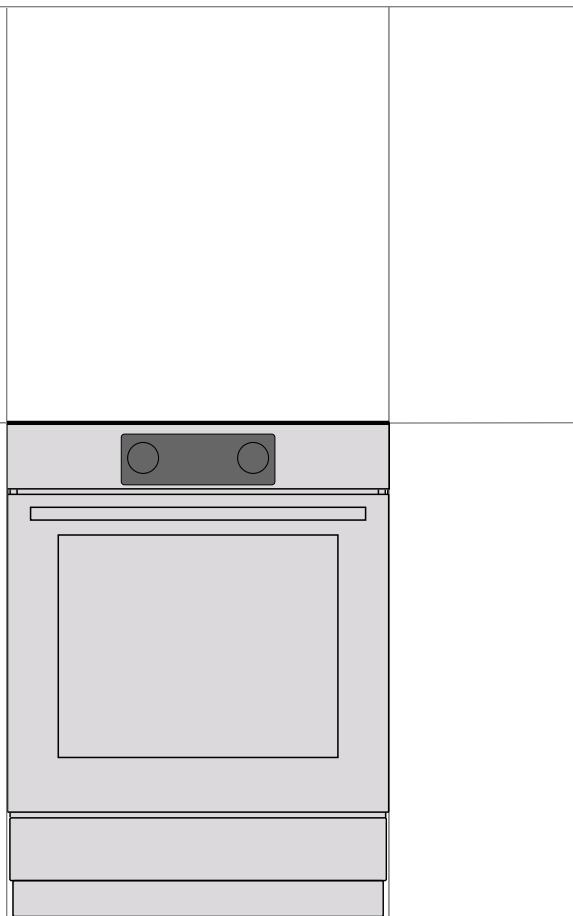


gorenje

LV

LV

**LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
NEIEBŪVĒTA PLĪTS**



Pateicamies par uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

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

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē: <http://www.gorenje.com>

Rokasgrāmatā ir lietoti tālāk norādītie simboli, kuriem ir šāda nozīme:



INFORMĀCIJA

Informācija, padoms vai ieteikums



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZINĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās iespējamos apdraudējumus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās pieklūstamās detaļas var ļoti sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai neskartos pie ierīces sildelementiem. Bērni, jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces pieklūstamās detaļas var sakarst. Uzmaniet, lai cepeškrāsns tuvumā neatrastos mazi bērni.

BRĪDINĀJUMS: neglabājiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

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

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

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



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



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

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

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

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

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

Ierīces tīrišanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrišanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

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

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

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

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

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

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

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

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

Plīts ar nerūsošā tērauda vadības paneli un elektrisko cepeškrāsns ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Cepeškrāsns darbības laikā, kad durtiņas ir aizvērtas, gaiss no plīts ieplūst zonā zem vadības panela. Ja gaisa plūsmas nav, izslēdziet iekārtu un sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstātumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sienīnas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamathes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdienu gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Darba laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu enģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un nelaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nekad nekādā veidā netiku pārsegtas vai aizsprostotas.

Ierīcei ir stikla vai stikla keramikas gatavošanas virsma. Saplīšanas gadījumā:

- Izslēdziet visus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neskarjet ierīces virsmu.
- Nelietojiet ierīci.

Ierīces pievienošanā lietojiet 5 x 1,5 mm² kabeli ar markējumu H05VV-F5G1,5 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvīm vai līdzīgi kvalificētai personai.

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

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



PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS

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

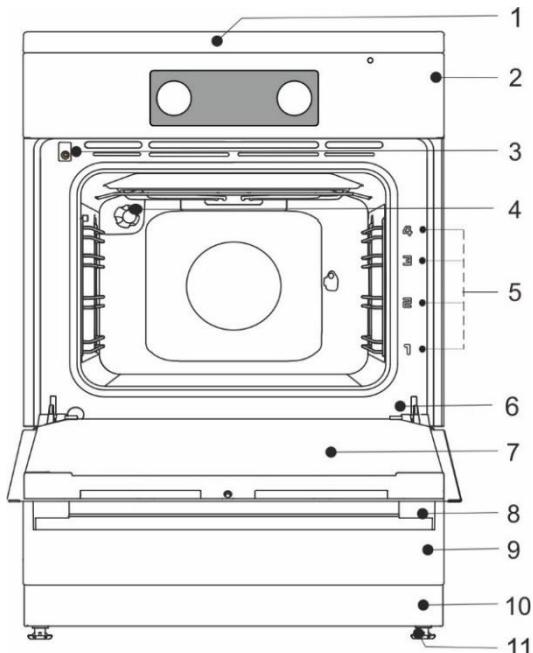
INDUKCIJAS PLĪTS

Iekārtas apraksts



INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



IERĪCES ATVILKTNE



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

STIEPĻU VADOTNES

Stieplu vadotnes sniedz iespēju ēdienus gatavot četros līmenos.

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

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

ŠTANCĒTAS GROPES

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

CEPEŠKRĀNS DURTINIŅU SLĒDZIS

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

DZESĒŠANAS VENTILATORS

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.
Kad cepeškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

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



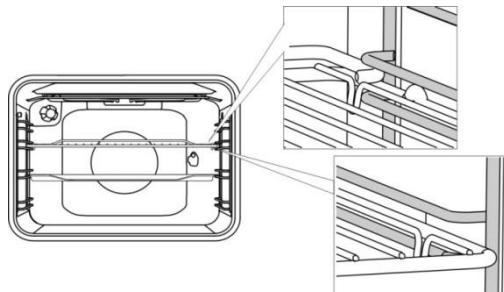
Ierīcei un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdos.

REŽĢIS



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

Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stiepļu profiliem.



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



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



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

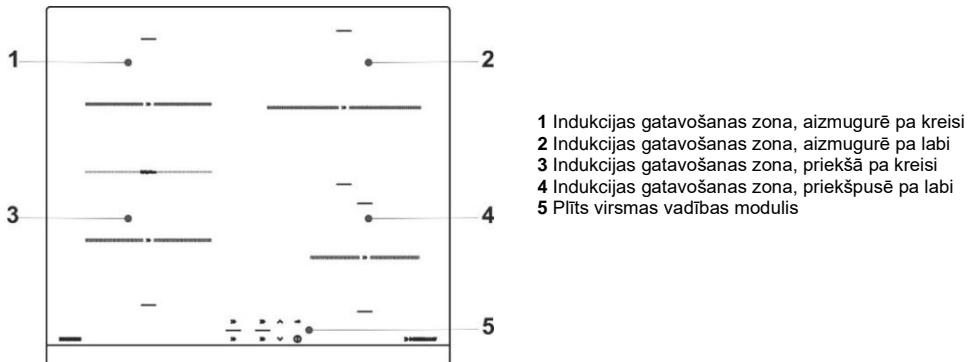
PIESPIEŽAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS (atkarībā no modeļa)

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

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

- Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.
- Nofrīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekļi. Nelietojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Ja tā ir stikla keramikas gatavošanas virsma, notīriet to ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas šķidruma. Nelietojiet agresīvus tīrišanas līdzekļus, tādus kā abrazīvie tīrišanas līdzekļi, kas varētu radīt skrāpejumus, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus vai traipu noņemšanas līdzekļus.
- Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatlīgi jāvēdina.

