

# Lietošanas instrukcija



ACMT 5533 / WH  
ACMT 5533 / IX

  
**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

## Lietošanas instrukcija

### ELEKTRISKĀ PLĪTS UN CEPEŠKRĀSNIS

#### Satura rādītājs

Lietošanas instrukcija

**Drošības norādījumi** 3

Ierīces apraksts - vispārīgi 6

Ierīces apraksts - vadības panelis 6

Uzstādīšana 7

Ieslēgšana un lietošana 9

**Pulksteņa/taimera lietošana** 13

Stikla keramiskās plīts virsmas lietošana 16

Tīrīšana un apkope 17

## SVARĪGI IZLASĪT UN IEVĒROT!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības un Lietošanas un apkopes instrukcijas.

Turiet instrukciju tuvumā izmantošanai nākotnē.

Šī lietošanas instrukcija ir pieejama arī tiešsaistē [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR PATS SVARĪGĀKAIS

Šajā lietošanas instrukcijā un uz pašas ierīces ir sniegti svarīgi drošības norādījumi, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro.



Šis ir brīdinājuma simbols.

Tas brīdina lietotājus par iespējamām briesmām, kas var izraisīt nāvi vai radīt traumas jums un citiem.

Visi drošības brīdinājumi ir apzīmēti ar brīdinājuma simbolu vai vārdu "BĪSTAMI" vai "BRĪDINĀJUMS".

Tiem piemērojami šādi nosacījumi:



### BĪSTAMI:

Norāda uz bīstamu situāciju, kas, ja netiks novērsta, radīs nopietnu savainojumu.



### BRĪDINĀJUMS:

Norāda uz bīstamu situāciju, kas, ja netiks novērsta, var radīt nopietnu savainojumu.

Visi drošības brīdinājumi sniedz konkrētu informāciju par iespējamo risku un norāda, kā samazināt savainojumu, bojājumu un elektriskās strāvas trieciena risku, kas rodas, nepareizi lietojot šo ierīci. Rūpīgi ievērojiet šos norādījumus.

Norādījumu neievērošana var radīt dažādus riskus. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādu kaitējumu personām vai dzīvniekiem, vai kaitējumu īpašumam, kas rodas lietošanas instrukcijā sniegto norādījumu un padomu neievērošanas gadījumā.

- Ļoti maziem (0 - 3 gadi) un maziem (3 - 8 gadi) bērniem neļaujiet tuvoties ierīcei, ja vien nenodrošināt nepārtrauktu bērnu uzraudzību.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, un cilvēki ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām vai maņu spējām, kā arī cilvēki ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja viņi ir iepriekš apmācīti par to, kā pareizi rīkoties ar šo ierīci, un viņi apzinās ar to saistītās briesmas vai arī ja viņu darbību uzrauga pieaugušais. Neļaujiet bērniem spēlēties ar šo ierīci. Bērniem nevajadzētu veikt ierīces tīrīšanas un apkopes darbības, izņemot gadījumus, ja viņu darbību uzrauga pieaugušais.
- Šī ierīce ir izstrādāta lietošanai mājāsaimniecībā tikai un vienīgi ēdiena gatavošanai. Cita veida lietošana nav atļauta (piemēram, telpu apsilde).
- Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Neļaujiet maziem bērniem tuvoties ierīcei.
- Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citu degošu materiālu, līdz tā ir pilnībā atdzisusi.
- Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties sildelementiem vai ierīces iekšējām virsmām – apdegumu risks.
- Pārkarsusi eļļa un tauki viegli aizdegas. Vienmēr uzmanieties, kad gatavojat ar taukiem un eļļu bagātu ēdienu vai ēdienu, kas satur alkoholu (piemēram, rumu, konjaku, vīnu).
- Ēdiena žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

**BRĪDINĀJUMS:** Nesildiet un negatavojiet slēgtās bundžās vai traukos. Spiediens, kas uzkrājas to iekšpusē, var izraisīt sprādzienu, kas var bojāt ierīci.

- Ja gatavošanas laikā tiek izmantoti alkoholiskie dzērieni (piemēram, rums, konjaks, vīns), atcerieties, ka alkohols augstā temperatūrā iztvaiko, tādēļ pastāv risks, ka alkohola tvaiks var aizdegties pēc saskares ar elektrisko sildelementu.
- Izmantojiet virtuves cimds, lai izņemtu pannas un citus piederumus, uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Ja ierīce ir piemērota zondes izmantošanai, izmantojiet temperatūras zondi, kas ir ieteikta izmantošanai tieši ar šo cepeškrāsni.

**AIZDEGŠANĀS DRAUDI:** Nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām, jo tie var aizdegties.

**BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena draudus (attiecas tikai uz ierīcēm ar stikla virsmu).

## PAREDZĒTĀ IERĪCES LIETOŠANA

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā. Ierīces profesionāla izmantošana ir aizliegta. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par nepareizu ierīces un tās vadību lietošanu.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās apstākļos, piemēram:
  - darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - lauku saimniecībās;
  - viesu lietošanai viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās;
  - *Bed and breakfast* apmešanās vietās.
- Nelietojiet ierīci brīvā dabā.

**BRĪDINĀJUMS:** Šo ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības apgādes sistēmu.

- Neuzglabājiet sprādzienbīstamas vai viegli uzliesmojošas vielas, piemēram, aerosola baloniņus ierīcē vai tās tuvumā, kā arī nenovietojiet un neizmantojiet ierīcē vai tās tuvumā benzīnu vai citu uzliesmojošu materiālu: ugunsgrēka draudi nejaušas ierīces ieslēgšanas gadījumā.

## UZSTĀDĪŠANA

- Ierīces uzstādīšana un apkope jāveic tikai kvalificētam speciālistam, ievērojot ražotāja norādījumus un vietējos drošības noteikumus. Nelabojiet un nomainiet nevienu no ierīces detaļām, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas instrukcijā.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces uzstādīšanu. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīces uzstādīšanas laikā. Novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas maisiņus, polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā gan ierīces uzstādīšanas laikā, gan pēc uzstādīšanas.
- Ierīces izpakošanas un uzstādīšanas laikā lietojiet aizsargcimdus.
- Pēc ierīces izpakošanas pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav bojāta. Bojājumu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas servisu.
- Pēc ierīces izpakošanas pārliecinieties, vai tās durtiņas aizveras pareizi. Bojājumu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas servisu. Lai novērstu bojājumu rašanās risku, noņemiet ierīci no tās putupolistirola pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.
- Ierīces transportēšanā un uzstādīšanā ir jāpiedalās divām vai vairāk personām.
- Pirms uzstādīšanas ierīce ir jāatvieno no elektriskās barošanas padeves
- Uzraugiet, lai uzstādīšanas laikā ierīce nesabojātu tās elektriskās barošanas vadu.
- Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad uzstādīšana ir pilnībā pabeigta.
- Virtuves piederumiem, ko izmanto ar šo ierīci, ir jābūt karstumizturīgiem (min. 90°C).
- Pēc uzstādīšanas ierīces apakšējā virsma nedrīkst būt pieejama.
- Lai ierīce darbotos pareizi, ievērojiet minimālo attālumu starp darba virsmu un ierīces augšējo malu.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durtiņām, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Ierīci nedrīkst novietot uz pamatnes.

