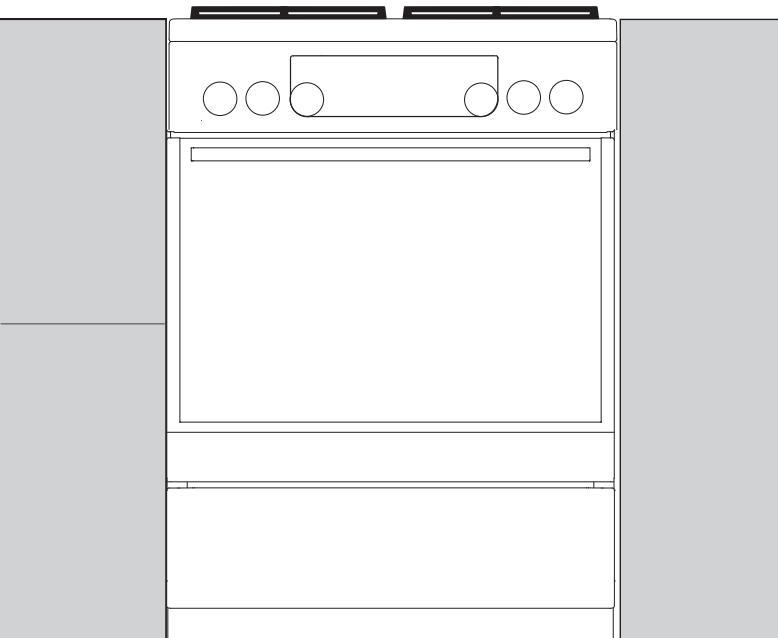
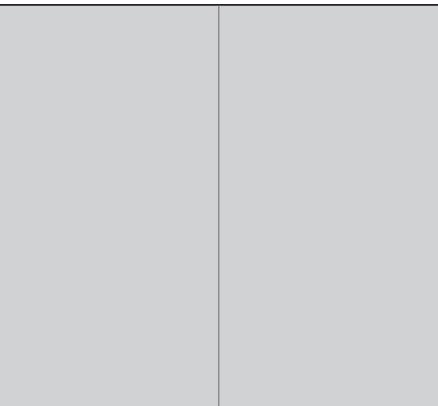


**DETALIZĒTI
NORĀDĪJUMI ATSEVIŠKI
NOVIETOJAMAS
KOMBINĒTĀS PLĪTS
LIETOŠANAI**

gorenje



FK6A...
FM6A...

Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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

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

Šie norādījumi ir spēkā tikai tad, ja uz ierīces ir uzdrukāts attiecīgās valsts simbols. Ja uz ierīces NAV valsts simbola, lūdzu, ievērojiet tehniskos norādījumus ierīces noregulēšanai saskaņā ar attiecīgajā valstī noteiktajām lietošanas prasībām.

Ierīce jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst lietot tikai labi vēdināmās telpās. Pirms ierīces pievienošanas vai lietošanas izlasiet šos norādījumus.

Lietošanas norādījumi ir pieejami arī mūsu mājaslapā

<http://www.gorenje.com>

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



Svarīga informācija



Ieteikums, piezīme

SATURA RĀDĪTĀJS

4 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	IEVADS
9 Pirms ierīces pievienošanas	
10 KOMBINĒTA ATSEVIŠKI NOVIETOJAMA PLĪTS	
14 Vadības bloks	
15 Ierīces dati – datu plāksnīte	
16 IERĪCES LIETOŠANA	IERĪCES LIETOŠANA
16 Pirms ierīces pirmā lietojuma	
16 Gatavošanas virsma (atkarībā no modeļa)	
19 Cepeškrāsns	
22 Iestatījumu izvēlēšanās	
24 Papildu funkciju/iespēju izvēle	
26 Ēdienu gatavošanas procesa sākšana	
26 Cepeškrāsns izslēgšana	
27 Sistēmu (gatavošanas režīmu) apraksti un gatavošanas tabulas	
43 APKOPĒ UN TĪRĪŠANA	APKOPE UN TĪRĪŠANA
44 Tradicionālā cepeškrāsns tīrīšana	
44 Gāzes deglis	
45 Funkcijas aqua clean lietošana cepeškrāsns tīrīšanā	
46 Stieņu un teleskopisko izvelkamo vadotņu izņemšana un tīrīšana	
47 Katalītisko ieliktni tīrīšana un uzstādīšana	
48 Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un ievietošana atpakaļ (atkarībā no modeļa)	
51 Cepeškrāsns durtiņu stikla paneļa izņemšana un ievietošana atpakaļ	
53 Spuldzes nomaiņa	
54 ĪPAŠI BRĪDINĀJUMI UN ZINOŠANA PAR BOJĀJUMIEM	PROBLĒMU NOVĒRŠANA
55 UZSTĀDĪŠANAS UN PIEVENOŠANAS NORĀDĪJUMI	CITI JAUTĀJUMI
61 SPRAUSLU TABULA	
63 LIKVIDĒŠANA	

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFORMĀCIJAI

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

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

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīces pieklūstamās daļas var sakarst. Neļaujiet maziem bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā.

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

BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks – nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus.

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

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

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

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

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

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

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

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

IEVĒROJIET PIESARDZĪBU! Gadījumā, ja saplīst plīts virsmas stikls:

- nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskos sildelementus un izolējiet iekārtu no barošanas avota,
- nepieskarieties iekārtas virsmai,
- nelietojiet iekārtu.

Ierīces pievienošanai izmantojiet $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ vadu ar H05VV-F5G1,5 markējumu vai augstākas kvalitātes vadu. Vads jāuzstāda servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētai personai.

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

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

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

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

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

Virtuves plīts ar nerūsoša tērauda vadības paneli un elektrisko cepeškrāsns ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru. Kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas, cepeškrāsns darbības laikā gaiss no plīts ieplūst zonā zem vadības paneļa.
Ja gaismas plūsmas nav, izslēdziet iekārtu un sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.

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



- UZMANĪBU! Iespējama ierīces sasvēršanās.



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

Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij paredzētu termometru.

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

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

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

Ierīce ir paredzēta lietošanai

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

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

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

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

Ierīces uzstādījumi ir norādīti datu plāksnītē.

Šī ierīce nav pievienota pie viegli uzliesmojošu produktu izvades iekārtas. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām, kas saistītas ar ventilāciju.

Šī ir 2/1 klases ierīce. Novietojot plīti vienā rindā, tā, iespējams, abās pusēs saskarsies ar blakus esošajiem virtuves iekārtas priekšmetiem/skapīšiem. Vienā pusē, ne tuvāk kā 10 cm attālumā no plīts, drīkst novietot augstu skapīti – augstāku nekā ierīce. Otrā pusē drīkst novietot tikai plīts augstuma skapīti. Nodrošiniet, lai degļu detaļas ir pareizi novietotas.

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

Ja ilgāku laika posmu (piem., pirms došanās atvaiņojumā) nelietosiet degļus, aizveriet galveno iepļūdes vārstu.

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

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

Ja novērojat bojājumus gāzes pievades sistēmā vai telpā jūtat gāzes smaržu:

- nekavējoties noslēdziet gāzes padevi vai aizgrieziet gāzes balonu;
- nodzēsiet visas atklātās liesmas, kā arī tabakas produktus;
- neieslēdziet elektriskās ierīces (tostarp apgaismojumu);
- rūpīgi izvēdiniet telpu – atveriet logus;
- nekavējoties ziņojiet servisa centram vai pilnvarotai dabasgāzes izplatītāji iestādei.

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

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

Pārmērīgas slodzes rezultātā var tikt bojātas cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām smagas pannas un, tīrot cepeškrāsns iekšieni, neatbalstieties pret atvērtām cepeškrāsns durtiņām.

Nekādā gadījumā nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

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

UZMANĪBU! Gāzes plīts lietošanas rezultātā telpā, kurā plīts ir uzstādīta, izdalās siltums, mitrums un sadegšanas produkti. Nodrošiniet pienācīgu virtuves vēdināšanu, it īpaši, lietojot ierīci: turiet atvērtas dabiskās vēdināšanas atveres vai uzstādiet mehānisku ventilācijas iekārtu (mehānisku tvaiku nosūcēju).

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

Plīts ir smaga. Plīts pārvietošanā jāpiedalās vismaz diviem cilvēkiem.

