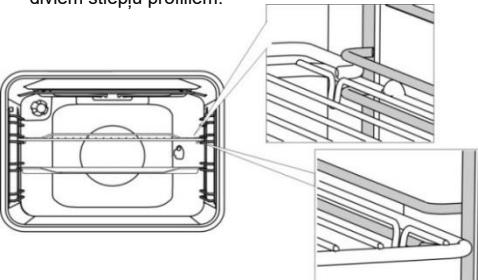
Ierīcei un dažām no piekļūtamajām detaljām ir tendenze ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojet plīts cimdus.

REŽĢIS



Uz režģa ir aizsargaizslēgs. Tādēļ, velket 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 uzielciet uz tām režģi vai cepamo plāti. iebīdīt tās ar roku līdz galam.



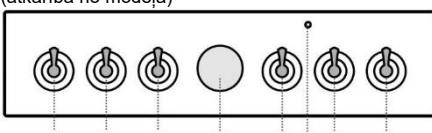
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



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

VADĪBAS BLOKS

(atkārībā 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. Programmējams taimeris
8. Cepeškrāsns kontrollampiņa (sarkana gaisma). Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns uzsilst; kad atlasiā temperatūra ir sasniegta, lampiņa nodzīest.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Sanemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprikojumu.

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 šķidruma. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, tādus kā abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, kas varētu radīt skrapējumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu nonemšanas līdzekļus.

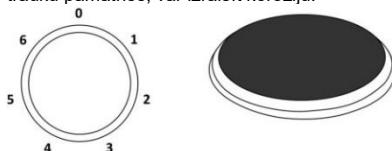
Ja plīts virsmai ir sildrīnki, iestatiet sildrīnku slēdžus 4. līmenī un atstājiet ieslēgtus uz 30 minūtēm, nenovietojot uz tiem ēdienu gatavošanas traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.

Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamātiņi 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 uzziesmot. Tādēļ ievērojiet piesardzību, gatavojojot ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.
- Neliciet uz gatavošanas zonām slapjus 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.

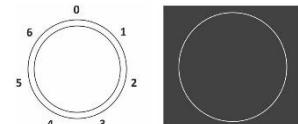
Straujās gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās

gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir markētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas karsēšanas un tīrīšanas šis punkts var izzust.

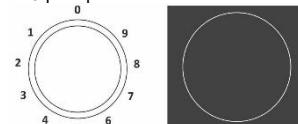


Pēc ilgstošas lietošanas plīts čuguna rinki un ēdienu gatavošanas zonu malas var mainīt krāsu. Šādos gadījumos uz apkopi garantija neattiecas.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMA



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



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

Virsmas pārkarsāšanu zem stikla keramikas panela novērš temperatūras ierobežotājs.

DIVU RINKU GATAVOŠANAS ZONAS DARBINĀŠANA



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

HI-LIGHT GATAVOŠANAS ZONAS

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

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS



Katrai virsmai ir sava kontrollampiņa, kas turpina degt arī pēc tam, kad virsma izslēgta, – ja virsma vēl joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona atdziest, indikators nodzīest. Atlikušā siltuma indikators

iedegas arī tad, ja uz vēsas gatavošanas zonas tiek uzlīks karsts katls vai panna.

STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS

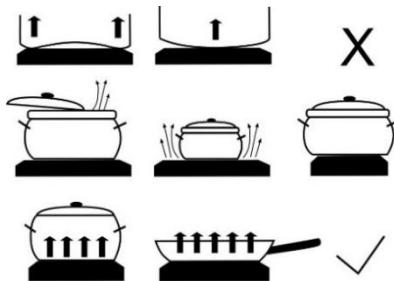
VIRSMA

- 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 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 iemeslus skrāpējumiem vai ciemīm 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 laus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu. Nenovērojiet uz gatavošanas virsmas tukšas pannas un katlus.

PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĶEDIENU

GATAVOŠANAS TRAUKIEM

- Lietojiet kvalitatīvus ķediju gatavošanas traukus ar gludu un stabīlu pamatni.
- Pannu pamatnu un gatavošanas zonas diametram jābūt vienādām.
- Rūdīta stikla ķediju gatavošanas traukus ar īpaši slīpetu pamatni uz gatavošanas zonas var likt tad, ja trauka diametrs atbilst gatavošanas zonas diametram. Gatavošanas trauki ar lielāku diametru termiskās spredzes dēļ var saplasiāt.
- Katlam vai pannai noteikti jāatlodas gatavošanas zonas centrā.