## ELEKTROAPGĀDES BRĪDINĀJUMI

- Pārliecinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces identifikācijas datu plāksnītes, atbilst vietējā elektrotīkla spriegumam.
- Identifikācijas datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas).
- Lai uzstādīšana atbilstu esošajiem drošības noteikumiem, ir jāizmanto omnipolārs atvienošanas slēdzis ar minimālo kontakta spraugu 3 mm.
- Pēc noteikumiem ierīcei ir jābūt iezemētai.
- Ja ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu, bet tā nav saderīga ar jūsu mājāsaimniecības elektrības rozetēm, lūdzu, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
- Neizmantojiet pagarinātājus, vairāku rozešu sadalītājus vai adapterus. Nepieslēdziet ierīci elektrības rozetei, kas var tikt kontrolēta ar tālvadības pultī.
- Elektriskās barošanas vadam ir jābūt pietiekami garam, lai pēc ierīces ievietošanas korpusā to varētu iespraust elektrības rozetē.
- Atvienojot ierīci no elektriskās barošanas padeves, nekad nevelciet aiz elektriskās barošanas vada.
- Ja elektriskās barošanas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar identisku vadu. Elektriskās barošanas vadu drīkst nomainīt tikai kvalificēts speciālists saskaņā ar ražotāja norādījumiem un esošajiem drošības noteikumiem. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Nedarbiniet šo ierīci, ja tai ir bojāts elektriskās barošanas vads vai kontaktdakša, gadījumos, ja tā nedarbojas, kā paredzēts, vai arī tā ir tikusi bojāta vai nomesta zemē. Neiemērciet elektriskās barošanas vadu un kontaktdakšu ūdenī. Novietojiet vadu atstatus no karstām virsmām.
- Pēc uzstādīšanas elektriskās sastāvdaļas nedrīkst būt pieejamas lietotājam.
- Nepieskarieties ierīcei ar slapjām ķermeņa daļām un nedarbojieties ar to, esot basām kājām.

**UZMANĪBU:** Gatavošana ir jāuzrauga. Neilga gatavošana ir jāuzrauga visu gatavošanas laiku.

**BRĪDINĀJUMS:** Bez uzraudzības atstāta gatavošana uz plīts virsmas, izmantojot eļļas vai taukus, var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. Ja gatavošanas laikā notiek aizdegšanās, nekad necentieties nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un tad apsedziet liesmu ar, piemēram, vāku vai ugunsdrošības segu.


- Novietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet plīts virsmu kā darba virsmu vai atbalstu.
- Pirms atvēršanas rūpīgi notīriet visus šļakstus no stikla vāka.  
Pirms plīts vāka aizvēršanas ļaujiet tās virsmai atdzist.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE



- Pirms jebkādu tīrīšanas vai apkopes darbību veikšanas ierīce ir jāatvieno no elektriskās barošanas padeves.
- Veicot tīrīšanas un apkopes darbības, uzvelciet aizsargcimdus.
- Pirms spuldzes nomainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- Nekad neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas.
- Nelietojiet spēcīgus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu ierīces durvju stiklu, jo tie var saskrāpēt stikla virsmu, izraisot tā saplīšanu.
- Pirms ierīces tīrīšanas un apkopes pārliecinieties, vai tā ir atdzisusi.
- Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus produktus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai metāla skrāpjus.

## RŪPES PAR APKĀRTĒJO VIDI

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU IZMEŠANA

- Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un marķēts ar atbilstošu simbolu . Dažādās iepakojuma daļās ir jāizmanto atbildīgi un saskaņā ar vietējo likumdošanu, kas regulē atkritumu apsaimniekošanu.

### MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

- Nododot šo ierīci metāllūžņos, padariet to nelietojamu, nogriežot elektriskās barošanas vadu un izņemot durvis un plauktus (ja ir), lai bērni nevarētu iekļūt ierīces iekšpusē un tikt iesprostoti.
- Šī ierīce ir izstrādāta un izgatavota, izmantojot materiālus un sastāvdaļas, kurus var pārstrādāt  un lietot atkārtoti. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.
- Lai uzzinātu sīkāku informāciju par apiešanos ar sadzīves elektroierīcēm, to utilizāciju un pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apsaimniekotāju vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci.
- Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA).
- Pareiza jūsu nolietotās elektroierīces utilizācija palīdzēs novērst kaitējumu apkārtējai videi un cilvēku veselībai, kas var rasties nepareizas utilizācijas rezultātā.
- Uz ierīces vai tās pavaddokumentiem esošais simbols  norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem, bet tā ir jānogādā atbilstošā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādei.



### PADOMI ELEKTROENERĢIJAS IETAUPIŠANAI

- Pirms gatavošanas uzkaršējiet cepeškrāsni tikai tad, ja tā ir norādīts gatavošanas tabulā vai pagatavojamā receptē.
- Izmantojiet tumši lakotus vai emaljētus cepšanas traukus, jo tie daudz labāk absorbē siltumu.
- Izslēdziet cepeškrāsni 10 - 15 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ēdiens, ko nepieciešams gatavot ilgāk, turpina gatavoties pat tad, kad cepeškrāsns tiek izslēgta.

# ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

LV

- Šī ierīce ir izstrādāta, izgatavota un tiek pārdota saskaņā ar Eiropas Savienības direktīvu drošības prasībām:
  - ° 2006/95/EK Zemsprieguma direktīva
  - ° 2004/108/EK Elektromagnētiskās savietojamības direktīva
- Šī ierīce ir paredzēta saskarei ar pārtikas produktiem un atbilst Eiropas Savienības regulai (CE) Nr. 1935/2004.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Savienības regulas Nr. 65/2014 un 66/2014 ekoloģiska dizaina prasībām atbilstoši Eiropas standartam EN 60350-1.

RAKSTUROJUMA TABULA	
<b>Cepeškrāsns izmērs</b>	41,0 x 42,4 x 34,0 cm
<b>Tilpums</b>	60 l
<b>Noderīgi cepeškrāsns nodalījumu raksturojoši mērījumi</b>	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 23 cm
<b>Spriegums un frekvence</b>	skatīt identifikācijas datu plāksnīti
<b>Keramiskā plīts virsma</b>	
Aizmuģures kreisās puses	1800 W
Aizmuģures labās puses	1200 W
Priekšpusē kreisās puses	1200 W
Priekšpusē labās puses	1800 W
Max. keramikās plīts virsmas patēriņš	6000 W
<b>ENERGOKLASES MARKĒJUMS un EKOLOĢISKS DIZAINS</b>	Elektroenerģijas patēriņš brīvās konvekcijas apsildes režīmā:  Konvekcijas režīms/ Parastais gatavošanas režīms Uzrādītais elektroenerģijas patēriņš forsētas konvekcijas klases apsildes režīmā: Cepšanas režīms 

## PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

### Pirms sazināties ar pēcpārdošanas apkalpošanu:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu pats (skatīt nodaļu "Darbības traucējumu novēršana").
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to no jauna, lai pārbaudītu, vai darbības traucējums nepazūd.

**Ja pēc iepriekš minēto darbību veikšanas darbības traucējums joprojām pastāv, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas servisu.**

Vienmēr precizējiet: darbības traucējuma veidu;

- precīzu cepeškrāsns veidu un modeļa numuru;
- pēcpārdošanas apkalpošanas servisa numuru (cipari aiz vārda "Service" uz ierīces identifikācijas datu plāksnītes). Identifikācijas datu plāksnīte atrodas uzglabāšanas nodalījuma atvāžamā vāka iekšpusē. Servisa numurs ir norādīts arī garantijas talonā;
- savu pilnu adresi;
- savu tālruna numuru.