PIRMS IERĪCES PIEVIEKOŠANAS

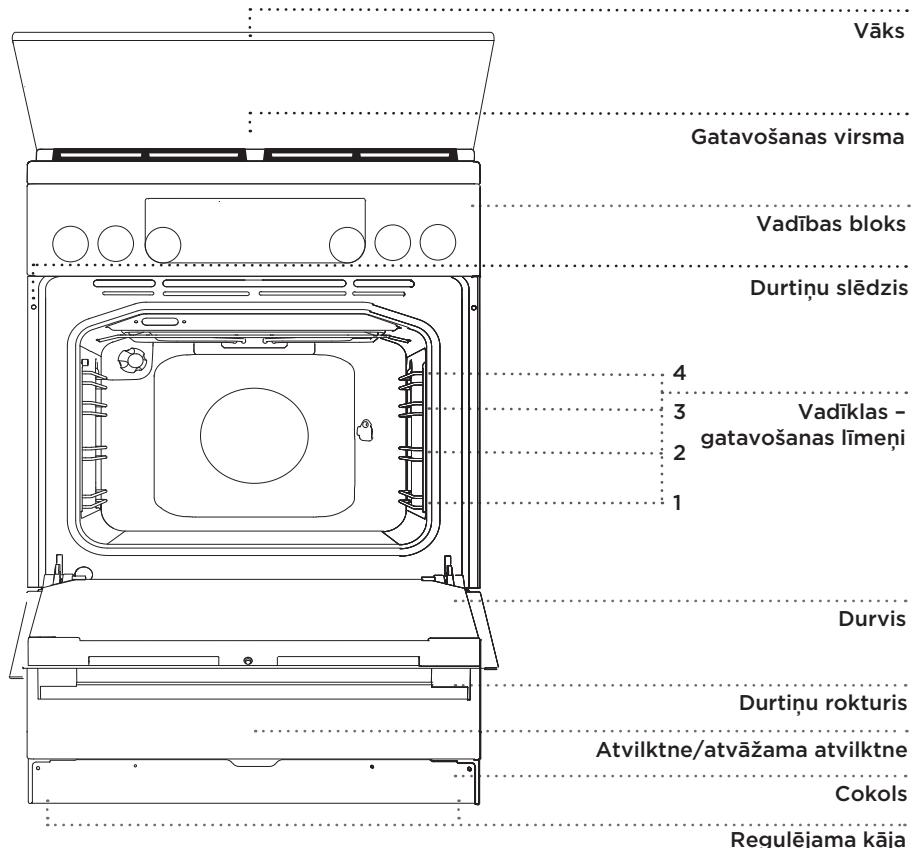


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies plīts nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

KOMBINĒTA ATSEVIŠĶI NOVIETOJAMA PLĪTS

CEPEŠKRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS (atkarībā no modeļa)

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



PLĪTS VĀKS

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



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

PLĪTS ATVILKTNE



Neglabājiet cepeškrāsns uzglabāšanas atvilktnē degošus, uzliesmojošus, ātri iztvaikojošus vai pret paaugstinātu temperatūru jutīgus priekšmetus (piemēram, papīru, trauku lupatas, plastmasas maisiņus, tīrišanas līdzekļus un aerosolus), jo cepeškrāsns darbības laikā tie var aizdegties un izraisīt ugunsgrēku.

IESPIEŽAMA-IZVELKAMA POGA

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

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

INDIKATORLAMPIŅAS

Kad cepeškrāsns ieslēgta, deg dzeltena signāllampiņa.

Dzeltenais indikators deg vienmēr, kad aktivizēta kāda ierīces funkcija (atkarībā no modeļa).

Izvēloties kādu funkciju, tiks izgaismota izvēlētās pogas skala.

Izvēloties gatavošanas sistēmu, automātiski ieslēgsies cepeškrāsns apgaismojums.

STIENĀ VADOTNES

Stienā vadotnu izvietojums ļauj gatavot ēdienu četros līmenos (lūdzu, ievērojet, ka līmenus/vadotnes skaita no apakšas uz augšu).

3. un 4. vadotne ir paredzēta grilēšanai.

TELESKOPISKĀS IZVELKAMĀS VADOTNES

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

RELJEFĀS VADOTNES

Cepeškrāsnij trijos līmenos ir ieštancētas sānu gropes režģa ievietošanai.

CEPEŠKRĀNS DURVJU SLĒDZIS

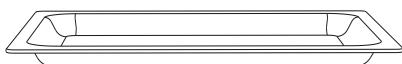
Gatavošanas laikā atverot cepeškrāsns durvis, slēdzis atslēdz cepeškrāsns sildīšanu un ventilatoru. Kad durvis ir aizvērtas, slēdzis atkal ieslēdz sildelementus.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

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

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

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI (atkarībā no modeļa)

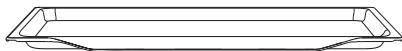


STIKLA CEPAMTRAUKU lieto ēdienā gatavošanai visos cepeškrāsns režīmos.
Šajā traukā var arī pasniegt ēdienu.

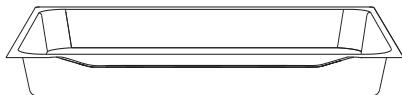


REŽĢI lieto grilēšanai vai kā pannas, cepēšpannas vai cepamtrauka ar ēdienu balstu.

 Rezgī atrodas drošības aizgrieznis. Tādēļ, izvelkot rezgī no cepeškrāsns, vispirms nedaudz paceliet tā priekšpusi.



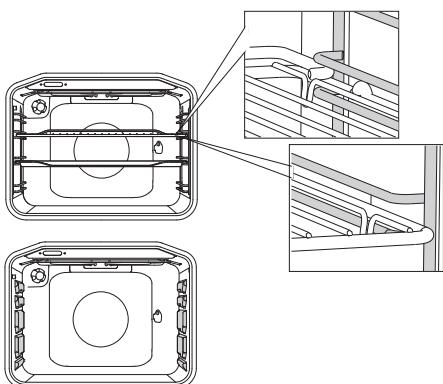
Lietojiet **CEPAMPLĀTI** visu veidu gaļas, zīvju un dārzeņu gatavošanai, kā arī lai uztvertu pilienus, kas izdalās, gatavojot uz stieplu rezgā.



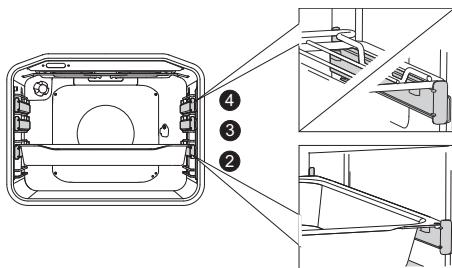
DZIĻO CEPEŠPANNU lieto gaļas cepšanai un mitru mīklas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

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

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

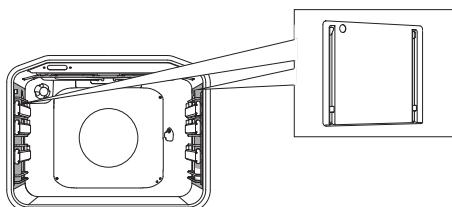


Rezgīs vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp abiem vadotņu stieņiem.



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

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



KATALĪTISKIE IELIKTNI novērš izšķirotos tauku pielipšanu pie abām cepeškrāsns iekšējām sienām.



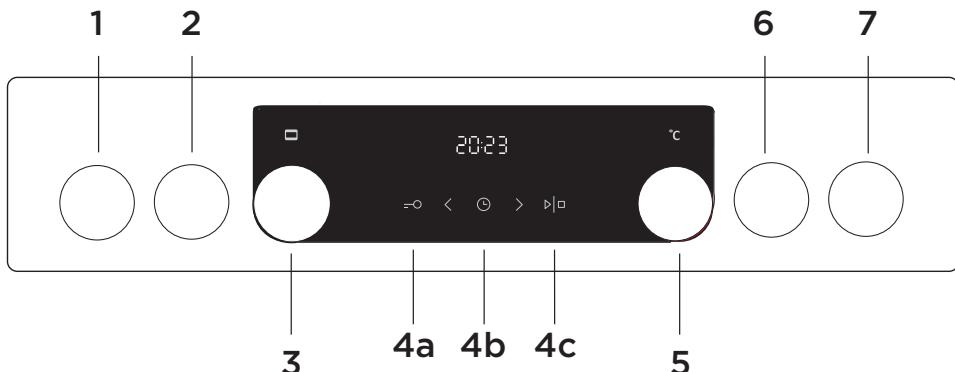
IESMU (gajas iesmu ar skrūvēm) lieto gajas cepšanai. Komplektācijā ir ieklauts iesma balsts, iesms ar skrūvēm un noņemams rokturis.



Ēdiens gatavošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas mēdz sakarst. Izmantojet cepeškrāsns cimdu.

VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)



- 1 GATAVOŠANAS ZONAS POGA, PRIEKŠĀ KREISĀ PUSE
- 2 GATAVOŠANAS ZONAS POGA, AIZMUGURĒ KREISĀ PUSE
- 3 GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLES POGA
- 4a BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA
- 4b ELEKTRONISKĀ TAIMERA TAUSTIŅŠ
- 4c SĀKŠANAS/PĀRTRAUKŠANAS TAUSTIŅŠ
- 5 TEMPERATŪRAS POGA
- 6 GATAVOŠANAS ZONAS POGA, AIZMUGURĒ LABĀ PUSE
- 7 GATAVOŠANAS ZONAS POGA, PRIEKŠĀ LABĀ PUSE

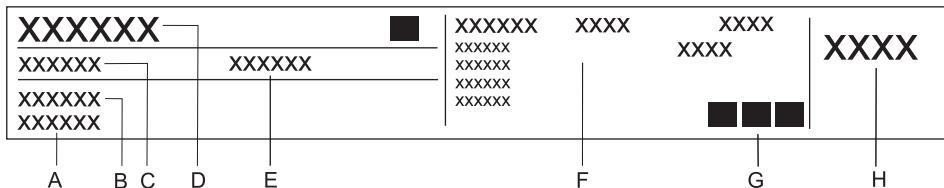
IEVĒROJET:

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

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

IERĪCES DATI – DATU PLĀKSNĪTE

(atkarībā no modeļa)



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

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

Elektriskie parametri (atkarīgi no veida; skat. ierīces datu plāksnīti):

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A

380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Aizsardzības pakāpe: IPX0

Saņēmējvalsts	Iekārtu kategorijas
LV	I2H, I3B/P

SILTUMA JAUDA

Tipa apzīmējums	Kopējā nominālā gāzes siltuma jauda (kW)	Kopējā nominālā elektriskā jauda (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

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

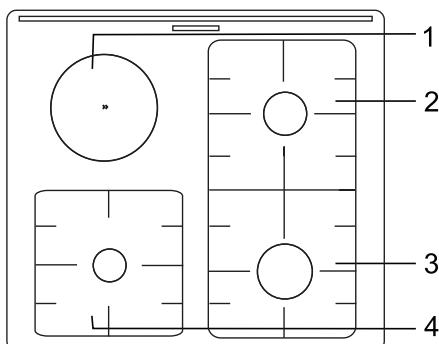
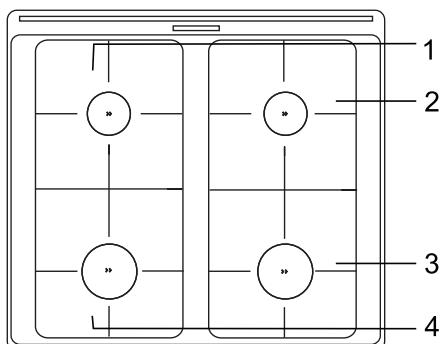
Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

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

Ja gatavošanas virsmai ir tradicionālās gatavošanas zonas, ieslēdziet tās uz 3-5 minūtēm ar maksimālo jaudu, neliekot uz tām nekādus traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.

GATAVOŠANAS VIRSMA

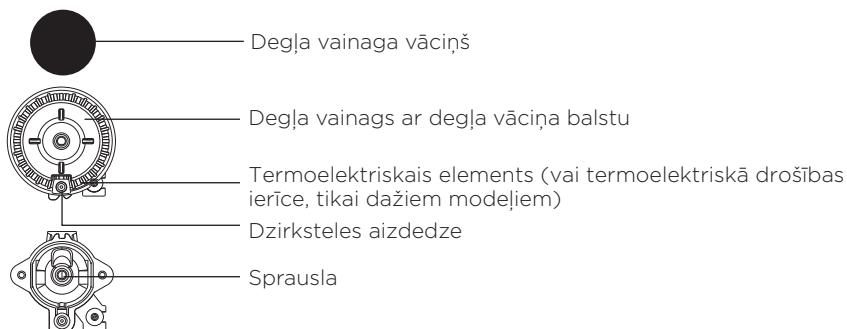
(atkarībā no modeļa)



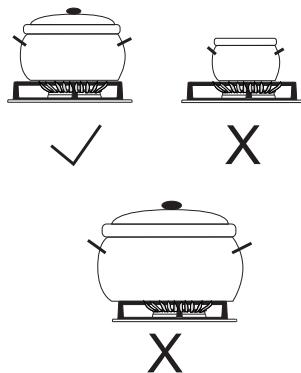
1. Gatavošanas zona, aizmugurē pa kreisi
2. Gatavošanas zona, aizmugurē pa labi
3. Gatavošanas zona, priekšpusē pa labi
4. Gatavošanas zona, priekšā pa kreisi

GĀZES DEGLI

- Lai apceptu ēdienu, vispirms uzstādīet degli uz maksimālo jaudu un pēc tam turpiniet gatavot ar minimālo jaudu.
- Vienmēr precīzi uzlieciet degļa vāciņu uz degļa vainaga. Nodrošiniet, lai netiek bloķētas spraugas degļa vainagā.



IETEIKUMI ĪDIENU GATAVOŠANAS TRAUKU LIETOŠANAI



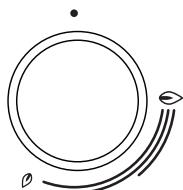
- Pareiza īdienu gatavošanas trauku izvēle nodrošina optimālu gatavošanas laiku un gāzes patēriņu. Šajā ziņā viessvarīgākais ir īdienu gatavošanas trauka diametrs.
- Ja panna vai katls ir pārāk mazs, liesmas sniegsies pāri trauka apakšas malām un sabojās trauku. Turklāt tiks patērēts vairāk gāzes.
- Gāzes sadegšanai nepieciešams gaiss. Ja katls vai panna ir pārāk lieli, gaiss daudzums nav pietiekams, un samazinās degšanas efektivitāte.

Gāzes liesmas izkliedētājs (tikai dažiem modeļiem). Lietojiet gāzes liesmas izkliedētāju, gatavojot mazāku diametra traukā. Novietojiet to uz režģa virs palīgdegļa.

Degļa veids	Trauka diametrs
Liels (3,0kW)	220–260 mm
Vidējs (1,9kW)	160–220 mm
Palīgdeglis (1,0kW)	120–140 mm
Vairākgredzenu deglis (3,5kW)	220–260 mm

DEGĻA AIZDEDZINĀŠANA UN EKSPLUATĀCIJA (atkarībā no modeļa)

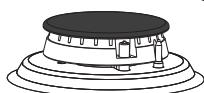
 Pirms pogas pagriešanas vienmēr to piespiediet.



Gatavošanas jaudas līmeni uz pogām ir norādīti ar lielas un mazas liesmas simbolu. Pagrieziet pogu pāri lielas liesmas pozīcijai  uz **mazas liesmas pozīciju**  un atpakaļ. Darbības intervāls ir starp abiem liesmu simboliem.
Nav ieteicami iestātījumi starp  un ●. Šajā intervālā liesma ir nestabila un var nodzist.

 Pirms degļa aizdegšanas novietojiet katlu vai pannu uz režģa virs degļa (attiecas uz trīsrīņķu, divrīņķu un minivoka degļiem). Lai izslēgtu degli, pagrieziet pogu pozīcijā pa labi ●.

Aizdegšana ar vienu roku



Lai aizdegtu gāzes degli, piespiediet atbilstošo pogu un grieziet to maksimālās jaudas virzienā. Aktivizēsies elektriskā dzirkstele no dzirksteles aizdedzes, un gāze aizdegsies.

Aizdegšana ar abām rokām

Lai aizdegtu gāzes degli, piespiediet atbilstošo pogu un grieziet to maksimālās jaudas virzienā. Piespiediet dzirksteles aizdedzes **pogu**. Aktivizēsies elektriskā dzirkstele no dzirksteles aizdedzes, un gāze aizdegsies.

 **Elektriskā aizdegšanās** darbosies tikai tad, ja jaudas vads ir pievienots pie elektrotīkla. Ja jaudas padeves traucējumu vai mitras dzirksteles aizdedzes dēļ elektriskā aizdegšanās nedarbojas, gāzi var aizdedzināt arī ar sērkociņiem vai šķiltavām. Pēc aizdegšanas vēl aptuveni 10 sekundes turiet pogu piespiestu, līdz liesma kļūst vienmērīga.

 **Ja deglis 15 sekunžu laikā neaizdegas, izslēdziet to un pagaidiet vismaz vienu minūti. Pēc tam atkārtojiet aizdegšanas procesu.**

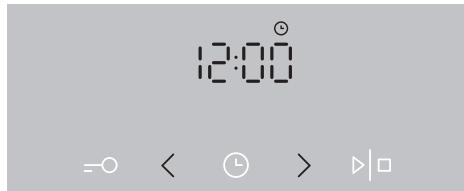
Ja degļa liesma ir nodzisusi (neatkarīgi no iemesla), izslēdziet degli un pagaidiet vienu minūti, pirms mēģināt to atkal aizdegt.

CEPEŠKRĀSNS

IESLĒGŠANA UN IESTATĪJUMI

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

PULKSTENA IESTATĪŠANA



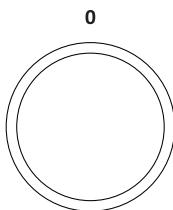
1 iestatiet pulksteni, piespiežot taustiņus < vai >, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu ☺.

