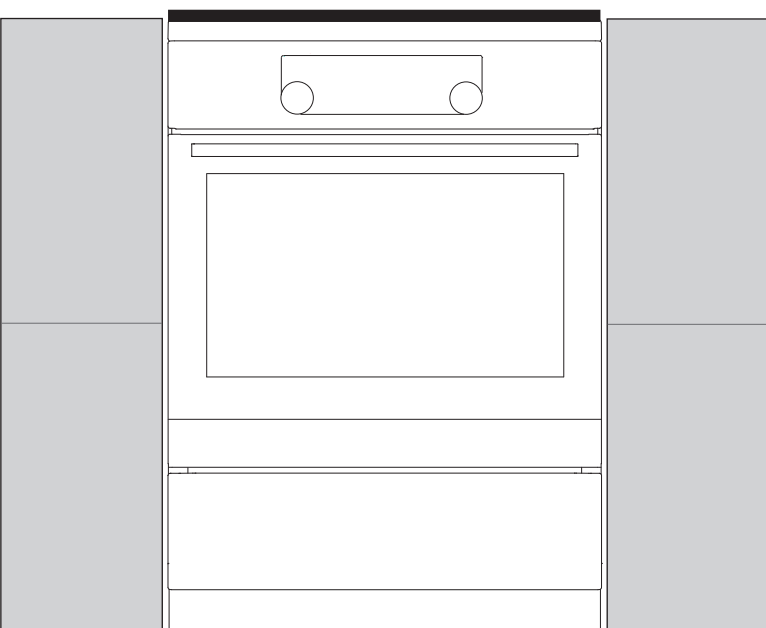
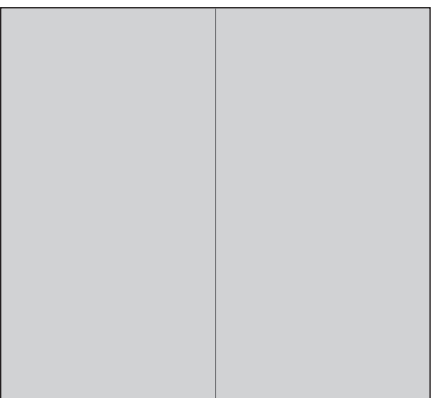


LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI ATSEVIŠĶI STĀVOŠAS INDUKCIJAS PLĪTS LIETOŠANAI

gorenje



Pateicamies jums par
izrādīto uzticību, iegādājoties
mūsu ražoto ierīci.

Šī detalizētās lietošanas
rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot
šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem
jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk
uzzināt, kā lietot jauno ierīci.

Pārliecinieties, ka saņemtā ierīce
nav bojāta. Ja tomēr ievērojat
transportēšanas laikā radušos
bojājumus, sazinieties ar pārdevēju,
no kura iegādājāties ierīci, vai reģiona
noliktavu, no kuras to piegādāja.
Tālruņa numurs ir norādīts uz rēķina
vai pavadzīmes.

Lietošanas norādījumi ir pieejami arī
mūsu mājaslapā

<http://www.gorenje.com>



Svarīga informācija



Ieteikums, piezīme

SATURA RĀDĪTĀJS

4 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI 8 Pirms ierīces pievienošanas 9 ATSEVIŠĶI STĀVOŠĀ INDUKCIJAS PLĪTS 13 Vadības bloks 14 Ierīces dati – datu plāksnīte	IEVADS
15 IERĪCES LIETOŠANA 15 Pirms ierīces pirmā lietojuma 16 INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA 16 Gatavošanas virsma (atkarībā no modeļa) 16 Stikla keramikas gatavošanas virsma 17 Padomi enerģijas taupīšanas jomā 17 Pannas atpazīšana 18 Indukcijas gatavošanas zonas darbības princips 19 Indukcijas gatavošanas trauki 20 PLĪTS VIRSMAS EKSPLOATĀCIJA	IERĪCES LIETOŠANA
54 APKOPE UN TĪRĪŠANA 55 Tradicionālā cepeškrāsns tīrīšana 55 Stikla keramikas virsmas tīrīšana 57 Funkcijas aqua clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanā 58 Stieņu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana 59 Katalītisko ieliktnu tīrīšana un uzstādīšana 60 Cepeškrāsns durvīņu izņemšana un ievietošana atpakaļ (atkarībā no modeļa) 63 Cepeškrāsns durvīņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana atpakaļ 65 Spuldzes nomaiņa	APKOPE UN TĪRĪŠANA
66 ĪPAŠI BRĪDINĀJUMI UN ZIŅOŠANA PAR BOJĀJUMIEM	PROBLĒMU NOVĒRŠANA
69 UZSTĀDĪŠANAS UN PIEVIEŅOŠANAS NORĀDĪJUMI 72 LIKVIDĒŠANA	CITI JAUTĀJUMI

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFORMĀCIJAI

Šo ierīci var lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ar noteikumu, ka viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir sapratuši ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un vietējo apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, nedrīkst uzturēties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces piekļūstamās detaļas var sakarst. Neļaujiet maziem bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā.

Lietošanas laikā ierīce stipri sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos cepeškrāsns sildelementiem.

BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks – nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS! Atstājot gatavošanas procesā bez uzraudzības ēdienus, kuros izmantoti tauki vai eļļa, var rasties bīstama situācija un izcelties ugunsgrēks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet

izslēdziet ierīci un pēc tam nosedziet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsizturīgu segu.

UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Gatavošanas process, kas aizņem neilgu laiku, jāuzrauga nepārtraukti.

BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu elektrotraumu risku, pirms apgaismojuma spuldzes nomaiņas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei.

Ierīce nav paredzēta regulēšanai ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS! Lietojiet tikai tādus plīts virsmu aizsargus, kurus izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas norādījumos kā piemērotus, vai arī ierīcē iebūvētus plīts virsmu aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

BRĪDINĀJUMS! Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektrotraumu risku.

Ierīces pievienošanai izmantojiet 5 x 1,5 mm² vadu ar H05VV-F5G1,5 marķējumu vai augstākas kvalitātes vadu. Vads jāuzstāda servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētai personai.

Ierīce ir paredzēta novietošanai tieši uz grīdas, neizmantojot balstus vai cokolus.

Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.

Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu, izmantojot tā regulatoru, un nepaļaujieties uz katla detektoru.

Cepeškrāsns durvju stikla vai plīts virsmas atvāžamo vāku stikla (attiecīgā gadījumā) tīrīšanai nelietojiet raupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Nelietojiet gatavošanas virsmas tīrīšanai tvaika tīrītājus vai augstspiediena tīrītājus, jo to lietošana var izraisīt elektrotraumas.

Lai nepieļautu apdraudējumu, bojāts barošanas vads jānomaina ražotāja pārstāvim, ražotāja servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētai personai.



- UZMANĪBU! Iespējama ierīces sasvēršanās.



- BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu ierīces sasvēršanos, jāuzstāda stabilizējoši elementi. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij paredzētu termometru.

Pirms vāka pacelšanas pārbaudiet, vai tas ir tīrs un uz tā nav uzšļakstīties šķidrums. Vāks var būt lakots vai izgatavots no stikla. To var aizvērt tikai pēc tam, kad visas gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kura atbilst elektroinstalācijas uzstādīšanas noteikumiem.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Ierīce ir paredzēta lietošanai

mājsaimniecībās. Nelietojiet to citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei, mīļdzīvnieku vai citu dzīvnieku, auduma, augu un citu objektu žāvēšanai, jo tas var izraisīt traumas vai ugunsgrēka risku.

Ierīci var pievienot tikai gāzes sadales uzņēmuma pilnvarots speciālists vai pilnvarota servisa centra pārstāvis. Jāievēro visas atbilstošās tiesību normas un vietējā gāzes izplatītāja tehniskie noteikumi, kas paredzēti, lai pieslēgtos pie gāzes tīkla.

Neatļauta apkope un remonts var radīt sprādziena vai elektrotraumu risku, vai arī īssavienojumu, kā rezultātā var gūt traumas un radīt bojājumus ierīcē. Šādas darbības var veikt tikai pilnvarots speciālists.

Pirms ierīces uzstādīšanas un pieslēgšanas pārliecinieties, ka vietējie pieslēguma apstākļi un īpatnības (gāzes veids un spiediens) ir savienojami ar ierīces uzstādījumiem.

Ierīces uzstādījumi ir norādīti datu plāksnītē.

Šī ierīce nav pievienota pie viegli uzliesmojošu produktu izvades iekārtas. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem

uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām, kas saistītas ar ventilāciju.

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

Ja ilgāku laika posmu (piem., pirms došanās atvaļinājumā) neliotosiet degļus, aizveriet galveno iekļūdes vārstu. Pārmērīgas slodzes rezultātā var tikt bojātas cepeškrāsns durkņu eņģes. Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durkņām smagas pannas un, tīrot cepeškrāsns iekšieni, neatbalstieties pret atvērtām cepeškrāsns durkņām. Nekādā gadījumā nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durkņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Plīti var droši izmantot, gan lietojot, gan nelietojot cepešpannu vadīklas.

Lai nepieļautu apdraudējumu gadījumā, ja bojāts barošanas vads, tas jānomaina ražotāja pārstāvim vai pilnvarotam servisa speciālistam.

Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju un nenovietojiet uz cepeškrāsns apakšpuses cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus. Alumīnija folija var traucēt gaisa riņķošanu cepeškrāsnī, kavēt cepšanas procesu un sabojāt emaljēto pārklājumu.

Darbības laikā cepeškrāsns durtiņas stipri sakarst. Lai samazinātu ārējās virsmas temperatūru, ir uzstādīts trešais stikls (tikai dažiem modeļiem).

Vienmēr nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Ilgstošas, intensīvas plīts lietošanas rezultātā var rasties nepieciešamība pēc papildu ventilācijas, piemēram, loga atvēršanas, vai efektīvākas ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas (ja tāda ir) līmeņa paaugstināšanas.

Plīts ir smaga. Plīts pārvietošanā jāpiedalās vismaz diviem cilvēkiem.

PIRMS IERĪCES PIEVIEÑOŠANAS

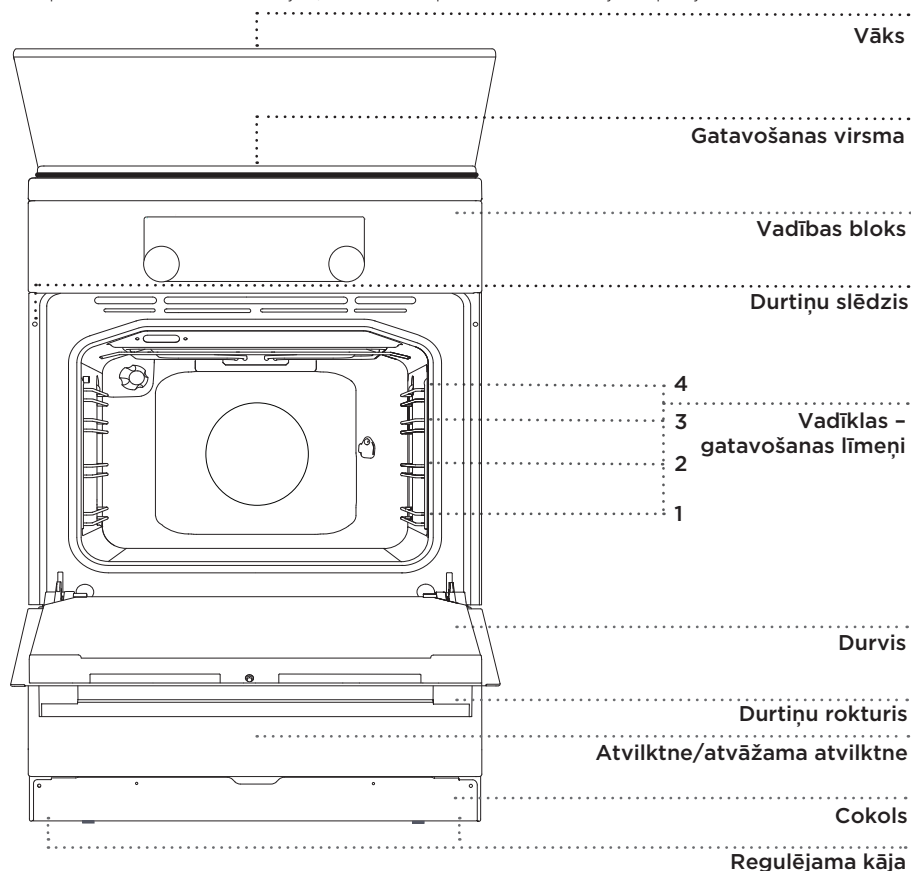


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies plīts nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

ATSEVIŠĶI STĀVOŠA INDUKCIJAS PLĪTS

CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS (atkarībā no modeļa)

Tā kā plītim, uz kurām attiecas šie norādījumi, var būt dažāds aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas, kuras nav paredzētas tieši jūsu plītij.