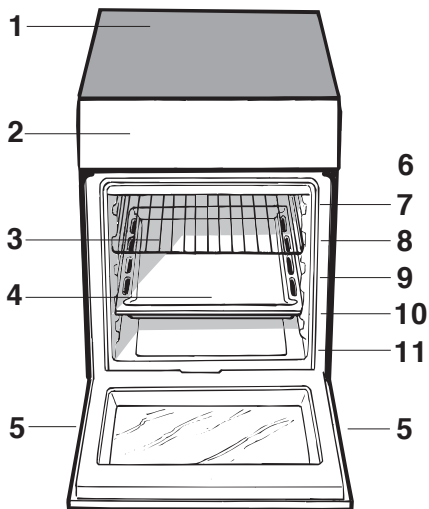
Ja ierīci ir nepieciešams remontēt, lūdzu, sazinieties ar **autorizētu pēcpārdošanas apkalpošanas servisu**, kā norādīts garantijas talonā.

Ja ierīces remontu veic speciālisti, kas nepārstāv ražotāja pilnvarotu pēcpārdošanas apkalpošanas servisa centru, pieprasiet kvīti, kurā ir norādīts veiktais darbs, un pārliecinieties, vai rezerves daļas ir **oriģinālas**.

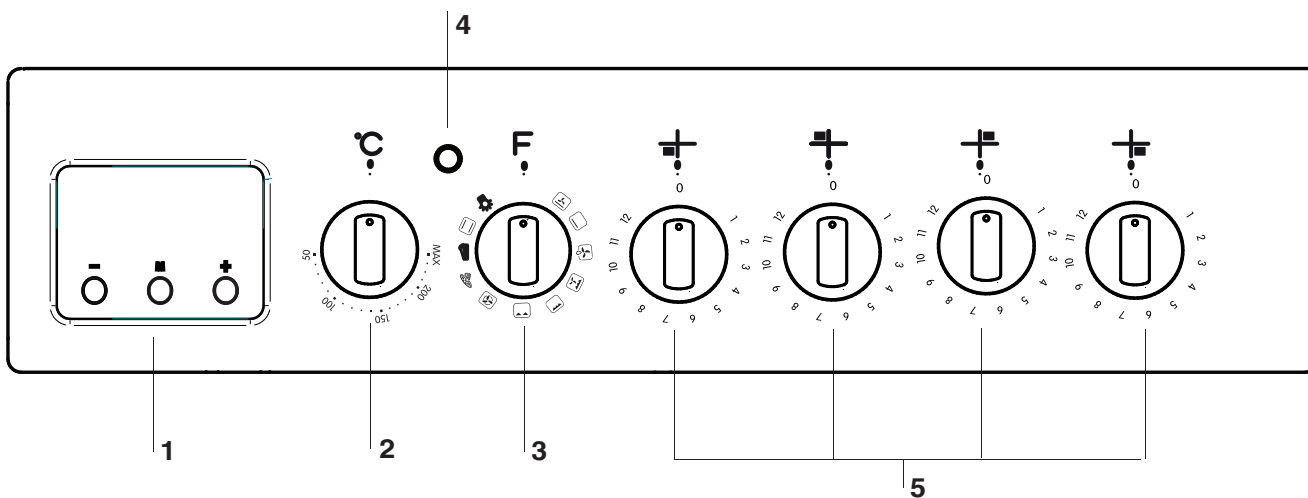
Šo norādījumu neievērošana var apdraudēt lietošanas drošību un ietekmēt produkta kvalitāti.

**SERVICE** 00 0000 00000





- LV** Ierīces apraksts  
Vispārīgi
1. Stikla keramikas plīts virsma
  2. Vadības panelis
  3. Bīdāmas grila restes
  4. Cepešpanna
  5. Regulējama kājiņa
  6. SLIECES bīdāmajiem plauktiem
  7. 5.pozīcija
  8. 4.pozīcija
  9. 3.pozīcija
  10. 2.pozīcija
  11. 1.pozīcija



- LV** Ierīces apraksts  
Vadības panelis
1. Elektroniskais gatavošanas programmētājs
  2. TERMOSTATA slēdzis
  3. IZVĒLES slēdzis
  4. Indikatora gaismiņa TERMOSTATAM
  5. Plīts virsmas ELEKTRISKO SILDRIŅŅU kontroles slēdži

# Uzstādīšana

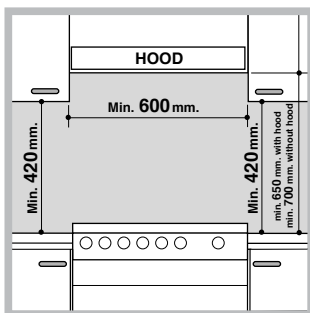
LV

## Novietošana un līmeņošana

Ierīci var uzstādīt blakus jebkādam virtuves skapītim, kura augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu. Pārliecinieties, vai siena, kas ir kontaktā ar ierīces aizmugurējo daļu, ir izgatavota no neuzliesmojoša, karstumizturīga materiāla (T - 90°C).

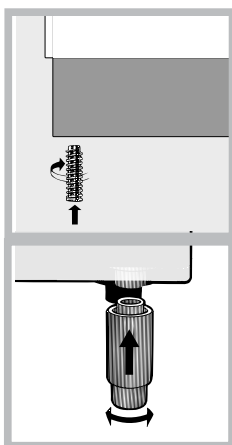
Lai pareizi uzstādītu ierīci:

- Novietojiet to virtuvē, ēdamistabā vai studijas tipa dzīvoklī (tikai ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par virtuves skapīšiem, ierīce jāuzstāda vismaz 600 mm atstatumā no tiem.
- Ja plīts tiek uzstādīta zem pie sienas stiprināma skapīša, jābūt vismaz 420 mm attālumam starp šo skapīti un plīts augšdaļu. Šis attālums ir jāpalielina līdz 700 mm, ja sienas skapji ir viegli uzliesmojoši (skatīt attēlu).



- Nenovietojiet žāļuzijas aiz plīts vai mazāk nekā 200 mm attālumā no tās malām.
- Visu veidu nosūcēji ir jāuzstāda saskaņā ar norādījumiem attiecīgajā lietošanas instrukcijā.

## Līmeņošana



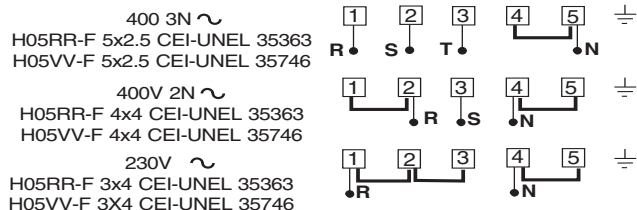
Ja ierīci ir nepieciešams līmeņot, noregulējiet regulējamo kājiņu skrūves katrā plīts pamatnes stūrī (skatīt attēlu).

Kājas \* ir ievietojamas atverēs plīts pamatnes apakšā.

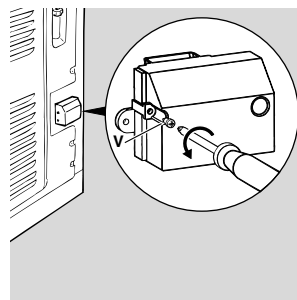
Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, lai novērstu tās pārkaršanu.

## Elektriskās barošanas padeves pievienošana Elektriskās barošanas vada pievienošana

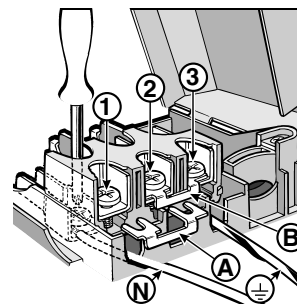
Kabelis ir jāpielāgo konkrētajam elektriskā pieslēguma tipam saskaņā ar pieslēguma shēmu:



Strāvas kabeļa uzstādīšana:



1. Atskrūvējiet skrūvi V, lai varētu pacelt spaiļu kastes pārsegu (skatīt attēlu).



2. Veiciet kabeļa pievienošanu spaiļu kastei (skatīt attēlu) saskaņā ar augstākminēto shēmu.



- Nostipriniet elektriskās barošanas vadu, pievelkot kabeļspaiļes skrūvi, pēc tam piestipriniet atpakaļ pārsegu.