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

PULKSTENA IESTATĪJUMU IZMAINĪŠANA

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

GATAVOŠANAS REŽĪMA IZVĒLE (atkarībā no modeļa)



Lai izvēlētos gatavošanas sistēmu (skatīt programmu tabulu), grieziet kloki (pa kreisi vai pa labi, atkarībā no modeļa).

Iestatījumus var mainīt arī gatavošanas procesa laikā.

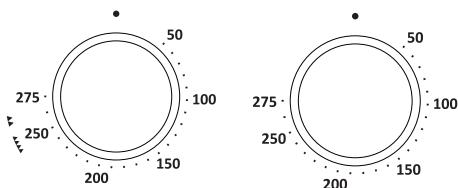
SISTĒMU	APRAKSTS	IETEICAMĀ TEMPERATŪRA °C
ĒDIENA GATAVOŠANAS SISTĒMAS		
»sss	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojet šo funkciju, ja vēlaties pēc iespējas ātri uzsildīt cepeškrāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāsns ir uzsilusī līdz vajadzīgajai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

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

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

IESTATĪJUMU IZVĒLEŠANĀS

CEPŠANAS TEMPERATŪRAS NOREGULĒŠANA



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



Pagrieziet pogu un iestatiet vajadzīgo TEMPERATŪRU.

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

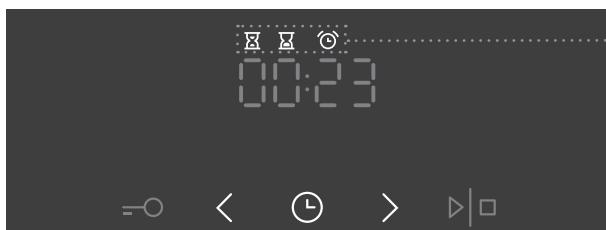
Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet simbolu SĀKT un turiet to mirkli piespiestu – aptuveni vienu sekundi.

TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMAS ATLASES POGU un pēc tam iestatiet temperatūru.

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

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



Taimera funkciju



Gatavošanas laika posma iestatīšana

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



Atliktā sākuma iestatīšana

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

Piemērs.

Pašreizējais laiks: 12:00

Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 18:00

Vispirms iestatiet DARBĪBAS ILGUMU (2 stundas). Divreiz pieskarieties PULKSTENA pogai, lai atlasītu DARBĪBAS BEIGAS. Displejā automātiski tiek parādīta mirgojoša dienas laika un cepeškrāsns darbības ilguma summa (14:00).

Iestatiet cepšanas beigu laiku (18:00).

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



Atlikušā laika taimera iestatīšana

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

Pēdējā minūtē atlikušā laika taimeris rāda atlikušo laiku sekundēs.

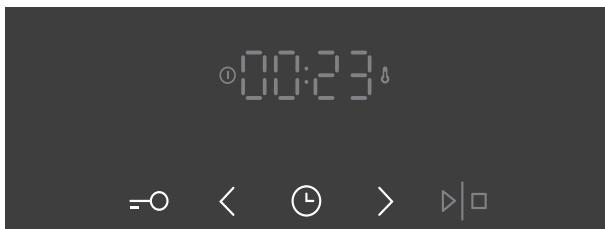


Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns automātiski beigs darboties (gatavošanas beigas).

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

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

PAPILDU FUNKCIJU/IESPĒJU IZVĒLE



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

-○ BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA

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

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

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

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

-○ CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

Izvēloties gatavošanas režīmu, vienmēr automātiski ieslēgsies cepeškrāsns apgaismojums.

5sek < SKANAS SIGNĀLS

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

5sek > DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA

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

=○ ⊖ PULKSTENA DISPLEJA IESLĒGŠANA/ IZSLĒGŠANA

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

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



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

ĒDIENA GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA

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

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



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

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

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

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

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

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

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

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

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

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

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

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

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

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

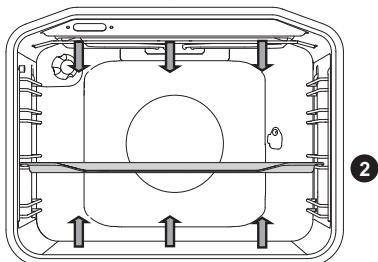
Izslēdziet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu.

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

Dažādu veidu gaļas standarta gatavības pakāpes un ieteicamā galīgā temperatūra centrā

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

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS



Sildelementi cepeškrāsns iekšienes pamatnē un giestos izstāros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī.

Gaļas cepšana:

Ietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna.

Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

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

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

Ja ierīcei nav režīma, izmantojet šo režīmu vistas cepšanai.

Ja ierīcei nav režīma, izmantojet šo režīmu vistas cepšanai.

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

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

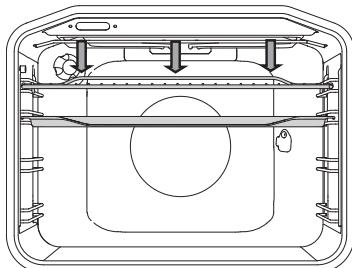
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Dārzerēju suflē	2	190-200	30-35
Saldais suflē	2	190-200	30-35
Maizes veltnīši (Semmel)*	2	190-210	20-30
Baltmaize*	2	180-190	50-60
Griķu maize*	2	180-190	50-60
Pilngraudu maize*	2	180-190	50-60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

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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS



4

3

Grilējot produktus ar **lielo grili**, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns iekšpuses giestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns iekšpuses giestos.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra 230 °C

Piecas minūtes iepriekš uzsildiet infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

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

Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsnī, notīriet piederumus un rīkus.

Grila galds – mazais grils

Produktu veids	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GĀLA				
Liellopa steiks, vidēji asījains	180 g/gabals	3	230	15-20
Cūkgaļas kakla fileja	150 g/gabals	3	230	18-22
Karbonādes/kotlettes	280 g/gabals	3	230	20-25
Grila desīņas	70 g/gabals	3	230	10-15
GRAUZDĒTA MAIZE				
Grāuzdiņi	/	4	230	3-6
Valējas sviestmaizes	/	4	230	3-6

Grila galds – lielais grils

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

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

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

Lietojot grila (infrasarkano) sildelementu, vienmēr turiet cepeškrāsns durtīnas aizvērtas.

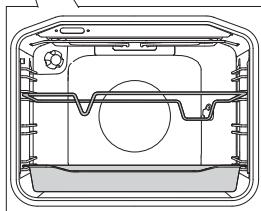
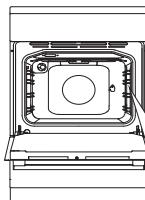


Grilēšanas laikā grila sildelements, režģis un citi cepeškrāsns piederumi spēcīgi sakarst. Tādēļ lietojiet cepeškrāsns cimdus un gaļas knaibles.

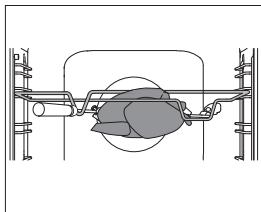
Gatavošana ar grozāmo iesmu (atkarībā no modeļa)



Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.

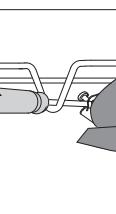


- 1** Ievietojet iesma balstu trešajā vadotnē no apakšas un ielieci dzīlo paplāti apakšējā (1.) vadotnē – tā kalpos kā pilienu uztvērējs.



- 2** Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

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



- 3** Atbrīvojet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtīnas.

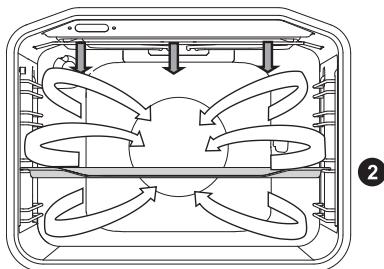
Ieslēdziet cepeškrāsnī un atlasiert režīma grila sildelementu un gatavošanu uz iesma (rotisserie)



Grils darbosies tikai tad, kad cepeškrāsns durtīnas būs aizvērtas.



GRILS AR VENTILATORU

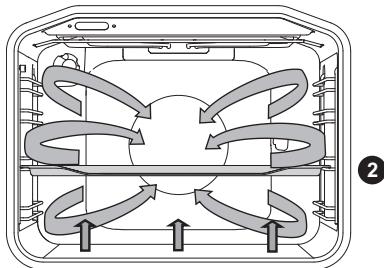


Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzenu grilēšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

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

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJĀS SILDELEMENTS



②

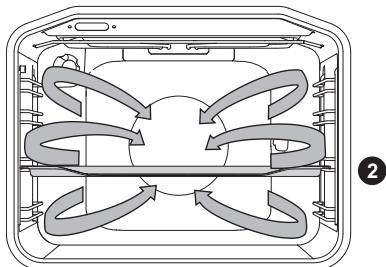
Darbosies apakšējais sildelements, apaļais sildelements un karstā gaisa ventilators.
Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

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

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

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

KARSTAIS GAISS



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

Gaļas cepšana:

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

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Ieteicams cepeškrāsns iepriekš uzsildīt.