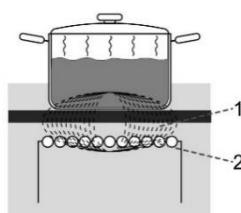
INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMA (atkarībā no modeļa)



STIKLA KERAMIKAS GATAVOŠANAS VIRSMA

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

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS DARBĪBAS PRINCIPS



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

1. magnētiskais lauks
2. indukcijs caurules



Ja uz karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tiek izbārstīts cukurs vai izšķakstīts ēdiens ar lielu cukura saturu, nekavējoties noslaukiet gatavošanas virsmu vai nonemiet cukuru ar skräpi, pat tādā gadījumā, ja gatavošanas zona vēl joprojām ir karsta. Tas novērsīs stikla keramikas virsmas sabojāšanu. Karstas stikla keramikas gatavošanas virsmas tīrišanā nelietojet mazgāšanas vai kādus citus tīrišanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmu.

INDUKTĪVI TRAUKI GATAVOŠANAI

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS VIRSMAI PIEMĒROTI TRAUKI

- Indukcija darbosies pareizi, gatavošanā lietot atbilstošus traukus.
- Katlam vai pannai noteiktī jaatrodas gatavošanas zonas centrā.
- Atbilstoši trauki gatavošanai ietver netārauda ražotus traukus, emaljētus tārauda traukus vai čuguna traukus.
- Neatbilstoši trauki gatavošanai: tārauda sakausējumu trauki ar vara vai alumīnija pamatni un stikla trauki.



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

- Lietojot ātvārtījā, uzraudiet to, līdz tajā sasniegs vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātvārtījā ražotāja norādījumus, izmantojet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātvārtījā vai kādā citā katlā vai pannā būtu pietiekami daudz šķidruma. Liekot uz gatavošanas zonas tukšu katlu, pārkaršanas dēļ var tikt sabojāts gan katls, gan gatavošanas zona.
- Lietojot specializētos ēdienu gatavošanas traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Gatavošanā lietojet tikai tādus traukus, kuru pamatne ir līdzēna! Ielekta vai izlepta (uz iekšu vai āru) pamatne var kavēt aizsargmehānisma pret pārkaršanu darbību, un gatavošanas virsma var pārmērīgi sakarst. Tā rezultātā stikla virsma var sākt plaisāt un trauku pamatnes – kust. Bojājumu gadījumā, ko radījis neatbilstošu gatavošanas trauku lietojums vai tukšu, piekaltušu katlu vai pannu (kuros nekā nav iekšā) pārkarsēšana, garantija zaudē spēku.

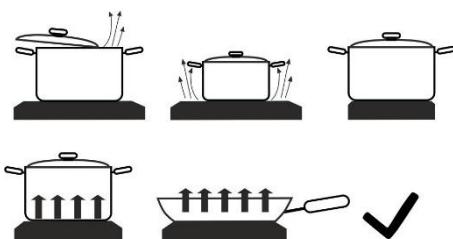


Lietojiet tikai tādus traukus, kas atbilst ēdienu gatavošanai uz elektriskās vai indukcijas plīts, proti:

- ar biezā pamatni (vismaz 2,25 mm)
- ar līdzenu pamatni.



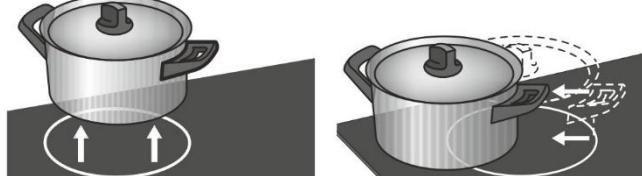
Gatavošanas zona	Minimālais trauka pamatnes diametrs
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



UZMANĪBU!

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

ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKA ATPAZĪŠANA



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

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

- Iegādājoties traukus ēdienu gatavošanai, nemiet vērā, ka uz trauka norādītais diametrs parasti attiecas uz tā augšmalu vai vāku, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Ja ēdienu gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtīju. Nodrošiniet, lai ātrvārtījā vienmēr būtu pietiekams daudzums šķidruma. Uzlieket uz gatavošanas virsmas tukšu trauku, tas var sakarst, kas savukārt var sabojāt gan trauku, gan gatavošanas zonu.
- Pēc iespējas noslēdziet katlu vai pannu ar atbilstoša lieluma vāku. Lietojet ēdienu gatavošanas traukus, kas atbilst gatavojamo pārtikas produktu daudzumam. Gatavošana lielā traukā, kas ir pustukšs, patēriņš daudz vairāk energijas.

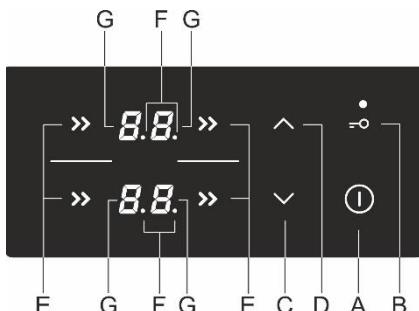
JAUDAS REGULĒŠANA

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

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

GATAVOŠANAS VIRSMAS

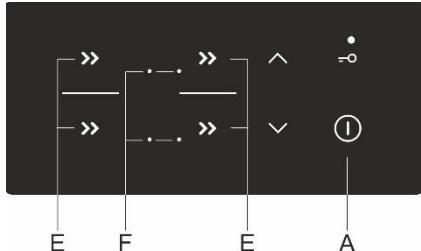
VADĪBAS PULTS LIETOŠANA (atkārībā no modeļa)



Iestatījumu sensoru taustiņi:

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

PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA



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

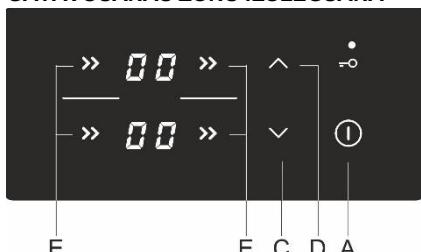


Ja 10 sekunžu laikā netiks ieslēgta neviens no gatavošanas zonām, gatavošanas virsmai tiks atslēgta barošana. Atskanēs ūss skaņas signāls.