- Lietojot ātrvārtījāju, uzraudiet to, līdz tajā sasniedgs vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtījāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvārtījāja vai kādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Liekot uz gatavošanas zonas tukšu katlu, pārkāršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Lietojot specializētos ķediju gatav.

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

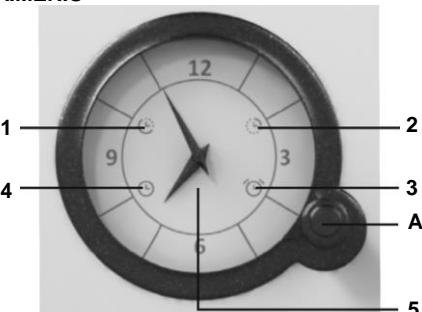
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja katls vai panna ir pārāk maza, daļa siltuma tiks zaudēta, un gatavošanas zona var tikt bojāta.
- Ja gatavošanas process to pieļauj, lietojet vāku.
- Ķedienu gatavošanas trauka izmēram jāatbilst ķediena daudzuma apjomam. Gatavojoj nelielu daudzumu ķediena lielā katlā vai pannā, tiek zaudēti vairāki enerģijas.
- Ja ķediena gatavošana ir ļoti ilga, lietojet ātrvārtījāju.
- Dārzenus, kartupeļus u. tml. produktus var vārīt mazākā daudzumā ūdens. Ķedieni izvārīties tīkpat labi, ja vien katls būs cieši nosegts 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 ķediens 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 tīrišanā nelietojiet mazgāšanas vai kādus citus tīrišanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

ELEKTRONISKAIS PROGRAMMU TAIMERIS



A Funkciju izvēles pogu

- 1 Krāsns atlīktais starts
- 2 Krāsns izslēgšana
- 3 Minūšu taimeris
- 4 Laika displejs
- 5 Pulkstenis

– Iestatiet laiku, vairākas reizes piespiezot (A) pogu. Displejā mirgos izvēlētais simbols. Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu funkciju, un piespiediet, lai apstiprinātu. Laika displejā

automātiski tiks attēloti pulksteņa raditaji. Izgaismosies iestatītie simboli.

- Katru reizi, piespiežot (A) pogu, atskan ūss apstiprinājuma signāls.
- Piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes, lai dzēstu iestatīto funkciju.

LAIKA IESTATĪŠANA

- Ja mirgo laika displeja simbols (4) (pēc iekārtas pievienošanas pirmo reizi vai elektīrības padeves pārtraukuma), piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes, līdz simbols pārtrauc mirgot.
- Pēc tam izvēlieties laika displeju (4), vairākas reizes piespiežot (A) pogu. Izvēloties laika displeju, tas sāk mirgot.
- Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu laiku.
- Apstipriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Pretējā gadījumā iestatījums pēc dažām sekundēm automātiski tiek saglabāts.

KRĀNS LIETOŠANA BEZ TAIMERA

- Pēc iekārtas pievienošanas elektrotīklam pirmo reizi vai pēc elektīrības padeves traucējuma mirgo laika displeja simbols (4).
- Lai ieslēgtu krāns, piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes. Laika displejs pārtrauks mirgot.
- Krāns var izmantot bez ierobežojumiem arī tad, ja nav iestatīts taimeris.

KRĀNS LIETOŠANA AR PROGRAMMU

TAIMERI

Izmantojot programmu taimeri, krāns var lietot divos veidos:

- **darbības beigu laika iestatīšana** - iepriekš iestatītajā laikā krāsns izslēdzas;
- **atlīktā starta iestatīšana** - iepriekš iestatītajā laikā krāsns automātiski ieslēdzas un pēc tam izslēdzas.

Beigu laika iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat iestatīt laiku, kad vēlaties, lai krāns izslēdzas. Ilgākais iespējams iestatījums ir 15 stundas pēc iestatīšanas brīža.

