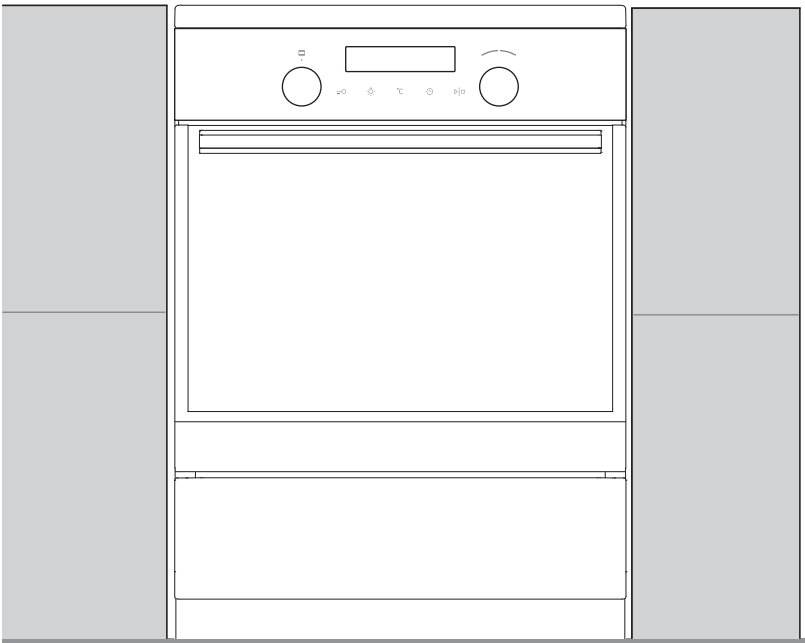
LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ATSEVIŠĶI NOVIETOJAMAS INDUKCIJAS PLĪTS LIETOJUMU

gorenje



EITP6575XPG

www.gorenje.com

Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

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

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

http://www.gorenje.com

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

Svarīga informācija

Padoms, piezīme

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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

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

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

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

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

PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.

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

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

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

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas 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. Ceturtais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, samazinot ārējās virsmas temperatūru.

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^2 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.

Drošs cepeškrāsns lietojums pirolītiskās tīrīšanas laikā.

Pirms automātiskā tīrīšanas procesa aktivēšanas – pirms tīrīšanas no cepeškrāsns iekšpuses jābūt notīrītām izšļakstītajām ēdiena atliekām un izņemtām visām izņemamajām daļām: izņemiet režģi, cepamo iesmu komplektu, stikla cepešpannas, gaļas zondi un visus gatavošanas traukus, kas nepieder pie cepeškrāsns.

Automātiskā tīrīšanas procesa laikā cepeškrāsns ārpuse ļoti sakarst. Apdegumu risks! Turiet bērnus atstatu no cepeškrāsns.

Pirolītiskā tīrīšana tiek veikta ļoti augstā temperatūrā, kas var izraisīt izgarojumu un dūmu izdalīšanos no ēdienu atliekām. Iesakām pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā virtuvē nodrošināt pilnīgu ventilāciju. Mazi dzīvnieki un mājdzīvnieki ir ļoti jutīgi pret izgarojumiem, kas izdalās cepeškrāsns pirolītiskās tīrīšanas laikā. Iesakām nepieļaut viņu uzturēšanos virtuvē pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tīrīšanas procesa rūpīgi izvēdināt virtuvi.

Pirms automātiskā tīrīšanas procesa iedarbināšanas rūpīgi izlasiet un ievērojiet nodaļā „APKOPE UN TĪRĪŠANA" sniegtos norādījumus; šajā nodaļā ir aprakstīts drošs šīs funkcijas lietojums.

Nelieciet neko tieši uz cepeškrāsns dobuma pamatnes.

Automātiskā pirolītiskā tīrīšanas procesa laikā pārtikas produktu daļiņas, tauki un cepešu sula var uzliesmot.

Ugunsgrēka risks! Katru reizi pirms automātiskā tīrīšanas procesa iztīriet no cepeškrāsns lielākas ēdienu paliekas un citus netīrumus.

Nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas, kamēr notiek automātiskais pirolītiskais tīrīšanas process.

Nodrošiniet, lai durtiņu bloķētāja atvērumā neiekļūtu nekādi netīrumi, kas varētu kavēt cepeškrāsns durtiņu automātisko bloķēšanu automātiskās tīrīšanas procedūras laikā.

Ja pirolītiskā tīrīšanas procesa laikā notiek traucējumi elektroapgādē, programma pēc divām minūtēm tiek pārtraukta, un cepeškrāsns durtiņas paliek bloķētas. Durtiņas tiks atbloķētas aptuveni 30 minūtes pēc elektroapgādes atjaunošanās, neatkarīgi no tā, vai pa šo laiku ierīce ir atdzisusi.

Automātiskā tīrīšanas procesa laikā neskariet nevienu ierīces metāla daļu!

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

Šādā veidā tīrīts cepeškrāsns dobums un aprīkojums automātiskās tīrīšanas rezultātā var nedaudz mainīt krāsu un zaudēt spīdumu, kas neietekmē cepeškrāsns darbību.

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 ATVILKTNE

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)

STIEPĻU VADOTNES

Stiepļu vadotnes sniedz iespēju ēdienus gatavot četros līmeņos.

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

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

ŠTANCĒTAS GROPES

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

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

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

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

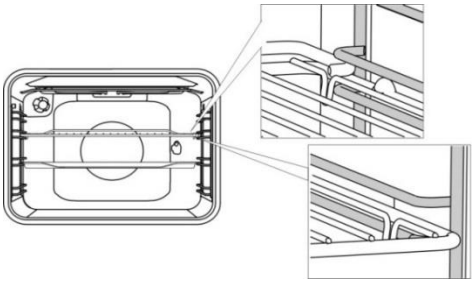
Pēc tam, kad cepeškrāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, lai cepeškrāsni atdzesētu. (Paildzināta dzesēšanas ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras cepeškrāsns centrā.)

Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visu aprīkojumu (ieskaitot izvelkamās vadotnes). Tīriet cepeškrāsni tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

REŽĢIS

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

Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.



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

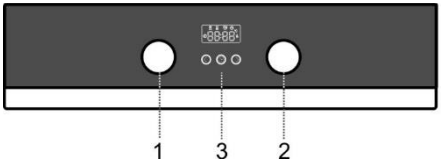
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

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

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

VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)



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

PIESPIEŽAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS

(atkarībā no modeļa)

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

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

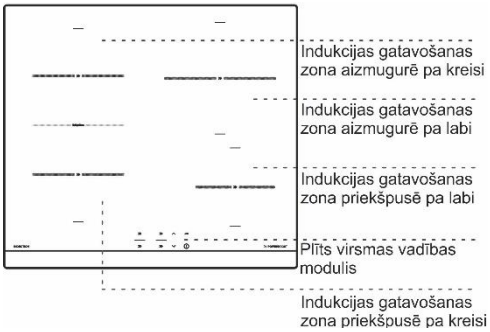
Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.

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

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

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA

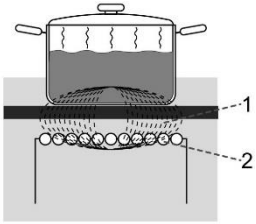
(atkarībā no modeļa)



STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

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

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS DARBĪBAS PRINCIPS



1. **magnētiskais lauks**
2. **indukcijas caurules**

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

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

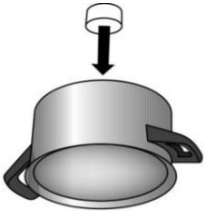
Karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā nelietojiet mazgāšanas vai kādus citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

INDUKTĪVI TRAUKI GATAVOŠANAI

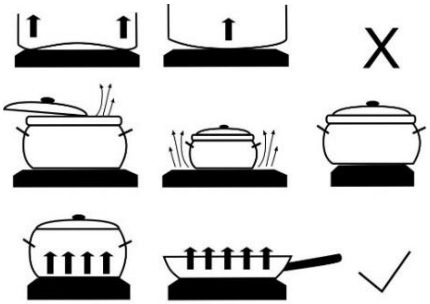
INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMAI PIEMĒROTI TRAUKI

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

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



– Lietojot ātrvārītāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārītāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
– Nodrošiniet, lai ātrvārītājā 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 gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
– Gatavošanā lietojiet tikai tādus traukus, kuru pamatne ir līdzena! Ieliekta vai izliekta (uz iekšu vai āru) pamatne var kavēt aizsargmehānisma pret pārkaršanu darbību, un gatavošanas virsma var pārmērīgi sakarst. Tā rezultātā stikla virsma var sākt plaisāt un trauku pamatnes – kust. Bojājumu gadījumā, ko radījis neatbilstošu gatavošanas trauku lietojums vai tukšu, piekaltušu katlu vai pannu (kuros nekā nav iekšā) pārkarsēšana, garantija zaudē spēku.



Lietojiet tikai tādus traukus, kas atbilst ēdienu gatavošanai uz elektriskās vai indukcijas plīts, proti:
– ar biezu pamatni (vismaz 2,25 mm)
– ar līdzenu pamatni.

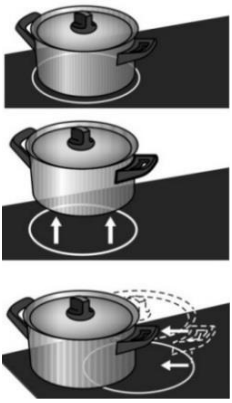
Gatavošanas zona	Minimālais trauka pamatnes diametrs
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

UZMANĪBU!

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

ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKA ATPAZĪŠANA

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



PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

– Iegādājoties traukus ēdienu gatavošanai, ņemiet vērā, ka uz trauka norādītais diametrs parasti attiecas uz tā augšmalu vai vāku, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
– Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārītāju. Nodrošiniet, lai ātrvārītājā vienmēr būtu pietiekams daudzums šķidruma. Uzliekot uz gatavošanas virsmas tukšu trauku, tas var sakarst, kas savukārt var sabojāt gan trauku, gan gatavošanas zonu.

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

JAUDAS REGULĒŠANA

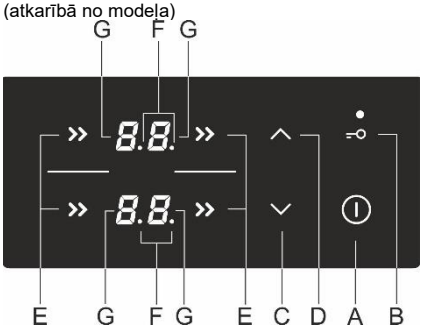
Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt desmit dažādos līmeņos. Tabulā ir uzskaitīti katra līmeņa lietojuma daži piemēri.

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

GATAVOŠANAS VIRSMAS

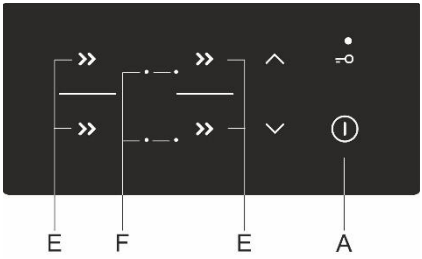
VADĪBAS PULTS LIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)



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

PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA

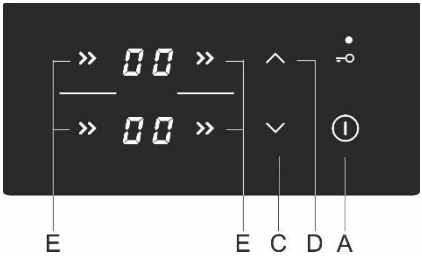


Lai ieslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skaņas signāls, un uz visām displeja vienībām iegaismosies decimālie punkti.