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

GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA



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

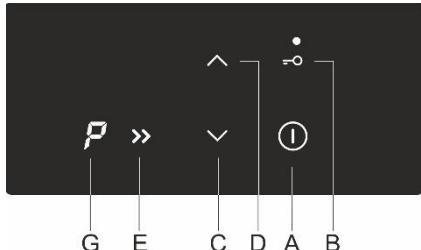
Ja uz atlasītās gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauki, uz displeja bloka pārmaiņus tiks parādīts iestatītais jaudas līmenis un simbols ω .

Gatavošanas zonas iestatījumu maiņa

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

Lai ātrāk palielinātu vai samazinātu jaudas līmeni, pies piediet taustīju (C) vai (D) un turiet to piespiestu.

JAUDAS ZONA AR PALIELINĀTĀS JAUDAS FUNKCIJU



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

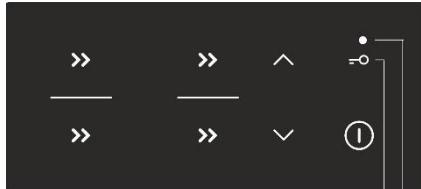
Palielinātās jaudas funkcijas izslēgšana

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



Gatavošanas zona ar ieslēgtu palielinātās jaudas funkciju ir ļoti spēcīga.

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA



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

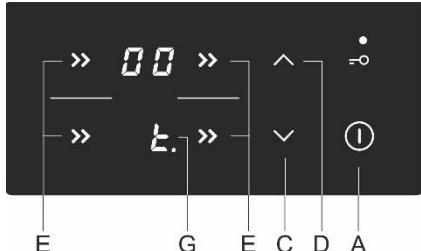
Gatavošanas virsmas vadības elementu bloķēšana
Piespiediet bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas taustiņu (B) un vienu sekundi turiet to piespiestu. Iegaismosies signāllampiņa (B1).

Līdz ar to plīts virsma ir bloķēta.



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

TAIMERA FUNKCIJAS



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

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

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 taimeri nedarbosis. Vēlreiz piespiediet gatavošanas zonas atlases taustiņu (E). Atskanēs skaņas signāls, un uz gatavošanas zonas displeja bloka (G) tiks parādīts $\text{t}.$ 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 taustiņus (C) un (D), taimera laiks tiks atiestatīts uz "0" vai tiks izslēgts. Piespiežot un turot taustiņus (C) vai (D), pieauga iestatījuma izmaiņu ātrums.
- Pēc dažām sekundēm taimera displejs tiks izslēgts, un blakus jaudas displejam iegaismosies decimālais punkts.
- Pēc iestatīta laika posma beigām atskanēs skaņas signāls un gatavošanas zona tiks izslēgta. Izslēdziet skaņas signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, vai arī pēc 2 minūtēm tas automātiski izslēgsies.

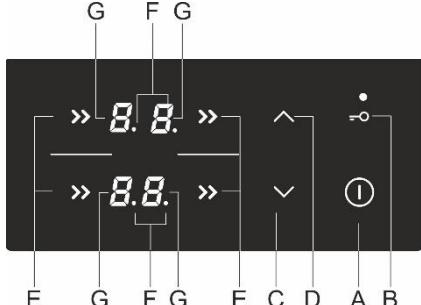
Gatavošanas ilguma mainīšana

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

Atlikušā gatavošanas ilguma parādišana

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

GATAVOŠANAS ZONAS IZSLĒGŠANA



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

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

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

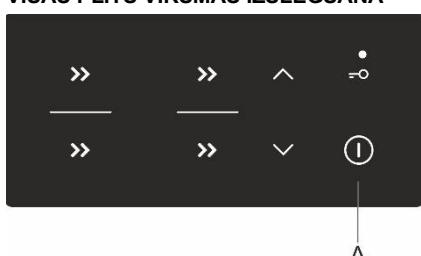
Stikla - keramikas plīts virsma ir apriņķota arī ar atlikušā siltuma displeju "H". Stikla - keramikas gatavošanas zona netiek karsēta tieši, bet gan tikai netieši ar siltumu, ko atstaro gatavošanas trauks. Kamēr burts "H" pēc plīts virsmas izslēgšanas ir izgaismots, gatavošanas zonā ir atlicis siltums,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

MAKSIMĀLAIS GATAVOŠANAS ILGUMS

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

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

VISAS PLĪTS VIRSMAS IZSLĒGŠANA

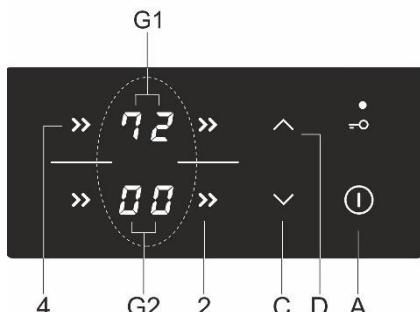


Lai izslēgtu plīts virsmu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (A) un vienu sekundi turiet piespiestu. Atskanēs skāņas signāls, un visas gatavošanas zonas tiks izslēgtas.

AUTOMĀTISKA IZSLĒGŠANA

Ja ēdienu gatavošanas laikā taustiņi ir pārāk ilgi aktivizēti (piem., ir izšķķstījies šķidrums vai uz sensora taustiņiem novietots priekšmets), pēc 10 sekundēm plīts virsma tiks izslēgta. Uz visiem displejiem mirgos zīme "-", un atskanēs skāņas signāls. Kad priekšmets būs nonēmts vai šķidrums noslaucīts, skāņas signāls aplikusīs.

IEKĀRTAS MAKSIMĀLĀS KOPĒJĀS JAUDAS IESTATĪŠANA

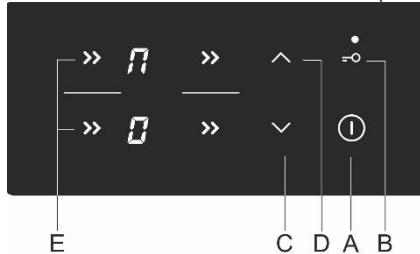


Maksimālā plīts virsmas jauda ir 7200 W. Šo iestatījumu var samazināt līdz 2800 W, 3500 W vai 6000 W. Iestatījumu var uzstādīt 30 sekunžu laikā pēc plīts virsmas pievienošanas elektrotīklam. Vispirms atslēdziet iekārtu. Vienlaikus piespiediet gatavošanas zonas atlases taustiņus "2" un "4". Atskanēs skanēs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

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

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

SAVIENOTĀ GATAVOŠANAS ZONA (atkarībā no modeļa)



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

Savienotās gatavošanas zonas ieslēgšana

- Ieslēdziet plīts virsmu, piespiezot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru (A).
- Vienlaikus pieskarieties diviem sensoriem un 3 sekundes turiet tos piespiestus (E). Displeja blokā attiecībā uz aizmugurējo laukumu būs redzama zīme II , 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).
- Levērojet! Savienotajā zonā nav iespējams izmantot palielinātas jaudas iestatījumu "P". Maksimālais pieļaujamais jaudas līmenis ir "9".