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

Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātīs ir vienādas.

Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

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

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

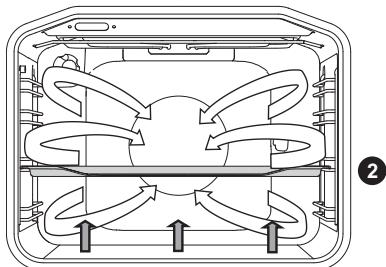
Produktu veids	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Biskvītkūka	2	150-160	25-35
Drumstalu plātsmaize	2	160-170	25-35
Augļu kūka, biskvīta mīkla	2	150-160	45-65
Biskvīta mīklas rulete*	2	160-170	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	160-170	50-70
Ābolu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

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



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS



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

Konservēšana:

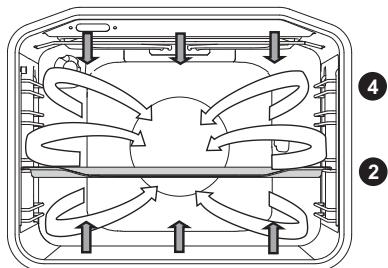
Sagatavojiet konservējamos produktus un burkas kā parasti. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un stikla vāku. Nelietojiet burkas ar vītnotiem vai metāla vākiem vai skārda kārbas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

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

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

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

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU



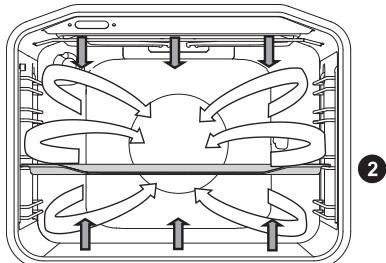
Konditorejas izstrādājumu cepšanas tabula, izmantojot augšējo un apakšējo sildītāju un ventilatoru

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

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

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

SAUDZĪGA CEPŠANA

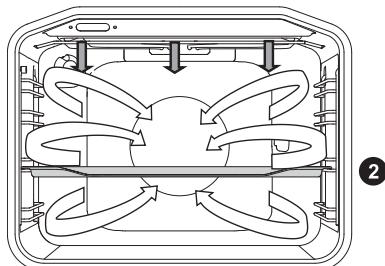


2

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

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

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



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

ATLAIDINĀŠANA



Šajā režīmā gaiss cirkulēs, bet nedarbosies sildelementi.

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

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

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

ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS



Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdienas pasniegšanas uzsildītu pusdienu traukus (šķīvju, krūzes), un tādējādi ēdiens tajos ilgāk saglabātos silti.

TĪRĪŠANA AR ŪDENI



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

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Alumīnija apdare

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

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.

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

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

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

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(atkarībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spiritu. Lai nepieļautu virsmas sabojāšanu, nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens.

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

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

TRADICIONĀLĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

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

Tīriet cepeškrāsns un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie vīrsmas. Vienkāršākais veids, kā notīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepiju putām, kad cepeškrāsns vēl ir sulta.

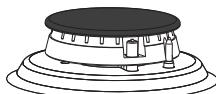
Ja netīrumi un tauki ir grūti notīrāmi, lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrāsnī ar tīru ūdeni, nonemot visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Nekad nelietojet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus, traipu un rūsas nonemšanas līdzekļus u. tml.

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

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

GĀZES DEGLIS



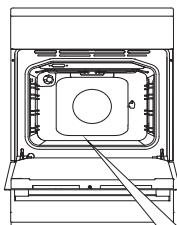
Režģi, ēdienu gatavošanas virsmu un degļa detaļas var notīrīt ar karstu ūdeni, pievienojot nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

Nemazgājiet detaļas trauku mazgāšanas mašīnā.

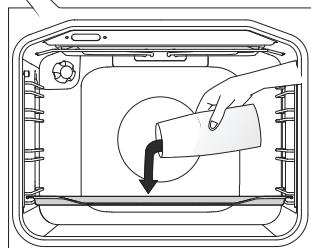
Termoelektrisko elementu un dzirksteles aizdedzi mazgājiet ar mīkstu suku. Lai šīs detaļas pareizi darbotos, tām jābūt nevainojamai tirām. Notīriet degļa kroni un vāciņu. Nodrošiniet, lai netiek aizsprostotas vai kā citādi bloķētas spraugas degļa kronī. Pēc tīrīšanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas un novietojiet atpakaļ pareizā kārtībā. Ikviena šķībi novietota detaļa apgrūtinās degļa aizdegšanu.

Degļa vāciņiem ir melnas emaljas apdare. Augsto temperatūru dēļ nav iespējams izvairīties no krāsns izmaiņām. Tomēr tas neietekmē degļa darbību.

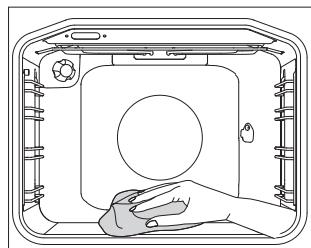
FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ



1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU ATLASES POGU uz Aqua Clean. 2. Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C.



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



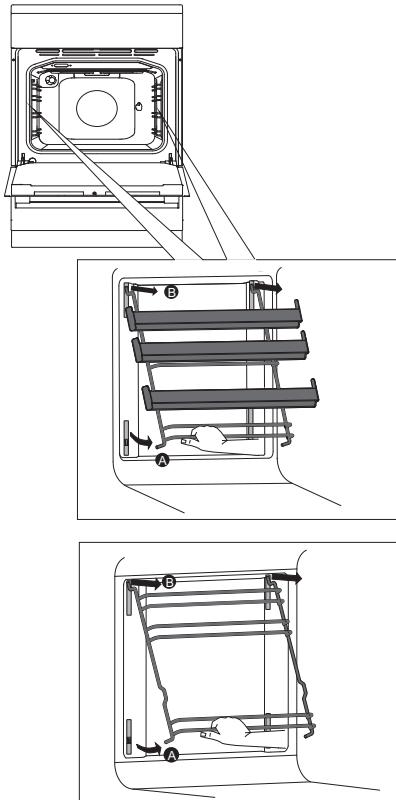
3 Pēc 30 minūtēm ēdienu paliekas uz cepeškrāsns emaljas sienīņām būs atmiekšķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEŅU UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTŅU IZNEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



A Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpuses centra pusē.

B Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

Lai novietotu vadotnes atpakaļ, ievērojiet pretēju darbību secību.

BRĪDINĀJUMS

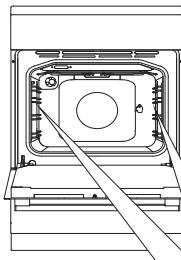
Neizņemiet cepeškrāsnī ievietotās skavas.



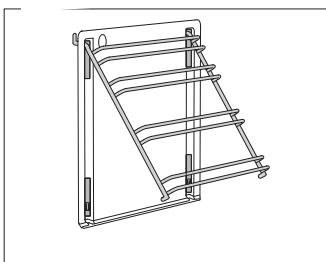
Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

KATALĪTISKO IELIKTNU TĪRĪŠANA UN UZSTĀDĪŠANA

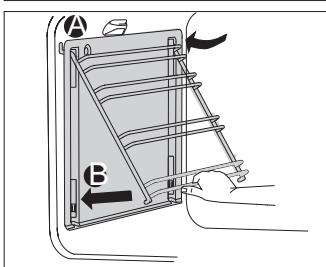
Vadotņu tīrīšanai lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



Izņemiet režģu vadotnes vai izvelkamās vadotnes.



1 Uzstādīet vadotnes uz katalītiskā ieliktnē.



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

A levietojiet vadotņu sliedītes augšpusē atverē.

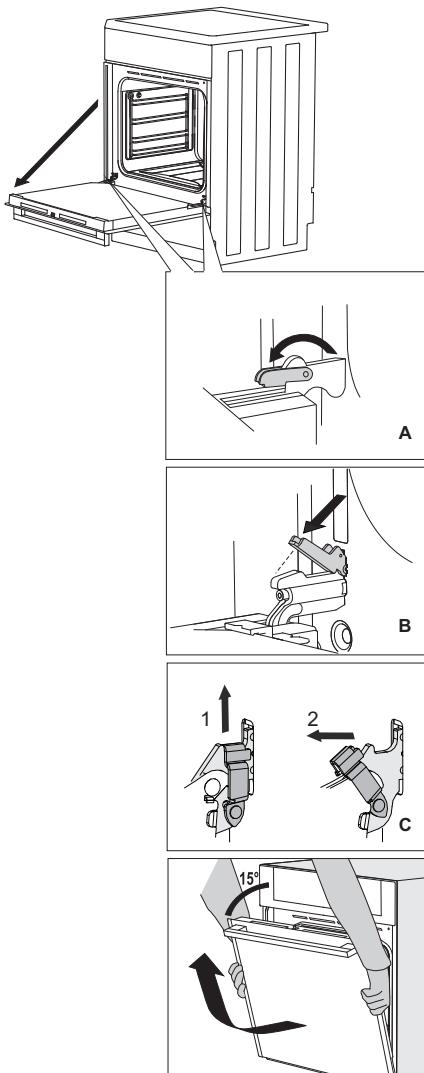
B spiediet tās apakšpusē esošajā fiksācijas gropē.