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

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

GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA



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

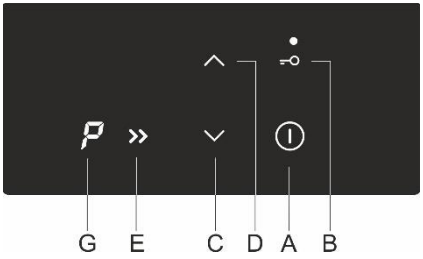
Ja uz atlasītās gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauki, uz displeja bloka pārmaiņus tiks parādīts iestatītais jaudas līmenis un simbols ⊔.

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

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

JAUDAS ZONA AR PALIELINĀTĀS JAUDAS FUNKCIJU

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



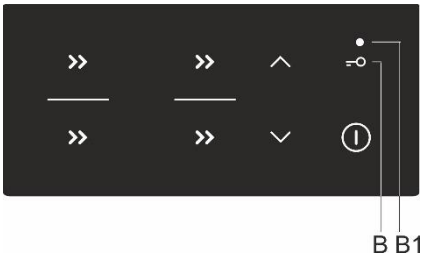
Palielinātās jaudas funkcijas izslēgšana

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

Gatavošanas zona ar ieslēgtu palielinātās jaudas funkciju ir ļoti spēcīga.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

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



Gatavošanas virsmas vadības elementu bloķēšana

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

Gatavošanas virsmas vadības elementu atbloķēšana

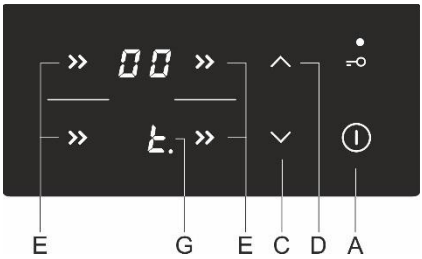
Lai atbloķētu gatavošanas virsmu, veiciet tās pašas darbības kā bloķēšanai. Plīts virsmai jābūt izslēgtai. Piespiediet taustiņu (B) un 1 sekundi turiet piespiestu.

Bloķēšanas funkciju var ieslēgt, ja gatavošanas zonas ir ieslēgtas vai ja ir izslēgta gatavošanas virsma. Ja gatavošanas virsma ir ieslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot taustiņu gatavošanas virsmas ieslēgšanai/izslēgšanai (A) un bloķēšanas taustiņu. Ja gatavošanas virsma ir izslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot bloķēšanas taustiņu. Gatavošanas virsmas bloķēšanas funkcija vienmēr tiek aktivizēta pirms ieslēgšanas, ja iekārta ir pievienota elektrotīklam vai pēc strāvas padeves atjaunošanas.

TAIMERA FUNKCIJAS

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

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



TAIMERA IESLĒGŠANA

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

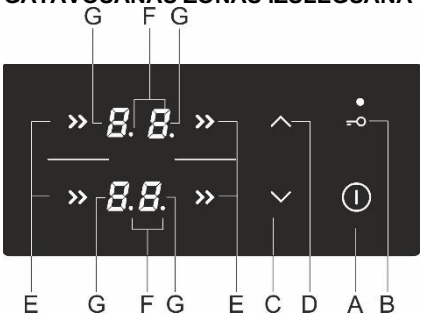
- Piespiediet taustiņus (C) un (D), lai iestatītu gatavošanas ilgumu no 1 līdz 99 minūtēm.
- Kad ir iestatīta vēlamā vērtība, sākas atpakaļskaitīšana. Ja vienlaikus piespiežat taustiņus (C) un (D), taimera laiks tiks atiestatīts uz "0" vai tiks izslēgts. Piespiežot un turot taustiņus (C) vai (D), pieaugs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

Gatavošanas ilguma mainīšana

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

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

GATAVOŠANAS ZONAS IZSLĒGŠANA



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

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

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

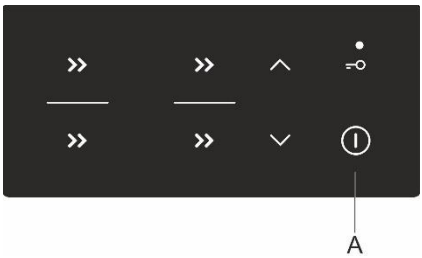
Stikla - keramikas plīts virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla - keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan tikai netieši ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Kamēr burts "H" pēc plīts virsmas izslēgšanas ir izgaismots, gatavošanas zonā ir atlicis siltums,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

MAKSIMĀLAIS GATAVOŠANAS ILGUMS

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

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

VISAS PLĪTS VIRSMAS IZSLĒGŠANA

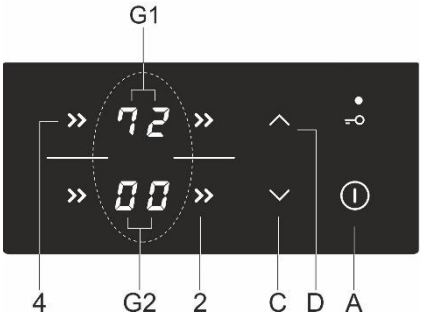


Lai izslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skaņas signāls, un visas gatavošanas zonas tiks izslēgtas.

AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANA

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

IEKĀRTAS MAKSIMĀLĀS KOPĒJĀS JAUDAS IESTATĪŠANA



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

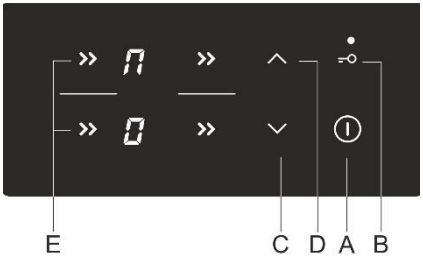
Saglabājiet jauno iestatījumu, vēlreiz vienlaikus piespiežot taustiņus "2" un "4".

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

SAVIENOTĀ GATAVOŠANAS ZONA

(atkarībā no modeļa)

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



Savienotās gatavošanas zonas ieslēgšana

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

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

- Samaziniet savienotās zonas jaudu līdz "0". Displejā vairs nebūs redzams savienotās zonas simbols Π, un tiks izslēgti sildelementi.
- Abas gatavošanas zonas darbosies neatkarīgi viena no otras.

