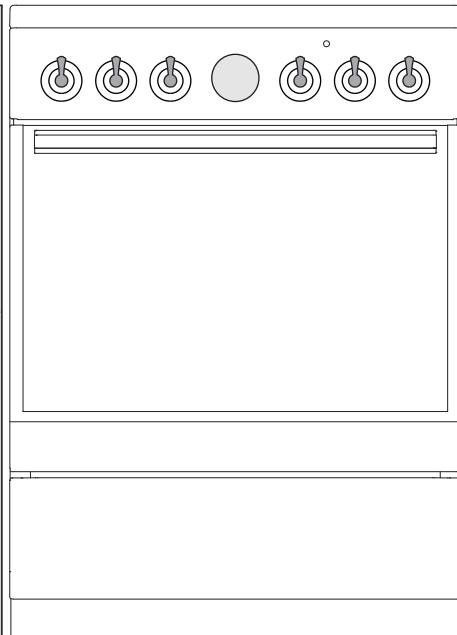


LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ATSEVIŠKI NOVIETOJAMAS KOMBINĒTAS PLĪTS LIETOJUMU

gorenje

**K52CLI
K52CLB**



Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

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

Lietošanas pamācība ir derīga tikai tad, ja uz
ierīces ir iespiests valsts simbols. Ja uz ierīces
valsts simbola NAV, lūdzu, skatiet tehniskos
norādījumus par to, kā ierīci iereģulēt atbilstoši
prasībām attiecībā uz tās lietojumu konkrētajā
valstī.

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

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu
tīmekļa vietnē:

<http://www.gorenje.com>

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



Svarīga informācija



Padoms, piezīme



SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM 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.

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

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 ugunsdrošības segu.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes nomainīšanas ierīce noteikti ir jāaatvieno no elektrotīkla, lai nepielautu elektriskā triecienu apdraudējumu.

Lai nepielautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

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

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

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

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.

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

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

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšķakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

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

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.

Neatļauta apkalpošana un remonts var radīt sprādzienā, elektriskā triecienu vai ūsslēguma risku un attiecīgi fiziskas traumas un ierīces bojājumu. Šādus uzdevumus drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, vai vietējās apgādes apstākļi (gāzes raksturs un gāzes spiediens) un ierīces ieregulējums ir saderīgi.

Šīs ierīces ieregulēšanas nosacījumi ir minēti markējumā (vai tehnisko datu plāksnītē).

Šī ierīce nav savienota ar sadegšanas produktu evakuēšanas ierīci. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar pašreizējiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš spēkā esošajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

PIESARDZĪBU! Ēdienu gatavošanai paredzētas gāzes ierīces lietojuma rezultātā telpā, kurā šī ierīce uzstādīta, tiek ģenerēts siltums, mitrums un sadegšanas produkti. Nodrošiniet, lai virtuve būtu labi ventilēta, jo īpaši ierīces lietojuma laikā: dabiskās ventilācijas atverēm jābūt valā vai arī jāuzstāda mehāniska ventilēšanas ierīce (mehānisks tvaika nosūcējs).



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



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

Ja iekārta ilgstoši tiek lietota ar intensīvu jaudu, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atvērts logs, vai efektīvāka ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskās ventilācijas darbības intensitāte.

Šī ir klases 1 un 2/1 ierīce. levietojot rindā, ierīce drīkst skart abpus stāvošus skapjus. Vienā pusē drīkst novietot augstu skapi – augstāku par ierīci –, vismaz 10 cm attālumā no ierīces. Otrā pusē drīkst novietot tikai tāda paša augstuma (ierīces augstuma) skapi.

Pievērsiet uzmanību pareizam degļa detaļu savietojumam.

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

Ja degļus ir paredzēts nelietot ilgāku laiku, aizveriet galveno ieplūdes vārstu (piem., pirms došanās atvajinājumā).

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

Ja konstatējat kādas kļūmes gāzes instalācijā vai telpā jūtama gāzes smaka:

- nekavējoties noslēdziet gāzes padevi vai aizveriet gāzes balonu;
- apdzēsiet visas atklātās liesmas un nodzēsiet visus tabakas produktus;
- neieslēdziet un neizslēdziet nevienu elektroierīci (tostarp apgaismojumu);
- rūpīgi izvēdiniet telpu – atveriet logus;
- nekavējoties informējiet servisa centru vai oficiālo dabas gāzes izplatītāju.

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

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

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

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

Dzesēšanas ventilatora atteices gadījumā, lūdzu, pārtrauciet ierīces lietošanu, izslēdziet to un izsauciet servisa tehnīki.

IEVĒROJIET! Gatavošanas iekārtas stikla saplīšanas gadījumā:

- Nekavējoties pārtrauciet degvielas padesi degļiem, kā arī atvienojiet elektriskos sildelementus un ierīci no elektrotīkla.
- Neskariet ierīces virsmu.
- Nelietojiet ierīci.

Ierīces pievienošanā lietojiet $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ kabeli ar markējumu H05VV-F5G1,5 vai labāku. Kabeļa pievienošana jāveic servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.

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

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

PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS



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

IERĪCES PĀRSEGS

Pirms pārsega pacelšanas pārliecinieties, vai tas ir tīrs un vai uz tā nav izšķakstīts kāds šķidrums. Pārsegs var būt lakots vai no stikla. To drīkst nolaist tikai tad, kad gatavošanas zonas ir pilnībā atdzisušas.

Neveriet ciet pārsegu, kamēr deglis deg!



Šis simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka stikla pārsegvi/vāki var saplīst, ja tos karsē. Pirms pārsega nolašanas izslēdziet visus degļus.

IERĪCES ATVILKTNE

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

CEPEŠKRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(atkarībā no modeļa)

STIEPLU 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. līmenī. Izvelkamās vadotnes var būt izvelkamas daļēji vai pilnībā.