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

CEPEŠKRĀSNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKĀL

(atkarībā no modeļa)



1 Vispirms pilnībā atveriet durtīnas (līdz galam).

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

B Ar saudzīgās durtīnu aizvēršanas sistēmu pagrieziet aizturus atpakāl par 90°.

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

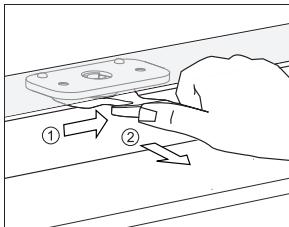
3 Lēnām veriet ciet durtīnas, līdz fiksatori ir salāgoti ar atverēm. Viegli paceliet durtīnas un izvelciet tās no abām eņģu atverēm ierīcē.

 Lai ieliktu durtīnas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtīnas neatveras vai neaizveras pareizi, pārliecinieties, vai eņģēs esošie ierobojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.



Atliekot durtīnas vietā, vienmēr pārliecinieties, vai eņģu fiksatori pareizi ievietojas eņģu ligzdās, lai nepieļautu pēkšņu pamateņges aizvēršanos, kas ir savienota ar spēcīgu galveno atsperei. Ja iedarbojas galvenā atspere, pastāv fiziskas traumas risks.

DURTINU FIKSATORS (atkarībā no modeļa)

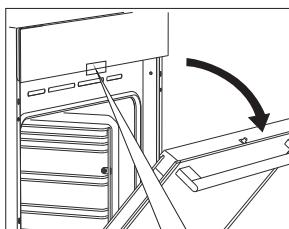


Lai to atvērtu, saudzīgi pabīdīt to ar īkšķi uz labo pusī un vienlaikus velciet durtīnas uz ārpusi.

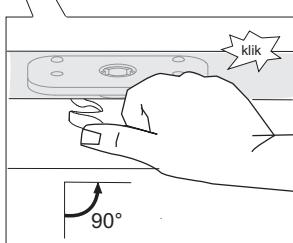
 Kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas, durtīnu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

DURTINU FIKSATORA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA

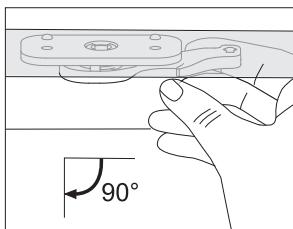
 Cepeškrāsnij jābūt pilnībā atdzisušai.



Vispirms atveriet cepeškrāsns durtīnas.



Bīdīt ar īkšķi durtīnu fiksatoru uz labo pusī par 90°, līdz atskan klikšķis. Tagad durtīnu fiksators ir deaktivizēts.



Lai atkal aktivizētu durtīnu fiksatoru, atveriet cepeškrāsns durtīnas un ar labās rokas rādītājpirkstu pavelciet sviru uz savu pusī.

SAUDZĪGA DURTINU AIZVĒRŠANA (atkarībā no modeļa)

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



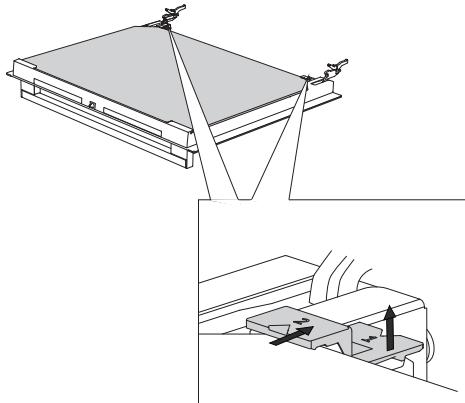
Ja spēks, kāds pielikts durtiņu aizvēršanā, ir pārāk liels, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

CEPEŠKRĀSNS DURTŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA ATPAKAL,

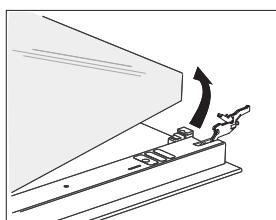
Cepeškrāsns durtņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtņas (skatiet nodāļu "Cepeškrāsns durtņu izņemšana un ievietošana").

Atkarībā no ierīces modeļa durtņu stiklu izņem, kā aprakstīts 1. METODE vai 2. METODE.

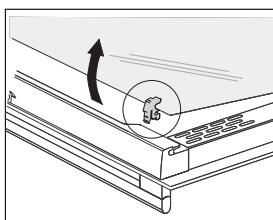
1. METODE (atkarībā no modeļa)



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



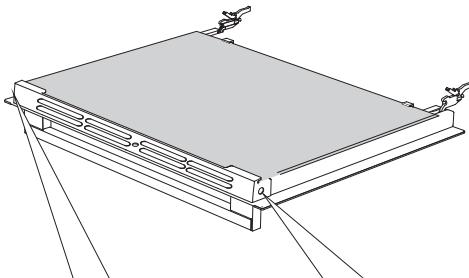
2 Satveriet durtņu stikla paneli aiz apakšējās malas, viegli to paceliet, lai tas vairs nebūtu savienots ar balstu, un izņemiet paneli.



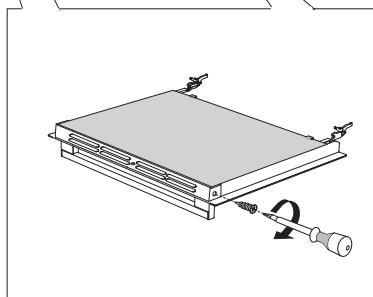
3 Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet.
Izņemiet arī gumijas blīves no stikla panela.

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

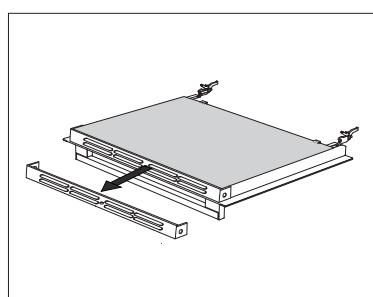
2. METODE (atkarībā no modeļa)



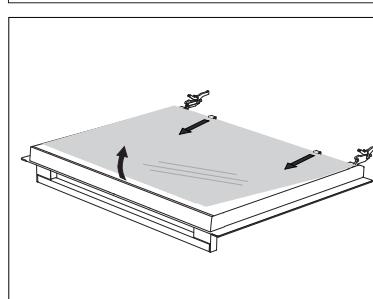
1 Atskrūvējiet turētāja skrūves durtiņu abās pusēs.



2 Noņemiet turētāju.



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



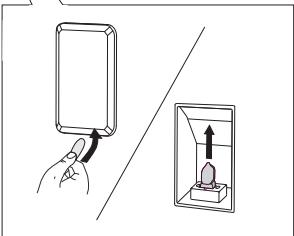
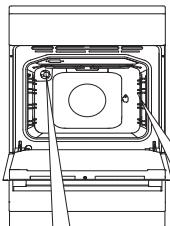
Lai atliku durtiņu stiklu vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā.

SPULDZES NOMAIŅA

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

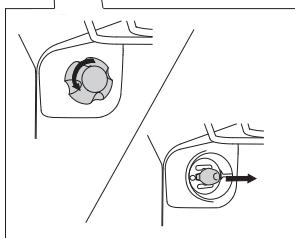
Izmantojiet Philips (krustīņa) skrūvgriezi.

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



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

Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju.



Noņemiet spuldzes pārsegu un izņemiet spuldzi.

Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu atskarpju veidošanos.