- Pārbaudiet, vai pulkstenim ir noregulēts pareizs laiks.
- Izvēlieties (2) simbolu, vairākas reizes piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu beigu laiku.
- Apstipriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Laika displejā tiks attēloti pulksteņa rādītāji. Izgaismosies krāsns izslēgšanās simbols.
- Iestēdziez krāns (izmantojot krāsns pogas, iestatīt darbības režīmu un temperatūru). Iestatītajā laikā krāsns sāks darboties un iestatītajā beigu laikā izslēgsies.
- Iestatītajā beigu laikā krāsns izslēdzas, un skan neregulārs skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā signāls automātiski izslēdzas pēc vienas minūtes. Mirgo (2) simbols. Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes; nepieciešamības gadījumā iestatīt citu gatavošanas laiku.

Atlīktā starta iestatīšana

Izmantojot šo režīmu, jūs varat iestatīt laiku, cikos vēlaties, lai krāns ieslēdzas (gatavošanas sākuma laiks), un laiku, cikos vēlaties, lai krāns izslēdzas (gatavošanas beigu laiks).

Gatavošanas beigu laiks var būt maksimums 12 stundas pēc faktiskā pulksteņa laika; gatavošanas ilgumu ir iespējams iestatīt maksimums trīs stundas.

- Pārbaudiet, vai pulkstenim ir noregulēts pareizs laiks.
- Iestatīt sākuma laiku: izvēlieties (1) simbolu, piespiežot (A) pogu. Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu sākuma laiku, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot (A) pogu. Sāks mirgot gatavošanas beigu laika simbols (2).
- Iestatīt beigu laiku: pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot (A) pogu.
- Laika displejā tiks attēloti pulksteņa rādītāji. Izgaismosies (1) un (2) simboli.
- Līdz gatavošanas sākuma laikam taimeris darbosies gaidīšanas režīmā.
- Iestatīt krāns - izmantojot krāsns pogas, iestatīt darbības režīmu un temperatūru.
- Iestatītajā sākuma laikā krāsns ieslēgsies, savukārt iestatītajā beigu laikā krāsns izslēgsies.
- Iestatītajā beigu laikā krāsns izslēdzas, un skan neregulārs skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā skanas signāls automātiski izslēdzas pēc vienas minūtes. Mirgo (2) simbols. Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes; nepieciešamības gadījumā iestatīt citu gatavošanas laiku.

MINŪŠU TAIMERA IESTATĪŠANA

Pulksteni var izmantot kā minūšu taimeri, kas pēc iestatītā laika beigām atskano brīdinājuma signālu. Minūšu taimeri var ieslēgt tikai tad, ja netiek lietots vai nav iestatīts programmu taimeris.

- Izvēlieties (3) simbolu, vairākas reizes piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Grieziet (A) pogu, lai iestatītu laiku, pēc kura beigām atskanot brīdinājuma signālu. Ilgākais iespējamais laiks ir trīs stundas.
- Apstipriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Laika displejā automātiski tiks attēloti pulksteņa rādītāji, un izgaismosies (3) simbols.
- Pēc iestatītā laika beigām skan neregulārs skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu un turēt nospiestu divas sekundes; pretējā gadījumā skanas signāls pēc vienas minūtes automātiski izslēdzas.

LESTATĪJUMU RĀDĪJUMS

Ja ir iestatīta taimera funkcija, jūs varat skaitīt iestatījumus, piespiežot (A) pogu. Pulksteņa rādītāji īslaičīgi tiks attēloti pie izvēlētā iestatījuma, un pēc tam displejā tiks attēlots faktiskais laiks.

LESTATĪJUMA DZĒŠANA

Dzēsiet iestatījumu, piespiežot (A) pogu un turot nospieštu divas sekundes. Izdzīsis dzēstās funkcijas simbols.

CEPEŠKRĀSNS

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepēškrāsns var darbināt ar cepēškrāsns režīma atlasišanas 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

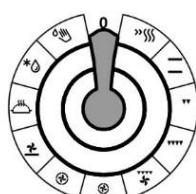
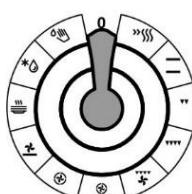
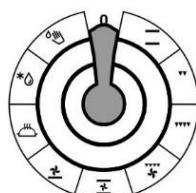
Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275°C. Griezot selektoru pulkstenrādītāju kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam – zemāku.