PLĪTS VĀKS

Pirms vāka pacelšanas pārbaudiet, vai tas ir tīrs un uz tā nav uzšļakstīties šķidrums. Vāks var būt lakots vai izgatavots no stikla. To var uzlikt tikai pēc tam, kad visas gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.



Simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka karsēšanas rezultātā stikla vāks var saplīst. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus.

PLĪTS ATVILKTNE



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

IESPIEŽAMA-IZVELKAMA POGA

Viegli piespiediet pogu, līdz tā izvirzās ārā, un pēc tam pagrieziet to.



Pēc katras lietošanas reizes pagrieziet pogu atpakaļ pozīcijā "izslēgts" un iespiediet to atpakaļ. Iespiežamo-izvelkamo pogu var iespiest atpakaļ tikai tad, ja slēdzis atrodas pozīcijā "izslēgts".

KONTROLLAMPIŅAS

Izvēloties kādu funkciju, tiks izgaismota izvēlētās pogas skala.

STIEŅU VADOTNES

Stieņu vadotņu izvietoējums ļauj gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņus/vadotnes skaita no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

Teleskopiskās izvelkamās vadotnes var piemērot 2., 3. un 4. līmenim. Izvelkamās vadotnes var būt daļēji vai pilnīgi pagarināmas.

RELJEFĀS VADOTNES

Cepeškrāsnij trijos līmeņos ir iestancētas sānu gropes režģa ievietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DURVJU SLĒDZIS

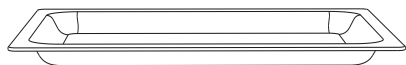
Gatavošanas laikā atverot cepeškrāsns durvis, slēdzis atslēdz cepeškrāsns sildīšanu un ventilatoru. Kad durvis ir aizvērtas, slēdzis atkal ieslēdz sildelementus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

Plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas dzesē korpusu un plīts vadības paneli.

Pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesēšanas ventilators īsu brīdi turpina darboties, dzesējot cepeškrāсни.

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)



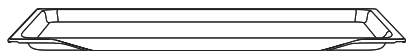
STIKLA CEPAMTRAUKU lieto ēdiena gatavošanai visos cepeškrāsns režīmos. Šajā traukā var arī pasniegt ēdienu.



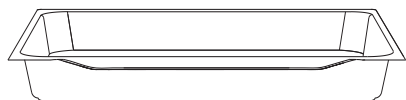
REŽĢI lieto grilēšanai vai kā pannas, cepešpannas vai cepamtrauka ar ēdienu balstu.



Režģi atrodas drošības aizgrieznis. Tādēļ, izvelkot režģi no cepeškrāsns, vispirms nedaudz paceliet tā priekšpusi.



Lietojiet **CEPAMPLĀTI** visu veidu gaļas, zivju un dārzeņu gatavošanai, kā arī lai uztvertu pilienus, kas izdalās, gatavojot uz stieplu režģa.



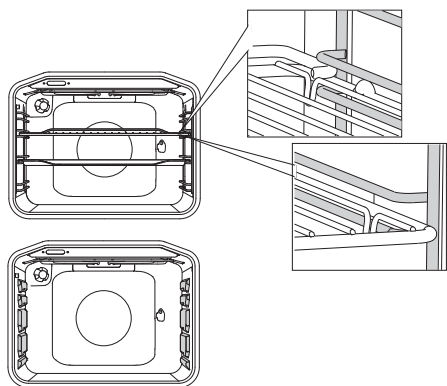
DZIĻO CEPEŠPANNU lieto gaļas cepšanai un mitru mīklas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas plāti.



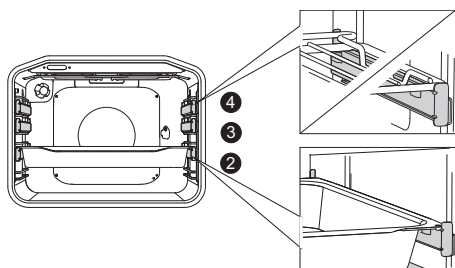
Nekādā gadījumā gatavošanas laikā nenovietojiet dziļo cepešpannu uz pirmās vadotnes, izņemot gadījumus, ja grilējat ēdienu vai lietojat grauzdēšanas iesmu un lietojat dziļo cepešpannu tikai kā pilienu uztveršanas plāti.



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

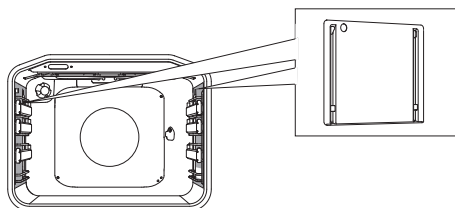


Režģis vai plāte vienmēr jāievieto gropē starp abiem vadotņu stieņiem.



Lietojot teleskopiskās izvelkamās vadotnes, vispirms izvelciet viena līmeņa vadotnes un novietojiet uz tām režģi vai cepamtrauku. Pēc tam ar roku iestumiet tās atpakaļ, līdz tās atduras.

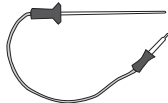
 Kad teleskopiskās vadotnes ir pilnībā atvilktas atpakaļ cepeškrāsnī, aizveriet durvis.



KATALĪTISKIE IELIKTŅI novērš izšļakstījušos tauku pielipšanu pie abām cepeškrāsns iekšējām sienām.



IESMU (gaļas iesmu ar skrūvēm) lieto gaļas cepšanai. Komplektācijā ir iekļauts iesma balsts, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.



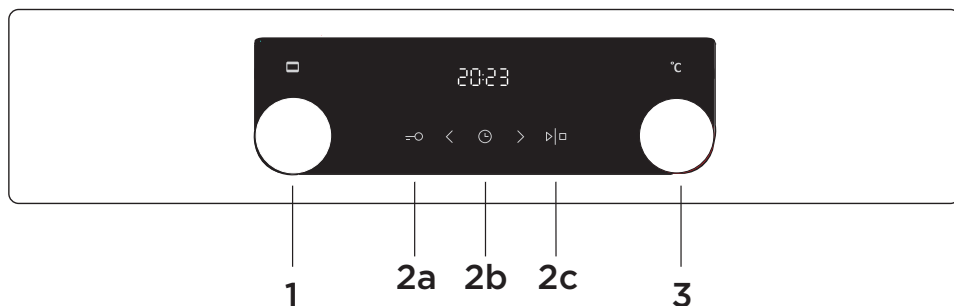
ZONDE lielāku gaļas gabalu cepšanai.



Ēdiena gatavošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas mēdz sakarst. Izmantojiet cepeškrāsns cimdus.

VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)



- 1** GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLES POGA
- 2a** BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA
- 2b** PULKSTEŅA UN TAIMERA IZVĒLES POGA
- 2c** SĀKŠANAS/PĀRTRAUKŠANAS SIMBOLS
- 3** TEMPERATŪRAS POGA

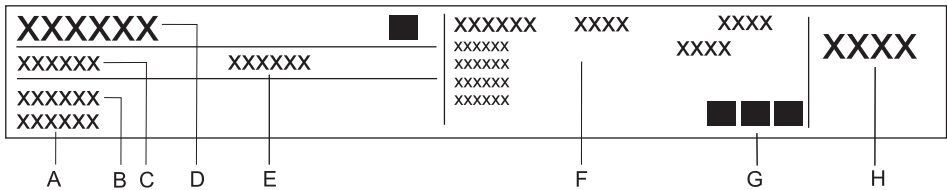
IEVĒROJIET:

Gatavošanas sistēmu simboli var atrasties uz pogas vai uz priekšējā paneļa (atkarībā no plīts modeļa).

Simboli labāk reaģēs, ja tiem pieskarsieties ar lielāku pirkstgala laukumu. Katru reizi, piespiežot simbolu, atskanēs īss skaņas signāls.

IERĪCES DATI - DATU PLĀKSNĪTE

(atkarībā no modeļa)



- A Sērijas numurs
- B Modelis
- C Veids
- D Prečzīme
- E Kods
- F Tehniskā informācija
- G Atbilstības norādes / simboli
- H Rūpnīcas iestatījumi gāzes tipam

Tehnisko datu plāksnīte, kurā norādīta pamatinformācija par ierīci, atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama, atverot cepeškrāsns durtiņas.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

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

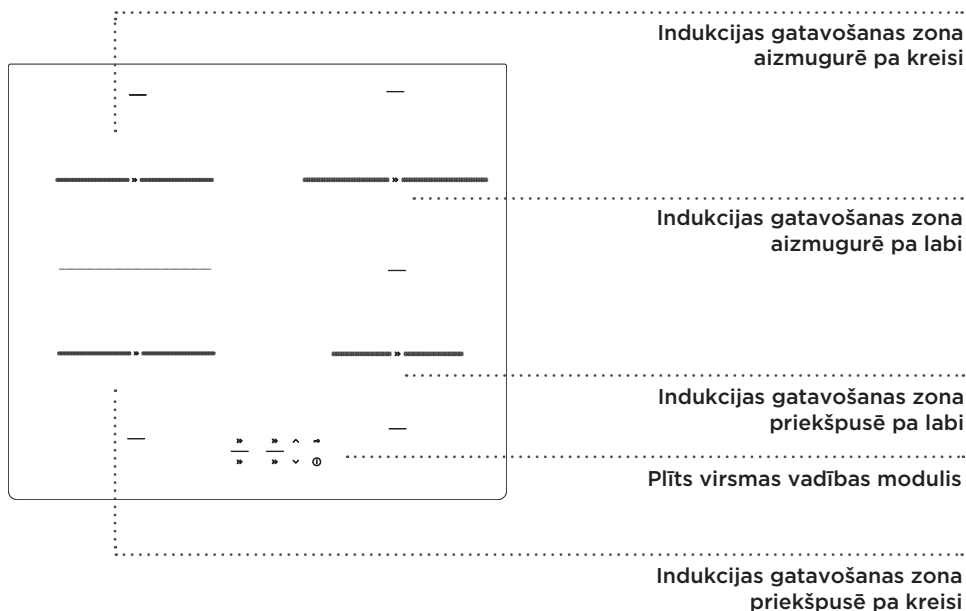
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

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

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA

GATAVOŠANAS VIRSMA (atkarībā no modeļa)



STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

- Karsēšanas zona ātri sasniegs iestatīto jaudu vai temperatūru, savukārt zona ar karstajām gatavošanas zonām saglabās vēsumu.
- Virsma ir izturīga pret temperatūras svārstībām.
- Virsma ir arī triecienizturīga. Pat ja ēdienu gatavošanas trauki uz gatavošanas virsmas tiks uzlikti tāpat kā uz parastām virsmām, tas gatavošanas virsmu nesabojās.
- Stikla keramikas gatavošanas virsmas izmantošana uzglabāšanas nolūkā var būt skrāpējumu vai citu bojājumu iemesls.
- Uz karstajām gatavošanas zonām nelieciet alumīnija vai plastmasas ēdienu gatavošanas traukus. Uz stikla keramikas virsmas nenovietojiet plastmasas priekšmetus vai alumīnija foliju.
- Nelietojiet stikla keramikas gatavošanas virsmu, ja tā ir ieplaisājusi vai salauzta. Ja uz gatavošanas virsmas nokrīt ass priekšmets, tas var gatavošanas virsmu salauzt. Šāda trieciena sekas var būt redzamas uzreiz vai arī tikai pēc laika. Tiklīdz gatavošanas virsmā parādās kāda redzama plaisa, nekavējoties izslēdziet ierīces elektropadevi.

GATAVOŠANAS JAUDAS LĪMENĪ

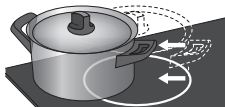
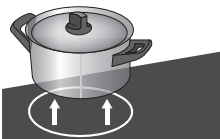
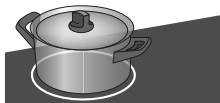
Gatavošanas zonas karsēšanas jaudu var iestatīt desmit dažādos līmeņos. Tabulā ir uzskaitīti katra līmeņa lietojuma daži piemēri.