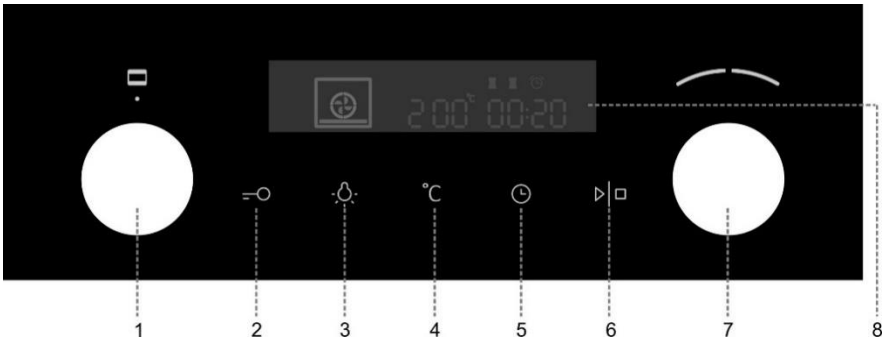
Darbības atteices gadījumā vai ja displejā joprojām ir redzama kļūmes/kļūdas norāde, atvienojiet gatavošanas virsmu uz dažām minūtēm no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet gatavošanas virsmu elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.

Ja problēmas joprojām nav novērstas, izsauciet servisa tehniķi.

TROKSNIS UN SKAŅAS ĒDIENU GATAVOŠANAS LAIKĀ UZ INDUKCIJAS PLĪTS

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

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS

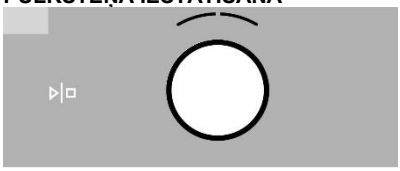


1. Sistēmu bērnu selektorpoga
2. Drošības taustiņš
3. Krās ns izsl. Taustiņš
4. Temperatūras
5. Taimera taustiņš (Gatavošanas ilgums, Gatavošanas beigas, Trauksme, Pulkstenis)
6. Palaišanas/Apturēšanas Taustiņš
7. Iestatījumu poga
8. Gatavošanas informācijas un pulksteņa displejs

IESLĒGŠANA UN IESTATĪŠANA

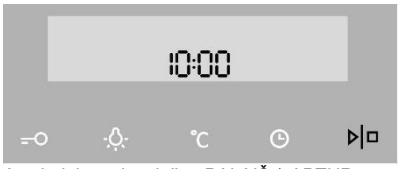
Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols .
Iestatiet pulksteņa laiku.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA



Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un vispirms iestatiet minūtes, tad kursors pāries uz stundām. Pēc trim sekundēm iestatījumi tiks saglabāti.

Pogas spējāka pagriešana pa labi vai pa kreisi iestatījumus mainīs ātrāk.



Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./ APTUR. taustiņu. Nākamo trīs sekunžu laikā nepiespiežot nevienu taustiņu, iestatījums tiks saglabāts automātiski.

Cepeškrāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

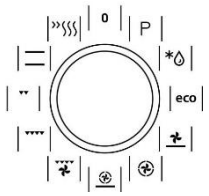
Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija.

Piespiediet taustiņu , lai iestatītu pašreizējo laiku. Apstipriniet, piespiežot PALAIŠ./ APTUR. taustiņu.

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi), lai izvēlētos 0 GATAVOŠANAS SISTĒMU (skatīt programmu tabulu). Displejā parādīsies izvēlētā ikona.

Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.



Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
 50-275	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarsēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
 200	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
 230	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.
 230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.
 170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūninašanai.
 170	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.

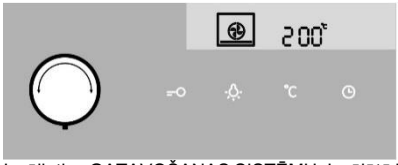
Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
 200	KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	KARSTAIS GAISS 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.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
ECO **180**	ECO GATAVOŠANA Karsēšana, izmantojot karstu gaisu. ECO karstais gaiss izmanto mazāk enerģijas, bet nodrošina to pašu rezultātu kā karstā gaisa iestatījums. Gatavošana notiek dažas minūtes ilgāk. Šo režīmu var izmantot gaļas cepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.
 -	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.
P **-**	PIROLĪZE Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns dobuma/iekšpuses automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru (apm. 460 °C), kas sadedzina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.

IESTATĪJUMU IZVĒLE

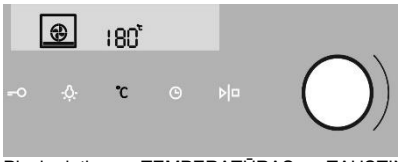
Katrā gatavošanas sistēmā ir pamata jeb noklusējuma iestatījumi, kurus var pielāgot.

Lai mainītu iestatījumu, piespiediet attiecīgo taustiņu (pirms PALAIŠ./APTUR. taustiņa piespiešanas). Dažās programmās atsevišķi iestatījumi nav pieejami; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA



Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Izvēlētā ikona parādīsies displejā, un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība.



Pieskarieties TEMPERATŪRAS TAUSTIŅAM. Pagrieziet IESTATĪJUMU POGU (-/+) un izvēlieties vēlamo temperatūru.

Dažās sistēmās maksimālā temperatūra ir ierobežota.

Kad ierīce tiek ieslēgta ar PALAIŠANAS taustiņu, displejā mirgo simbols °C, līdz tiek sasniegta vajadzīgā vērtība.

TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU, tad iestatiet temperatūru. Vairākas reizes pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos simbolu. Iedegsies izvēlētās taimera funkcijas ikona, un displejā mirgos regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks.

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustiņu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.

Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu. Vispirms iestatiet minūtes, pēc tam – stundas. Displeja blokā būs redzama ikona un gatavošanas ilgums.