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

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒĢANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".



Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
»sss 50-275	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDIŠANA Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarsti krāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepēškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
— 200	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDIĀTĀJS Sildītāji cepēškrāsns dobuma pamatnē un grieostos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepēškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai galu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
— 180	AUGŠĒJAIS SILDIĀTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepēškrāsns grieostos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdienu virspusi (galīgā apbrūnināšana).
— 180	APAĶŠĒJAIS SILDIĀTĀJS Siltumu izstaros tikai cepēškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienu apakšpusi.
▼ 230	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, dala no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaizī vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.
▼▼ 230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepēškrāsns grieostos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaizī, gaļas vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.
▼▼ 170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus galas vai putnu galas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.

Sistēma	Apraksts
Ieteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
	KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apalais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīragus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmenos vienlaicīgi.
200	KARSTAIS GAISS Darbosies apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu galu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi.
	KARSTAIS GAISS Darbosies apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu galu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi.
180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU Aktivizēti abi sildītāji un ventilatori. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā.
180	ŠĶIVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķivjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.
	SAUDZĪGA CEPŠANA * Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota galas cepšanai un zivju gatavošanai cepšanai uz viena statīva.
180	ATLAIDINAŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.
	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojet šo funkciju, lai iztīriņu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.
70	

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

SISTĒMU APRAKSTI

Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ seīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta. Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emaju pārkāertas cepamās pamatnes vai plātis, jo tās ļoti labi vada siltumu.

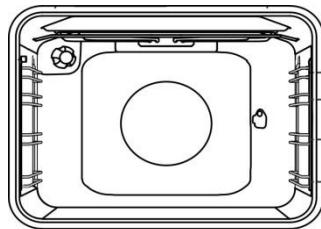
Izmantojot pergamentapāri, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

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

Izsležiet 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 līmeni



GATAVOŠANAS SISTĒMA

CEPEŠKRĀNSNIS APGAISMOJUMS

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

STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

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

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

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus un galu var gatovot tikai vienā plauktā līmenī.

Galas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai cūguna. 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 loksnēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režīga. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režīgi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs leprieķš uzsildīta.



Nelieci dzīlo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

▼▼▼ ▼ LIELAIS GRILS, GRILS

Grilējot produktus, 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 infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ galā atri var sadegt.

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

Grilējot tieši uz režīga, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepielautu gaļas piecepināšanu režīmā, un ievietojiet režīgi 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 cepeškrāsns, notīriet piederumus un rīkus.

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



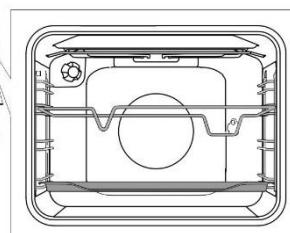
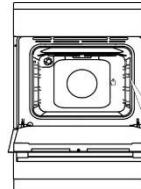
Grili drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režīgs un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtutes cīmdu un galas knaibles.

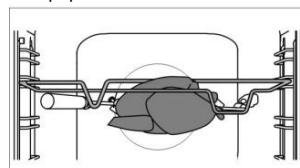
Gatavošana ar grozāmo iesmu

(atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



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



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

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

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrānsi un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelieci grili 4. pozīcijā.

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



GRILS AR VENTILATORU

Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skaitīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)



KARSTAIS GAISS UN APAKŠEJAIS SILDĪTĀJS

Darbīsies apakšējais sildītājs, apajais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.



KARSTAIS GAISS

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

Galas cepināšana

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicama iepriekšēja uzsildīšana.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmenos (2. un 3.).

Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātīs ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk kā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātīs vienmēr lieciet uz režīga. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režīgi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.



Nelieci dzījo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



APAKŠEJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS

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

Konservēšana

Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojet burkas ar vītniņiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ilejiet dzīlāja paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 1 litra burkas. Ievietojet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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



AUGŠEJAIS UN APAKŠEJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU

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

Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojet otru vai ceturto vadotni, skaitot no apakšas uz augšu.



ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaisss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

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

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

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



ŠĶIVJU SILDĪTĀJS

Lietojet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķivjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.



SAUDĀZĪGA CEPŠANA (GENTLEBAKE)

Šī funkcija piedāvā saudāzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota galas cepšanai un zivju gatavošanai cepšanai uz viena statīva.

Ievietojet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.



AQUA CLEAN

Siltumu izstāros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojet 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.

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

Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)

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

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīvam tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spīta bāzes vai ar spītu. Nekavējoties netīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepielautu virsmas sabojāšanu.

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

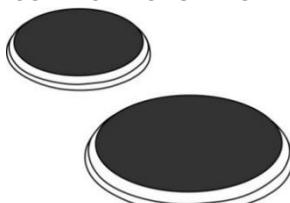
Emaljētas virsmas (cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

Tīriet ar mitru sūklī un mazgāšanas līdzekli. Tauku traipus var netīriet 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 durtiņu stikla tīrīšanā nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai ausus metāla skrāpjus, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoguljiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA



Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidruma. Ja netīrumi ir iešķiedēs, lietojiet mazgāšanas līdzeklī samitrinātu tērauda stieplu vīkšķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausu.

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

Lai uzturētu gatavošanas zonu tīribu, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tīrdzniecībā pieejamos kondicionēšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz sīta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiedīsies 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 notīriet ar parasti 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 lietosīt 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 nepielaujot 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.

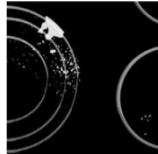


Tērauda stieplu vīkšķi, raupji tīrīšanas sūklī un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem.



Norādes var nodiļt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētu traukus ar raupjām vai bojātām pamatnēm.

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



Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķidrumu. Tomēr nelietojiet šo šķidrumu rāmja (tikai dažos modeļos)

slaucišanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojet agresīvus aerosola veida tīrišanas līdzekļus vai atkalķošanas līdzekļus.

Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojet speciālos stikla keramikas tīrišanas līdzekļus. Ievērojet ražotāja norādījumus. Pēc tīrišanas procesa tīrišanas līdzekļu paliekas noteikt i rūpīgi jānotīra, jo tās var sabojāt stikla keramikas virsmu, kad gatavošanas zonas uzkarst.



Ieēdušas un piedegušas ēdienu paliekas noņemiet ar skräpi. Rīkojoties ar skräpi, ievērojet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.

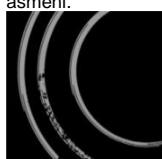


Skrāpi lietojet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrišanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām.

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



Nespiediet skräpi perpendikulāri pret stiklu un neskrāpējiet gatavošanas virsmu ar tā galu vai asmeni.



Bez kavēšanās noņemiet ar skräpi 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, alumīnijis vai vārs). Šādu krāsas maiņu ir loti grūti pilnībā likvidēt.

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

CEPEŠKRĀSNS

Cepēškrāsns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekļi.

Lai notīrtu cepēškrāsns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrišanas rūpīgi izslaukiet cepēškrāsns sausu.

Tīriet cepēškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzīsus.

Nekad nelietojet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu.

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



AQUA CLEAN FUNKCIJAS

LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRIŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU

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

Ielejiet 0,6 l ūdens cepamplāti un uzliieciet to uz apakšējās vadotnes.

Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepēškrāsns emaljētajām sieninām būs atmiešķējušas, un tās varēs viegli notīrt ar mitru drānu.



Lietojet Aqua Clean sistēmu tad, kad cepēškrāsns ir pilnībā atdzīsus.

STIEPLU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZNEMŠANA UN TĪRIŠANA

Vadotņu tīrišanā lietojet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.

Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepēškrāsns dobuma centra pusē.

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

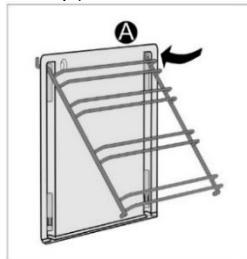


Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

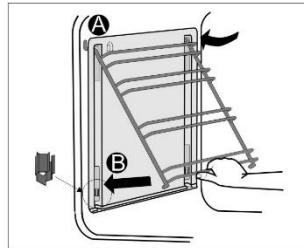
KATALITISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

Vadotnu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.