Līmenis	Nolūks
0	Izslēgts, lieto atlikušo siltumu
1 - 2	Uztur ēdiena siltu, lēni vāra mazākus daudzumus (zemākais iestatījums)
3	Lēni vāra (gatavošanas turpinājums pēc intensīvas uzsākšanas)
4 - 5	Lēna lielāku daudzumu vārīšana (turpināšana), lielāku gabalu cepināšana
6	Vītināšana un apbrūnīšana
7 - 8	Vītināšana
9	Lielu daudzumu gatavošana, vītināšana
P	Palielinātas jaudas iestatījums gatavošanas procesa sākšanai; piemērots arī ļoti lielam pārtikas produkta daudzumam

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

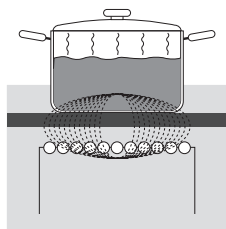
- Iegādājoties ēdiena gatavošanas traukus, ņemiet vērā to, ka uz katla norādītais diametrs parasti attiecas uz vāka augšmalu, kas parasti ir lielāka par katla pamatnes diametru.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvāritāju. Nodrošiniet, lai ātrvāritājā vienmēr būtu pietiekams daudzums ūdens. Noliekot uz gatavošanas virsmas tukšu ātrvāritāju, tas var pārkarst, kas savukārt var sabojāt gan pašu katlu, gan gatavošanas zonu.
- Pēc iespējas pārsedziet katlu vai pannu ar atbilstoša izmēra vāku. Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas atbilst gatavojamajam daudzumam ēdiena. Gatavošana lielā, līdz pusei aizpildītā katlā, patērēs daudz vairāk enerģijas.

PANNAS ATPAZĪŠANA



- Arī tad, ja gatavojamā zonā nav novietota panna vai katls vai ja lietotās pannas diametrs ir mazāks nekā gatavošanas zonas diametrs, nebūs novērojami enerģijas zudumi.
- Ja panna ir daudz mazāka par gatavošanas zonu, ir iespēja, ka gatavošanas zona to neatpazīs. Gatavošanas zonai aktivizējoties, uz gatavošanas jaudas displeja pārmaiņus parādīsies burts **U** un atlasītais jaudas līmenis. Ja nākamās minūtes laikā uz indukcijas gatavošanas zonas tiek novietota panna, virsma to atpazīs un ieslēgs ar izvēlēto gatavošanas jaudu. Tiklīdz pannu noņem no gatavošanas zonas, enerģijas padeve tiek pārtraukta.
- Ja uz gatavošanas virsmas tiek novietota mazāka panna vai katls un tas tiek atpazīts, virsma izmantos tikai tik daudz enerģijas, cik nepieciešams attiecīgās pannas izmēram.

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS DARBĪBAS PRINCIPS



- Gatavošanas virsmā ir iestrādātas ļoti efektīvas indukcijas gatavošanas zonas. Siltums tiek ģenerēts tieši trauka pamatnē, kur tas vajadzīgs visvairāk. Tādējādi nav nekādu enerģijas zudumu visā stikla keramikas virsmā. Enerģijas patēriņš ir ievērojami mazāks nekā tradicionālajās gatavošanas zonās ar izstarošanas sildītājiem.
- Stikla keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet tikai netieši ar siltumu, kas atstarojas no katla. Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas šis siltums tiek norādīts kā »atlikušais siltums«.
- Indukcijas gatavošanas zonās sildīšanu iespējo indukcijas spirāle, kas uzstādīta zem stikla keramikas virsmas. Spirāle inducē magnētisko lauku, kas feromagnētiska trauka pamatnē ģenerē virpuļstrāvu, kura savukārt sakarsē trauku.

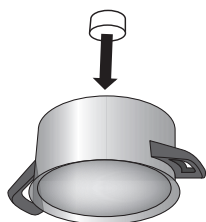


Gadījumā, ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izšļakstīts cukurs vai ēdiens ar lielu cukura saturu, bez kavēšanās noslaukiet gatavošanas virsmu vai noņemiet cukura atliekas ar skrāpi, kaut arī gatavošanas zona joprojām ir karsta. Tas novērsīs iespējamās stikla keramikas virsmas bojājumus.

Nelietojiet karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrīšanā mazgāšanas līdzekļus un citus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var virsmu sabojāt.

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS TRAUKI

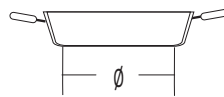
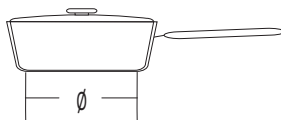
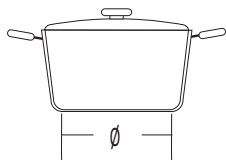
INDUKCIJAS VIRSMAI PIEMĒROTI GATAVOŠANAS TRAUKI



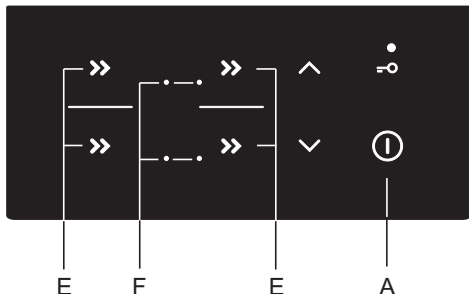
- Lai indukcija darbotos pareizi, jālieto piemēroti trauki.
 - Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.
 - Piemēroti gatavošanas trauki: no tērauda izgatavoti trauki, emaljētas tērauda pannas vai čuguna pannas.
 - Nepiemēroti gatavošanas trauki: tērauda sakausējuma trauki ar vara vai alumīnija pamatni un stikla gatavošanas trauki.
 - Pārbaude ar magnētu: lai pārbaudītu, vai pannas vai katla pamatne ir feromagnētiska, izmantojiet nelielu magnētu. Ja magnēts pielīp pie pannas pamatnes, panna ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts.
- Lietojot ātrvārtāju, tas līdz atbilstoša spiediena sasniegšanas brīdim ir jāuzrauga. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtāja ražotāja norādījumus, vajadzīgajā brīdī samaziniet gatavošanas jaudu.»
 - Nodrošiniet, lai ātrvārtājā vai jebkādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Lietojot gatavošanas zonā tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
 - Dažiem gatavošanas traukiem pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Tādā gadījumā uzkarstīs tikai magnētiskā daļa, bet pārējā pamatnes daļa nesakarsīs.
 - Lietojot specializētos gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
 - Lai sasniegtu labāku gatavošanas rezultātu, gatavošanas trauka feromagnētiskajai zonai jāatbilst gatavošanas zonas izmēram. Ja gatavošanas zona neatpazīst pannu, mēģiniet to novietot uz citas gatavošanas zonas, kurai ir mazāks diametrs.

Gatavošanas zona	Minimālais trauka pamatnes diametrs
Aizmugurējā kreisā, priekšējā kreisā	Ø 110 mm
Priekšējā labā	Ø 90 mm
Aizmugurējā labā	Ø 130 mm

Pannas pamatnei jābūt plakanaī.



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.

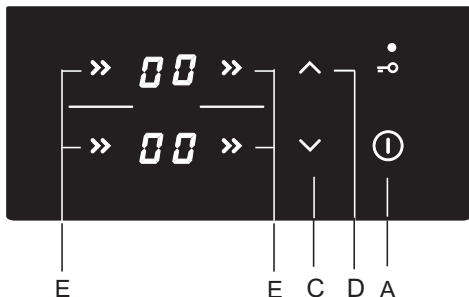


Ja 10 sekunžu laikā netiks ieslēgta neviena no gatavošanas zonām, plīts virsmai tiks atslēgta strāva. Atskanēs īss skaņas signāls.



Ja iekārta pirmo reizi ir pievienota pie elektrotīkla vai pievienota atkārtoti pēc strāvas padeves pārtraukuma, iekārta tiek bloķēta.

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

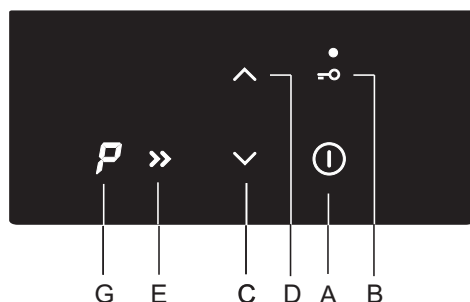
Jaudas līmeni var jebkurā laikā mainīt, atlasot vēlamo gatavošanas zonu "a", "d" noregulējot iestatījumu, piespiežot attiecīgo taustiņu C vai D.

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 parādīsies burts "P". Gatavošanas zona 10 minūtes darbosies ar maksimālo jaudu; pēc tam atskanēs skaņas signāls, un jaudas līmenis tiks pārslēgts uz "9".



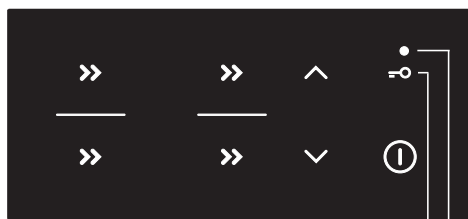
PALIELINĀTĀS JAUDAS FUNKCIJAS IZSLĒGŠANA

- 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.



BB1

Plīts virsmas vadības bloķēšana

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

Plīts virsmas vadības atbloķēšana

Lai atbloķētu plīts virsmu, veiciet tās pašas darbības kā bloķēšanai. Plīts virsmai jābūt izslēgtai. Piespiediet taustiņu B un vienu sekundi turiet to piespiestu.

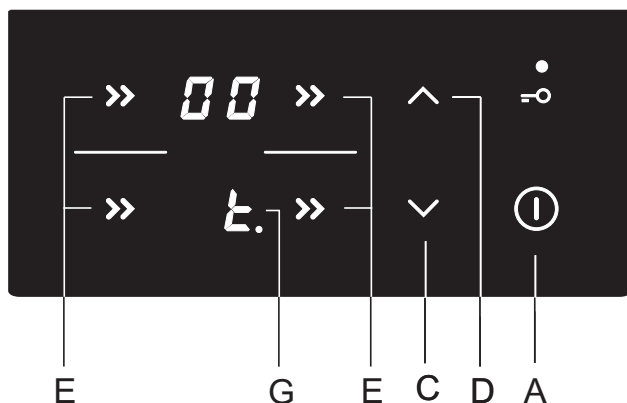


Bloķēšanas funkciju var ieslēgt, ja gatavošanas zonas ir ieslēgtas vai ja ir izslēgta gatavošanas zona. Ja gatavošanas zona ir ieslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot taustiņu gatavošanas zonas ieslēgšanai/izslēgšanai (A) un bloķēšanas taustiņu. Ja gatavošanas zona ir izslēgta, taustiņu bloķēšanas funkcija bloķē visus taustiņus, izņemot bloķēšanas taustiņu. Plīts virsmas bloķēšanas funkcija vienmēr ir ieslēgta, ja iekārta ir pievienota elektrotīklam vai pēc strāvas padeves atvienošanas.

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.

Var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm ilgu gatavošanas laiku. Programmu taimeris 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 "t." 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 pogas (C) un (D), taimera laiks tiks atiestatīts uz »0« vai tiks izslēgts. Piespiežot un turot pogu (C) vai (D), pieaugs iestatījuma izmaiņu ātrums.
- Pēc dažām sekundēm taimera displejs tiks izslēgts, un blakus jaudas displejam iegaismosies decimālais punkts.
- Pēc iestatītā laika beigām atskanēs skaņas signāls un gatavošanas zona tiks izslēgta. Izslēdziet skaņas signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc 2 minūtēm tas automātiski izslēgsies.

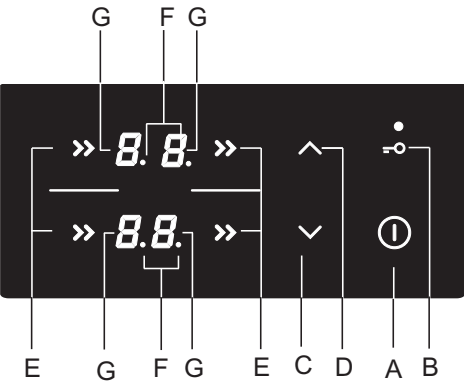
Gatavošanas ilguma mainīšana

- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī var mainīt gatavošanas ilgumu.
- Divas reizes piespiediet vēlamās gatavošanas zonas taustiņu
- Piespiediet taustiņu (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 "0".

Ja visu gatavošanas zonu jauda ir iestatīta "0", gatavošanas zona pēc dažām minūtēm automātiski izslēgsies.