Aizkavētas palaišanas iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas ilgumu) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pabeigts (beigu laiks). Pulkstenim jābūt precīzi iestatītam uz pašreizējo laiku.

Piemērs:
Pašreizējais laiks: pusdienlaiks
Gatavošanas ilgums: 2 stundas
Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Divreiz pieskarieties PULKSTEŅA pogai, lai atlasītu DARBĪBAS BEIGAS. Displejā automātiski tiek parādīta mirgojoša dienas laika un cepeškrāsns darbības ilguma summa (14:00).
Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00). Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu. Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Cepeškrāsns ieslēdzas automātiski (4 pēcpusdienā) un pārtrauc darbību izvēlētajā laikā (6 pēcpusdienā).

Minūšu atgādnes iestatīšana

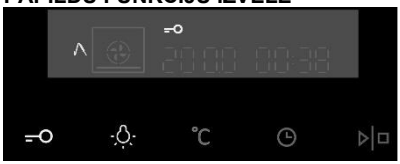
Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.
Pēdējās minūtes laikā minūšu atgādne tiek rādīta sekundēs.

Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0".

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējiet/deaktivējiet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.

Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Aktivējiet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Displejā parādīsies "atslēgas" ikona. Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam. Ikona displejā vairs nebūs redzama. Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies.
Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, taču nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt gatavošanas sistēmu vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot selektorpogu uz "0". Bērnu drošības funkcija darbojas arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms jāizslēdz bērnu drošības funkcija.

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durtiņas vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs.
Apgaismojumu cepeškrāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustiņu.

5sek °C AKUSTISKAIS SIGNĀLS

Akustiskā signāla skaļumu var iestatīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija (displejā tiek rādīts tikai dienas laiks).
Piespiediet TEMPERATŪRAS taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (+/-), lai izvēlētos vienu no trim skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā parādīsies dienas laika rādījums.

5sek DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA

Gatavošanas sistēmu selektorpogai jābūt pozīcijā "0". Piespiediet APGAISMOJUMA taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (+/-), lai regulētu displeja reostatu (aptumšotāju) (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

GAIDĪŠANAS REŽĪMS

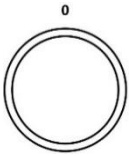
Ja displejs netiek lietots, tā apgaismojumu pēc 10 minūtēm var izslēgt automātiski. Lai izslēgtu displeju, piespiediet ATSLĒGAS + TAIMERA taustiņus.
Ja taimera funkcija ir bijusi aktivēta, displejā parādīsies "IZSLĒGTA" stāvokļa un TAIMERA ikonas, norādot uz aktivēto funkciju.

Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne vairāk kā dažas minūtes. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustisko signālu un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu.

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA



Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

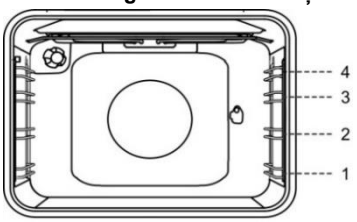
Pēc gatavošanas procesa beigām un tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, temperatūras krišanās tiek rādīta līdz 50°C. Arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Pēc vienas bezdarba minūtes ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

Svarīgi brīdinājumi

Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamplātis, jo tās ļoti labi vada siltumu.
Tukšas cepeškrāsns uzsildīšana patērē daudz enerģijas; tādēļ var ietaupīt daudz enerģijas, secīgi cepot vairāku veidu konditorejas izstrādājumus, jo cepeškrāsns jau ir iesilusi.
Gatavojot ēdienu, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durtiņām un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drānu.
Aptuveni desmit minūtes pirms paredzētajām gatavošanas procesa beigām cepeškrāsni var izslēgt. Tādējādi jūs ietaupīsit nedaudz enerģijas un izmantosit uzkrāto siltumu.

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

Vadotnes – gatavošanas līmeņi



GATAVOŠANAS SISTĒMA

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

STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA
Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarsētu krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.
- Pagrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".
- Iestatiet cepeškrāsni vajadzīgajā temperatūrā ar "temperatūras skalas pogu".

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS
Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus un gaļu var gatavot tikai vienā plaukta līmenī.

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana
Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksnēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums 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 infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt.
Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauzdēšanai.

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

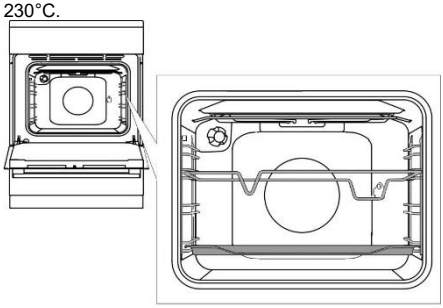
Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

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

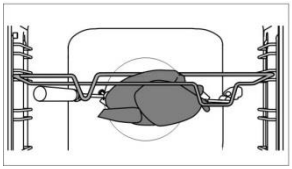
Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.

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 seklo cepampamatni uz apakšējās (1.) vadotnes – šī pamatne kalpos kā pilienu uztveršanas paplāte.



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

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

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsni un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.

Nelietojiet grilu 4. pozīcijā.

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

GRILS AR VENTILATORU

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

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

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

KARSTAIS 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 seklajās 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 biezumam noteikti jābūt vienādam.

Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS

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

Konservēšana
Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda 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 virt – kad pirmajā burciņā parādās burbulīši.

ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

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

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).
Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

ECO ECO GATAVOŠANA

Karsēšana, izmantojot karstu gaisu. ECO karstais gaiss izmanto mazāk enerģijas, bet nodrošina to pašu rezultātu kā karstā gaisa iestatījums. Gatavošana notiek dažas minūtes ilgāk.
Šo režīmu var izmantot gaļas cepšanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai.
Ievietojiet pannu 2. līmenī.
Šis iestatījums izmanto atlikušo siltumu (karsēšana nav ieslēgta visu laiku), lai panāktu zemu enerģijas patēriņu (saskaņā ar enerģijas klasi EN 60350-1).

P PIROLĪZE

Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns dobuma/iekšpuses automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru (apm. 460 °C), kas sadedzina tauku paliekas un citus netīrumus, pārvēršot tos pelnos.