ŠTANCĒTAS GROPES

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

CEPEŠKRĀSNS DURTINU 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.



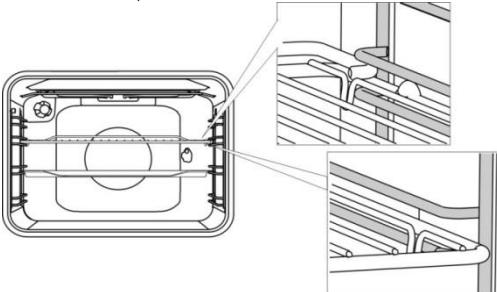
Ierīcei un dažām no piekļūtamajām detaljām ir tendence ēdienu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimndus.

REŽĢIS



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

Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieplu profiliem.



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



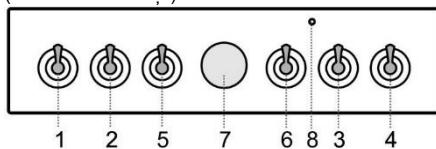
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



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

VADĪBAS BLOKS

(atkarībā no modeļa)



1. Gatavošanas zonas poga priekšā pa kreisi (gāzes deglis)
2. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa kreisi (gāzes deglis)
3. Gatavošanas zonas poga aizmugurē pa labi (gāzes deglis)
4. Gatavošanas zonas poga priekšā pa labi (gāzes deglis)
5. Gatavošanas sistēmu selektorpoga
6. Cepeškrāsns temperatūras poga
7. Programmējama taimeris
8. Cepeškrāsns kontrollampiņa (sarkana gaisma). Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns uzsilst; kad atslītā temperatūra ir sasniegta, lampiņa nodziest.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

Sanemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu. Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

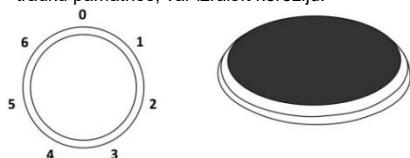
Ja plīts virsmat ir sildināki, iestatiet sildināku slēdžus 4. līmenī un atstājiet ieslēgtus uz 30 minūtēm, nenovietojot uz tiem ēdienu gatavošanas traukus. Gatavošanas zonām uzsilst, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību.

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

GATAVOŠANAS VIRSMA

TRADICIONĀLĀS VIRSMAS

- Gatavošanas zonai un gatavošanas trauku pamatnei noteikti jābūt tīrai un sausai. Tas ļaus labāk vadīt siltumu un nepieļaus nekādu sildvirsmas sabojāšanu.
- Pārkarsēti tauki un eļļa gatavošanas zonās var uzliesmot. Tādēļ ievērojet piesardzību, gatavojojot ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolejiet gatavošanas procesu.
- Nelielciet uz gatavošanas zonām slapjus traukus vai norasojušus vākus. Mitrums gatavošanas zonās var sabojāt.
- Nedzesējiet karstus ēdienu gatavošanas traukus, liekot tos uz gatavošanas zonām, kas nav izmantotas, to kondensāts, kas parādīsies zem trauku pamatnes, var izraisīt koroziju.



Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet pogu. Gatavošanas zonas sildīšanas jaudu var iestatīt ar 1–6 pakāpēm.



Izslēdziet gatavošanas zonu 3–5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu un ietaupītu jaudu.



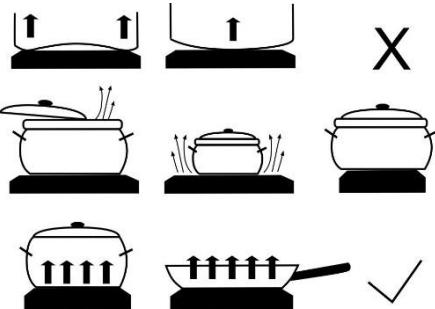
Straujas gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir markētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas kārsēšanas un tīrīšanas šis punkts var izzust.



Pēc ilgstošas lietošanas plīts čuguna rīnķi un ēdienu gatavošanas zonu malas var mainīt krāsu. Šādos gadījumos uz apkopi garantija neattiecas.

PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM

- Lietojiet kvalitatīvus ēdienu gatavošanas traukus ar gludu un stabili pamatni.
- Pannu pamatņu un gatavošanas zonas diametram jābūt vienādām.
- Rūdīta stikla ēdienu gatavošanas traukus ar īpaši slīpētu pamatni uz gatavošanas zonas var likt tad, ja trauka diametrs atbilst gatavošanas zonas diametram. Gatavošanas trauki ar lielāku diametru termiskās spriedzes dēļ var saplaisīt.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.



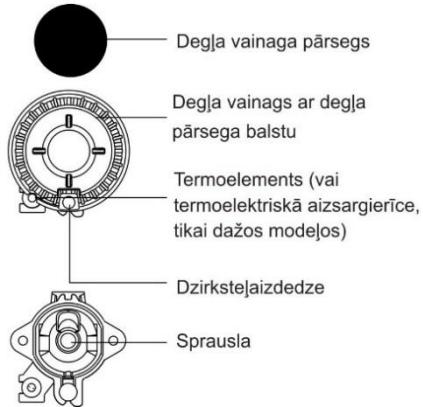
- Lietojot ātrvārtītāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtītāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvārtītājā 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 gatavā.