### Elektriskās barošanas vada pieslēgšana elektrības tīklam

Pievienojiet standartizētu kontaktdakšu, kas atbilst slodzei, kas ir norādīta uz ierīces identifikācijas datu plāksnītes (skatīt *Tehnisko datu tabulu*).

Ierīce jāpievieno tieši elektrotīklam, izmantojot omnipolāru slēdzi ar minimālo kontakta spraugu 3 mm, kas ir uzstādīts starp ierīci un elektrotīklu. Slēdzim ir jābūt atbilstošam norādītajam elektrības daudzumam un saskaņā ar esošajiem elektroapgādes noteikumiem (zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt slēdzis). Elektriskās barošanas vads ir jānovieto tā, lai tas nekādos apstākļos nenonāktu saskarē ar temperatūru, kas pārsniedz 50°C.

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliedzieties, vai:

- Šī ierīce ir iezemēta un kontaktdakša atbilst likumam.
- Elektrības rozete var izturēt ierīces maksimālo jaudu, kas ir norādīta identifikācijas datu plāksnītē.
- Spriegums ir robežā starp vērtībām, kas ir norādītas uz identifikācijas datu plāksnītes.
- Elektrības rozete ir saderīga ar ierīces kontaktdakšu.

Ja elektrības rozete nav saderīga ar kontaktdakšu, lūdziet pilnvarotam elektriķim to nomainīt. Neizmantojiet pagarinātājus vai vairāku rozešu sadalītājus.

Kad ierīce ir uzstādīta, elektriskās barošanas vadam un elektrības rozetei ir jābūt viegli pieejamiem.

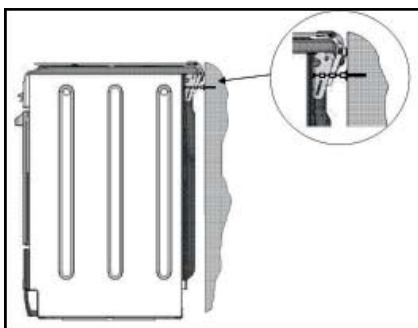
Vadu nedrīkst locīt vai saspiest.

Vads ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai pilnvarotam speciālistam.

### Ražotājs atsaucās no jebkādas atbildības, ja šie drošības pasākumi netiek ievēroti.

Identifikācijas datu plāksnīte atrodas vāka iekšpusē vai uz cepeškrāsns nodalījuma kreisās sienas un ir redzama, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas.

### Drošības ķēde



! Lai novērstu nejaušu ierīces apgāšanos, piemēram, ja bērns rāpjas uz krāsns durvīm, IR jāuzstāda komplektācijā iekļautā drošības ķēde!

\* Pieejama tikai atsevišķiem modeļiem.

Ierīce ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav iekļauta komplektācijā) ir jānostiprina pie sienas ierīces aizmugurē tādā pašā augstumā, kā ķēde ir piestiprināta pie ierīces.

Izvēlēties skrūvi un dībeli atbilstoši aiz ierīces esošās sienas materiāla veidam. Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, ir jāizmanto paplāksne. Betona sienai ir nepieciešama skrūve vismaz 8 mm diametrā un 60 mm garumā.

Pārliedzieties, vai ķēde ir piestiprināta pie ierīces aizmugurējā paneļa un pie sienas aiz ierīces, kā parādīts attēlā, tā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nospriegota un paralēla zemei.

# Ieslēgšana un lietošana

LV

Pirmo reizi, kad lietojat ierīci, vismaz pusstundu maksimālajā temperatūrā izkarsējiet tukšu cepeškrāsni, kad tās durvis ir aizvērtas. Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas un tās durvju atvēršanas pārliecinieties, vai telpa ir labi izvēdināta. Ierīce var radīt vieglu, nepatīkamu aromātu, kas veidojas sadegot aizsargvielām, ko izmanto ražošanas procesā.

Pirms ierīces ekspluatācijas noņemiet plastmasas aizsargplēvi no ierīces sānu paneliem.

## Cepeškrāsns ieslēgšana

1. Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, pagriežot IZVĒLES slēdzi.

2. Izvēlieties gatavošanas režīmam ieteikto vai vēlamo temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.

Skatiet sarakstu ar gatavošanas režīmiem un ieteicamajām gatavošanas temperatūrām attiecīgajā tabulā (skatīt *Padomu tabulu gatavošanai cepeškrāsni*).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- Mainīt gatavošanas režīmu, pagriežot IZVĒLES slēdzi.
- Mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
- Uzstādīt kopējo gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (skatīt tālāk).
- Pārtraukt gatavošanu, pagriežot IZVĒLES slēdzi pozīcijā "0".

Nekad nelieciet priekšmetus tieši uz krāsns apakšējā paneļa, lai nepieļautu emaljas pārklājuma sabojāšanu.

Gatavojot uz rotējošā iesma, izmantojiet tikai 1.pozīciju.


Gatavošanas traukus vienmēr novietojiet uz komplektācijā iekļautā plaukta/-iem.

## TERMOSTATA indikators

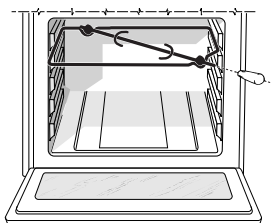
Kad TERMOSTATA indikators ir iedegts, cepeškrāsns silst.

Tas nodziest, kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz izvēlēto temperatūru. Pēc tam indikators pārmaiņus iedegas un nodziest, norādot, ka termostats strādā un uztur temperatūru konstantā līmenī.

## Cepeškrāsns apgaismojums

Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, pagriežot IZVĒLES slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot "0". Tas paliek iedegts, kamēr krāsns darbojas. Iedezot ar slēdzi , apgaismojums tiek ieslēgts bez sildelementu aktivizēšanas.

## Rotējošais iesms \*



Gatavojot ar rotējošo iesmu, rīkojieties sekojoši:

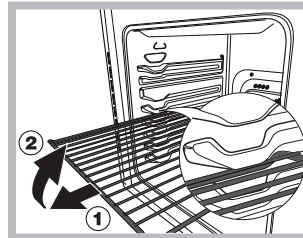
1. Novietojiet notekpannu pozīcijā nr.1.
2. Novietojiet rotējošā iesma atbalsta rāmi pozīcijā nr.4 un ievietojiet iesmu speciālajā atverē cepeškrāsns aiz mugurējā sienā.

3. Aktivizējiet rotējošo iesmu  režīmā ar SELEKTORA slēdža palīdzību.

## Gatavošanas režīmi


Temperatūras vērtību visiem gatavošanas režīmiem var iestatīt robežās starp 60°C un Max, izņemot šādus režīmus:

- GRILS (ieteicams: iestatīt maksimālo temperatūru MAX)
- SACEPUMS (ieteicams: nepārsniegt 200°C temperatūru).







**BRĪDINĀJUMS!** Krāsns ir aprīkots ar plauktu apturēšanas sistēmu, lai nodrošinātu iespēju tos izvilkt uz āru, bet pasargātu no pilnīgas izņemšanas. (1) Kā redzams attēlā, lai izceltu plauktu pilnībā, vienlaikus paceliet to uz augšu, vienlaikus velkot uz āru (2).