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.

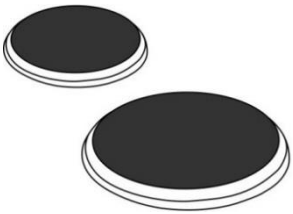
Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)
Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas
(atkarībā no modeļa)
Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.
Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Emaljētas virsmas (cepeškrāsns)
Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tauku 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 durtiņu stikla tīrīšanā nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoguļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA



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

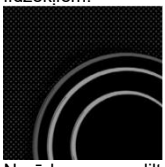
Lai uzturētu gatavošanas zonu tīrību, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tirdzniecībā pieejamos kondicionēšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz silta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiedīsies tās porās.
Gatavošanas zonas riņķi ir ražoti no nerūsējošā tērauda. Karstuma iedarbības dēļ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

STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

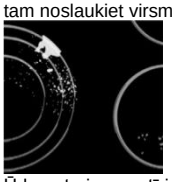
Pēc katras lietošanas nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietosit gatavošanas virsmu, visi palikušie netīrumi uz karstās virsmas piedegs.
Regulārā stikla keramikas gatavošanas virsmas apkopē lietojiet speciālos kopšanas līdzekļus, kas veido uz virsmas aizsargplēvi, tādējādi nepieļaujot netīrumu pielipšanu.

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

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



Norādes var nodilt, lietojot agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, vai arī liekot uz tām gatavošanai paredzētus traukus ar raupjām vai bojātām pamatnēm.
Mazākus netīrumus tīriet ar mitru mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.



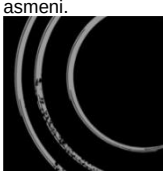
Ūdens traipus notīriet ar vāju etiķa šķīdumu. Tomēr nelietojiet šo šķīdumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucīšanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.

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 piedegušas 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 cepeškrāsni sausu.
Tīriet cepeškrāsni 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.

AUTOMĀTISKĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Ja izmantojat cepeškrāsni vidēji bieži, mēs iesakām reizi mēnesī palaist pirolītiskās tīrīšanas programmu, kas palīdzēs uzturēt tīru cepeškrāsns iekšpusi un atbrīvot to no grūti iztīrāmām taukvielām un netīrumiem.

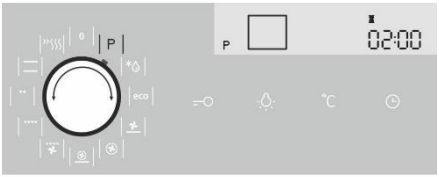
Pēc pirolītiskās tīrīšanas zonā ap durvīm var nedaudz mainīties krāsa. To var viegli novērst, ņemot palīgā nedaudz tīrāmā līdzekļa un sūkli.

Noslaukiet cepeškrāsni un tīrāmos piederumus cepeškrāsnī ar mitru drānu!

Pirolītiskās tīrīšanas laikā ēdiena un tauku gabaliņi var aizdegties. Ugunsgrēka risks!

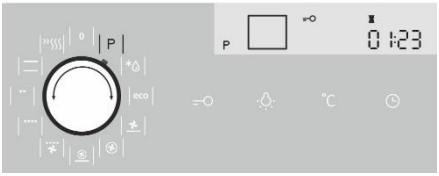
Pirms pirolītiskās tīrīšanas nogaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest, un izņemiet no tās visu aprīkojumu un palīgpiederumus, tostarp izvelkamās vadotnes.

Ja kopā ar iekārtu saņemtas arī īpašas stieņu vadotnes, pirms pirolītiskās tīrīšanas sākšanas uzstādiet tās izvelkamo vadotņu vietā.



Pagrieziet gatavošanas sistēmas izvēles pogu uz P.
Displejā tiks norādīts tīrīšanas laiks (2:00, divas stundas).
Lai sāktu tīrīšanu, piespiediet taustiņu START/STOP.

Cepeškrāsns pirolītiskās tīrīšanas laikā indukcijas plīts virsmai jābūt izslēgtai.
Kad pirolītiskā tīrīšana ir pabeigta, indukcijas plīts virsma ir bloķēta.
Pirms nākamās lietošanas reizes tā jāatbloķē – skatiet nodaļu “Bērnu drošības funkcija“.



Pēc noteikta laika posma cepeškrāsns durtiņas jūsu drošības labad tiks automātiski bloķētas. Displejā būs redzams atslēgas simbols.

Tīrīšanas laikā no cepeškrāsns izdalīsies nepatīkama smaka. Pēc pirolītiskās tīrīšanas cepeškrāsns dobuma apakšpusē būs nedaudz pelnu, bet sānos būs atlieku plankumi.
Kad cepeškrāsns atdzisusi, notīriet visas atliekas ar mitru drānu un mīkstu sūkli.
Noslaukiet cepeškrāsns durtiņas un piegulošās virsmas blīves rajonā. Neberziet blīvi.

Automātiskās tīrīšanas programmas darbības laikā nemēģiniet atvērt cepeškrāsns durtiņas. Programmas darbība var tikt izbeigta. Apdegumu risks!

PIROLĪTSKO PIEDRUMU TĪRĪŠANA CEPŠKRĀSNĪ (atkarībā no modeļa)

Turklāt pirolīzes programmu var izmantot, lai ik pa laikam notīrītu komplektā esošās pirolītiskās cepešpannas un plātis (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns piederumi"). Pēc lietošanas notīriet tās ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, pēc tam noslaukiet ar drānu un ievietojiet uz 2. vai 3. vadotnes. Neievietojiet cepešpannu vai plāti 1. vadotnē. Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepešpannas un plātis, kā arī cepeškrāsns dobums var nedaudz mainīt krāsu un zaudēt spīdumu, kas neietekmē cepeškrāsns darbību.
Ja pirolītisko tīrīšanu izmantojat arī pannu tīrīšanai, tad ir iespējams, ka tīrīšanas beigās cepeškrāsns apakšpuse nav pilnībā iztīrīta.