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

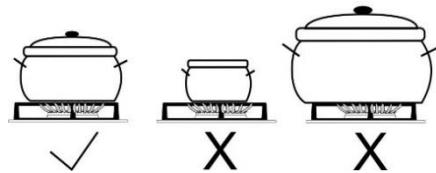
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja katls vai panna ir pārāk maza, daļa siltuma tiks zaudēta, un gatavošanas zona var tikt bojāta.
- Ja gatavošanas process to pielauj, lietojiet vāku.
- Ēdienu gatavošanas trauka izmēram jāatbilst ēdienu daudzuma apjomam. Gatavojojiet nelielu daudzumu ēdienu lielā katlā vai pannā, tiek zaudēts vairāk enerģijas.
- Ja ēdiena gatavošana ir ļoti ilga, lietojiet ātrvārtītāju.
- Dārzenus, kartupeļus u. tml. produktus var vārīt mazākā daudzumā ūdens. Ēdiens izvārīsies tikpat labi, ja vien katls būs cieši nosegts ar vāku. Pēc tam, kad ūdens ir uzvārījies, samaziniet siltumu līdz līmenim, ar kādu pietiek, lai uzturētu lēnu viršanu.

GĀZES DEGLI

- Lai apvītinātu pārtikas produktu, vispirms iestatiet degli uz maksimālo jaudu un pēc tam turpiniet ēdienu gatavošanu ar minimālo jaudu.
- Dažos modeļos plīts degli ir aprīkoti ar termoelektriskām aizsargierīcēm. Ja degla liesma tiek apdzēsta (pārvāršanās, caurvēja vai citu iemeslu dēļ), gāzes padeve tiks pārtraukta automātiski. Jebkāda gāzes ieplūdes iespēja telpā ir novērsta.
- Vienmēr uzlieciet degļa pārsegu uz degļa vainaga precizi. Nodrošiniet, lai degļa vainaga sprauslas nekad nebūtu aizsprostotas.



PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM



- Pareiza ēdienu gatavošanas trauka izvēle nodrošina optimālu gatavošanas laiku un gāzes patēriņu. Šajā ziņā vislielākā nozīme ir ēdienu gatavošanas trauka diametram.
- Ja katls vai panna ir pārāk maza, liesmas, kas ietvers trauka pamatni, to sabojās. Turklat gāzes patēriņš būs lielāks.
- Vēl gāzes sadegšanai ir nepieciešams gaiss. Ja katls vai panna ir pārāk liela, gaisa nepietiek, un degšanas lietderība ir samazināta.

Gāzes gatavošanas virsmas reduktors (tikai dažos modeļos) Gatavojot ēdienu mazāka diametra traukos, lietojiet gāzes gatavošanas virsmas reduktoru. Novietojiet to uz režģa virs palīgdeglja.

Deglja tips	Trauka diametrs
Lielais deglis (3,0 kW)	220-260 mm
Standarta deglis (1,9 kW)	180-220 mm
Palīgdeglis (1,0 kW)	120-180 mm

DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA



Pirms pogas griešanas tā vienmēr jāpiespiež.



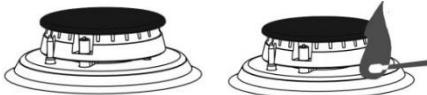
Gatavošanas jaudas līmeni ir norādīti uz pogām ar lielas un mazas liesmas simbolu. Grieziet pogu pāri

lielās liesmas pozīcijai (★) līdz mazās liesmas pozīcijai (●) un atpakaļ. Darba diapazons ir starp abu liesmu simboliem.

Iestatījumi starp (●) un (★) nav ieteicami. Šajā diapazonā liesma ir nestabila un var apdzist.



Lai izslēgtu degli, grieziet pogu pa labi līdz pozīcijai (●).



Ieledzināšana ar vienu roku

Lai ieledzinātu gāzes degli, piespiediet attiecīgo pogu un grieziet to līdz maksimālās jaudas pozīcijai. Tiks aktivēta elektriskā dzirkstele no dzirksteļaizdedzes, un gāze iedegsies.

Ieledzināšana ar abām rokām

Lai ieledzinātu gāzes degli, piespiediet attiecīgo pogu un grieziet to līdz maksimālās jaudas pozīcijai. Piespiediet dzirksteļaizdedzes pogu. Tiks aktivēta elektriskā dzirkstele no dzirksteļaizdedzes, un gāze iedegsies.



Elektriskā aizdedz darbosies tikai tad, ja barošanas kabelis būs pievienots elektrotīklam. Ja elektriskā aizdedz nedarbojas elektroapgādes traucējuma vai mitras dzirksteļaizdedzes dēļ, gāzi joprojām var ieledzināt ar sērkociņu vai šķiltavām.

Pēc ieledzināšanas turiet pogu piespiestu vēl aptuveni 5 sekundes, līdz liesma ir stabilizējusies.



Ja deglis neiedegas 15 sekunžu laikā, aizveriet to un nogaidiet vismaz 1 minūti. Pēc tam atkārtojiet ieledzināšanas procesu.

Ja degļa liesma tiek apdzēsta (neatkarīgi no iemesla), aizveriet degļu un nogaidiet 1 minūti, un tikai tad mēģiniet to ieledzināt vēlreiz.

ELEKTRONISKAIS PROGRAMMU TAIMERIS



A Funkciju izvēles poga

- 1 Krāsns atliktais starts
- 2 Krāsns izslēgšana
- 3 Minūšu taimeris
- 4 Laika displejs
- 5 Pulkstenis

- Iestatiet laiku, vairākas reizes piespiežot (A) pogu. Displejā mirgos izvēlētais simbols. Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu funkciju, un piespiediet, lai apstiprinātu. Laika displejā automātiski tiks attēloti pulksteņa rādītāji. Izgaismosies iestatītie simboli.
- Katru reizi, piespiežot (A) pogu, atskan ūss apstiprinājuma signāls.
- Piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes, lai dzēstu iestatīto funkciju.

LAIKA IESTATĪŠANA

- Ja mirgo laika displeja simbols (4) (pēc iekārtas pievienošanas pirmo reizi vai elektīrības padeves pārraukuma), piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes, līdz simbols pārrauc mirgot.
- Pēc tam izvēlieties laika displeju (4), vairākas reizes piespiežot (A) pogu. Izvēloties laika displeju, tas sāk mirgot.
- Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu laiku.
- Apstipriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Pretējā gadījumā iestatījums pēc dažām sekundēm automātiski tiek saglabāts.