## Gatavošana uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi

Ja ir nepieciešams izmantot divus plauktus vienlaicīgi, izmantojiet VENTILATORA režīmu , jo tas ir vienīgais gatavošanas režīms, kas ir piemērots šāda veida gatavošanai. Mēs arī iesakām:


- Neizmantojiet 1. un 5.pozīciju. Tas ir tāpēc, ka pārmērīgs tiešais karstums var sadedzināt temperatūras jutīgu pārtiku.
- Izmantojiet 2. un 4.pozīciju. Produkti, kam nepieciešama augstāka gatavošanas temperatūra, jānovieto 2.pozīcijā.
- Gatavojot produktus, kuru gatavošanas laiks un temperatūra atšķiras, noregulēt temperatūru, kas ir starp abām ieteicamajām temperatūrām (skatīt *Padomu tabulu gatavošanai cepeškrāsni*) un novietot saudzīgāk gatavojamo ēdienu 4.pozīcijā. Pirmo izņemt ēdienu, kura vēlamais gatavošanas laiks bija īsāks.
- Cepot picas uz vairākiem plauktiem 220°C temperatūrā, pirms gatavošanas 15 minūtes uzkarsējiet cepeškrāsni. Vispārīgi runājot, gatavošana 4.pozīcijā aizņem ilgāku laiku, tāpēc mēs iesakām, ka pica, kas tiek cepta zemākā pozīcijā, tiek izņemta pirmā, bet dažas minūtes vēlāk tiek izņemta 4.pozīcijā gatavotā pica.
- Novietot notekpannu apakšā un plauktu virsū.

GRILA un DIVKĀRŠĀ GRILA režīmu darbības laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

gatavošanas programma	funkcija	apraksts
	<b>KONVEKCIJAS REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Šajā iestatījumā tiek ieslēgti augšējie un apakšējie sildelementi. Šis ir klasiskais, tradicionālais cepeškrāsns veids, kas ir pilnveidots, izcili izplatot siltumu un mazinot enerģijas patēriņu. Konvekcijas cepeškrāsns joprojām ir nepārspēts cepšanas instruments, gatavojot ēdienus, kas sastāv no vairākiem ingredientiem, piem., kāpostus ar ribiņām, mencu spāņu gaumē, žāvētu zivi Ankonas gaumē, maigas teļa gaļas sloksnītes ar rīsiem un citu ēdienus. Lieliski rezultāti ir garantēti, arī gatavojot teļa vai liellopu gaļas ēdienus (sautētu gaļu, sautējumus, gulašu, medījuma, šķiņķi un citus), kas jācep lēni un gatavošanas laikā jāmitrina vai kam jāpievieno šķidrums.</p> <p>Šis režīms joprojām ir vislabākais veids, kā cept arī kūkas un augļus un gatavot ēdienu, cepeškrāsnī izmantojot segtus kastroļus. Gatavojot ēdienu konvekcijas režīmā, vienlaicīgi drīkst izmantot tikai vienu cepeštauku pannu vai ēdiena gatavošanas pamatni, citādi karstums neizplatās vienmērīgi. Izmantojot dažādos pieejamos pamatņu augstumus, varat dažādi izmantot karstuma daudzumu starp cepeškrāsns augšējo un apakšējo daļu. Izvēlieties starp dažādajiem pamatņu augstumiem, ņemot vērā to, cik liels karstums ēdiena pagatavošanai jāpievada no augšpusēs.</p>
	<b>CEPŠANAS REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgts, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šis režīms ir lieliski piemērots smalku ēdienu cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpaceļas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīs plauktos vienlaicīgi. Lūk, daži piemēri: vēja kūkas ar krēmu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vēja kūkas, ruletes, mazas dārzeniņus sacepumu porcijas u. c.</p>
	<b>PICAS REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Darbojas apaļais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators. Šādi cepeškrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos ēdienus</p>
	<b>VENTILĒŠANAS REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepeškrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta.</p> <p>Izmantojot šo režīmu, dažādus ēdienus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatnēm, rīkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaļā "Ēdiena gatavošana uz vairākām pamatnēm".</p> <p>Ventilēšanas režīms ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa, vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepešus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Šā iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepeša svars īpaši nesamazinās.</p> <p>Ventilēšanas režīms ir īpaši</p>

		<p>piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu.</p> <p>Saldie ēdieni: ventilēšanas režīms ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai. Turklāt šo režīmu var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatom ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatom iestatot 0°C temperatūru.</p>
	<b>GRILA REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: maksimāla.</p> <p>Ieslēdzas augšējā sildelementa vidusdaļa. Grila augstā temperatūra un koncentrēta silta gaisa plūsma ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas temperatūra.</p>
	<b>DIVKĀRŠA GRILA REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: maksimāla.</p> <p>Nodrošina intensīvāku grilēšanu nekā parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ēdiena gatavošanu un pilnīgu ēdiena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brūnu ēdiena virspusi, lietojiet šo režīmu.</p>
	<b>SACEPUMA REŽĪMS</b>	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota, un ventilators. Šajā režīmā ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ēdiena virspuses apdedzināšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdiena iekšpusē.</p> <p>GRILA, DIVKĀRŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.</p>
	<b>ATKAUSĒŠANAS REŽĪMS</b>	<p>Cepeškrāsns apakšā esošais ventilators virza istabas temperatūras gaisu ap ēdienu. Tas ir ieteicams visa veida pārtikas atkausēšanai, bet sevišķi viegliem pārtikas produktiem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma un olu krēma desertiem, augļu kūkām.</p> <p>Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks ir apmēram uz pusi īsāks. Gaļas, zivs un maizes gadījumā iespējams paātrināt šo procesu, izmantojot „multigatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.</p>
	<b>APAKŠĒJĀ SILDELEMENTA REŽĪMS</b>	<p>Darbojas apakšējais sildelements. Šis režīms ir ieteicams tādu ēdienu pabeigšanai, kuri gatavi no ārpuses, bet nepieciešama cepšana no iekšpuses, vai, piemēram, desertiem ar augļu vai ievārījuma garnējumu.</p> <p>Jaatzīmē, ka šī funkcija neļauj krāsnij sasniegt maksimālo temperatūru (250°C), tādēļ nav ieteicams gatavot izmantojot tikai šo režīmu, izņemot gadījumus, kad tiek ceptas kūkas, kuras būtu vēlams gatavot 180°C vai zemākā temperatūrā.</p>
	<b>APAKŠĒJĀS VENTILĒŠANAS REŽĪMS</b>	<p>Apakšējais sildelements un ventilators ir ieslēgts, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai dārzenu un zivju gatavošanai.</p>

## Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režīmu , jo šis ir

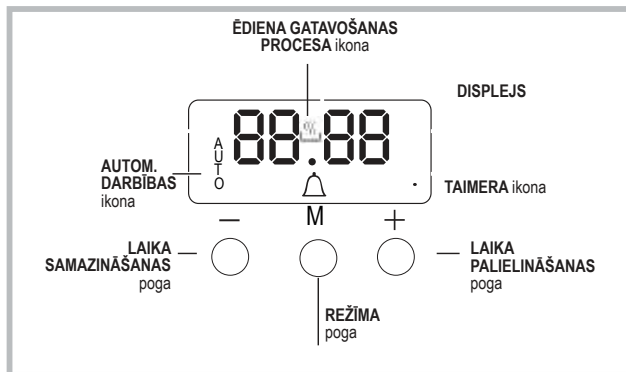
vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai.