STIEPĻU 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.

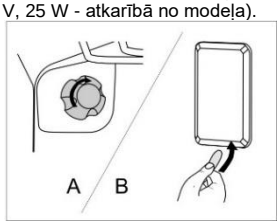
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAIŅA

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas 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).



A Noņemiet spuldzes pārsegu un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi.

Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

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

Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.

DURTIŅU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)
Plītīm ir jaunas fiksējošas durtiņu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtiņu aizvēršanu.

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

DURTIŅU FIKSATORS

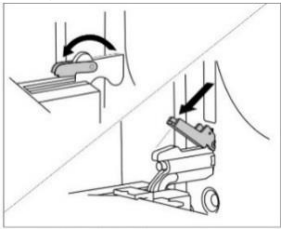
(atkarībā no modeļa)
Atveriet durtiņas, viegli pabīdot tās uz labo pusi ar īkšķi, vienlaikus velkot durtiņas uz āru.

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

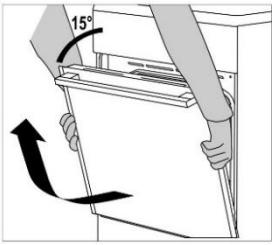
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(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.

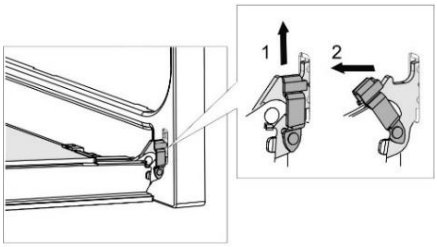


Pirms durtiņu atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durtiņu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja eņģu aizvēršanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durtiņu bojājumu un fiziskas traumas risku.

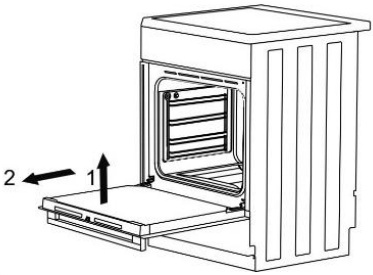
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).
2. Paceliet uz augšu un pagrieziet atlokus.



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

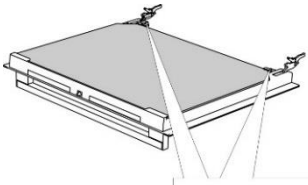


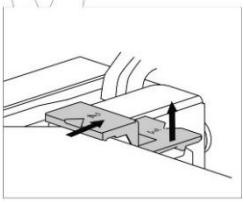
Atliekot durtiņas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtiņas neveras vaļā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

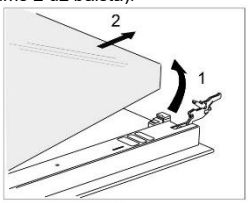
(atkarībā no modeļa)

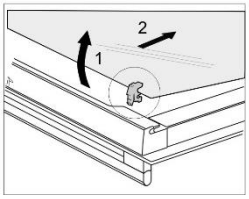
Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA").





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





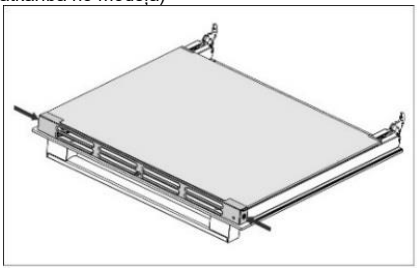
Turiet durtiņu stikla paneli aiz apakšējās malas un viegli paceliet tā, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu; izņemiet paneli.

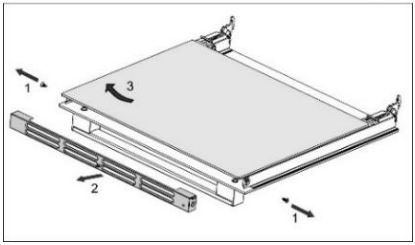
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.

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

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)





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

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

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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

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

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

Tālāk sniegti daži ieteikumi bieži sastopamu kļūmju novēršanai.

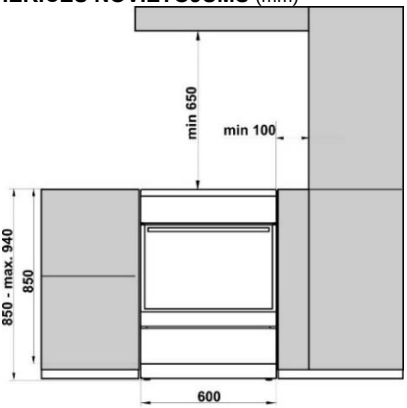
CEPEŠKRĀSNS	
Problēma/kļūda	**Risinājums**
Sensori nereaģē; displeja rādījums ir nemainīgs.	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (atvienojiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet iekārtu un ieslēdziet to.
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.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

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

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

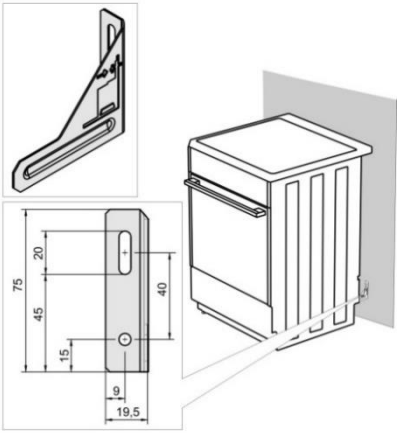
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIENOŠANU

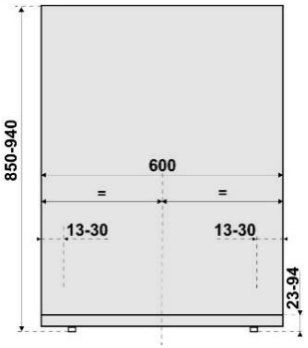
IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