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



Uzstādiet katalītiskos ieliktus uz stieplu vadotnēm. Vadotnu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojiet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktņiem cepeškrāsns sānu sieniņu augšējos atvērumos "A".

Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājet katalītiskos ieliktus trauku mazgāšanas mašinā.

SPULDZES NOMAIŅA

Spuldze ir patēriņa prieķsmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet papiļates, režgi un vadotnes.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

Noņemiet spuldzes pārsegū 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 nepielautu apdegumus.

DURTINU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)

Pliņim ir jaunas fiksējošas durtinu enģes COMFORT. Šīs speciālās enģes garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtinu aizvēršanu.



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

DURTINU FIKSATORS

(atkarībā no modeļa)

Atveriet durtīnas, viegli pabidot tās uz labo pusī ar īkšķi, vienlaikus velcot durtīnas uz āru.



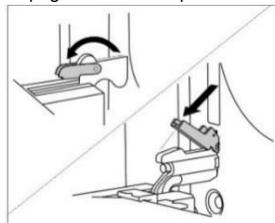
Kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas, durtīnu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

CEPEŠKRĀNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

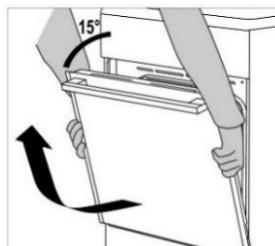
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtīnas (līdz galam).

2. Grieziet durtīnu enģu atlokus (tradicionālās aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



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



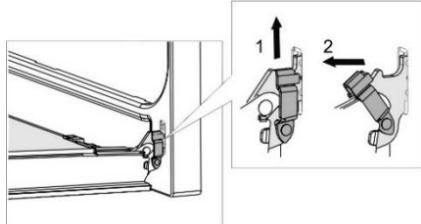
Pirms durtinu atlīkšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai enģu atloki ir pareizi ievietoti durtīnu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja enģu aizvēršanās – enģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durtīnu bojājumu un fiziskas traumas risku.

CEPEŠKRĀNS DURTŅU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

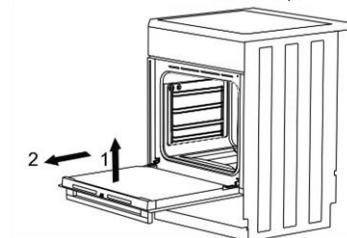
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāns durtņas (līdz galam).

2. Paceliet uz augšu un pagrieziet atlokus.



3. Lēnām aizveriet cepeškrāns durtņas, viegli paceliet un izvelciet no abām eņģēm ierīcē.



Atliekot durtņas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtņas neveras valā vai ciet pareizi, pārliecieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

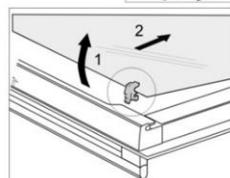
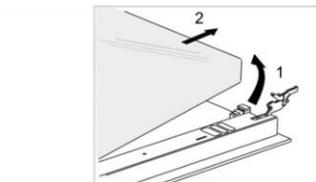
CEPEŠKRĀNS DURTŅU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

Cepeškrāns durtņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāns durtņas (skatiet nodalju "CEPEŠKRĀNS DURTŅU IZNEMŠANA UN IELIKŠANA").



Viegli paceliet balstus durtņu kreisajā un labajā pusē (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla panela (markējums 2 uz balsta).



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

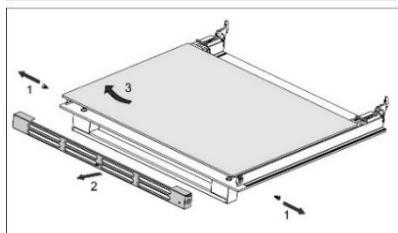
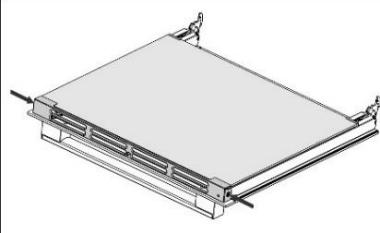
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas bļives no stikla panela.