Savienotās gatavošanas zonas izslēgšana

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

TROKSNSIS UN SKANAS ĒDIENU GATAVOŠANAS LAIKĀ UZ INDUKCIJAS PLĪTS

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



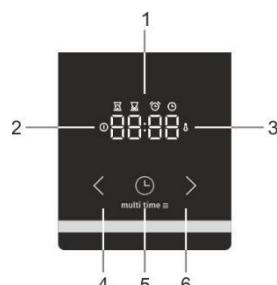
Darbības atteices gadījumā vai ja displejā joprojām ir redzama klūmes/kļūdas norāde, atvienojiet gatavošanas virsmu uz dažām minūtēm no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet gatavošanas virsmu elektrotīklam un ieslēdziet galveno slēdzi.

Ja problēmas joprojām nav novērstas, izsauciet servisa tehnīki.

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS

Lietotāja interfeiss

1. Taimera funkciju displejs
2. Darbības indikators
3. Temperatūras indikators
4. "Mīnusa" poga
5. Ilguma poga
6. "Plusa" poga



Pašreizējā laika iestatīšana



Pirmajā reizē, pievienojot ierīci elektrotīkla elektībai, iedegas displejs. Pēc trim sekundēm displejā mirgo pulksteņa simbols un "12:00".

Laika vērtības varat iestatīt, spiežot uz priekšu " > " vai atpakaļ " < " vērstās ikonas. Pēc 10 sek. displejs automātiski apstiprinās iestatījumus, un ierīce būs gatava lietošanai.

Pašreizējo laiku var iestatīt:

- kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam
- gaidīšanas režīmā, divas reizes piespiežot laika pogu
- pēc pārtraukuma energopadevē

Gatavošanas ilguma iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru. Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu". Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecīnāmā ikona. Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<<" vai plusa ">" pogu. Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu . Displejā būs redzams pagājušais gatavošanas laiks.



Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ar cepeškrāsns funkciju slēdzi elektroniskais taimeris automātiski (pēc 3 sekundēm) piedāvā cepšanas ilguma iestatīšanas opciju. Displejs mirgo, un deg cepšanas ilguma simbols . Ja 5 sekunžu laikā ilgums netiek iestatīts, taimeris pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un cepšanas ilgums laika ziņā netiek kontrolēts. Displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāns var izslēgt ar cepeškrāsns funkciju slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.



Ja cepeškrāsns netiek izslēgta un akustiskais signāls tiek apturēts, piespiežot jebkuru pogu, cepeškrāsns atsāk darbu, un cepšana turpinās.

Gatavošanas ilguma un beigu laika iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru. Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu". Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecīnāmā ikona. Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<<" vai plusa ">" pogu. Lai saglabātu iestatīto laiku, piespiediet "taimera pogu". Divas reizes piespiediet programmu iestatīšanas pogu . Displejā iedegas uz "beigu laiku" attiecīnāmā ikona. Lai iestatītu beigu laiku, spiediet "mīnusa "<<" vai plusa ">" pogu". Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .

Cepeškrāsns sāk darboties pirms plānotā beigu laika atkarībā no vajadzīgā cepšanas ilguma . Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto beigu laiku , cepeškrāsns tiek izslēgta.

Piemērs: iestatītais cepšanas ilgums ir 30 minūtes. Beigu laiks ir plkst. 12.00. Cepeškrāsns sāk darboties plkst. 11.30, un ekrānā tiek rādīts atlikušais laiks. Plkst. 12.00 cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Kad iestatītais cepšanas ilgums pagājis, atskan akustisks signāls, un cepeškrāsns tiek izslēgta. Cepeškrāns var izslēgt ar cepeškrāsns režīmu atlases slēdzi. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz taimera.

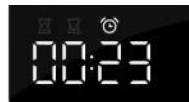


INFORMĀCIJA

Grilam un grilam ar ventilatoru sistēmām nevar iestatīt sagatavošanas laiku un beigu laiku.



"Taimera trauksmes" funkcija



"Taimera trauksmes" funkciju var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Darbības laika pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs. Kad iestatītais cepšanas ilgums ir beidzies, atskan akustisks signāls. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz programmu pulksteņa. Programmu pulkstenis pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un displejā tiek rādīts pašreizējais laiks. Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz "0". Ja ierīce dažas minūtes bijusi neaktīva, tā pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Displejā parādās pašreizējais laiks, un iedegsies atlasītā taimera funkcija.

PAPILDU FUNKCIJAS

Bērnu drošība



Ar bērnu drošības funkciju cepeškrānsi darbības laikā var bloķēt. Cepot ar iestatītu programmu, var bloķēt arī programmu pulksteni, tādējādi novērot nevēlamu cepeškrāsns lietošanu. Bērnu drošības funkciju aktivizē, uz 5 sekundēm piespiežot programmu iestatīšanas pogu . Displejā uz 5 sekundēm būs redzams "Loc". Tas norāda, ka visas funkcijas ir bloķētas.

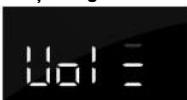
Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, vēlreiz uz dažām sekundēm piespiediet šo pašu pogu.



Tiklīdz ir aktivizēta bērnu drošības funkcija un nav iestatīta neviela taimera funkcija (displejā redzams tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības funkcija tiek aktivizēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, krāsns darbosies, kā parasti, taču nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt cepeškrāsns funkcijas vai papildu funkcijas. Gatavošanas procesu var pabeigt, pagriežot "cepeškrāsns funkciju pogu" uz "0". Bērnu drošības funkcija joprojām ir aktīva, pat tad, kad cepeškrāsns tiek izslēgta. Vispirms jādeaktivizē bērnu drošības funkcija, un tikai tad jūs varat atlasiit jaunu programmu.

Skaņas signāls



Skaņas signāla skāļumu var iestatīt tad, ja nav aktivizēta nekāda taimera funkcija. Ierīce ir gaidīšanas režīmā, un displejā ir redzams tikai pašreizējais laiks. Pies piediet un 5sekundes turiet nospiestu "mīnusa taustiņu <". Displejā parādās "Voll", aiz tā vairāki stabīni, kas ir pilnībā izgaismoti. Pies piediet "mīnusa <" vai plusa ">" pogu", lai atlasiit vienu no trijiem skāļuma līmeniem (viens, divi vai trīs stieniši) vai bez skaņas (izslēgts "OFF").

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu ☺.

Displeja kontrasta samazināšana



Pies piediet un 5 sekundes turiet nospiestu "plusa pogu >". Displejā parādās "Bri" (Spilgts), aiz tā vairāki stabīni, kas ir pilnībā izgaismoti. Pies piediet "mīnusa <" vai plusa ">" pogu", lai iereguļētu aptumšojuma līmeni (viens, divi vai trīs stieniši).