Mēs arī iesakām:

- Neizmantojiet 1. un 5. plaukta līmeni. Jo pārmērīgs tiešs karstums var sadedzināt temperatūrjutīgus ēdienus.
- 2. un 4. plaukta līmenis tiek izmantots ēdieniem, kuriem nepieciešams lielāks karstums 2. plaukta līmenī.
- Gatavojot ēdienus, kuriem nepieciešams atšķirīgs gatavošanas laiks un temperatūra, iestatiet temperatūru, kas ir pa vidu starp abām ieteiktajām temperatūrām (skatīt Padomu gatavošanai cepeškrāsnī tabulu) un novietojiet jutīgāko ēdienu 4. plaukta līmenī. Izņemiet ēdienu, kam nepieciešams īsāks gatavošanas laiks, pirmo.
- Gatavojot picas vairākos plaukta līmeņos ar temperatūru 220 °C, cepeškrāsns tiek iepriekš uzsildīta 15 minūtes. Visā visumā gatavošana 4. plaukta līmenī aizņem vairāk laika: Mēs iesakām zemākajā plaukta līmenī cepto picu izņemt pirmo, pēc dažām minūtēm picu no 4. plaukta līmeņa.
- Novietojiet tauku pilienu savākšanas pannu apakšā un režģi augšpusē.

# Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība

LV




## Pulksteņa iestatīšana

Pulkstenu var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kad tā ir ieslēgta, ar nosacījumu, ka gatavošanas cikla beigu laiks nav iepriekš ieprogrammēts. Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam

vai pēc tās darbības atteikuma  
DISPLEJĀ sāks mirgot cipari 00:00.



1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un „-”.  
Sāks mirgot kols, kas atdala stundas no minūtēm.
2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu kādu no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vajadzīgo vērtību.

## Zummera (pīkstuļa) frekvences maiņa

1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un „-” un pēc tam nospiediet pogu , lai atlasītu zummera frekvences maiņas izvēlni. Kamēr displejā ir redzams teksts tonX, zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties pogai „-”.

## Minūšu skaitītāja iestatīšana


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns; to vienkārši izmanto, lai atskanētu skaņas signāls, kad pagājis iestatītais laika periods.

1. Nospiediet pogu  vairākas reizes, līdz ikona  un trīs cipari displejā sāk mirgot.
2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai iestatītu vēlamu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
3. Nogaidiet 5 sekundes; ja vēlreiz nospiedīsiet šo pogu, displejā būs redzama laika skaitīšana atpakaļ. Paejot šim laikposmam, skaņas signāls tiek aktivizēts.




## Gatavošanas programmēšana!

Gatavošanas režīms jāizvēlas pirms programmēšanas.

### Gatavošanas ilguma programmēšana


1. Nospiediet pogu  vairākas reizes, līdz ikona **AUTO** un DUR cipari DISPLEJĀ sāk mirgot.
  2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai iestatītu vēlamu ilgumu; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
  3. Nogaidiet 5 sekundes, un pēc tam displejā parādīsies ikona **AUTO**.
  4. Kad iestatītais laiks būs beidzies un cepeškrāsns apturēs ēdiena gatavošanu, atskanēs zummera skaņas. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir ieprogrammēts plkst. 09:00, un laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma apstāsies automātiski plkst. 10:15.

### Gatavošanas režīma beigu laika iestatīšana

1. Izpildiet darbības no 1. līdz 3., lai uzstādītu ilgumu, kā norādīts iepriekš.
  2. Pēc tam nospiediet pogu , līdz displejā sāk mirgot teksts END.
  3. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vēlamu vērtību.
  4. Nogaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu .  
Pēc gatavošanas procesa uzsākšanas displejā ir redzams simbols .
  5. Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns apturēs gatavošanas procesu un atskanēs zummers. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu. Programmēšana ir iestatīta, ja ir izgaismota ikona **AUTO**.
- Piemēram: Ir ieprogrammēts plkst. 09:00 un ilgums 1 stunda. Plkst. 12:30 ir plānots kā beigu laiks. Programma sāksies automātiski plkst. 11:30.

### Programmas atcelšana

Lai atceltu programmu:

- Nospiediet pogu , līdz ikona, kas atbilst atceļamajam iestatījumam, un attiecīgie cipari displejā sāk mirgot. Nospiediet pogu „-”, līdz displejā ir redzami cipari 00:00.
- Nospiediet un turiet nospiešanas pogas „+” un „-”; tādējādi tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

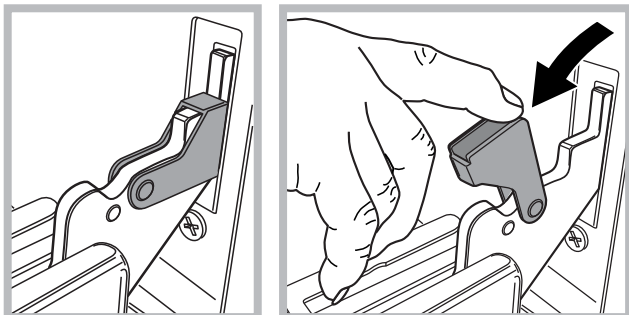
## Ēdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Gatavošanas režīmi	Ēdieni	Svars (Kg)	Plaukta līmenis	Uzkarsēšanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra	Gatavošanas laiks (minūtes)
Parastais režīms	Pīle	1	3	15	200	65-75
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	3	15	200	70-75
	Cūkgaļas cepetis	1	3	15	200	70-80
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	-	3	15	180	15-20
	Pīrāgi	1	3	15	180	30-35
Cepšanas režīms	Pīrāgi	0.5	3	15	180	20-30
	Augļu kūkas	1	1 un 2	15	180	40-45
	Plūmju kūka	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvītkūka	0.5	3	15	160	25-30
	Pildītas pankūkas (2 plauktos)	1.2	1 un 2	15	200	30-35
	Mazas kūciņas (2 plauktos)	0.6	1 un 2	15	190	20-25
	Siera bulciņas (2 plauktos)	0.4	1 un 2	15	210	15-20
	Krēma bulciņas (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Cepumi (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Bezē cepumi (3 plauktos)	0.5	1 un 3 un 5	15	90	180
Ātrās gatavošanas režīms	<b>Saldēta pārtika</b>					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Cukīni vai garneļu pīrāgs	0.4	2	-	200	20
	Spinātu pīrāgs	0.5	2	-	220	30-35
	Smalkmaizītes ar pildījumu	0.3	2	-	200	25
	Lazanja	0.5	2	-	200	35
	Ruletes	0.4	2	-	180	25-30
	Vistas gabaliņi	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pusfabrikāti</b>					
	Vistas spārnīni	0.4	2	-	200	20-25
<b>Svaigs ēdiens</b>						
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	0.3	2	-	200	15-18
	Plūmju kūka	0.6	2	-	180	45
	Siera bulciņas	0.2	2	-	210	10-12
Multi-gatavošanas režīms	Pica (2 plauktos)	1	2 un 4	15	230	15-20
	Lazanja	1	3	10	180	30-35
	Jērs	1	2	10	180	40-45
	Cepta vista + kartupeļi	1+1	2 un 4	15	200	60-70
	Skumbrija	1	2	10	180	30-35
	Plūmju kūka	1	2	10	170	40-50
	Krēma bulciņas (2 plauktos)	0.5	2 un 4	10	190	20-25
	Cepumi (2 plauktos)	0.5	2 un 4	10	180	10-15
	Biskvītkūka (1 plauktā)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvītkūka (2 plauktos)	1	2 un 4	10	170	20-25
Kūkas	1.5	3	15	200	25-30	
Picas režīms	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	2	10	220	25-30
	Vista	1	2 un 3	10	180	60-70
Bārbekjū režīms	Paltuss un sēpija	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmāru un garneļu kebabi	0.6	4	-	Max	8-10
	Sēpija	0.6	4	-	Max	10-15
	Mencas fileja	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilēti dārzeņi	0.4	3 un 4	-	Max	15-20
	Teļa gaļas steiks	0.8	4	-	Max	15-20
	Desas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	Max	10-12
	Skumbrijas	1	4	-	Max	15-20
	Graudzētas maizes (vai grauzdiņi)	4 un 6	4	-	Max	3-5
Ventilējamā grila režīms	Grilēta vista	1.5	2	10	200	55-60
	Sēpija	1.5	2	10	200	30-35
Apakšējais ventilējamais režīms	Plaudis	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Mencas fileja	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Jūras asaris folijā	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Dārzeņu maisījums (sacepums)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Kārtīgi izcepti dārzeņi	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Apakšējais režīms	Pilnveidošanai gatavošanu					