ĪPAŠI BRĪDINĀJUMI UN ZINOŠANA PAR BOJĀJUMIEM

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

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

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

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

SVARĪGI

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

Tālāk ir sniegti daži padomi dažu biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

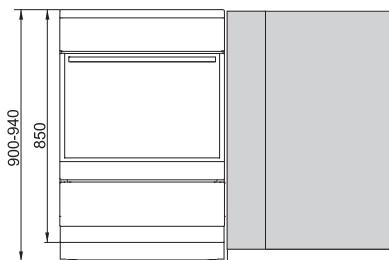
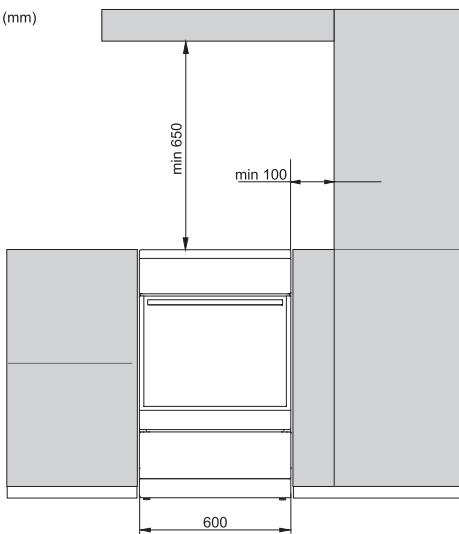
Problēma/kļūda	Cēlonis
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Izsauciet servisa tehnīki.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Spuldzes nomaiņa ir aprakstīta nodalā "Apkope un tīršana".
Konditorejas izstrādājumi neizcepas.	Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un sildīšanas sistēmu? Vai cepeškrāsns durtīņas ir aizvērtas?
Degli nedeg vienmērīgi.	Speciālistam jāpārbauda gāzes iestatījumi.
Degla liesma pēkšni mainās; pogā ir jāpiespiež ilgāk, lai iedegtu degli.	Pārliecinieties, vai degla detaļas ir saliktas pareizi.
Pēc iedzedzināšanas liesma apdziest.	Turiet pogu piespiestu ilgāk. Pirms pogas atbrīvošanas pies piediet to stingrāk.
Degla zonā režģis ir mainījis krāsu.	Tā ir normāla parādība, ko izraisa augsta temperatūra. Notrieti režģi ar metāla tīršanas līdzekli.
Elektriskā degla aizdedze vairs nedarbojas.	Rūpīgi iztīriet atvērumu starp dzirksteļaizdedzi un degli. Notrieti degla pārsegus ar metāla tīršanas līdzekli. Uzlieciet degla pārsegu pareizi.

Ja problēma joprojām pastāv, lai arī ir ievēroti iepriekš minētie norādījumi, izsauciet pilnvarotu servisa speciālistu. Mūsu garantija nesedz kļūmes vai garantijas prasības, kuru pamatā ir nepareizs pieslēgums vai nepareiza ierīces lietošana. Šādos gadījumos remonta maksas jāsedz lietotājam.

UZSTĀDĪŠANAS UN PIEVIENOŠANAS NORĀDĪJUMI

IERĪCES NOVIETOŠANA (atkarībā no modeļa)

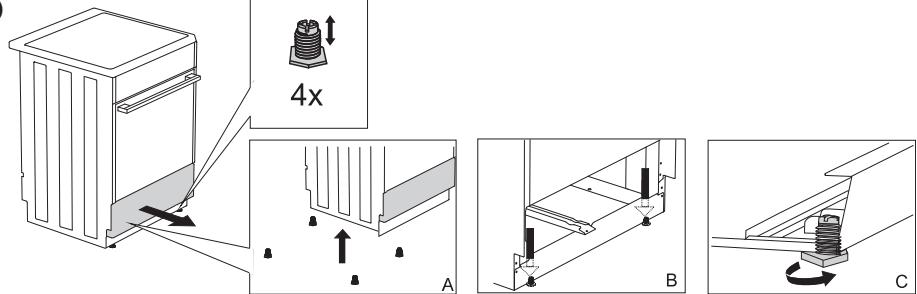
(mm)



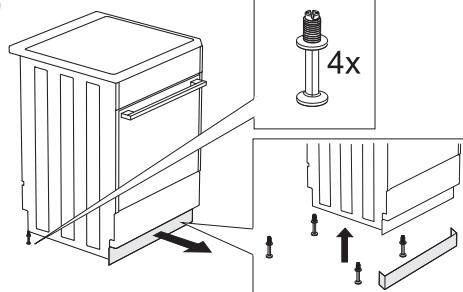
Ierīcei blakus esošajām sienām vai mēbelēm (grīdai, virtuves aizmugures sienai, sānu sienām) jāspēj izturēt vismaz $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūru.

IERĪCES LĪMENOŠANA UN PAPILDU ATBALSTS

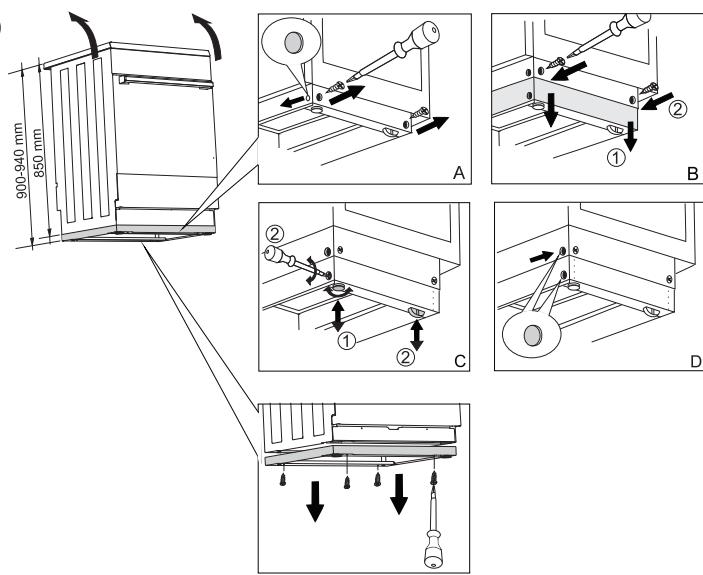
A)



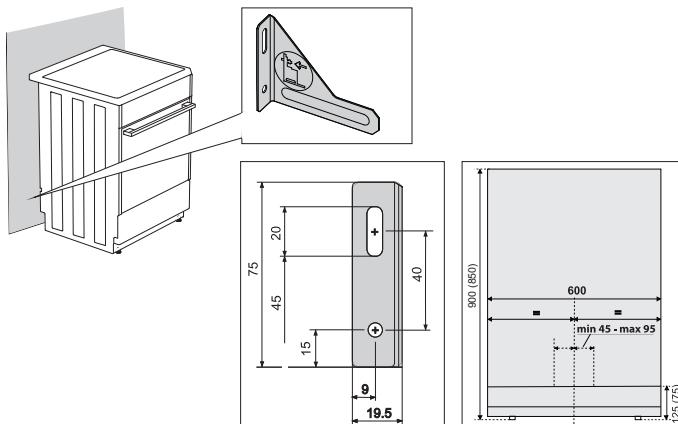
B)



C)

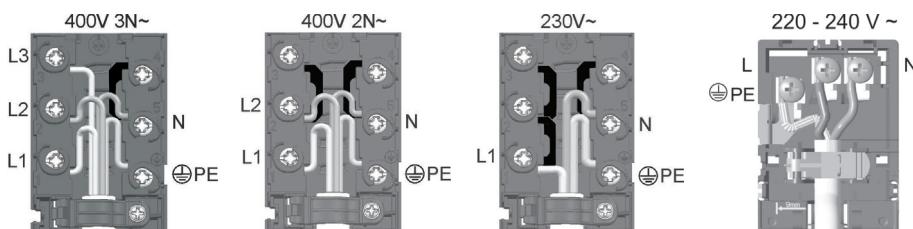
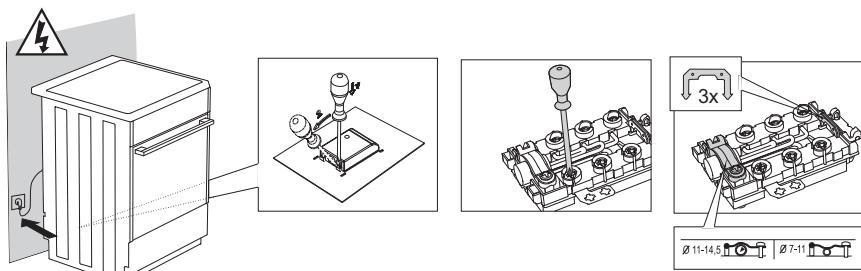


AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS



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

PIEVIEKOŠANA PIE ELEKTROTĪKLA



Uzlieciet komplektācijā iekļauto vāciņu uz savienojuma spailes!