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

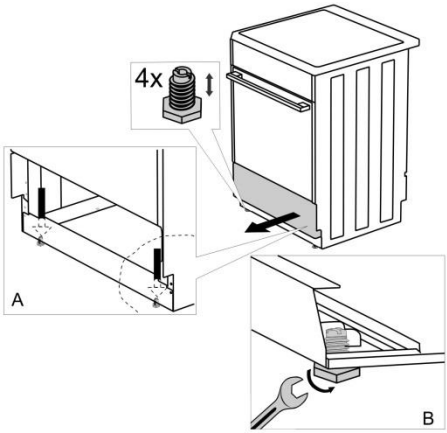
AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS (atkarībā no modeļa)





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

IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)

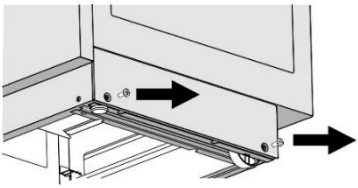


PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA

(atkarībā no modeļa)

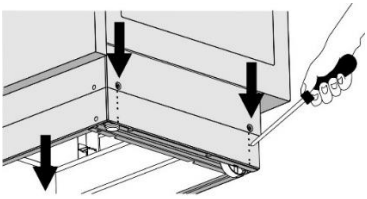
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

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



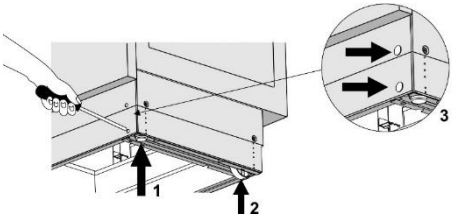
Torx T20

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



Plīts jāuzstāda horizontāli!

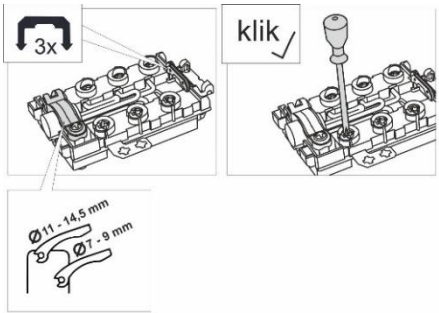
Izpildiet šīs darbības:
1. Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai ieregulētu plīts augstumu pareizajā stāvoklī.
2. Ieregulējiet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spirta līmeņrādi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.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

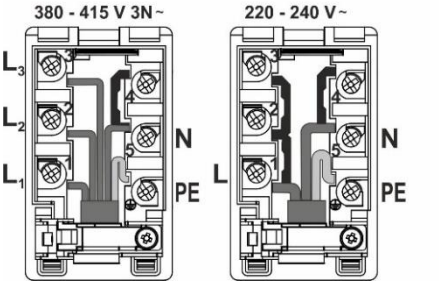


PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

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.

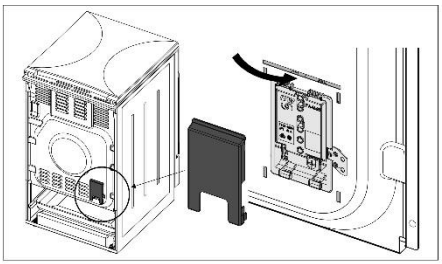
Plīti drīkst uzstādīt tikai un vienīgi kvalificēta, pieredzējusi persona. Kvalificētās personas pienākums ir iestatīt plīts gatavošanas virsmu horizontālā pozīcijā, pievienot elektrotīklam un pārbaudīt tās darbību. Plīts uzstādīšana ir jāapstiprina garantijas sertifikātā.

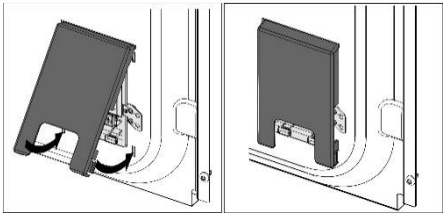
Ieteicams trīsfāzu plīts savienojumu veikt ar H05VV-F5G-1,5 tipa savienojošo kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1,5), (automātiskais slēdzis 3x16 A).
Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G-4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātiskais slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam).
Vadītāja gali jāiespīlē saspiestās spailēs, lai novērstu spurošanos.

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

SKAVU AIZSARDZĪBA

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





SVARĪGA PIEZĪME

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

Uzstādot ierīci, jāvadās no tās uzdevuma, ievērojot šādus nosacījumus:
- Savienojuma ar elektrotīkla pareizības pārbaude.
- Sildītāju, regulēšanas un vadības elementu darbības pārbaude.
- Visu ierīces funkciju nodemonstrēšana klientam un iepazīstināšana ar tās apkalpošanu un apkopi.

PIEZĪME

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

LIKVIDĒŠANA

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

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

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

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

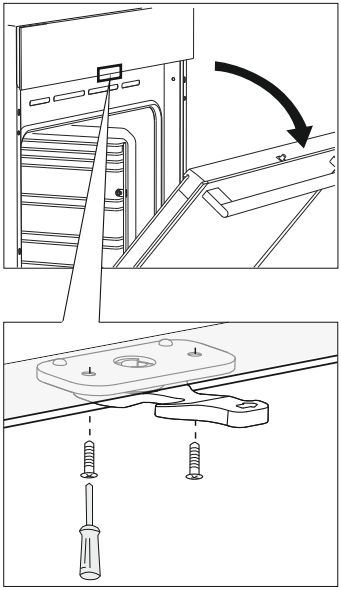
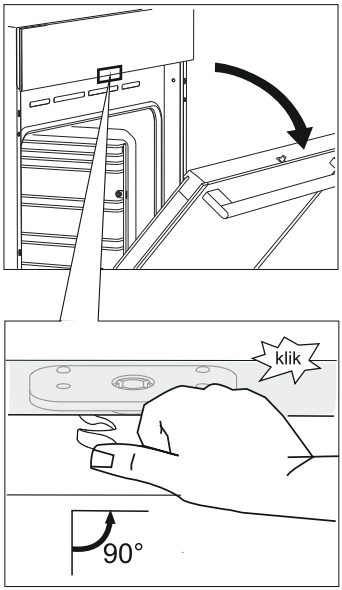
CEPŠANA

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

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

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

A



B