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

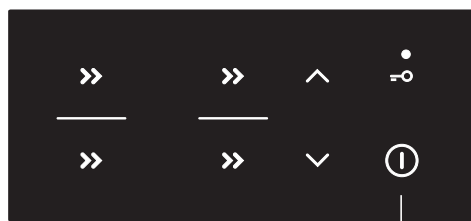
Stikla-keramikas plīts virsma ir aprīkota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla-keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan tikai netieši ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Kamēr burts "H" pēc plīts virsmas izslēgšanas ir izgaismots, gatavošanas zonā ir atlicis siltums, ko var izmantot, lai saglabātu ēdiena siltu vai to atkausētu. Kad burts "H" vairs nav izgaismots, 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 izvēlētajā jaudas līmeņa. Ja iestatītajā laika posmā iestatījums netiks mainīts, jauda gatavošanas zonā tiks atslēgta automātiski.

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

VISAS PLĪTS VIRSMAS IZSLĒGŠANA



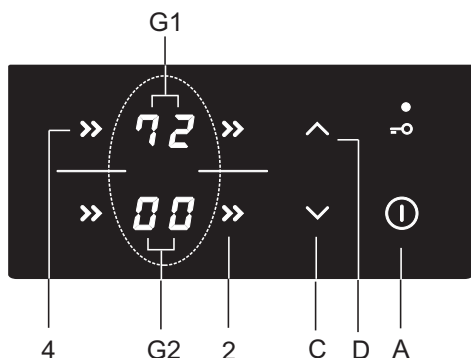
A

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

AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANĀS

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

IEKĀRTAS MAKSIMĀLĀS 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. Vēl pirms 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).

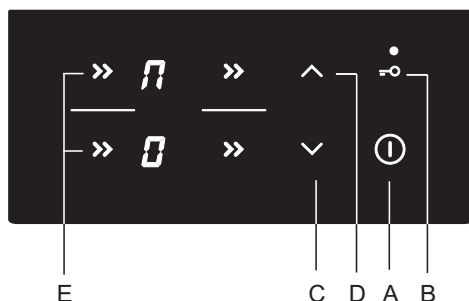
Saglabājiēt jauno iestatījumu, vēlreiz vienlaikus piespiežot taustiņus 2 un 4.

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 pannu ar smagu pamatni. Gatavošanas laikā trauks vai katls sakarsīs. Ievērojiet piesardzību, lai nepieļautu apdegumus.
- Novietojot cepamtrauku uz gatavošanas virsmas, raugieties, lai tas neapsegto vadības moduli.



Savienotās gatavošanas zonas ieslēgšana

- Ieslēdziet plīts virsmu, piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru (A).
- Vienlaikus pieskarieties diviem sensoriem un 3 sekundes turiet tos piespiestus (E). Displeja blokā attiecībā uz aizmugurējo laukumu būs redzama zīme , 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 funkciju P. Maksimālais pieļaujamais jaudas līmenis ir 9.«

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

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



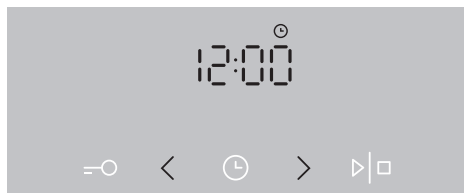
Ja divas gatavošanas zonas ir savienotas, bet ne uz vienas no gatavošanas zonām nav gatavošanas trauka, pēc 1 minūtēm savienotā zona tiks sadalīta. Neaktīvā zona tiks izslēgta.

CEPEŠKRĀSNS

IESLĒGŠANA UN IESTATĪJUMI

Pēc ierīces pievienošanas vai pēc ilgāka pārtraukuma enerģijas padevē uz displeja mirgos 12:00, un iegaismosies simbols ☹. Iestatiet pareizu laiku.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA



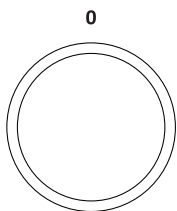
1 Iestatiet pulksteni, piespiežot taustiņus < vai >, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu ☹.

💡 Pieskaroties un turot piespiestu vērtības regulēšanas simbolu, palielināsies ātrums, kādā mainās iestatītā vērtība.

PULKSTEŅA IESTATĪJUMU IZMAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var izmainīt, ja nav aktivizēta taimera funkcija. Lai iestatītu pareizu laiku (pulksteni), vairākas reizes pieskarieties PULKSTEŅA simbolam un atlasiet simbolu ☹.

GATAVOŠANAS REŽĪMA IZVĒLE (atkarībā no modeļa)



Pagrieziet pogu (pa kreisi un pa labi) un izvēlieties gatavošanas sistēmu (skat. programmu tabulu, atkarībā no modeļa).



Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

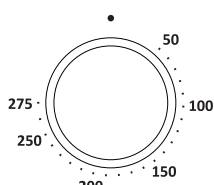
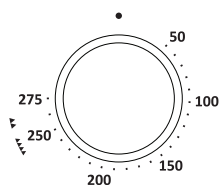
SISTĒMU	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
ĒDIENA GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
»»»»	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātri uzsildīt cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns ir uzsilusi līdz vajadzīgajai temperatūrai, uzsilšanas process ir pabeigts.	160
==	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Sildelementi cepeškrāsns pašā apakšā un augšā vienmērīgi izstaros karstumu pa visu cepeškrāsns iekšpusi. Mīklas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt tikai viena augstuma līmenī.	200
==	AUGŠĒJAIS SILDELEMENTS Karstumu uz ēdiena izstaros tikai cepeškrāsns augšpusē esošais sildelements. Lietojiet to ēdiena augšpusē apbrūnināšanai (pēdējā apbrūnināšana).	180
==	APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Karstumu izstaros tikai cepeškrāsns iekšpusē apakšā esošais sildelements. Lietojiet šo sildelementu ēdiena apakšpusē apbrūnināšanai.	180
▼▼	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma parastu sviestmaižu vai alus desiņu grilēšanai un maizes grauздēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra: 230°C.	220
▼▼▼	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildelements un grila sildelements. Grila sildelements izstaro karstumu tieši uz cepeškrāsns augšpusi. Lai palielinātu karstuma iedarbību, tiek aktivizēts arī augšējais sildelements. Šo kombināciju lieto mazāka daudzuma parastu sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai un maizes grauздēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra: 230°C.	220
▼▼▼ ✦	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildelements un ventilators. Šo kombināciju lieto gaļas grilēšanai un lielāku gaļas vai putnu gaļas grauздēšanai vienā augstuma līmenī. Tas ir piemērots arī panētiem ēdieniem un kraukšķīgas brūnas garoziņas iegūšanai.	170

SISTĒMU	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
	AUGŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildelements un ventilators. Lietojiet šo sistēmu lielāku gaļas un mājputnu gaļas gabalu cepināšanai. Piemērots arī panētiem ēdieniem.	170
	KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto picas, valgu mīklas izstrādājumu, augļu kūku, rauga un smilšu mīklas cepšanai.	200
	KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļais sildelements un ventilators. Cepeškrāsns aizmugurējā sienā uzstādītais ventilators nodrošina nepārtrauktu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai mīklas izstrādājumu. Šo režīmu izmanto gaļas cepšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.	180
	APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.	180
	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS Ir ieslēgti abi sildelementi un ventilators. Ventilators dod iespēju karstajam gaisam brīvi cirkulēt pa cepeškrāsns iekšpusi. To lieto mīklas izstrādājumu cepšanai, atkausēšanai un augļu un dārzeņu žāvēšanai.	180
	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu pusdienu traukus (šķīvjus, krūzes) un tādējādi ēdiens tajos ilgāk saglabātos silts.	60
	SAUDZĪGA CEPŠANA ¹⁾ Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva. Iestatiet temperatūru diapazonā no 140 līdz 220 °C.	180
	ATLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē, bet sildelementi nav ieslēgti. Darbojas tikai ventilators. To lieto lēnai sasaldēta ēdiena atkausēšanai.	-
	AQUA CLEAN TĪRĪŠANAS FUNKCIJA Karstumu izstaros tikai apakšējais sildelements. Lietojiet šo funkciju traupu un ēdienu atlieku iztīrīšanai no cepeškrāsns. Programma darbojas 30 minūtes.	70

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

IESTATĪJUMU IZVĒLĒŠANĀS

CEPŠANAS TEMPERATŪRAS NOREGULĒŠANA



Lietojot cepeškrāsns sistēmu ar lielo grilu un grilu, iestatiet temperatūras pogu pozīcijā .



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

Kad ierīce ir ieslēgta, pieskaroties simbolam **SĀKT**, uz displeja bloka tiek attēlota temperatūra.



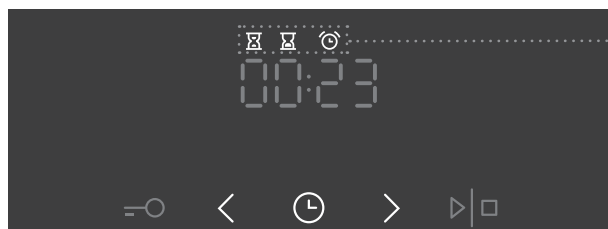
Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet simbolu **SĀKT** un turiet to mirkli piespiestu – aptuveni vienu sekundi.

TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms pagrieziet **GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASĒS POGU** un pēc tam iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu vajadzīgo funkciju, vairākkārt pieskarieties **TAIMERA** simbolam. Iegaismosies atlasītās taimera funkcijas ikona, un displejā sāks mirgot regulējamie gatavošanas sākuma/beigu laika iestatījumi.

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet **SĀKT**. Tiks parādīts **PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS**.



Taimera funkciju



Gatavošanas laika posma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas laiku) iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku. Vispirms iestatiet minūtes un pēc tam stundas. Uz displeja tiek parādīta ikona un gatavošanas laiks.



Atliktā sākuma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas laiks) un laiku, kad vēlaties gatavošanas procesu apturēt (beigu laiks). Pārliecinieties, ka pulkstenis ir precīzi iestatīts atbilstoši pašreizējam laikam.

Piemērs.

Pašreizējais laiks: 12:00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Divreiz pieskarieties PULKSTENĀ 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).

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet SĀKT. Taimeris gaidīs, līdz pienāks laiks sākt gatavošanas procesu un iedegsies attiecīgais simbols. Cepeškrāsns automātiski ieslēdzas (16:00) un beidz darboties izvēlētajā laikā (18:00).



Atlikušā laika taimera iestatīšana

Atlikušā laika taimeri var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

Pēdējā minūtē atlikušā laika taimeris rāda atlikušo laiku sekundēs.

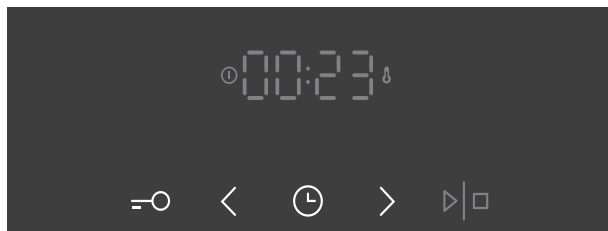


Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns automātiski beigs darboties (gatavošanas beigas).

Atskanēs skaņas signāls, kuru var izslēgt, pieskaroties jebkurai simbolam. Pēc vienas minūtes skaņas signāls automātiski izslēgsies.

Taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz "0". Arī jebkuru taimera funkciju var atcelt, vienlaikus piespiežot simbolu > un < brīdi turot piespiestu.

PAPILDU FUNKCIJU/IESPĒJU IZVĒLE



Ieslēdziet/izslēdziet funkcijas, piespiežot vajadzīgo simbolu vai simbolu kombināciju.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

Ieslēdziet funkciju, pieskaroties simbolam BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA. Uz displeja piecas sekundes tiks attēlota "atslēga". Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, pieskarieties simbolam vēlreiz.

Ja, ieslēdzot bērnu drošības funkciju, nav ieslēgtas taimera funkcijas (attēlots tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkciju ieslēdz pēc taimera funkcijas iestatīšanas, cepeškrāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams izmainīt tās iestatījumus.

Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, var mainīt režīmus, tomēr nav iespējams izmainīt papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var izbeigt, pagriežot pārslēgšanas pogu uz "0".

Bērnu drošības funkcija būs ieslēgta arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu režīmu, vispirms vajadzēs izslēgt bērnu drošības funkciju.

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Izvēloties gatavošanas režīmu, vienmēr automātiski ieslēgsies cepeškrāsns apgaismojums.