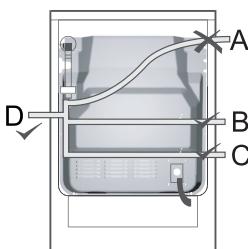
GĀZES SAVIENOJUMI

RŪPNĪCAS STANDARTIESTATĪJUMI

- Gāzes ierīces ir pārbaudītas un markētas ar CE atbilstības zīmi.
- Gāzes ierīces piegādā ar degļiem, kas pielāgoti H vai E (20 mbar) dabasgāzes tipam vai sašķidrinātajai dabasgāzei (50 vai 30 mbar).
Šī informācija ir norādīta ierīces **datu plāksnītē**, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē. Tā ir redzama, atverot cepeškrāsns durvis.
- Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, vai vietējie normatīvi savienojuma izveidei (gāzes tips un spiediens) ir saderīgi ar ierīces iestatījumiem.
Ja gāze, kuru lietojat, nav saderīga ar uz ierīces norādītajiem iestatījumiem, sazinieties ar servisa speciālistu vai izplatītāju.
- Lai pārveidotu plīts virsmu tā, ka tā var darboties ar atšķirīgu gāzes tipu, jānomaina sprauslas (skatiet sadaļu SPRAUSLU TABULA).
- Veicot remontu vai plombējuma bojājuma gadījumā, funkcionālie mezgli jāpārbauda un vēlreiz jānoplombē saskaņā ar uzstādīšanas norādījumiem. Funkcionālie mezgli ir šādi: nekustīga sprausla lielai liesmai un pielāgojama regulēšanas skrūve mazai liesmai.

PIEVENOŠANA GĀZES PIEVADAM

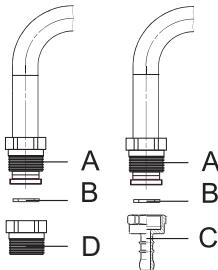
- Ierīce gāzes vadam vai gāzes balonam jāpievieno atbilstoši vietējā gāzes izplatīšanas uzņēmuma norādījumiem.
- Ierīces labajā pusē ir gāzes savienojuma spraudnis ar ārējo vītni EN ISO 228-1, ko var pārveidot par EN ISO 10226-1 / -2 ar papildu adapteri un blīvi (atkarībā no pievienošanas noteikumiem konkrētajā valstī).
- Komplektācijā ir arī iekļauts savienojums plīts izmantošanai ar sašķidrināto gāzi un nemetāliska paplāksne (atkarībā no modeļa).
- Pievienojot ierīci gāzes padevei, savienojuma stiprinājums jāpietur, lai nepielautu tā griēšanos.
- Savienojumu blīvēšanai lietojiet apstiprinātas nemetāliskas paplāksnes vai apstiprinātus blīvējuma materiālus. Paplāksnes drīkst izmantot tikai vienreiz. Plakano nemetālisko paplākšņu biezuma deformācija nedrīkst pārsniegt 25%.
- Ierīces pievienošanai gāzes pievadam izmantojiet pārbaudītu un sertificētu lokanu šķūteni. Nodrošiniet, lai šķūtene nepieskartos ierīces apakšējai sienai, aizmugurējai sienai vai cepeškrāsns griestiem.



Pievienošana ar lokanu šķūteni

Ja ierīci pievieno ar lokanu šķūteni, nav izmantojams ar atzīmi "A" norādītais pievienošanas ceļš.

Ja pievienošanai lieto metāla cauruli, ir pieļaujama arī varianta "A" izmantošana.



Gāzes pievienošanas spraudnis

- A** Savienojums EN ISO 228-1
- B** Nemetāla blīve, biezums 2 mm
- C** Šķūtenes spraudnis gāzei (atkarībā no pievienošanas noteikumiem konkrētajā valstī)
- D** Šķūtenes spraudnis EN ISO 10226-1/-2 (atkarībā no pievienošanas noteikumiem konkrētajā valstī) (tieki piegādāts atkarībā no modeja)

Pēc pievienošanas pārbaudiet degļu pareizu darbību. Gāzes liesmai jābūt skaidri redzamai, zilā un zaļā krāsā tās centrā. Ja liesma ir nestabila, palieliniet minimālo gāzes jaudu. Izskaidrojiet degļu lietošanu citiem plīts lietotājiem un kopīgi izlasiet lietošanas norādījumus.

Pēc ierīces pievienošanas pārbaudiet visu savienojumu blīves.

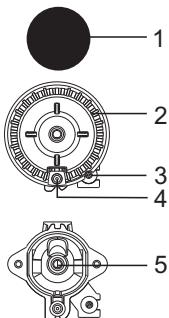
DEGĻU PĀRVEIDOŠANA ATŠĶIRĪGA TIPI GĀZES LIETOŠANAI

- Lai degļus pārveidotu lietošanai ar cita tipa gāzi, nav nepieciešams noņemt gatavošanas virsmu no virtuves darba virsmas.
- Pirms izmaiņu veikšanas atvienojiet ierīci no strāvas tīkla un aizveriet gāzes padeves vārstu.
- Nomainiet esošās nominālajai siltumslodzei paredzētās sprauslas ar jaunajam gāzes tipam atbilstošām sprauslām (skatiet tabulu).
- Pārveidojot ierīci lietošanai ar sašķidrinātu dabasgāzi, pievelciet līdz galam minimālās siltumslodzes regulēšanas skrūvi, lai sasniegstu minimālo siltumslodzi.
- Pārveidojot ierīci lietošanai ar dabasgāzi, atskrūvējiet minimālās siltumslodzes regulēšanas skrūvi, bet ne vairāk par 1,5 apgriezieniem, lai sasniegstu minimālo siltumslodzi.

Pēc ierīces pārveidošanas lietošanai ar cita tipa gāzi, nomainiet iepriekšējo uzlīmi ar informāciju par gāzes tipu (uz datu plāksnītes) ar attiecīgu jaunu uzlīmi, un pārbaudiet ierīces darbību un blīves. Nodrošiniet, lai gāzes plūsmas zonā neiesniedzas elektriskie vadi, termostata kapilārās caurulītes un sildelementi.

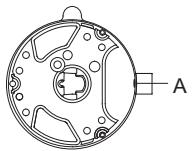
Noregulēšanas elementi

- Degļu minimālās siltumslodzes regulēšanai paredzētajiem noregulēšanas elementiem var piekļūt, izmantojot atveres vadības paneli.
- Noņemiet plīts režģi, degļu vāciņus un vainagus.
- Noņemiet vadības pogas.

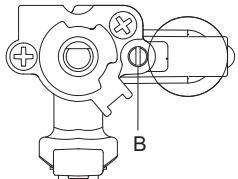


Plīts deglis

1. Degļa vainaga vāciņš
2. Degļa vainags ar degļa vāciņa balstu
3. Termiskais elements (pieejams tikai dažiem modeļiem)
4. Dzirksteles aizdedze
5. Sprausla



Trīskāršā (trīsrīņķu) degļa
A sprausla



Gāzes vārstības ierīci
B Minimālās siltumslodzes regulēšanas skrūve

SPRAUSLU TABULA

Gāzes tips, spiediens		Palīgdeglis		Parastais deglis	
		max	min	max	min
Dabasgāze H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Dabasgāze E, Dabasgāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Patēriņš (l/h)	95	46	181	46
	Sprauslas tips (l/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Sprausla ID	690771		568169	
Sašķidrinātā gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Patēriņš (g/h)	73	35	138	35
	Sprauslas tips (l/100 mm)	50	26	68	26
	Sprausla ID	690780		568175	

Gāzes tips, spiediens		Lielais deglis		Vairākgredzenu deglis	
		max	min	max	min
Dabasgāze H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Dabasgāze E, Dabasgāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Patēriņš (l/h)	286	72	343	149
	Sprauslas tips (l/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Sprausla ID	574285		568170	
Sašķidrinātā gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Patēriņš (g/h)	218	55	255	114
	Sprauslas tips (l/100 mm)	86	33	94	57
	Sprausla ID	574286		568176	

Gāzes tips, spiediens		Copeškrāsns deglis		Infrasarkanais deglis
		max	min	
Dabasgāze H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Dabasgāze E, Dabasgāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	3	0,8	2,2
	Patēriņš (l/h)	286	76	210
	Sprauslas tips (l/100 mm)	117	33	108
	Sprausla ID	568171		568173
Sašķidrinātā gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominālā siltumslodze (kW)	3	0,8	2,2
	Patēriņš (g/h)	218	58	160
	Sprauslas tips (l/100 mm)	82	33	75
	Sprausla ID	568177		568178

- Rūpniecā iebūvētās gāzes regulēšanas skrūves ir paredzētas sašķidrinātās gāzes plūsmas regulēšanai; tomēr skrūves ir iestatītas lietošanai ar tādu gāzes tipu, kuram ierīce ir sagatavota rūpniecā.
- Pielāgojot ierīci lietošanai ar citu gāzes tipu, regulēšanas skrūve (vārsti) ir jāpievelk vai jāatbrīvo atbilstoši nepieciešamajai gāzes plūsmai (neatskrūvējiet regulēšanas skrūvi vairāk nekā par 1,5 apgriezieniem).

Degja jauda ir norādīta saskaņā ar maksimālo gāzes kaloritātes vērtību Hs.



Šīs darbības var veikt tikai gāzes sadales uzņēmuma pilnvarots speciālists vai pilnvarots servisa centrs.

LIKVIDĒŠANA



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

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

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

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

K_MULTI_IL



A standard linear barcode is positioned above the number 699545. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

699545

lv (03-22)