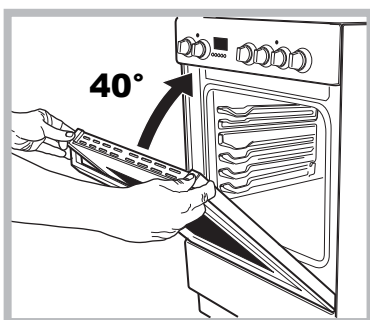
Ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu vai grilēšanu ar ventilēšanu, cepeškrāsns 1. pamatnes pozīcijā no apakšas vienmēr ir jānovieto cepeštauku panna.

## Cepeškrāsns durvju noņemšana un montāža:

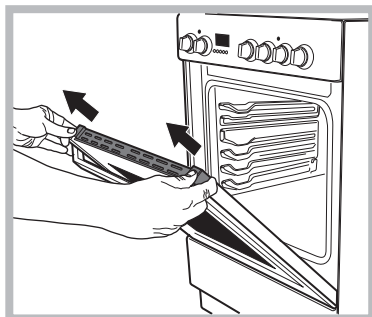
1. Atveriet durvis.
2. Pilnībā atvāziet cepeškrāsns durvju viru skavas (skatīt attēlu).



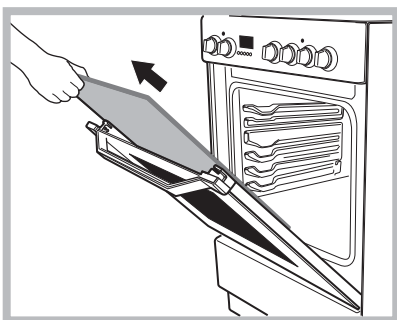
3. Veriet ciet durvis, līdz skavas atduras (durvis paliks atvērtas apmēram 40° leņķī) (skatīt attēlu).



4. Nospiediet abus augšējā profila taustiņus un izņemiet to (skatīt attēlu).



5. Izņemiet stikla loksni un notīriet to, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana un apkope".

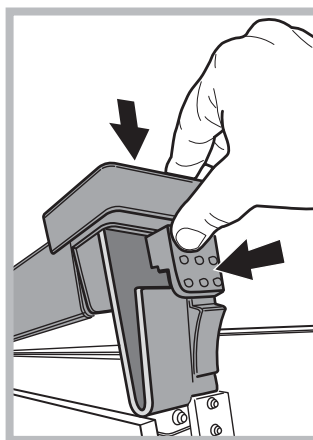


6. Ievietojiet stiklu atpakaļ.

**BRĪDINĀJUMS!** Cepeškrāsns nedrīkst darbināt, kad iekšējais stikls ir izņemts!

**BRĪDINĀJUMS!** Kad ievietojat atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pārliecinieties, vai tas tiek ievietots pareizi, lai teksts, kas rakstīts uz paneļa, nebūtu apvērsts, bet to varētu viegli izlasīt.

7. Ievietojiet atpakaļ durvju profilu. Klikšķis norāda, ka tas ir ievietots pareizi.
8. Atveriet durvis pilnībā.
9. Aizveriet atbalstus (skatīt attēlu).



10. Tagad durvis var aizvērt pilnībā, un cepeškrāsns var tikt izmantota, kā parasti.



# Stikla keramiskās plīts virsmas lietošana

LV

Līme, kas ir lietota uz starplikām, atstāj taukainas pēdas uz stikla. Pirms ierīces lietošanas mēs iesakām to noņemt ar speciālu neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pirmo lietošanas stundu laikā var būt gumijas smaka, kas ļoti ātri pazudīs.

## Gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo slēdzi pulksteņa rādītāja kustības virzienā.

Lai to izslēgtu, pagrieziet attiecīgo slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam, līdz tas ir pozīcijā "0".

Ja IESLĒGTAS GATAVOŠANAS ZONAS indikators deg, tas liecina, ka vismaz viena no plīts gatavošanas zonām ir ieslēgta.

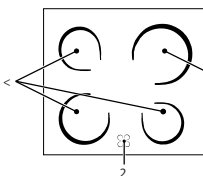
## Gatavošanas zonas

Plīts ir aprīkota ar elektriskiem sildelementiem. Kad tie silst, atbilstošā plīts zona kļūst sarkana.

Plīts ir aprīkota ar elektriskajiem Hilite sildelementiem. Kad tie silst, atbilstošā plīts zona kļūst sarkana.

A. Gatavošanas zona ar radiācijas sildelementiem.

B. Gatavošanas zona ar Hilite sildelementu.

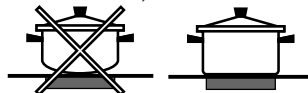


C. Atlikušā siltuma indikators: parāda, ka atbilstošās gatavošanas zonas temperatūra ir augstāka par 60°C, pat tad, ja sildelements ir izslēgts, bet joprojām karsts.

Tās ir līdzīgas citām plīts gatavošanas zonām, tāpēc tās ir viegli izmantot. Lai nodrošinātu pareizu plīts lietojumu, viss, kas jums jā dara, ir jāizlasa instrukcijā iekļautās gatavošanas tabulas.

## Praktiski padomi plīts lietošanā

• Izmantojiet pannas un katlus ar biezu, plakanu pamatni, lai nodrošinātu, ka tie ideāli saskaras ar gatavošanas zonu.



• Vienmēr izmantojiet pannas un katlus ar diametru, kas ir pietiekami liels, lai pilnībā nosegtu gatavošanas virsmu, lai pilnībā izmantotu visu saražoto siltumu.



• Vienmēr pārļiecinieties, vai pannas un katla apakša ir pilnīgi tīra un sausa: tas nodrošina izcilu saskari ar gatavošanas zonu un gan pannas vai katla, gan plīts ilgāku efektīvu darbību.

• Izvairieties izmantot tos pašus virtuves traukus, kas tiek izmantoti uz gāzes degļiem: siltuma koncentrācija uz gāzes degļiem var būt izkropļojusi trauku pamatni, izraisot to neatbilstošu saskari ar sildelementiem.

• Nekad neatstājiet gatavošanas zonu ieslēgtu bez uz tās novietota gatavošanas trauka, jo tas var izraisīt zonas bojājumus.

## Gatavošanas zonas ar Hilite sildelementiem

Šie sildelementi izstaro siltumu caur starojumu no Hilite lampām. Tām ir līdzīgas īpašības kā gāzes degļiem: tās ir viegli kontrolēt un var ātri sasniegt vēlamo temperatūru, ļaujot faktiski redzēt jaudu, ko tās nodrošina.

## Sildelementu apraksts

Apļveida radiācijas sildelementi kļūst sarkani 10 - 20 sekunžu laikā pēc ieslēgšanas.