5sek < SKAŅAS SIGNĀLS

Skaņas signāla skaļumu var iestatīt, ja nav ieslēgtas taimera funkcijas (attēlots tikai iestatītais pareizais laiks). Piespiediet taustiņu un piecas sekundes turiet piespiestu <. Vispirms uz displeja parādīsies **"Vol"** un divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Pieskarieties < un > simboliem un izvēlieties vienu no trim skaļuma līmeņiem (vienu, divus vai trīs stabiņus). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts un parādīsies iestatītais pareizais laiks.

5sek > DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA

Gatavošanas režīma pārslēgšanas pogai jāatrodas pozīcijā "0". Piecas sekundes turiet simbolu piespiestu >. Vispirms uz displeja parādīsies **"bri"** un divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Lai noregulētu displeja gaismmaini, pieskarieties simboliem < un > (viens, divi vai trīs stabiņi). Pēc trīs sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

⊖ ⊕ PULKSTEŅA DISPLEJA IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai izslēgtu pulksteņa displeju, vienlaikus piespiediet taustiņus "atslēga" un "pulkstenis", un 5 sekundes turiet tos piespiestus. Uz dažām sekundēm tiks parādīts uzraksts "OFF"; pēc tam izeigsimies ikona ⊕.

Lai aktivizētu pulksteņa displeju, vēlreiz vienlaikus piespiediet taustiņus "atslēga" un "pulkstenis", kamēr nav aktīva pulksteņa funkcija.



Pēc elektroapgādes pārtraukuma vai pēc ierīces izslēgšanas papildu funkciju iestatījumi saglabāsies ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot skaņas signālu, displeja gaismmaini un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti atbilstoši rūpnīcas standartiestatījumiem.

ĒDIENA GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

Gatavošanas procesa sākumā piespiediet simbolu SĀKT/PĀRTRAUKT un mirkli turiet to piespiestu. Iedegties temperatūras un darbības simbols.

Ja nav atlasīta taimera funkcija, uz displeja bloka parādīsies gatavošanas ilgums.



Temperatūras simbols mirgos tik ilgi, kamēr iesils cepeškrāsns. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, iegaismosies simbols un atskanēs īss skaņas signāls.

 Darba laikā temperatūras simbols pārmaiņus iedegties un nodzīsīs, norādot uz sildītāju darbību.

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Lai apturētu gatavošanas procesu, piespiediet simbolu SĀKT/PĀRTRAUKT un turiet to piespiestu.

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASES POGU un TEMPERATŪRAS POGU pozīcijā "0".

 Pēc gatavošanas procesa tiek apstādināti un atcelti arī visi taimera iestatījumi, izņemot atlikušo laiku. Tiks attēlots iestatītais pareizais laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators brīdi turpinās darboties.

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

Ja jūsu izvēlētais pārtikas produkts gatavošanas tabulā nav atrodams, meklējiet informāciju par līdzīgu pārtikas produktu. Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

Ir norādīts ieteicamās temperatūras diapazons. Sāciet ar zemākas temperatūras iestatījumu un, ja atzīstat, ka pārtikas produkts nav pietiekami apbrūnināts, palieliniet šo iestatījumu.

Gatavošanas ilgums ir tikai provizorisks aplēse un dažādu apstākļu dēļ var atšķirties.

Iepriekšēji uzsildiet cepeškrāsni tikai tajos gadījumos, ja tā ir prasīts ēdiena receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Tukšas cepeškrāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.

Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās plātis un cepešpannas, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, cepeškrāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

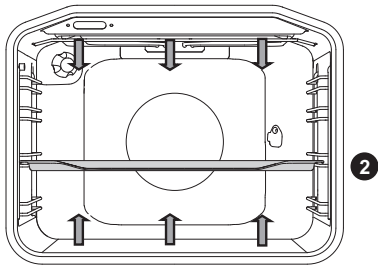
Izslēdziet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

Produktu veids	Gaļas temperatūra centrā (°C)	Gaļas krāsa griezumā un gaļas sulas krāsa
LIELLOPU GAĻA		
Asiņaina	40-45	gaļas sarkana, līdzīgi asiņainai gaļai, sulas nav daudz
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana, daudz gaiši sarkanās sulas
Vidēji apcepta	65-70	sārta, nedaudz bāli sārta sulas
Labi izcepta	75-80	vienmērīgi pelēkbrūna, nedaudz bezkrāsainas sulas
TEĻA GAĻA		
Labi izcepta	75-85	sarkanbrūna
CŪKGAĻA		
Vidēji apcepta	65-70	gaiši sārta
Labi izcepta	75-85	dzeltenbrūna
JĒRGAĻA		
Labi izcepta	79	pelēka, sārtena sula
AITAS GAĻA		
Asiņaina	45	gaļas sarkana
Vidēji asiņaina	55-60	gaiši sarkana
Vidēji apcepta	65-70	vidū sārta
Labi izcepta	80	pelēka
KAZAS GAĻA		
Vidēji apcepta	70	bāli sārta, sārta sula
Labi izcepta	82	pelēka, sula tikai nedaudz sārta
PUTNU GAĻA		
Labi izcepta	82	gaiši pelēka
ZIVIS		
Labi izcepta	65-70	no baltas līdz pelēkbrūnai

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS



Sildelementi cepeškrāsns iekšienes pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī.

Gaļas cepšana:

Ietīojiet 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. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis	1500	2	180-200	90-110
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	180-200	100-120
Cūkgaļas rulete	1500	2	180-200	120-140
Gaļas klaiņš	1500	2	200-210	60-70
Liellopu gaļas cepetis	1500	2	170-190	120-140
Teļa gaļas rulete	1500	2	180-200	90-120
Jēra gaļas fileja	1500	2	180-200	80-100
Zaķa fileja	1500	2	180-200	50-70
Brieža ciska	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vista	1500	2	190-210	70-90
ZIVIS				
Apcepta sutināta zivs	1000g/gabals	2	210	50-60

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav režīma, izmantojiet šo režīmu vistas cepšanai.

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās plātis vai cepešpannas. Uz gaišām cepamām plātīm vai cepešpannām konditorejas izstrādājumi apbrūnēs mazāk, jo šāds aprikojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektācijā iekļauto cepamo plāti, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīts.

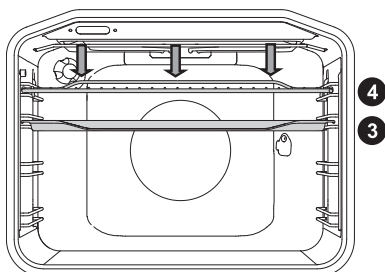
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzeņu suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Maizes veltnīši (Semmel)*	2	190-210	20-30
Baltmaize*	2	180-190	50-60
Griķu maize*	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize*	2	180-190	50-60
Rudzu maize*	2	180-190	50-60
Plēkšņu kviešu maize*	2	180-190	50-60
Valriekstu kūka	2	170-180	50-60
Biskvītkūka*	2	160-170	25-30
Biezpiena plātsmaize	2	170-180	65-75
Kēksiņi	2	170-180	25-30
Rauga mīklas smalkmaizītes	2	200-210	20-30
Pīrāgi ar kāpostu pildījumu	2	185-195	25-35
Augļu kūka	2	150-160	40-50
Bezē cepumi	2	80-90	120-130
Smalkmaizītes ar žeļejas pildījumu (Buchtel)	2	170-180	30-40

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS



Grilējot produktus ar **lielo grilu**, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns iekšpusē griestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns iekšpusē griestos.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 230 °C

Piecas minūtes iepriekš uzsildiet infrasarkanā staru (grila) sildītāju. 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 garoziņu, kā arī maizes grauздēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi ceturtnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet pirmajā vai otrajā vadotnē. Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļauj sadegšanu.

Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, vidēji asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
GRAUздĒTA MAIZE				
Grauздņi	/	4	230	3-6
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	3-6

Grila galds – lielais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Liellopa steiks, asiņains	180 g/gabals	3	230	15-20
Bifšteks, labi izcepts	180 g/gabals	3	230	18-25
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	20-25
Karbonādes/kotletes	280 g/gabals	3	230	20-25
Teļa gaļas eskalops	140 g/gabals	3	230	20-25
Grila desiņas	70 g/gabals	3	230	10-15
Gaļas pastēte (Leberkäse)	150 g/gabals	3	230	10-15
ZIVIS				
Laša steiki/filejas	200 g/gabals	3	230	15-25
GRAUZDĒTA MAIZE				
Graudziņi	/	4	230	1-3
Vaļējas sviestmaizes	/	4	230	2-5

Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza.

Cepot foreli, nosusiniet zivi papīra dvieļī. Zivs iekšpusē pievienojiet garšvielas, ārpusi apziediet ar eļļu un novietojiet uz režģa. Grilēšanas laikā zivi neapgroziet.



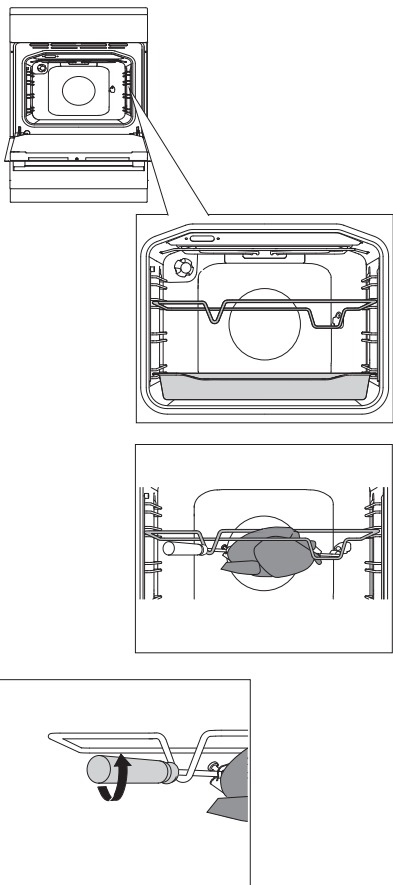
Lietojot grila (infrasarkanā) sildelementu, vienmēr turiet cepeškrāsns durtiņas aizvērtas.

Grilēšanas laikā grila sildelements, režģis un citi cepeškrāsns piederumi spēcīgi sakarst. Tādēļ lietojiet cepeškrāsns cimdus un gaļas knaibles.

Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)



Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



1 Ievietojiet iesma balstu trešajā vadotnē no apakšas un ielieciet dziļo paplāti apakšējā (1.) vadotnē – tā kalpos kā pilienu uztvērējs.

2 Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

Ielieciet iesma rokturi priekšējā iesma balstā un ievietojiet uzgali atvērumā labajā pusē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sienā (atvērumu aizsedz rotējošs pārsegs).

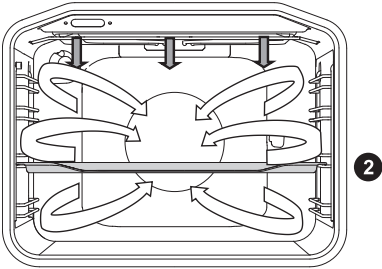
3 Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsns un atlasiet režīma grila sildelementu un gatavošanu uz iesma (rotisserie)



Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

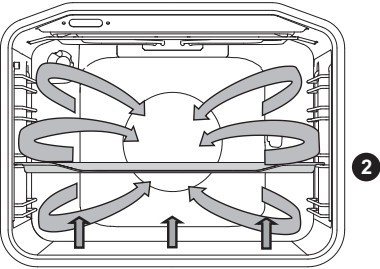


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150-170	80-100
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160-170	60-85
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150-160	120-160
Cūkas stilbs	1000	2	150-160	120-140
Pusvīsta	700	2	190-210	50-60
Vīsta	1500	2	190-210	60-90
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200-220	20-30

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS



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

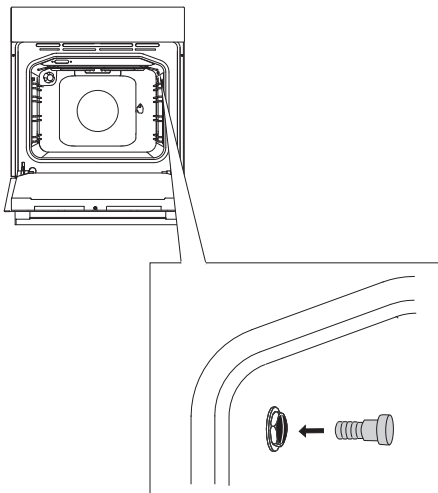
(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDELEMENTU.)