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu ☺.

Darbības indikators



Cepeškrāsns lampīna iedegas, kad ar cepeškrāsns režīmu atlases slēdzi tiek atlasiita cepeškrāsns funkcija.

Temperatūras indikators



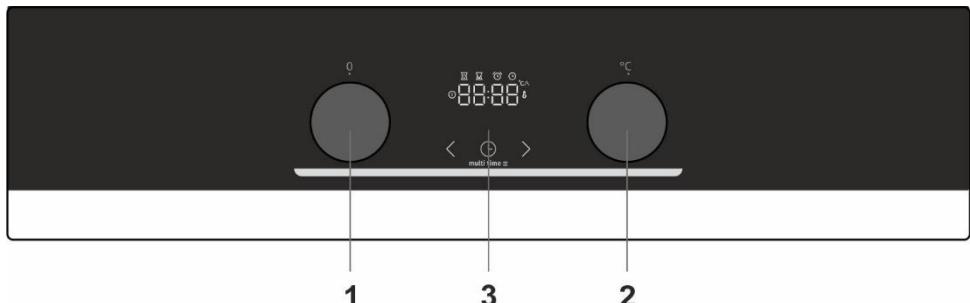
Lampīna iedegas brīdī, kad cepeškrāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai, un paliek degam līdz cepeškrāsns izslēgšanai vai brīdim, kad beidzas cepšanas periods.

Klūdu norādes



Klūdas gadījumā displejā ir redzams teksts "Err" un klūdas numurs. Lūdzu, informējet servisa nodaju.

VADĪBAS BLOKS



1. Gatavošanas sistēmu selektorpoga

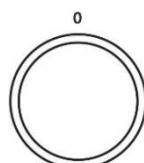
2. Cepeškrāsns temperatūras poga

3. Elektroniskais taimeris

CEPEŠKRĀSNS (atkarībā no modeļa)

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepeškrāsns var darbināt ar cepeškrāsns režīma atlasīšanas pogu, atlasot funkciju, un ar temperatūras iestatīšanas pogu, iestatot temperatūru.



Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skaņit programmu tabulu), grieziet pogu



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA

Darba temperatūru iestata ar temperatūras selektoru diapazonā no 50 līdz 275/300°C. Griezot selektoru pulksteņrādītāju kustības virzienā, iestata augstāku temperatūru; pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam – zemāku.



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

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

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

GATAVOŠANAS SISTĒMA

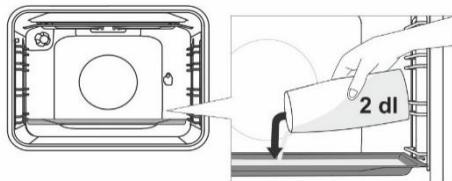
Sistēma		leteicamā temperatūra °C	Apraksts
		50- maks.	STRAUJA IEPRIEKŠEJA UZSILDĪŠANA Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstē krāsti līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
—		200	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai galu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
		180	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepeškrāsns giestos esošais sildītājs. Izmantojet to, lai apbrūninātu ēdienu virspusī (galīgā apbrūnināšana).
		180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienu apakšpusi.
		180	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU * Aktivizēti abi sildītāji un ventilators. Ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī. To lieto konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī augļu un dārzenu žāvēšanā.
		230	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 230°C.
		230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns giestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, gaļas vai alus desīņu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 230°C.
		170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garozīnas apbrūnināšanai.
		170	AUGŠĒJAIS SILDĪTAJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.
		200-220	INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI) Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garozīnu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārišanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeniem, kā arī gatavu produktu (fri kartupelē, vistu nagetu) vārišanai taukos.
		180	KARSTAIS GAISS * Darbosies apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi.
		180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzenu konservēšanā.

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

Sistēma	Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
	190-200	PICAS REŽIMS Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.
	190-200	SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPĀNA Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcepti īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), galai un dārzeniem.
	-	TLAIDINĀŠANA Gaiss cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Dabosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.
	70	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīriņu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

GATAVOŠANA AR TVAIKU

Izmantojot šīs sistēmas, jūs varat gatavot ar papildu tvaika palīdzību. Tvaika izmantošana nodrošina labāku aprūnināšanu un kraukšķīgāku virsīnu.



Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet cepešpannu pirmajās vadotnēs. Ileļjet cepešpannā ūdeni (ne vairāk par 2 dl). Novietojiet gatavojoamo pārtiku uz otrā režģa un ieslēdziet sistēmu.



Neievietojiet dzījo cepamo plāti pirmajā vadotnē; ievietojiet to vienu līmeni augstāk.



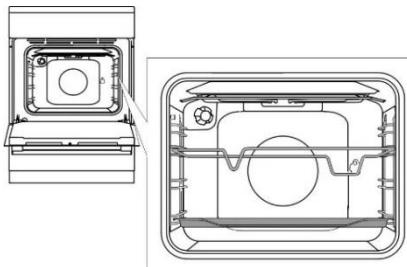
Lai nodrošinātu funkcijas optimālu darbību, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas un nepapildiniet ūdeni.

SISTĒMU APRAKSTI

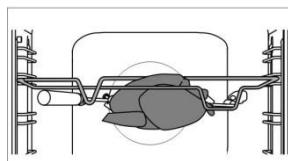
- Tukšas cepeškrāsns sildīšana patēri daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāsns jau būs uzsildīta.
- Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārkālātas cepamās pamatnes vai plātis, jo tās ļoti labi vada siltumu.
- Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.
- Gatavojot ēdienu, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durtiņām un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārlūpu ūdens kondensātu ar drānu. Izslēdziet cepeškrāns aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu energiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.
- Nedzesejiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepielautu kondensēšanos (aprasošanu).

Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



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



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.
Uzlieciet iesma rokturi uz priekšējā iesma balsta un ievietojiet uzgali aizmugurējās cepeškrāsns sienīņas atvērumā labajā pusē (atvērumu nosedz rotējošs pārsegs).
Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtīnas.

Ieslēdziet cepeškrānsi un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojiet grili 4. pozīcijā. Grili drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāns durtīnas ir aizvērtas.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšķu tērauda (atkarībā no modeļa)

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

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas (atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekliem uz spirta bāzes vai ar spirtu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu. Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; danieli to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Emaljētas virsmas (cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tauku traipus var notīrīt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet emaljētas virsmas ar abrazīviem līdzekļiem, kas nodara neatgriezeniskus ierīces virsmas bojājumus.

Stikla virsmas

Cepeškrāns durtīnu stikla tīrīšanā nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoguļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.