KRĀNS LIETOŠANA BEZ TAIMERA

- Pēc iekārtas pievienošanas elektrotīklam pirmo reizi vai pēc elektīrības padeves traucējuma mirgo laika displeja simbols (4).
- Lai ieslēgtu krāsnī, piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes. Laika displejs pārrauks mirgot.
- Krāsnī var izmantot bez ierobežojumiem arī tad, ja nav iestatīts taimeris.

KRĀNS LIETOŠANA AR PROGRAMMU TAIMERI

Izmantojot programmu taimeri, krāsns var lietot divos veidos:

- **darbības beigu laika iestatīšana** - iepriekš iestatītajā laikā krāsns izslēdzas;
- **atliktā starta iestatīšana** - iepriekš iestatītajā laikā krāsns automātiski ieslēdzas un pēc tam izslēdzas.

Beigu laika iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat iestatīt laiku, kad vēlaties, lai krāsns izslēdzas. Ilgākais iespējams iestatījums ir 15 stundas pēc iestatīšanas brīža.

- Pārbaudiet, vai pulkstenim ir noregulēts pareizs laiks.
- Izvēlieties (2) simbolu, vairākas reizes piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu beigu laiku.
- Apstipriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Laika displejā tiks attēloti pulksteņa rādītāji. Izgaismosies krāsns izslēgšanās simbols.
- Ieslēdziet krāsnī (izmantojot krāsns pogas, iestatiet darbības režīmu un temperatūru). Iestatītajā laikā krāsns sāks darboties un iestatītajā beigu laikā izslēgsies.
- Iestatītajā beigu laikā krāsns izslēdzas, un skan neregulārs skanās signāls. Skanās signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā signāls automātiski izslēdzas pēc vienas minūtes. Mirgo (2) simbols. Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet (A) pogu un turiet nospiestu divas sekundes; nepieciešamības gadījumā iestatīt citu gatavošanas laiku.

Atliktā starta iestatīšana

Izmantojot šo režīmu, jūs varat iestatīt laiku, cikos vēlaties, lai krāsns ieslēdzas (gatavošanas sākuma laiks), un laiku, cikos vēlaties, lai krāsns izslēdzas (gatavošanas beigu laiks).

Gatavošanas beigu laiks var būt maksimums 12 stundas pēc faktiskā pulksteņa laika; gatavošanas ilgumu ir iespējams iestatīt maksimums trīs stundas.

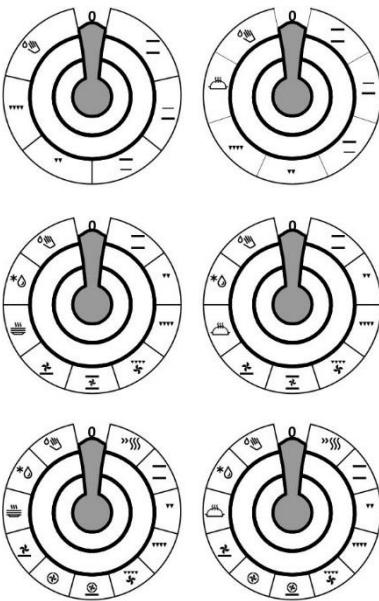
- Pārbaudiet, vai pulkstenim ir noregulēts pareizs laiks.
- Iestatīt sākuma laiku: izvēlieties (1) simbolu, piespiežot (A) pogu. Pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu sākuma laiku, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot (A) pogu. Sāks mirgot gatavošanas beigu laika simbols (2).
- Iestatīt beigu laiku: pagrieziet (A) pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku, un apstipriniet iestatījumu, piespiežot (A) pogu.
- Laika displejā tiks attēloti pulksteņa rādītāji. Izgaismosies (1) un (2) simboli.
- Līdz gatavošanas sākuma laikam taimeris darbosies gaidīšanas režīmā.
- Iestatīt krāsnī - izmantojot krāsns pogas, iestatiet darbības režīmu un temperatūru.
- Iestatītajā sākuma laikā krāsns izslēgsies, savukārt iestatītajā beigu laikā krāsns izslēgsies.
- Iestatītajā beigu laikā krāsns izslēdzas, un skan neregulārs skanās signāls. Skanās signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu; pretējā gadījumā skanās signāls automātiski izslēdzas pēc vienas minūtes. Mirgo (2) simbols. Lai turpinātu gatavošanu, piespiediet (A) pogu un turiet

nospiestu divas sekundes; nepieciešamības gadījumā iestatiet citu gatavošanas laiku.

MINŪŠU TAIMERA IESTATĪŠANA

Pulksteni var izmantot kā minūšu taimeri, kas pēc iestatīta laika beigām atskano brīdinājuma signālu. Minūšu taimeri var ieslēgt tikai tad, ja netiek lietots vai nav iestatīts programmu taimeris.

- Izvēlieties (3) simbolu, vairākas reizes piespiežot (A) pogu, līdz simbols sāk mirgot.
- Grieziet (A) pogu, lai iestatītu laiku, pēc kura beigām atskanot brīdinājuma signālu. Ilgākais iespējamais laiks ir trīs stundas.
- Apturpriniet iestatījumu, atkārtoti piespiežot (A) pogu. Laika displejā automātiski tiks attēloti pulksteņa rādītāji, un izgaismosies (3) simbols.
- Pēc iestatītā laika beigām skan neregulārs skaņas signāls. Skaņas signālu var izslēgt, piespiežot (A) pogu un turot nospiestu divas sekundes; pretējā gadījumā skaņas signāls pēc vienās minūtēs automātiski izslēdzas.