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lorēnas kišs, smilšu mīkla	2	180-200	35-40
Ābolu pīrāgs, rauga mīkla	2	150-160	35-40
Ābolu strūdele, kārtainā mīkla	2	170-180	45-65

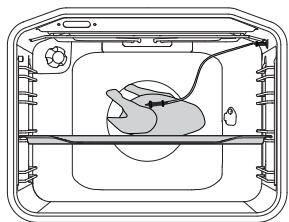
Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

Cepšana ar gaļas zondi (atkarībā no modeļa)

Cepot ar gaļas zondi, iestatiet ēdienā vajadzīgo temperatūru gaļas gabala centrā.



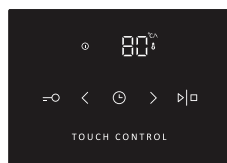
1 Izņemiet metāla vāciņu no ligzdas, kas atrodas cepeškrāsns dobuma kreisās puses sienas augšējā stūrī.



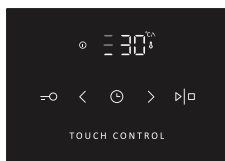
2 Iespraudiet gaļas zondes spraudni ligzdā, savukārt zondi – gaļas gabalā.



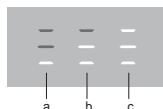
Kad gaļas zonde ir pievienota, atlasiet vajadzīgo gatavošanas programmu un temperatūru. Displejā uz 3 sekundēm būs redzams "Prob" (Zonde). Tad displejā parādīsies ikona (gaļas zonde) un būs tur redzama visu laiku vai arī tik ilgi, kamēr būs pievienota. Visas citas aktīvās funkcijas tiks atceltas vai dzēstas.



Displejā mirgos temperatūras noklusējuma vērtība 80°C. To var mainīt atbilstoši nepieciešamībai ar bulttaustiņiem < un > diapazonā no 30°C līdz 99°C.



Kad vajadzīgā temperatūra ir iestatīta, palaidiet programmu, piespiežot un turot piespiestu PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu. Programmas darbības laikā displejā pārmaiņus mirgos iestatītās temperatūras un pašreizējās temperatūras vērtība. Temperatūras skala būs redzama kreisajā pusē.



a sākums

b vidus

c beigas



Kad iestatītā temperatūra gaļas gabala centrā būs sasniegta, cepeškrāsns apturēs gatavošanas procesu. Tiks raidīts akustisks signāls, un displeja blokā parādīsies "End" (Beigas). Gatavošanas programma ar gaļas zondi ir pabeigta.

Kad gatavošanas process būs beidzies, izslēdziet cepeškrāsni un atlieciet vietā metāla vāciņu.

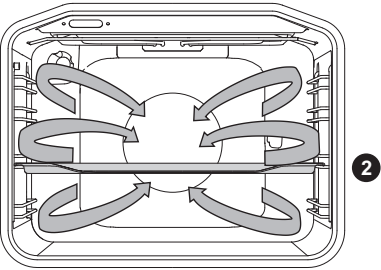
Ja gaļas zondes temperatūra ir jāpielāgo darbības laikā, izslēdziet cepeškrāsni un atkārtojiet procesu.

Lietojiet tikai savas cepeškrāsns modelim paredzētu zondi.



Gatavošanas laikā zonde nekādā gadījumā nedrīkst skart sildītāju. Pēc gatavošanas procesa zonde būs ļoti karsta. Ievērojiet piesardzību, lai nepieļautu apdegumu rašanos.

KARSTAIS GAISS



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

Gaļas cepšana:

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. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgroza. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Cūkgaļas cepetis ar ādu	1500	2	170-180	140-160
Pīle	2000	2	160-170	120-150
Zoss	4000	2	150-160	180-200
Tītars	5000	2	150-170	180-220
Vistas krūtiņa	1000	3	180-200	60-70
Pildīta vista	1500	2	170-180	90-110

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Ieteicams cepeškrāsni iepriekš uzsildīt.

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 nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektācijā iekļautā cepamo plāti, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

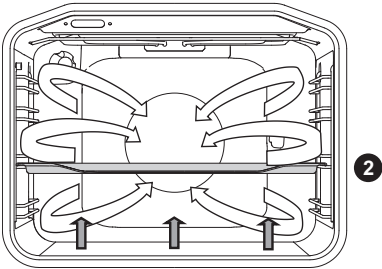
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu strūdele	2	170-180	40-60
Cepumi, smilšu mīkla*	2	150-160	15-25
Biskvīti, spiesti*	2	140-150	15-25
Smalkmaizītes, rauga mīkla	2	170-180	20-35
Smalkmaizītes, kārtainā mīkla	2	170-180	20-30
SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI			
Ābolu un biezpiena strūdele	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī	2	170-180	20-35
Kroketes, ceptas cepeškrāsnī	2	170-180	20-35

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS



To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Izmantojiet otro vadotni no apakšas un labāk seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt pār gatavojamā ēdiena virspusi.

Konservēšana:

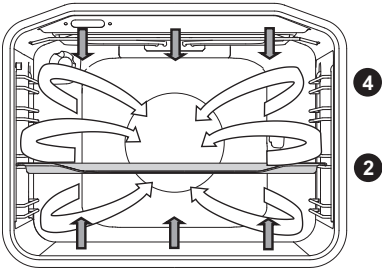
Sagatavojiet konservējamus produktus un burkas kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda kārbas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

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

Konservēšanas laikā uzraugiet produktus un vāriet līdz brīdim, kad burkā esošais šķidrums sāk virt – kad pirmajā burkā parādās burbulīši.

Produktu veids	Vadotne (no apa- kšas)	Tempera- tūra (°C)	Lēnas vārīšanas ilgums (min)	Temperatū- ra un ilgums pēc lēnas vārīšanas sākuma	Ilgums, kādu bur- kas paliek cepeškrāsnī (min)
AUGĻI					
Zemenes	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļi ar kauliņiem	2	160-180	30-45	/	20-30
Augļu biezenis	2	160-180	30-45	/	20-30
DĀRZEŅI					
Marinēti gurķiši	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupas/burkāni	2	160-180	30-45	120°C, 45- 60 min	20-30

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU



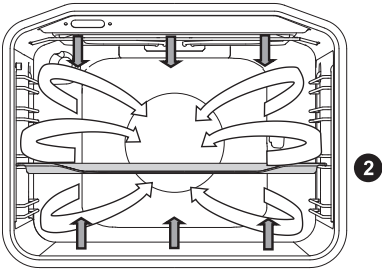
To lieto visu veidu konditorejas izstrādājumu cepšanā, atļaidināšanā, kā arī augļu un dārzeņu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sasildītā cepeškrāsnī nogaidiet, iekams indikators nodziest pirmo reizi. Lai rezultāts būtu labāks, cepiet tikai vienā plauktā (līmenī). Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojiet otro vai ceturto vadotni, skaitot no apakšas uz augšu.

Konditorejas izstrādājumu cepšanas tabula, izmantojot augšējo un apakšējo sildītāju un ventilatoru

Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Marmorkūka	2	140-150	45-55
Kūka četrstūrveida cepamajā plātī	2	130-140	45-55
Biezpiena plātsmaize	2	130-140	55-65
Augļu kūka - smilšu mīkla	2	140-150	35-45
Biskvītkūka	2	140-150	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	130-140	35-45
Biskvīta mīklas rulete	2	140-150	15-25
Ziemassvētku klaipiņš	2	130-140	50-60
Smalkmaizītes ar želejas pildījumu (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (lielais kūkss)	2	130-140	40-50
Smilšu mīklas cepumi	2	140-150	15-25
Spiestie cepumi*	2	130-140	10-15
Nelielie konditorejas izstrādājumi, rauga mīkla	2	140-150	15-20
Maize*	2	170-180	45-55
Lorēnas kišs	2	150-160	35-45
Ābolu strūdele	2	150-160	40-50
Pica*	2	180-190	10-20
Kārtainās mīklas konditorejas izstrādājumi	2	150-160	18-25

Simbols * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš ir jāuzsilda, izmantojot izvēlēto gatavošanas režīmu.

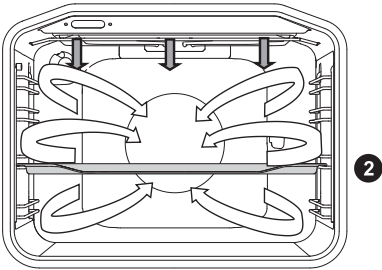
SAUDZĪGA CEPŠANA



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

Produkti	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	2	190	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	2	190	100-130
Goveji file 200 g/kom.	2	180	40-50
Vista, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Vistas krūtiņa, fileja, 200 g/gab.	2	200	45 - 60
Teļa gaļas cepetis, 1 kg	2	180	95 - 120
ZIVIS			
Vesela zivs, 200 g/gab.	2	190	35 - 45
Zivs fileja, 100 g/gab.	2	190	25 - 35
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Smilšu mīklas cepumi	2	150	25-40
Sviesta cepumi	2	150	35-50
Mazie kūksiņi	2	170	35-50
Biskvīta mīklas rulete	2	170	40-55
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	170	65-85

(Attiecas uz iekārtām ar izvelkamām vai stiepļu sliedēm, bez karstā gaisa sistēmas .)



Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA				
Pīle	2000	2	150	90-110
Cūkgaļas cepetis	1500	2	160	80-100
Cūkgaļas pleca gabals	1500	2	150	130-160
Cūkas stilbs	1000	2	150	130-150
Pusvista	700	2	190	60-70
Vista	1500	2	190	80-100
ZIVIS				
Forele	200 g/gabals	2	200	20-30

ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs, bet nedarbosies sildelementi.

Atlaidināšanai piemēroti produkti ir kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumi, maize un ruletes, kā arī sasaldēti augļi.

Vairākumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai saspraudes).

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

ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS



Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu pusdienu traukus (šķīvjus, krūzes), un tādējādi ēdiens tajos ilgāk saglabātos silts.

TĪRĪŠANA AR ŪDENI



Karstumu izstaros tikai apakšējais sildelements. Lietojiet šo funkciju traipu un ēdienu atlieku iztīrīšanai no cepeškrāsns. Programma darbojas 30 minūtes.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Alumīnija apdare

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti šādām virsmām. Uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija apdares.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.

Ievērojiet: virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas nesaskrāpēs 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. Lai nepieļautu virsmas sabojāšanu, nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens.

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



Virsmas ar alumīnija pārklājumu nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

TRADICIONĀLĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai iztīrītu ieēdušos traipus no cepeškrāsns, jūs varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāsns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Tīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas. Vienkāršākais veids, kā notīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāsns vēl ir silts.

Ja netīrumi un tauki ir grūti notīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, noņemot visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

Tīriet piederumus (cepmās plātis un cepešpannas, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns, tās iekšpuse un cepešpannas ir apstrādātas ar īpašu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis īpašais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

Stikla keramikas gatavošanas virsmas regulārā tīrīšanā izmantojiet speciālos kopšanas produktus, kas veido uz virsmas aizsargkārtiņu un tādējādi nepieļauj netīrumu pieķeršanos virsmai.



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

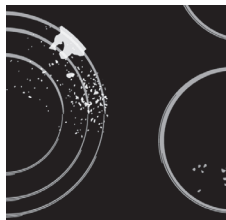


Tērauda stieplu vīkšķi, raupji tīrīšanas sūkļi un abrazīvi pulveri var saskrāpēt virsmu. Virsmu var sabojāt arī ar agresīviem aerosola veida tīrīšanas līdzekļiem un nepiemērotiem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem.



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) slaucīšanai, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojiet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkaļķošanas līdzekļus.



Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. **Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo, uzkarstot gatavošanas zonai, tās var sabojāt stikla keramikas virsmu.**

Grūti notīrāmas 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°). Lai notīrītu netīrumus, **viegli piespiediet** skrāpi pie stikla un bīdiet to pāri norādēm. Ievērojiet piesardzību, lai skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nenonāktu saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



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

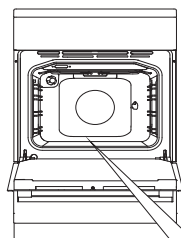
Bez kavēšanās noņemiet ar skrāpi no stikla keramikas virsmas visu **cukuru vai cukuru saturošu pārtikas produktu**, pat ja gatavošanas virsma vēl ir karsta, jo cukurs var neatgriezeniski sabojāt stikla keramikas virsmu.