INFORMĀCIJA

Neizmantojiet spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

STIKLA KERAMIKAS VIRSMAS TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas nogaidiet, līdz stikla keramikas virsma ir atdzisusi, un notīriet to. Pretējā gadījumā nākamajā reizē, kad lietosīt gatavošanas virsmu, visi palikušie netīrumi uz karstās virsmas piedegs.
- Regulārā stikla keramikas gatavošanas virsmas apkopē lietojiet speciālos kopšanas līdzekļus, kas veido uz virsmas aizsargplēvi, tādējādi nepieļaujot netīrumu pielipšanu.
- Pirms katra stikla keramikas virsmas lietojuma noslaukiet putekļus vai kādus citus netīrumus, kas varētu saskrāpēt virsmu, – gan nogatavošanas virsmas, gan no pannu pamatnēm.



Tērauda 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 bojātam pamatnēm.
- Mazākus netīrumus tīriet ar mitru mīkstu drānu. Pēc tam noslaukiet virsmu sausu.
- Ūdens traipus notīriet ar vāju etiku šķidumu. Tomēr nelietojet šo šķidumu rāmja (tikai dažos modeļos) slaucišanā, jo rāmis var zaudēt savu spīdumu. Nelietojet agresīvus aerosola veida tīrīšanas līdzekļus vai atkalkošanas līdzekļus.
- Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus. Pēc tīrīšanas procesa tīrīšanas līdzekļu paliekas noteikti ir rūpīgi jānotīra, jo tās var sabojāt stikla keramikas virsmu, kad gatavošanas zonas uzkarst.



- Ieēdušās un piedegušas ēdienu paliekas nonemiet ar skrāpi. Rīkojoties ar skrāpi, ievērojiet piesardzību, lai negūtu fizisku traumu.
- Nespieliet skrāpi perpendikulāri pret stiklu un neskrāpējiet gatavošanas virsmu ar tā galu vai asmeni.
- Bez kavēšanās nonemiet 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.



Skrāpi lietojiet tikai tad, kad netīrumus nav iespējams notīrīt ar slapju drānu vai speciālajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla keramikas virsmām. Turiet skrāpi pareizā leņķī (45°–60°). Viegli pies piediet skrāpi pie stikla un būdiet to pāri norādēm, lai nonemtu netīrumus. Skrāpja plastmasas rokturis (dažos modeļos) nekādā gadījumā nedrīkst nokļūt saskarē ar karstu gatavošanas zonu.



Tas, ka stikla keramikas virsma ir mainījusi krāsu, neietekmē virsmas darbību vai stabilitāti. Visbiežāk šāda krāsas mainīga notiek tad, kad ēdienu atliekas piedeg pie virsmas, vai arī to var izraisīt kādu ēdienu gatavošanas trauku materiāli (piemēram, alumīnijus vai varš). Šādu krāsas mainīju i loti grūti pilnībā likvidēt.

Ievērojiet: krāsas mainīja un līdzīgi trūkumi ieteikmē tikai gatavošanas virsmas izskatu; tiem nav tiešas ieteikmes uz virsmas darbību. Uz šādu trūkumu likvidēšanu garantija neatniecas.

CEPEŠKRĀNS

Cepēškrāns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai notīrītu cepēškrāns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojiet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas rūpīgi izslaukiet cepēškrāni sausu. Tīriet cepēškrāni tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi. Nekad nelietojet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu. Cepēškrāns piederumus mazgājiet ar sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai iztīrītu ieēdušos vai piedegušus traipus, varat lietot arī speciālos mazgāšanas līdzekļus.



AQUA CLEAN FUNKCIJAS LIETOŠANA CEPEŠKRĀNS TĪRĪŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā Aqua Clean . Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C temperatūru. Ieļejet 0,6 l ūdens cepamplāti un uzlieciet to uz apakšējās vadotnes. Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāns emaljētajām sieniņām būs atmiekšķejušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



Lietojet Aqua Clean sistēmu tad, kad cepeškrāns ir pilnībā atdzisusi.

STIEPIĽU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTNU IZNEMEŠANA UN TIRIŠANA

Vadotņu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus.

Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns dobuma centra pusi.

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

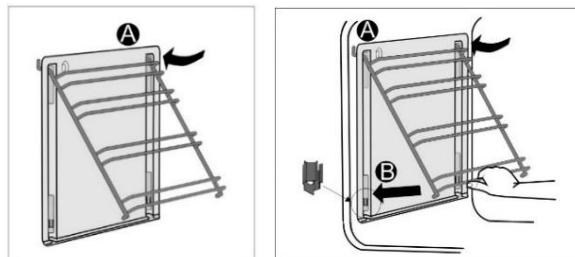


Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALITISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrišanā lietojiet tikai tradicionālos tīrišanas līdzekļus. Izņemiet stiepļu vadotnes vai izvelkamās vadotnes. (atkarībā no modeļa).

Uzstādiet katalītiskos ieliktnus uz stiepļu vadotnēm. Vadotņu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojiet stiepļu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāsns sānu sieniņu augšējos atvērumos "A". Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAINĀ

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

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

Nonemiet spuldzes pārsegū un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi. Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W. (parastā spuldze E14, 230 V, 25 W - atkarībā no modeļa).



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

DURTINU AIZVĒRŠANA COMFORT (atkarībā no modeļa)

Plītim ir jaunas fiksējošas durtiņu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē ļoti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtiņu aizvēršanu.



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

DURTINU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

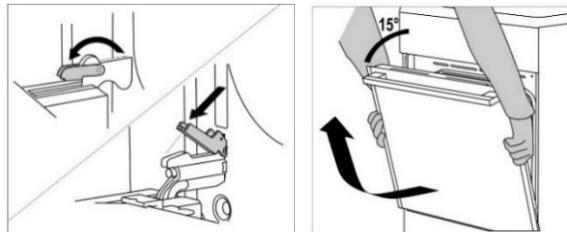
Atveriet durtiņas, viegli pabīdot tās uz labo pusī ar īkšķi, vienlaikus velcot durtiņas uz āru.



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

CEPEŠKRĀSNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

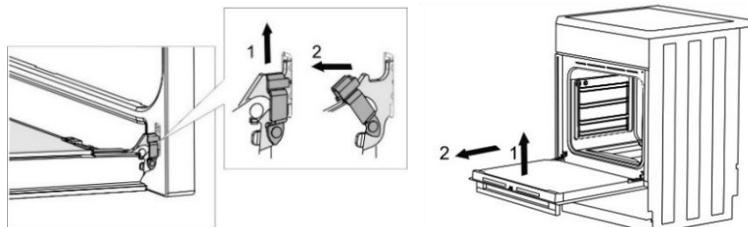
- Atveriet cepeškrāsns durtīnas (līdz galam).
- Grieziet durtīnu enģū atlokus (tradicionalas aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.
- Lēnām veriet ciet cepeškrāsns durtīnas, līdz atloki salāgojas ar enģēm durtīnu sānu līstēs. 15° leņķī (attiecībā pret aizvērtu durtīnu pozīciju) viegli pieveriet durtīnas un izvelciet tās ārā no abām enģēm ierīcē.