LESTATĪJUMU RĀDĪJUMS

Ja ir iestatīta taimera funkcija, jūs varat skatīt iestatījumus, piespiežot (A) pogu. Pulksteņa rādītāji īslaicīgi tiks attēloti pie izvēlētā iestatījuma, un pēc tam displejā tiks attēlots faktiskais laiks.

LESTATĪJUMA DZĒŠANA

Dzēsiet iestatījumu, piespiežot (A) pogu un turot nospiestu divas sekundes. Izdzīsis dzēstās funkcijas simbols.

CEPEŠKRĀNS

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

Cepeškrāns var darbināt ar cepeškrāns režīma atlasišanas pogu, atlasot funkciju, un ar temperatūras iestatīšanas pogu, iestatot temperatūru.

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



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

CEPEŠKRĀNS DARBĪBA

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



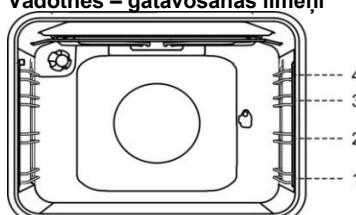
Pārgriežot selektoru ar spēku pāri nulles pozīcijai, tiks sabojāts termostats!

CEPEŠKRĀNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
»»»	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstē krāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad cepeškrāns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
50-275	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāns dobuma pamatnē un griesos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai galu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
200	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdienu siltumu izstaros tikai cepeškrāns griesos esošais sildītājs. Izmantojet to, lai apbrūninātu ēdienu virspusi (galīgā apbrūnināšana).
180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāns pamatnē esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienu apakšpusi.
180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāns pamatnē esošais sildītājs. Lietojet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdienu apakšpusi.

Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts	Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma			Gatavošanas sistēma
▼▼ 230	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto, ja mazāka daudzuma valējo sviestmaižu vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	60	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.
▼▼▼ 230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāns grieostos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma valējo sviestmaižu, galas vai alus desīnu grilēšanai, kā arī maizes grauzdēšanai.	180	SAUDĀZĪGA CEPŠANA * Šī funkcija piedāvā saudīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienu mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemēota galas cepšanai, zījū gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena stāvā.
▼▼ 170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai griliētu galu un cepinātu lielākus galas vai putnu galas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.	*	ATLAIDINĀŠANA Gaisis cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.
⌚ 200	KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apalais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valgus konditorejas izstrādājumus, auglu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmenos vienlaicīgi.	70	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojet šo funkciju, lai iztīriņu cepeškrāns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.
⌚ 180	KARSTAIS GAISS Darbosies apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu galu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmenos vienlaicīgi.		* To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.
✚ 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī auglu un dārzeņu konservēšanā.		SISTĒMU APRAKSTI Tukšas cepeškrāns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo cepeškrāns jau būs uzsildīta. Lietojet tumšas, melnas, ar silikonu izklātās vai ar emalju pārklātās cepamās pamatnes vai plātīs, jo tās ļoti labi vada siltumu. Izmantojet pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Gatavojoj ēdienu, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durtiņām un vāķa (atkariķā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drānu. Izlēdziet cepeškrāni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu. Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā cepeškrāsnī, lai nepielāautu kondensēšanos (aprasošanu).
✚ 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 dārzeņu žāvēšanā.		Vadotnes – gatavošanas līmeni



GATAVOŠANAS SISTĒMA

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

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



STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarētu krāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

- Piegrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".
- Iestatiet cepeškrāsns vajadzīgajā temperatūrā ar "temperatūras skalas pogu".

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un giestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus un gaļu var gatavot tikai vienā plauktā līmenī.

Gaļas cepināšana

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loknes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksnēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režīga. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režīgi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS ▼▼▼▼ ▼▼

Grilējot produktus ar lielo grili, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma giestos.

Grilējot produktus, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma giestos.

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildīt infrasarkano staru (grila) sildītāju.

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

Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gala ātri var sadegt.

Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgalas desīnu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu

cepināšanai, iegūstot kraukšķigu apvalciņu, kā arī maizes grauzdēšanai.

Grilējot tieši uz režīga, apstrādājet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepināšanu režījm, un ievietojiet režīgi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgrīz.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrānsi, notīriet piederumus un rīkus.

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



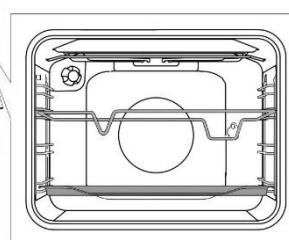
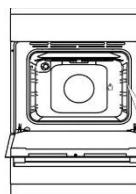
Grili drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režīgs un pārējie cepeškrāsns piederumi īoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtutes cimdus un gaļas knaibles.

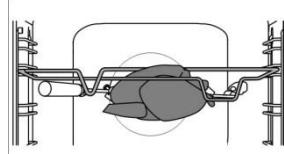
Gatavošana ar grozāmo iesmu

(atkarībā no modeļa)

Lietojot grozāmo iesmu, maksimālā temperatūra ir 230°C.



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



Uzduriet gaļu uz iesma un nostipriniet ar skrūvēm.

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

Atbrīvojet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtīnas.

Ieslēdziet cepeškrānsi un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.

Nelietojet grili 4. pozīcijā.

Grili drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtīnas ir aizvērtas.

GRILS AR VENTILATORU

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

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

Darbīties apakšējais sildītājs, apalais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

KARSTAIS GAISS

Darbīties apalais sildītājs un ventilators. Cepeškrāns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Galas cepināšana

Lietojet pannu vai plāti ar emaljas pārkājumu, 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 galas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsēgs.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicama iepriekšēja uzsildīšana.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātis vienlaicīgi vairākos līmenos (2. un 3.).

Ievērojet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantojis cepamās plātis ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk kā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režīga. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režīgi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biezumam noteikti jābūt vienādam.