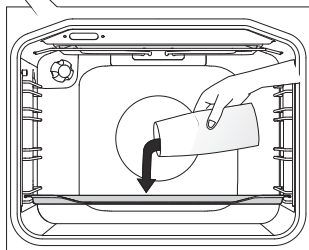
 **Tas, ka stikla keramikas virsma ir mainījusi krāsu, neietekmē virsmas darbību vai stabilitāti.** Krāsas maiņa visbiežāk notiek pārtikas produktu palieku piedegšanas dēļ uz virsmas, vai arī to var izraisīt daži gatavošanas trauku materiāli (piemēram, alumīnijs vai varš). Šādu krāsas maiņu ir ļoti grūti 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.

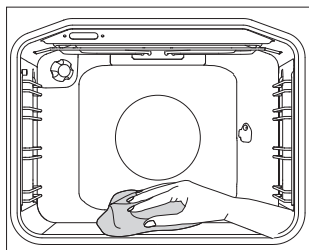
FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ



- 1** Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU ATLASĒS POGU uz Aqua Clean. 2. Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C.



- 2** Ielejiet glāzē vai lēzenā cepešpannā 0,6 l ūdens un novietojiet glāzi uz apakšējās vadotnes.



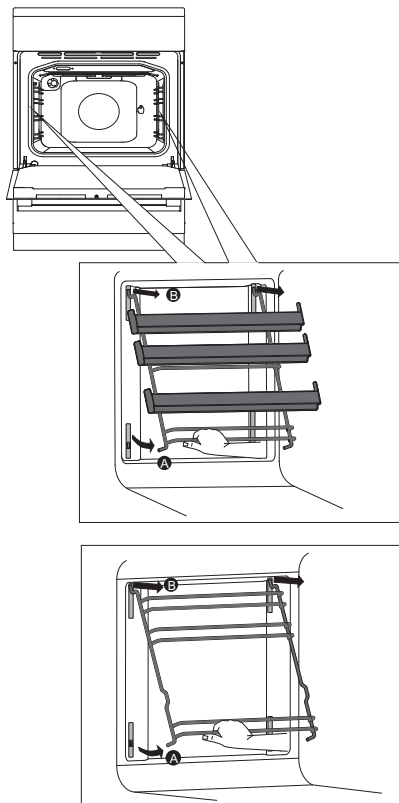
- 3** Pēc 30 minūtēm ēdiena paliekas uz cepeškrāsns emaljas sienām būs atmieķķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEŅU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



A Turiet vadotnes pie apakšpusē un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpusē centra pusi.

B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

Lai novietotu vadotnes atpakaļ, ievērojiet pretēju darbību secību.

BRĪDINĀJUMS

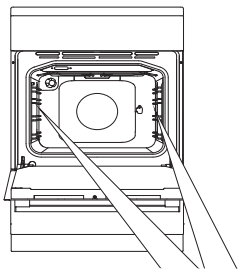
Neizņemiet cepeškrāsnī ievietotās skavas.



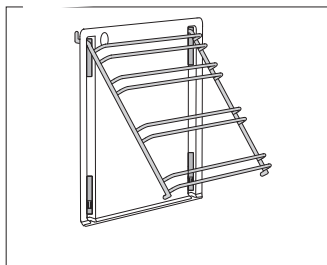
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALĪTISKO IELIKTŅU TĪRĪŠANA UN UZSTĀDĪŠANA

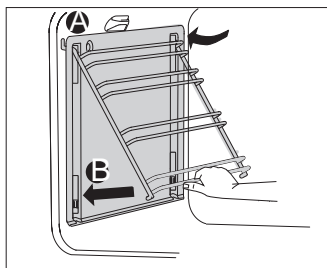
Vadotņu tīrīšanai lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



Izņemiet režģu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



1 Uzstādiet vadotnes uz katalītiskā ieliktna.



2 Iekariniet ieliktnus ar piestiprinātajām vadotnēm esošajās atverēs un bīdiet uz augšu.

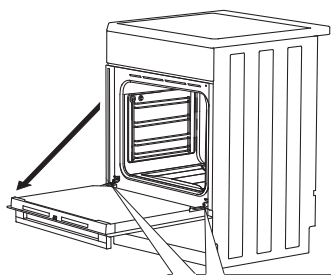
A Ievietojiet vadotņu sliedītes augšpusē atverē.

B Iespiediet tās apakšpusē esošajā fiksācijas gropē.

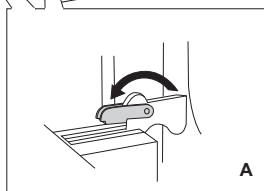


Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

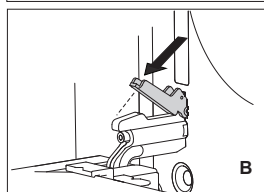
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKAĻ (atkarībā no modeļa)



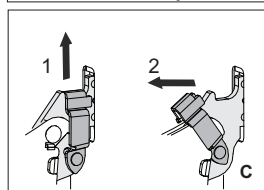
1 Visspirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).



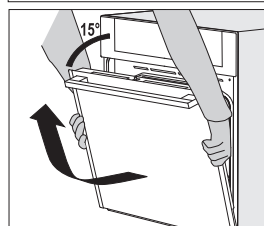
2 A Pagrieziet aizturus līdz galam atpakaļ (tradicionālas aizvēršanas gadījumā).



B Ar saudzīgās durtiņu aizvēršanas sistēmu pagrieziet aizturus atpakaļ par 90°.



C Ja ierīcei ir GentleClose sistēma, viegli paceliet durvju fiksatorus un pavelciet uz savu pusi.



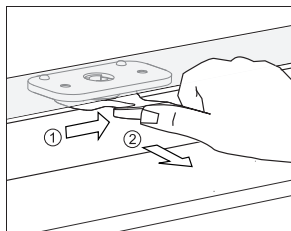
3 Lēnām veriet ciet durtiņas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtiņas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

💡 Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliedzinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.



Atliekot durtiņas vietā, vienmēr pārliedzinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietošanas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamatēnģes aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atspēri. Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.

DURTIŅU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)



Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdiet to ar īkšķi uz labo pusi un vienlaikus velciet durtiņas uz ārpusi.



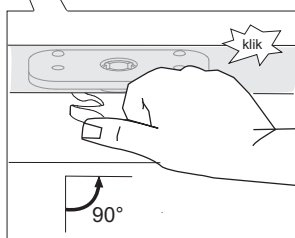
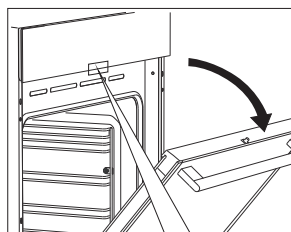
Kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas, durtiņu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTIŅU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

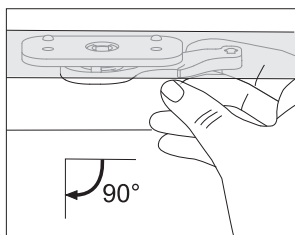


Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.

Vispirms atveriet cepeškrāsns durtiņas.



Bīdiet ar īkšķi durtiņu fiksatoru uz labo pusi par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtiņu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtiņu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtiņas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusi.

SAUDZĪGA DURTIŅU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas aizvērt vienkārši, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15 grādu leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski un saudzīgi.



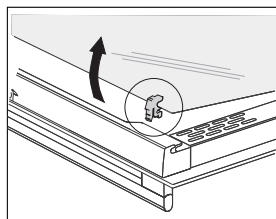
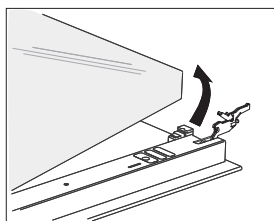
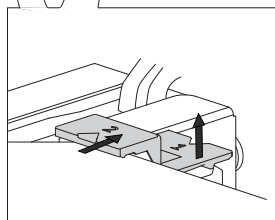
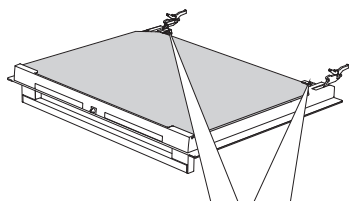
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKAĻ

Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana").

Atkarībā no ierīces modeļa durtiņu stiklu izņem, kā aprakstīts 1. METODEĒ vai 2. METODEĒ.

1. METODE (atkarībā no modeļa)



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

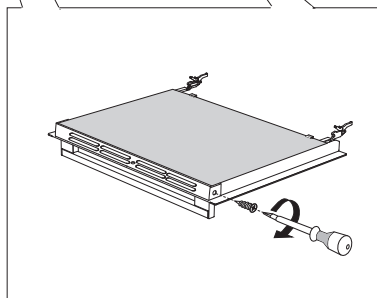
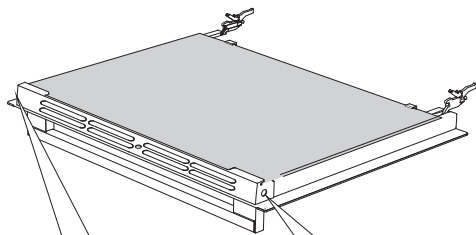
2 Satveriet durtiņu stikla paneli aiz apakšējās malas, viegli to paceliet, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu, un izņemiet paneli.

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



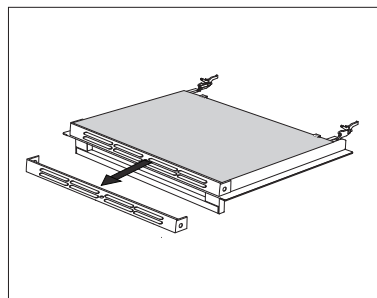
Lai ieliktu stikla paneli atpakaļ vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Marķējumiem (pusapļiem) uz durtiņām un stikla paneļa ir jāpārklājas.

2. METODE (atkarībā no modeļa)



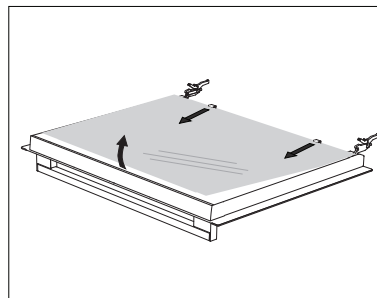
1 Atskrūvējiet turētāja skrūves durtiņu abās pusēs.

.....



2 Noņemiet turētāju.

.....



3 Nedaudz paceliet durtiņu stiklu un izņemiet to no skavām durtiņu apakšpusē.

.....

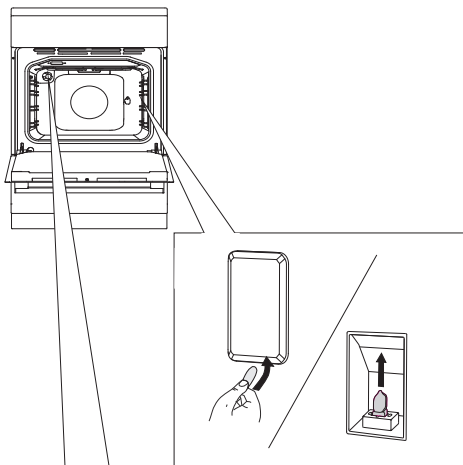
Lai atliktu durtiņu stiklu vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā.

SPULDZES NOMAĪŅA

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

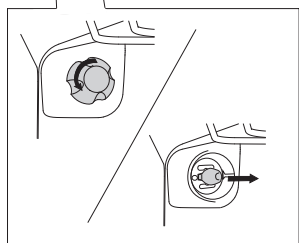
Izmantojiet Philips (krustiņa) skrūvgriezi.

(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W; parastā spuldze E14, 25 W, 230 V)



Ar plakānu skrūvgriezi atbrīvojiet spuldzes pārsegu un noņemiet to. Izņemiet spuldzi. Izņemiet spuldzi.

💡 Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.



Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

💡 Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu atskarpju veidošanos.

ĪPAŠI BRĪDINĀJUMI UN ZIŅOŠANA PAR BOJĀJUMIEM

Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.

Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.

Nesankcionētas manipulācijas ar virtuves plīti (gatavošanas virsmu) un tās nesankcionēts remonts var izraisīt elektrotraumas vai īssavienojumu, tādēļ nemēģiniet veikt remontu pats. Atstājiet šos uzdevumus speciālistam vai pilnvarotam apkopes dienestam.

Ja ierīces darbībā radušās nelielas kļūmes vai problēmas, izskatiet tālāk sniegtos norādījumus, lai saprastu, vai varat pats novērst problēmu cēloņus.

SVARĪGI

Ja ierīce nedarbojas, jo tā ir neatbilstoši lietota, jums būs jāmaksā par garantijas periodā notikušu servisa darbinieka apmeklējumu. Glabājiet šos norādījumus vietā, kurā tie vienmēr ir viegli pieejami; ja nododiet ierīci citai personai, kopā ar ierīci jānodod arī norādījumi.