Apļveida Hilite sildelementi papildu parastajām priekšrocībām garantē vienmērīgu karstuma sadali. Hilite lampas izstaro augstu siltuma un gaismas intensitāti tiklīdz tās ir ieslēgtas, sniedzot šādas praktiskas priekšrocības:

- Ātra uzsildīšana (līdzīgi ar gāzes degļi);
- Ātra atdzišana;
- Vienmērīga temperatūra visā virsmā (apļveida sildelementu dēļ).

Poz.	Radiācijas keramiskā gatavošanas virsma Parastā vai ātrā gatavošanas virsma	Keramiskā halogēnā gatavošanas virsma Automātiskā gatavošanas virsma
0	Izslēgts	Izslēgts
1	Zīvs pagatavošanai	Sviesta vai šokolādes kausēšanai
2	Kartupeļu pagatavošanai (tvaicēšanai), zupu, turku zirņu, pupiņu vārīšanai	Šķidrums uzsildīšanai
3	Liela ēdiena daudzuma tālākai gatavošanai, dārzeņu zupu vārīšanai	
4	Cepšanai (vidējai)	Mērcēm (arī krējuma mērcēm)
5	Cepšanai (pilnīgai)	
6	Apbrūnīšanai vai ātrai uzvārīšanai	Gatavošanai vārošā temperatūrā
7		
8		
9		Cepešiem
10		Sautējumiem
11		
12		Fritēšanai

## Ierīces izslēgšana

Pirms jebkādu tīrīšanas vai apkopes darbību veikšanas atvienojiet ierīci no elektriskās barošanas padeves.

## Cepeškrāsns tīrīšana

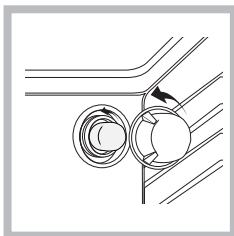
Ierīces tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika vai spiediena tīrīšanas ierīces.

- Notīriet cepeškrāsns durvju stikla daļu ar sūkli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Nelietojiet rupju, abrazīvu materiālu vai asus metāla skrāpju, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla plaisāšanu.
- Nerūsējošā tērauda detaļas vai ārējās daļas ar emaljas pārklājumu un gumijas blīves var tīrīt ar sūkli, kas ir samitrināts remdenā ūdenī un ar nelielu neitrāla mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Grūti notīrāmu traipu tīrīšanai izmantojiet specializētus tīrīšanas līdzekļus. Pēc tīrīšanas noskalojiet un kārtīgi noslaukiet. Neizmantojiet abrazīvus pulverus vai kodīgas vielas.
- Cepeškrāsns iekšpuse ideālā gadījumā būtu jātīra pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā joprojām ir silta. Izmantojiet karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, tad noskalojiet un rūpīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet abrazīvus produktus.
- Piederumus var mazgāt tāpat, kā ikdienas traukus, un tie pat ir droši mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neīrūmi un tauki no vadības paneļa jānoslauka ar neabrazīvu sūkli vai mīkstu drānu.
- Ciets ūdens tāpat, kā spēcīgi mazgāšanas līdzekļi, kas satur fosforu, var atstāt nogulsnes uz nerūsējošā tērauda virsmas. Mēs iesakām tērauda virsmas noskalot un pēc tam rūpīgi nosusināt.

## Cepeškrāsns blīvju pārbaude

Regulāri pārbaudiet cepeškrāsns durvju blīves. Ja blīves ir bojātas, lūdzu, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas servisa centru. Mēs iesakām nelietot cepeškrāsns, kamēr blīves nav nomainītas.

## Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa



1. Pēc cepeškrāsns atvienošanas no elektriskās barošanas padeves noņemiet stikla pārsegu, kas nosedz spuldzes ligzdu (skatīt attēlu).
2. Izņemiet spuldzi un nomainiet to ar jaunu identisku spuldzi: spriegums 230 V, jauda vatos 25 W, vītne E 14.

3. Uzlieciet atpakaļ pārsegu un pievienojiet plīti elektiskās barošanas padevei.

**Neizmantojiet cepeškrāsns spuldzi, lai apgaismotu apkārtējo telpu.**

## Sānu un aizmugures katalītiskie paneļi

Tie ir paneļi, kas ir pārklāti ar speciālu emalju, kas spēj absorbēt taukus, ko izdala gatavotie ēdieni.

Šis pārklājums ir diezgan spēcīgs, lai dažādie piederumi (plaukti, notekpannas u.c.) varētu slīdēt gar tiem tos nesabojājot. Uz virsmas var parādīties balti traipi; tie nav iemesls bažām.

Tomēr ir jāizvairās no:

- pārklājuma saskrāpēšanas ar asiem priekšmetiem (piemēram, nazi);
- mazgāšanas līdzekļu vai abrazīvus materiālu lietošanas.

## Stikla keramiskās plīts virsmas tīrīšana

Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus (piemēram, produktus aerosola baloniņos grilu un cepeškrāšņu tīrīšanai), traipu tīrīšanas līdzekļus, pretrūsas izstrādājumus, pulverveida mazgāšanas līdzekļus vai sūklus ar abrazīvu virsmu: tie var saskrāpēt virsmu tiktāl, ka to nav iespējams salabot.

- Parasti pietiek, ja plīts virsma vienkārši tiek nomazgāta ar mitru sūkli un nosusināta ar absorbējošu virtuves dvieli.
- Ja plīts ir īpaši netīra, tīriet to ar īpašu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli, tad noskalojiet un noslaukiet.
- Lai noņemtu grūti notīrāmus netīrumus, izmantojiet piemērotu skrāpi (nav iekļauts komplektācijā ar ierīci). Noslaukiet ēdiena šlakatas pēc iespējas ātrāk, negaidot, lai ierīce atdzistu, lai novērstu netīrumu piecepšanos un apgrūtinātu notīrīšanu. Jūs varat sasniegt lieliskus rezultātus, izmantojot nerūsējošā tērauda stieplu sūkli - īpaši paredzētu stikla keramikas virsmu tīrīšanai - iemērtu ziepjūdenī.
- Ja plastmasa vai cukurotas vielas nejauši ir izkusušas uz plīts, uzreiz notīriet tās ar skrāpi, kamēr virsma vēl ir karsta.
- Kad plīts virsma ir tīra, to var apstrādāt ar īpašu aizsargājošu uzturēšanas produktu: neredzama produkta kārtiņa aizsargā šī produkta virsmu no šlakstiem, kas rodas gatavošanas laikā. Šī apkope jāveic, kamēr ierīce ir silta (ne karsta) vai auksta.
- Vienmēr atcerieties noskalot ierīci ar tīru ūdeni un rūpīgi noslaucīt sausu: ēdiena paliekas var piecepties turpmākajos gatavošanas procesos.

Stikla keramiskās plīts virsmas tīrīšanas līdzekļi	Pieejamība
Logu skrāpis; Žiletveida skrāpis	Mājsaimniecības veikalos
Rezerves asmeņi	Mājsaimniecības veikalos, lielveikalos, ķīmisko produktu veikalos
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, universālveikali, reģionālā elektroenerģijas uzņēmuma veikali, lielveikali

## Cepeškrāsns plauktu atbalsti

Plauktu atbalstus var izņemt, un tos drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. **Lai izņemtu**, turiet atbalstu no priekšpuses un velciet prom no krāsns sānu paneļa, tad mazgājiet izlietnē vai trauku mazgājamā mašīnā.

Kad atbalsts ir izņemts, jūs varat piekļūta arī krāsns sānu panelim, kuru var notīrīt ar siltu ziepjūdeni.

**Lai ievietotu atpakaļ**, ievietojiet atbalsta garāko tapu aizmugures stiprinājuma atverē un iespiediet priekšējo tapu.