Nelieci dzījo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS

To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī auglu un dārzenu konservēšanā. Lietojet otro vadotni no apakšas un – ieteicamāk – seklo cepamo plāti, lai karstais gaisss varētu cirkulēt ap ēdienu augšdaļu.

Konservēšana

Sagatavojet konservējamos produktus un burkas, kā parasti. Izmantojet burkas ar gumijas blīvīgredzenu un stikla vāku. Nelietojet burkas ar vītnotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Burku izmēram noteikti jābūt vienādam, tām jābūt piepildītām ar vienādu saturu un cieši noslēgtām.

Ieleji dzīļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieci paplātē 6 1 litra burkas. Ievietojet paplāti cepeškrānsi uz otrās vadotnes.

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

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU

To lieto visu veidu konditorejas izstrādājumu cepšanā, atlaidināšanā, kā arī auglu un dārzenu žāvēšanā. Pirms produktu ievietošanas iepriekš sildītā cepeškrānsi nogaidiet, iekams indikators nodziest pirmo reizi. Lai rezultāts būtu labāks, cepiet tikai uz viena plaukta (vienā līmenī).

Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojet otro vai ceturtu vadotni, skaitot no apakšas uz augšu.

ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaisss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

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

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neaimzirstieši nonēmt visas metāla skavas vai spiles).

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

ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS

Lietojet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.

SAUDĀGA CEPŠANA



(GENTLEBAKE)

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

AQUA CLEAN



Siltumu izstāros tīkai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai ižīrtu no cepeškrāsns traipus un ēdienu atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

APKOPE UN TĪRŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bēri nedrīkst tīrt ierīci vai veikt apkopes uždevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

Alumīnija apdare (gāzes deglis)

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīršanas līdzekļiem, kas šādām virsmām paredzēti. Uzlejiet tīršanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīršanas līdzekļi tieši uz alumīnija apdares. Nelietojet abrazīvus tīršanas līdzekļus vai sūklus.



Alumīnija pārkājuma virsmas nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīršanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšķētāja (atkārībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepu putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē apdari. Nelietojet abrazīvus tīršanas līdzekļus vai šķidinātājus saturošus tīršanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas (atkārībā no modeļa)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīršanas līdzekļiem vai abrazīvem tīršanas materiāliem, tīršanas līdzekļiem uz spīta bāzes vai ar spiritu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdeni, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

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

Emaljētas virsmas

(cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

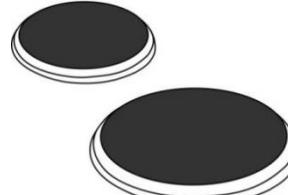
Tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli. Tauku traipus var notīrt ar siltu ūdeni un speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli. Nekad netīriet

emaljētās virsmas ar abrazīviem līdzekļiem, kas nodara neatgriezeniskus ierīces virsmas bojājumus.

Stikla virsmas

Cepēškrāsns durtiņu stikla tīršanā nelietojet raupjus, abrazīvus tīršanas līdzekļus vai asus metāla skrāpju, jo tie var radīt virsmā plaisas un būt stikla saplīšanas cēlonis. Tīriet stikla virsmas ar speciāliem stiklam, spoguļiem un logiem paredzētiem līdzekļiem.

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRŠANA



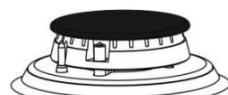
Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidruma.

Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet mazgāšanas līdzeklī samitrinātu tērauda stieplju vīķķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausu.

Šķidrumiem, kas satruši, ir pārvārjušies pāri, tāpat mitrumam ir posteša iedarbība uz gatavošanas zonām. Vienmēr notīriet gatavošanas zonas

Lai uzturētu gatavošanas zonu tīribu, lietojiet parastos tīršanas līdzekļus un tīrdzniecībā pieejamos kondicionēšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz siltā, tīršanas līdzeklis labāk iespiedīsies tās porās.

Gatavošanas zonas rīnki ir ražoti no nerūsējošā tērauda. Karstuma iedarbības dēļ pēc noteikta lietošanas perioda tie var kļūt dzeltenīgi. Tā ir normāla fizikāla parādība. Dzeltenīgos traipus var notīrt ar parasti metāla tīršanas līdzekļiem. Agresīvi trauku mazgāšanas piederumi nav piemēroti šo rīnku tīršanai, jo tie var radīt skrāpējumus.



GĀZES DEGLIS

Režģi, gatavošanas virsmu un degļu detaļas var tīriet ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Netīriet šīs dājas trauku mazgāšanas mašīnā.

Termoelementu un dzirksteļaizdedzi tīriet ar mīkstu sūku. Lai darbotas pareizi, šīm detaļām jābūt nevainojamiem tīrām. Notīriet degļa vainagu un pārsegū. Degļa vainaga sprauslas nekādā gadījumā nedrīkst būt aizsērējušas vai kā citādi aizsprostotas. Pēc tīršanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas un atkal pareizi salieciet. Ikviena šķībi uzlikta detaļa apgrūtinās degļa iedegšanu.



Deglā pārsegūmē ir melnas emaljas apdare. Augstās temperatūrās dēļ no krāsas zuduma nav iespējams izvairīties. Tomēr tas neietekmē degļa darbību.

CEPEŠKRĀNS

Cepeškrāns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli.

Lai notīrītu cepeškrāns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas rūpīgi izslaukiet cepeškrāns sausu.

Tīriet cepeškrāns tīkai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi. Nekad nelietojet abrazīvus līdzekļus, jo tie saskrāpēs emaljēto virsmu.

Cepeškrāns 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 produkta paliekas uz cepeškrāns emaljētajām sieniņām būs atmiešķeušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEPLI UN TELESKOPISKO IZVELKAMO VADOTNU IZNEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotnu tīrīšanā lietojet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

Turiet vadotnes pie apakšpuses un velciet tās uz cepeškrāns dobuma centra pusī.