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

CEPEŠKRĀSNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

- Atveriet cepeškrāsns durtīnas (līdz galam).
- Paceliet uz augšu un pagrieziet atlokus.
- Lēnām aizveriet cepeškrāsns durtīnas, viegli paceliet un izvelciet no abām enģēm ierīcē.



Alikeot durtīnas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtīnas neveras vaļā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai enģes ir pareizi uzliktas uz saviem ākiem.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

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

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

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

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

Tālāk sniegti daži ieteikumi bieži sastopamu klūmju novēršanai.

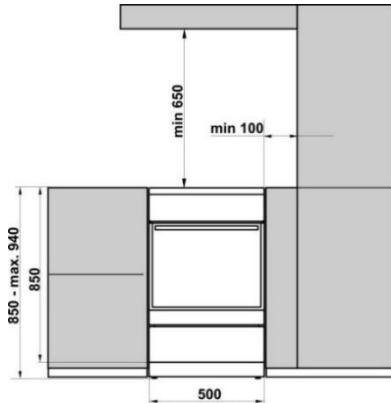
CEPEŠKRĀSNS		
Problēma/klūda	Risinājums	
Sensori neraugē; displeja rādījums ir nemainīgs.	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (atvienojiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet iekārtu un ieslēdziet to.	
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izauciet servisa tehniki. Pārliecieties, vai visu ieslēgto ierīču jauda nepārsniedz elektrotīkla jaudu jūsu mājoklī.	
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodalā „Tīrišana un apkope”.	
Ēdiens nav gatavs . . .	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas?	
GATAVOŠANAS VIRSMA		
Klūdas ziņojums un klūmes rādījums par gatavošanas virsmu	Cēlonis	Risinājums
Ir ieslēgta gatavošanas zona, tāču simbols "u" turpina mirgot.	Katlis vai panna nav piemērota indukcijas gatavošanas virsmām, vai arī tās diametrs ir pārāk mazs. Iespējams, ka katlis vai panna ir pārkarsusi un zaudējusi savas feromagnētiskās īpašības.	Pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir feromagnētisks (vai tas pievelk magnētu). Pārliecieties, vai trauka diametrs ir pietiekami liels (parasti > 12 cm). Ja pēc ieslēgšanas un izslēgšanas displejs turpina mirgot, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nogaidiet 5 minūtes un tad atkal to pievienojiet.
Straujas sildīšanas ar palielinātu jaudu funkcija ir automātiski izslēgta.	Tas ir normāli, ka pēc noteikta laika perioda palielinātas jaudas funkcija tiek automātiski izslēgta un gatavošanas virsma pārslēdzas uz jaudas līmeni 9. Ja gatavošanas zona ir pārkarsusi, aizsargēhānisms izslēgs papildu jaudas funkciju!	Atkārtoti aktivizējet palielinātas jaudas funkciju. Nepieciešamības gadījumā izslēdziet gatavošanas zonu un atkal to ieslēdziet. Pēc tam aktivizējet palielinātas jaudas funkciju. Nogaidiet, kamēr gatavošanas virsma atdzīst.
Nepārtraukts skaņas signāls, un displejā mirgo »—«.	Uz sensoru virsmas izšķķstījies ūdens, vai arī uz sensoriem ir uzlīkts kāds priekšmeti.	Noslaukiet sensoru virsmu.
Displejā tiek parādīts burts »r«	Tas norāda, ka vēlamo jaudas līmeni never iestatīt, jo ir aktivizēts maksimālās kopējās plīts virsmas jaudas ierobežojums.	
Displejā tiek parādīts burts »F«	Tas norāda, ka plīts virsmas darbības laikā radusies klūme.	
Displeja blokā parādās klūdas ziņojums "C".	Gatavošanas virsma ir pārkarsusi.	Nogaidiet, kamēr gatavošanas virsma atdzīst. Pēc tam lietojiet zemāku līmeni jaudas iestatījumu.
Displeja blokā parādās klūdas ziņojums "E3".	Neatbilstošs gatavošanas trauks, kuram trūkst feromagnētisko īpašību.	Lietojiet citu katlu vai pannu.
Tiek rādītas citas klūdas "Er" vai "E + numurs".	Ir notikusi klūda elektroniskajā kēdē.	Uz 5 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam atkal to pievienojiet. Ja joprojām tiek rādīta šī klūda, izsauciet servisa tehniki.

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas pastāv joprojām, izsauciet kvalificētu servisa tehniku.

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

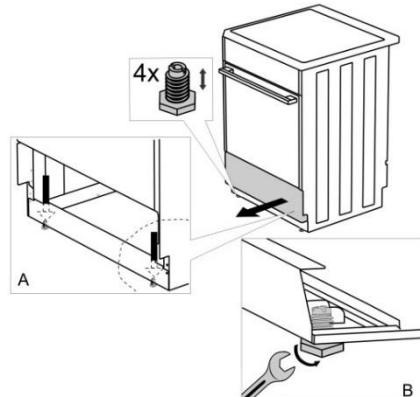
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIENOŠANU

IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



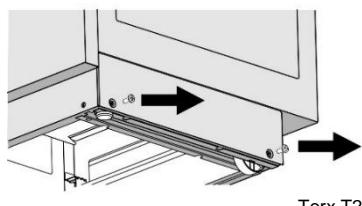
Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, aizmugurējai virtuves sienai, sānu sienām) jābūt karstumizturīgām līdz vismaz 90°C temperatūrai.

IERĪCES LĪMENOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)



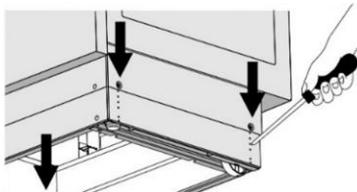
PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA (atkarībā no modeļa)

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



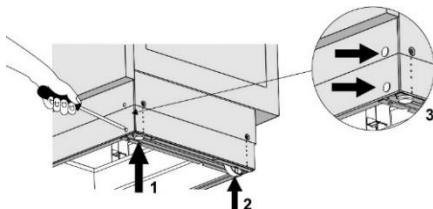
Torx T20

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



- Iestatiet vajadzīgo augstumu.
- Izskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.