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

CEPEŠKRĀNS DURTŅU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)



Izskrūvējiet skrūves durtņu kreisajā un labajā pusē un izvelciet ārā augšējo līsti. Tagad var izvilkst durtņu stikla paneli.



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

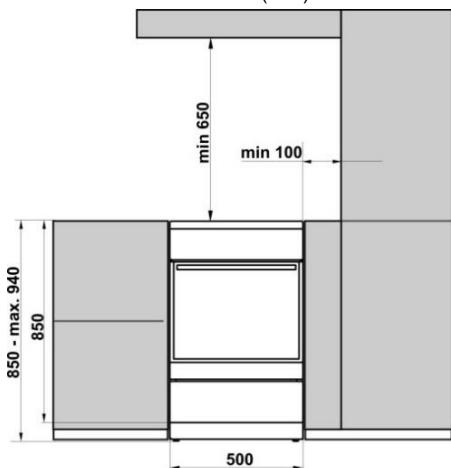
TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

Problēma/kļūda	Risinājums
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehniki. Pārliecieties, vai visu iestēpto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā „Tīrišana un apkope”.
Ēdiens nav gatavs . . .	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns duriņas ir aizvērtas?

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

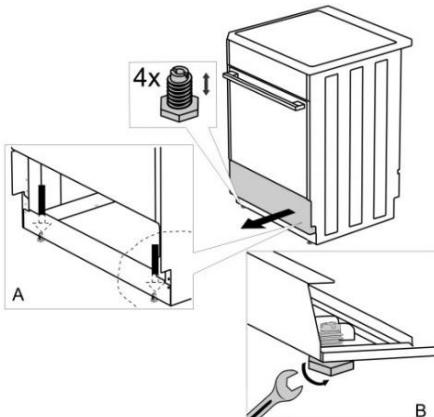
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDIŠANU UN PIEVIENOŠANU

IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



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

IERĪCES LĪMENOSĀNA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)

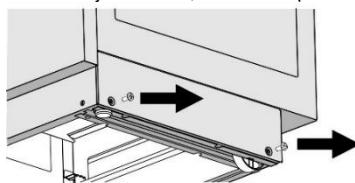


PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA

(atkarībā no modeļa)

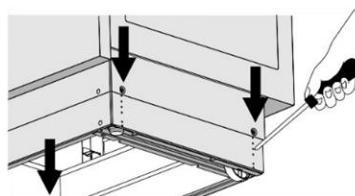
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

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



Torx T20

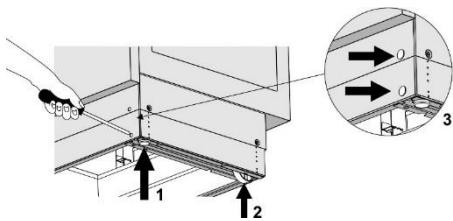
3. Iestatiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.



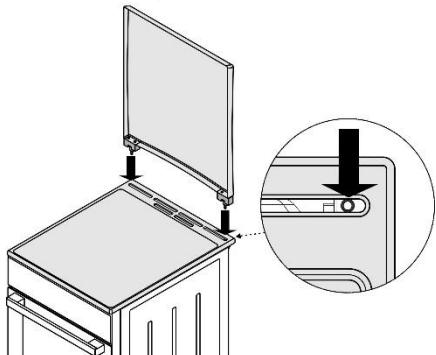
Plīts jāuzstāda horizontāli!

Izpildiet šīs darbības:

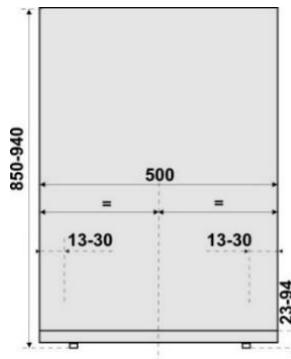
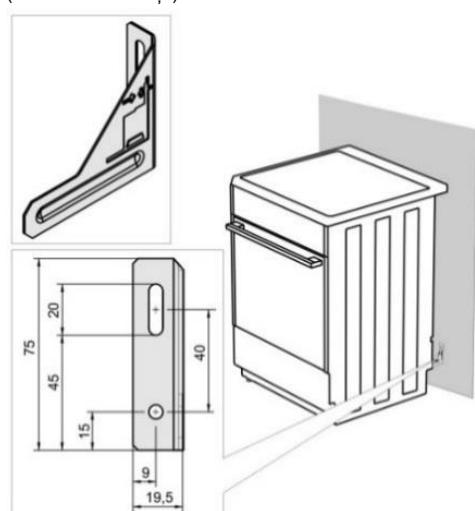
1. Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai iereguļētu plīts augstumu pareizajā stāvoklī.
2. Iereguļējiet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spirāla līmerīradi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.
3. Ievietojiet iegremdētos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



TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA (atkārībā no modeļa)



AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS (mm) (atkārībā no modeļa)



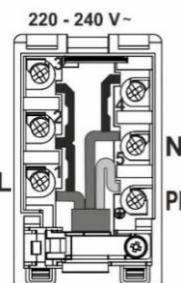
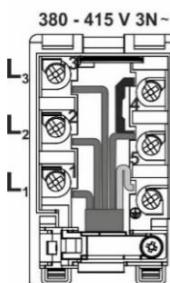
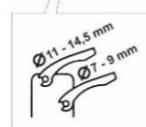
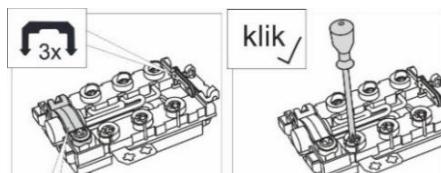
Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvēm un enkuriem. Ja pievienotās skrūves un enkurus nav iespējams izmantot, lietojiet citus, kas garantēs drošu uzstādīšanu pie sienas.

PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

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



Savienošanai pieejami trīs misiņa pārvienojumi. Trīsfāžu 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 savienojošā kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1,5), (automātiskais slēdzis 3x16 A).

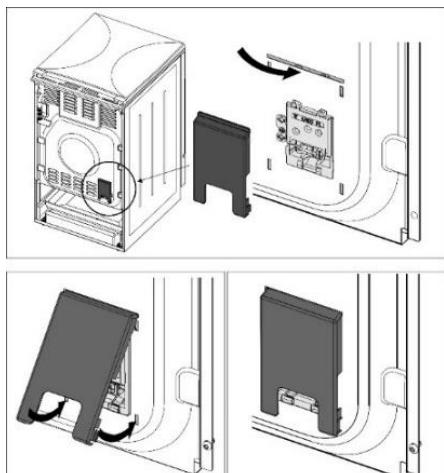
Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātiskais slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam).

Vadītāja gali jāiespilē saspieštās spailēs, lai novērstu spurošanos.

Pēc vadītāja galu iespilēšanas zem spailu plates skrūvu galvām ievēciet vadu spailu platē un nostipriniet ar skavu, nodrošinot pret izraušanu. Noteikti aizveriet spailu plates pārsegū.

SKAVU AIZSARDĀIBA

Skavas jāaizsargā ar skavu pārsegū, skatīt papildu aprīkojumu. Elektriskā trieciņa 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 apkalošanu un apkopi.

PIEZĪME

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

LIKVIDĒŠANA



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

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 otreižejai 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 atbilst par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

CEPŠANA

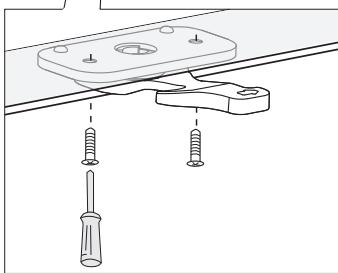
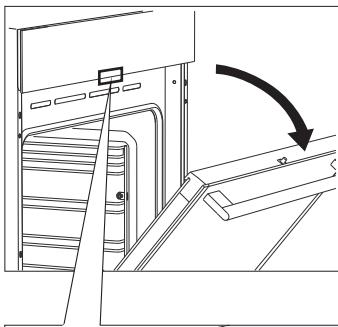
Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	—	140-150*	25-40
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	140-150*	25-40
Smalkmaizītes divi līmeni		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeni		2, 3, 4	⊕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

* Iepriekšēji uzsildīt 10 minūtes.

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

ID 712860

A



B