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

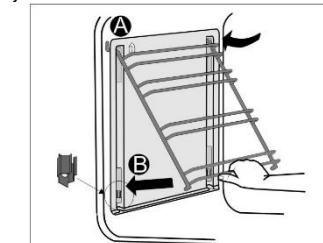
KATALĪTISKO IELIKTNU IEVIETOŠANA

Vadotnu tīrīšanā lietojet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

Izņemiet stieplu vadotnes vai izvelkamās vadotnes. (atkarībā no modeļa).



Uzstādīt katalītiskos ieliktnus uz stieplu vadotnēm. Vadotnu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējos atvērumos "A".



Ievietojet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāns sānu sieniņu augšējos atvērumos "A".

Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAIŅA

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

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla!

Noņemiet spuldzes pārsegus 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 nepielāautu apdegumus.

DURTINU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)

Pliitm ir jaunas fiksējošas durtinu eņģes COMFORT. Šīs speciālās eņģes garantē joti klusu un saudzīgu cepeškrāsns durtinu aizvēršanu.



Ja spēks, kāds pielikts durtinu aizvēšanā, ir pārāk liels, sistēmas lietderība var samazināties vai arī var tikt ietejmēta sistēmas drošība.

DURTINU FIKSATORS

(atkarībā no modeļa)

Atveriet durtinu, viegli pabidot tās uz labo pusī ar īķķi, vienlaikus velket durtinu uz āru.



Kad cepeškrāsns durtinu ir aizvērtas, durtinu fiksators automātiski atgriežas sākotnējā pozīcijā.

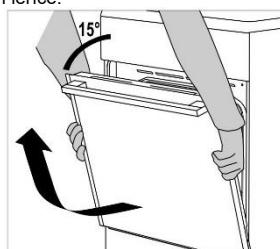
CEPEŠKRĀNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtinu (līdz galam).
2. Grieziet durtinu eņģu atlokus (tradicionālās aizvēršanas gadījumā). COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



3. Lēnām veriet ciet cepeškrāsns durtinu, līdz atloki salāgojas ar eņģēm durtinu sānu līstēs. 15° leņķi (attiecībā pret aizvērtu durtinu pozīciju) viegli pieveriet durtinu un izvelciet tās ārā no abām eņģēm ierīcē.

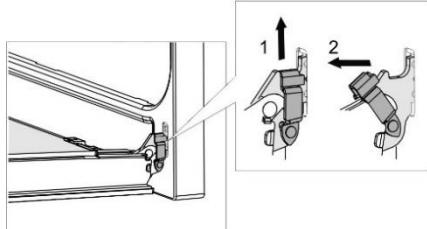


Pirms durtinu atlīkšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durtinu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērta spēja eņģu aizvēršanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durtinu bojājumu un fiziskas traumas risku.

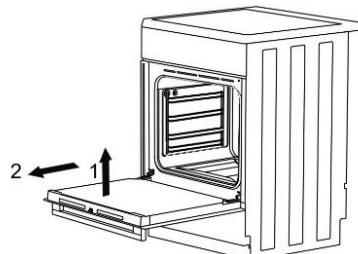
CEPEŠKRĀNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA

(atkarībā no modeļa)

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



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

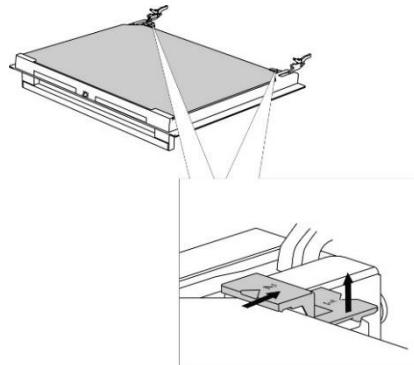


Atlieket durtinu atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtinu neveras valā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

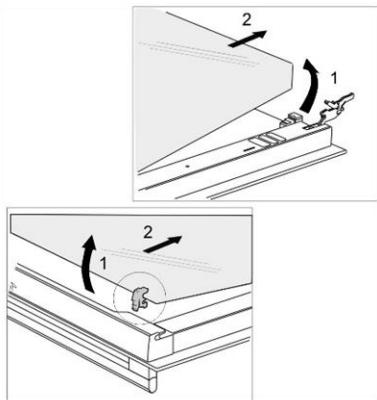
CEPEŠKRĀNS DURTINU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtinu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtinu (skatiet nodalū "CEPEŠKRĀNS DURTINU IZNEMŠANA UN IEVIETOŠANA").



Viegli paceliet balstus durtinu kreisajā un labajā pusē (markējums 1 uz balsta) un atvelciet tos no stikla panelē (markējums 2 uz balsta).



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

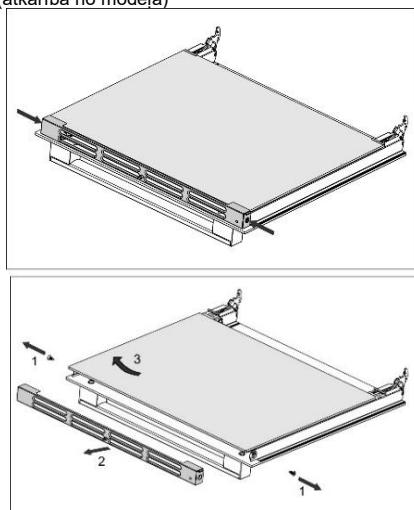
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla panela.



Lai ieliku tu stikla paneli vietā, izpildiet procedūru pretējā secībā. Markējumiem (pusapļiem) uz durtīnām un stikla panela ir jāpārklājas.

CEPEŠKRĀNS DURTĪNU STIKLA PANELĀ IZNEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modela)



Izskrūvējiet skrūves durtīnu kreisajā un labajā pusē un izvelciet ārā augšējo līsti. Tagad var izvilk durtīnu stikla paneli.