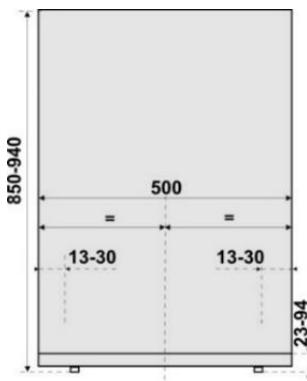
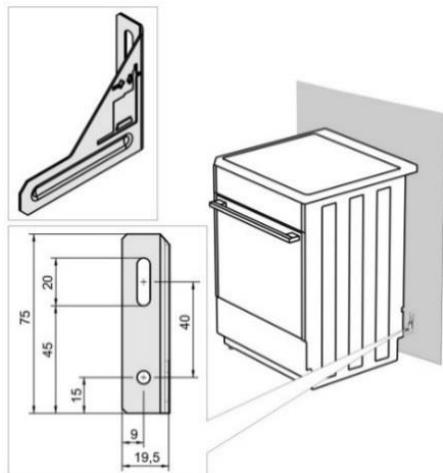
Plīts jāuzstāda horizontāli!



Izpildiet šīs darbības:

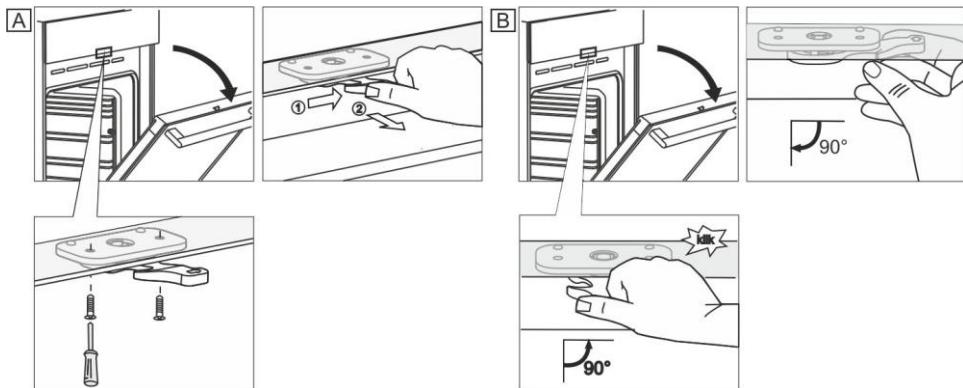
- Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai ieregulētu plāts augstumu pareizajā stāvoklī.
- Ieregulējet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spīta līmerādi pārbaudiet, vai plāts stāvoklis ir horizontāls.
- Levētojiet iegremdētos spraudņus atverēs, kas atrodas apmales priekšpusē (skatīt 3. attēlu).

TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA (atkarībā no modeļa)



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

DURTĪNU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

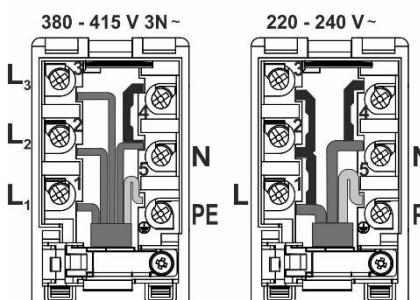
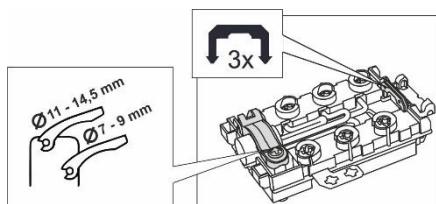


PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

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



Savienošanai pieejami trīs mīnīga pārvienojumi. Trīsfāzu savienojumā (380–415 V 3 N~) vajadzīgs viens pārvienojums. Vienfāzes savienojumā (220–240 V~) vajadzīgi trīs pārvienojumi.



Stabilajā elektroenerģijas sadalē pirms ierīces jāiebūvē ierīce, kas atvieno ierīci no elektrotīkla un kuras visu polu atvienošanas kontakti atrodas minimālajā 3 mm attālumā.

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

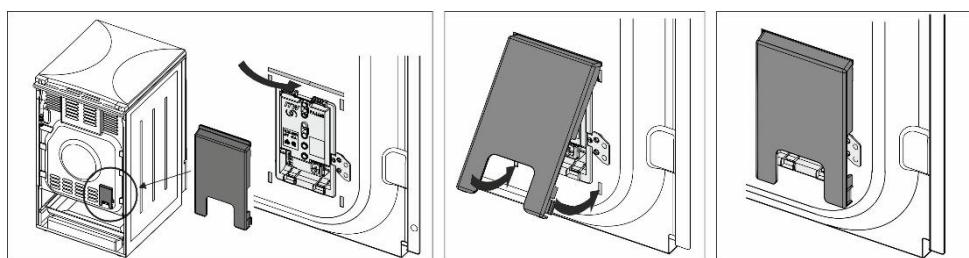
Ieteicams trīsfāzu plīts savienojumu veikt ar H05VV-F5G-1,5 tipa savienojošo kabeli (iepriekš CGLG 5Cx1,5), (automātisks slēdzis 3x16 A).

Vienas fāzes savienojumā lietojiet H05VV-F3G-4 (iepriekš GGLG 3Cx4), (automātisks slēdzis 32 - 40 A atbilstoši tipam). Vadītāja gali jāiespīlē saspieštās spailēs, lai novērstu spurošanos.

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

SKAVU AIZSARDZĪBA

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



SVARĪGA PIEZĪME

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

Uzstādot ierīci, jāvadās no tās uzdevuma, ievērojot šādus nosacījumus:

- Savienojuma ar elektrotīkla pareizības pārbaude.
- Sildītāju, regulēšanas un vadības elementu darbības pārbaude.
- Visu ierīces funkciju nodemonstrēšana klientam un iepazīstināšana ar tās apkalpošanu un apkopi.

PIEZĪME

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

LIKVIDĒŠANA



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

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

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otreižējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas 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.

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

CEPŠANA

Ēdiens	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma		Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	—	—	140-150*	25-40
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	⊕⊗	140-150*	25-40
Smalkmaizītes divi līmeni		2, 3	⊕	⊕⊗	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeni		2, 3, 4	⊕	⊕⊗	130-140*	35-55
Kēksiņi viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	—	—	150-160	25-40
Kēksiņi viens līmenis		3	⊕	⊕⊗	150-160	25-40
Kēksiņi divi līmeni		1,3	⊕	⊕⊗	140-150	30-45
Kēksiņi trīs līmeni		2, 3, 4	⊕	⊕⊗	140-150	35-50
Kūka	apala metāla veidne Ø26/stieplu plaukts (balsta režģis)	1	—	—	160-170*	20-35
Kūka		2	⊕	⊕⊗	160-170*	20-35
Ābolu pīrāgs	2x apala metāla veidne Ø20/stieplu plaukts (balsta režģis)	2	—	—	170-180	55-75
Ābolu pīrāgs		2	⊕	⊕⊗	170-180	45-65
Grauzdīņi	stieplu plaukts/režģis	4	▼▼▼		230	1-4
Maltās gaļas pīrāgs	stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepampamatne kā pilienu uztvērējs	4	▼▼▼		230	20-35

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

2022 05 01
SAP 8860501v

gorenje

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

CE