Tālāk ir sniegti daži padomi dažu biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

CEPEŠKRĀSNS	
Problēma/kļūda	Risinājums
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehniķi.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodaļā "Apkope un tīrīšana".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas.	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas?

GATAVOŠANAS ZONA		
Problēma/kļūda	Cēlonis	Risinājums
Gatavošanas zona ir ieslēgta, tomēr burts „U” turpina mirgot.	Katls vai panna nav piemērota indukcijas virsmām vai arī tai ir pārāk mazs diametrs. Iespējams, ka katls vai panna ir pārkarsusi un zaudējusi feromagnētiskās īpašības.	Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir feromagnētisks (vai tas pievelk magnētu). Pārlicinieties, vai pannas diametrs ir pietiekami liels (parasti > 12 cm). Ja displejs pēc tā ieslēgšanas un izslēgšanas turpina mirgot, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pagaidiet piecas minūtes un atkal to pievienojiet.
Automātiski izslēgusies palielinātās jaudas straujas uzsildīšanas funkcija.	Tas ir normāli, ka palielinātās jaudas funkcija pēc noteikta laika posma automātiski izslēdzas un virsma pārslēdzas uz 9. jaudas līmeni. Gatavošanas zonas ir pārkarsis, drošības mehānisms izslēgs papildu jaudas funkciju!	Atkārtoti ieslēdziet palielinātās jaudas funkciju. Ja vajadzīgs, izslēdziet gatavošanas zonu un atvienojiet to. Pēc tam ieslēdziet palielinātās jaudas funkciju. Brīdi pagaidiet, kamēr gatavošanas virsma atdziest.
Nepārtraukts skaņas signāls, un displejā mirgo »-«.	Uz sensora virsmas ir izšļakstījies ūdens vai arī uz sensoriem ir uzlikts kāds priekšmets.	Noslaukiet sensora virsmu.
Displejā tiek parādīts »r«.	Tas norāda, ka vēlamā jaudas līmeni nevar iestatīt, jo ir aktivizēts maksimālās kopējās plīts virsmas jaudas ierobežojums.	
Displejā tiek parādīts »F«.	Tas norāda, ka plīts virsmas darbības laikā radusies kļūme.	
Uz displeja bloka parādās kļūdas ziņojums »C«.	Pārkarsusi gatavošanas virsma.	Pagaidiet, kamēr gatavošanas zona atdziest.
Uz displeja bloka parādās kļūdas ziņojums »E3«.	Neatbilstošs gatavošanas trauks, kuram nepiemīt feromagnētiskās īpašības.	Lietojiet citu katlu vai pannu.
Parādītas citas kļūdas: »Er« vai »E + cipars«.	Ir bijusi kļūda elektroniskajā shēmā.	Uz piecām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pēc tam to atkal pievienojiet. Ja ierīce atkārtoti norāda uz kļūdu, sazinieties ar servisa tehniķi.

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasības, ja tās radušās plīts nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā. Tādā gadījumā remonta izmaksas segs lietotājs.

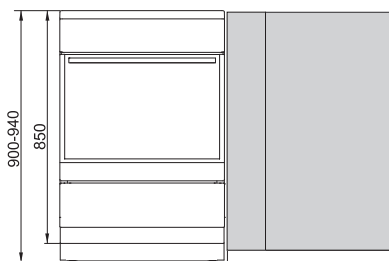
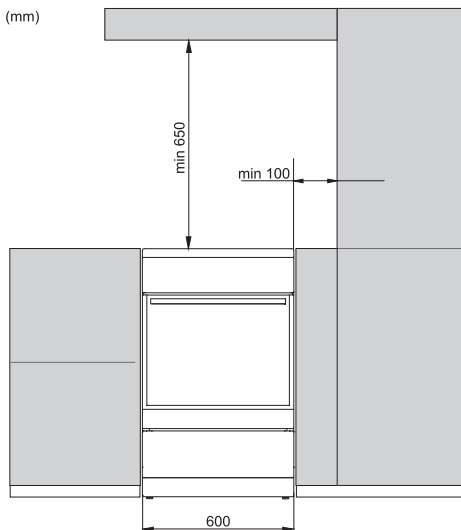
TROKSNIS UN TĀ CĒLOŅI INDUKCIJAS GATAVOŠANAS LAIKĀ

Trokšņi un skaņas	Cēlonis	Risinājums
Indukcijas ģenerēts darbības troksnis	Indukcijas tehnoloģija ir balstīta uz dažu metālu īpašībām elektromagnētiskā iedarbībā. Tā tiek radītas tā sauktās virpuļstrāvas, kas liek svārstīties molekulām. Šīs svārstības (vibrācijas) tiek pārveidotas siltumā. Atkarībā no metāla veida var būt dzirdami klusināti trokšņi.	Tas ir normāli, un tā nav nekādas kļūdainas darbības izpausme.
Transformatora dūkoņai līdzīgs troksnis	Rodas, gatavojot ēdienu ar ļoti augstu jaudas līmeni. Tā iemesls ir enerģijas daudzums, kāds no gatavošanas virsmas tiek pārnest uz katlu vai pannu.	Pazeminot jaudas līmeni, šis troksnis izzudīs vai pavājināsies.
Ēdienu gatavošanas trauku vibrēšana un trīcēšana	Šāds troksnis rodas ēdienu gatavošanas traukos (katlos vai pannās), kas ražoti no dažādiem materiāliem.	To rada vibrācijas dažādu materiālu slāņu blakus esošajās virsmās. Šis troksnis ir atkarīgs no ēdienu gatavošanas traukiem. Tas var būt dažāds atkarībā no gatavojamā ēdiena apjoma un veida.
Ventilatora troksnis	Indukcijas elektronisko komponentu pareizā darbībā ir nepieciešama temperatūras regulēšana. Tādēļ ēdienu gatavošanas virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas darbojas ar mainīgu ātrumu atkarībā no uztvertās temperatūras.	Ventilators var darboties pat pēc tam, kad gatavošanas virsma ir izslēgta, – ja saglabājusies augsta temperatūra.

UZSTĀDĪŠANAS UN PIEVIENOŠANAS NORĀDĪJUMI

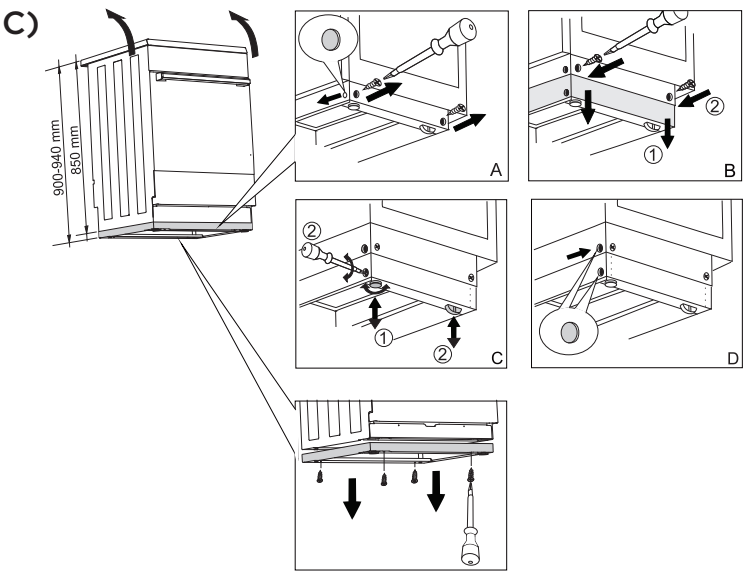
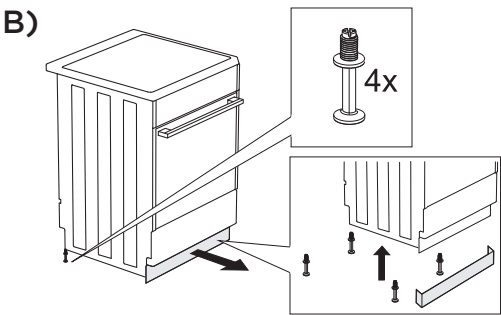
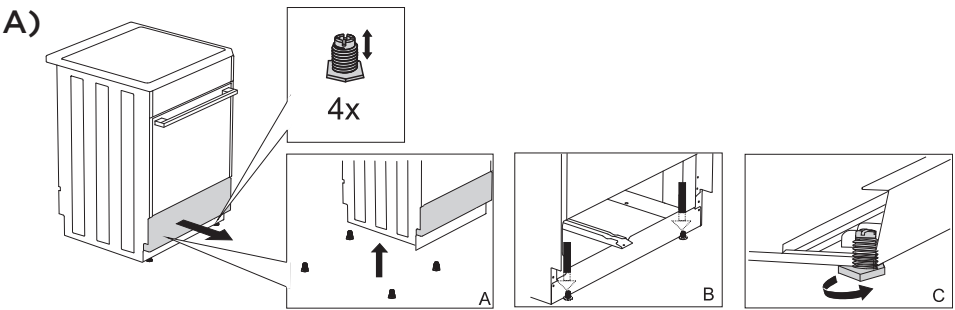
IERĪCES NOVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

(mm)

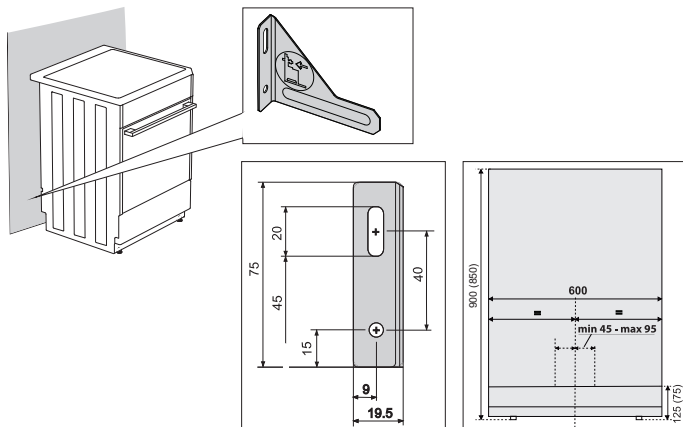


Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, virtuves aizmugures sienai, sānu sienām) jāspēj izturēt vismaz 90 °C temperatūru.

IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU ATBALSTS

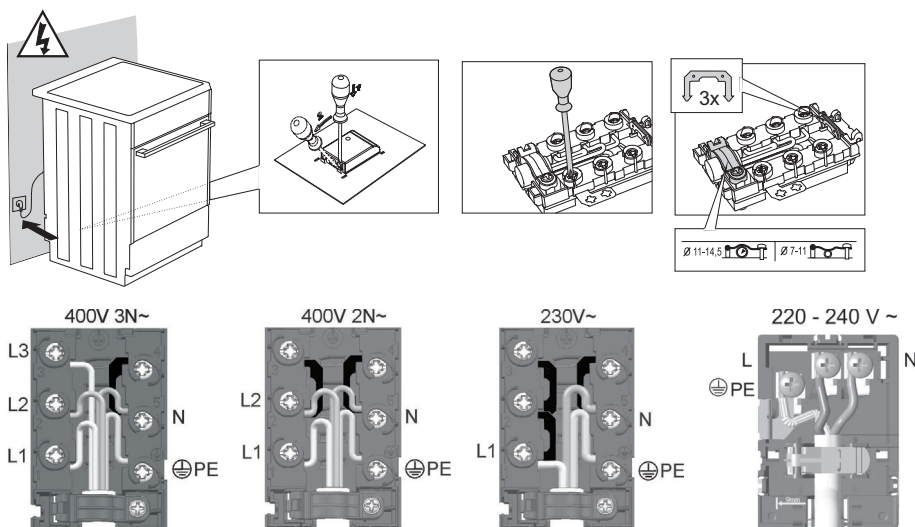


AIKSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS



💡 Iekavās norādīti iebūvētā balsta kronšteina izmēri bez papildu balsta. Ja komplektā iekļauto elementu, kas paredzēts ierīces aizsardzībai pret apgāšanos, nevar cieši piestiprināt pie sienas, izmantojot skrūves un sienu dībeļus, lietojiet citus stiprinājumus kronšteina nostiprināšanai tādā veidā, ka to nevar atraut no sienas.

PIEVĪENOŠANA PIE ELEKTROTĪKLA



Uzlieciet komplektācijā iekļauto vāciņu uz savienojuma spaiļes!

LIKVIDĒŠANA



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot apdraudējumu apkārtējai videi. Šim nolūkam 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 sīkāku 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.

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

Blank lined paper for writing.

Blank lined paper for writing.