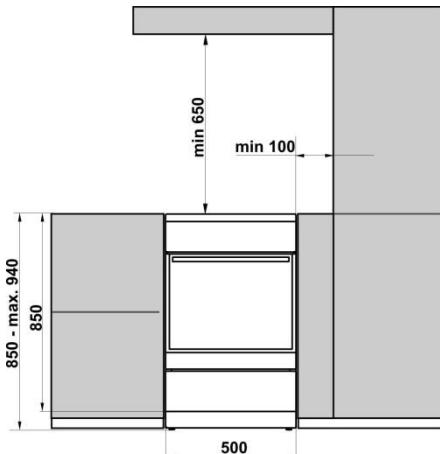


Atliekot stikla paneli atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā.

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

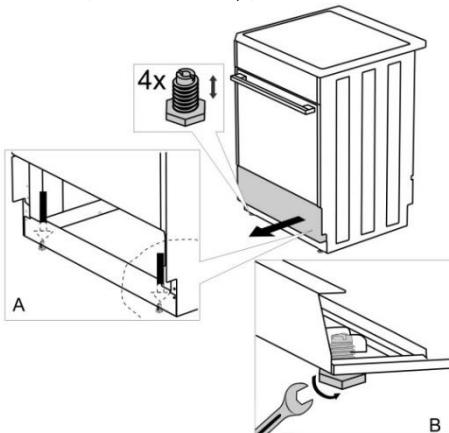
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIEGOŠANU

IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



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

IERĪCES LĪMENOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modela)

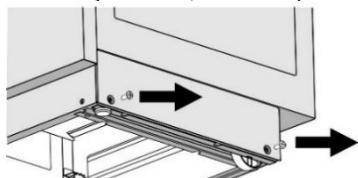


PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA

(atkarībā no modeļa)

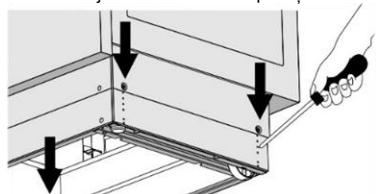
Plīts augstums ir 900 mm. Lerīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

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



Tork T20

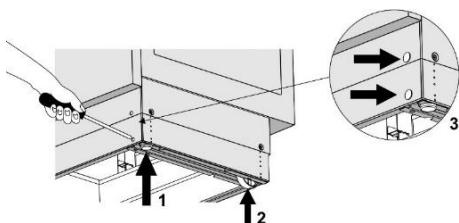
3. Iestatiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.



Plīts jāuzstāda horizontāli!

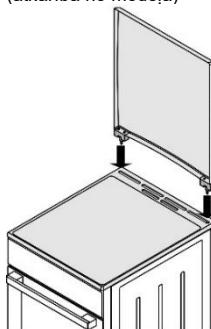
Izpildiet šīs darbības:

1. Grieziet augstuma regulēšanas skrūves (skatīt 1. attēlu), lai ieregulētu plīts augstumu pareizajā stāvoklī.
2. Ieregulējiet riteņus (skatīt 2. attēlu), pieskrūvējot tos ar divām skrūvēm apmales priekšpusē. Ar spīrta īmperādi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.
3. Ieviejojiet iegremdētos spraudņus atverēs, kas atrodas apmales priekšpusē (skatīt 3. attēlu).



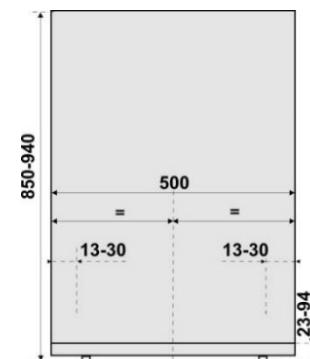
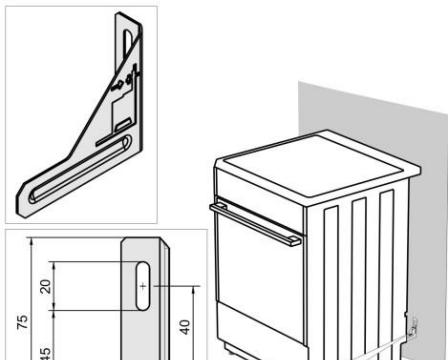
TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA

(atkarībā no modeļa)



AIZSARDZĪBA PRET APGĀŠANOS (mm)

(atkarībā no modeļa)



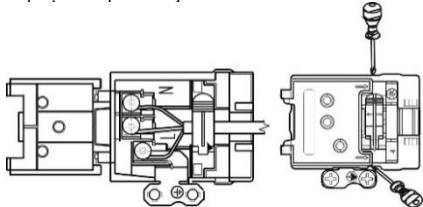
Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvēm un enkuriem. Ja pievienotās skrūves un enkurus nav iespējams

izmantot, lietojiet citus, kas garantēs drošu uzstādīšanu pie sienas.

PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

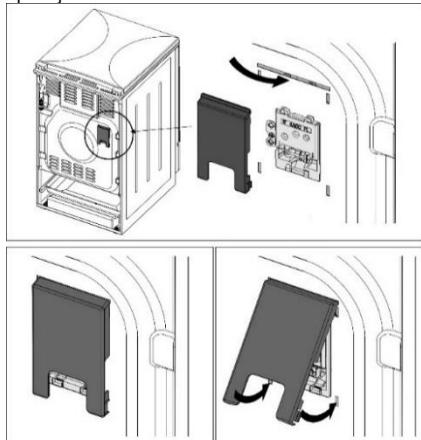
Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeļi tiek iespiestie cepeškrāsnis durtīnās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īstlēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeļi ir jātur drošā atstatumā.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina rāzošajam vai kvalificētam servisa tehnikim, lai nepieļautu apdraudējumu.



SKAVU AIZSARDZĪBA

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



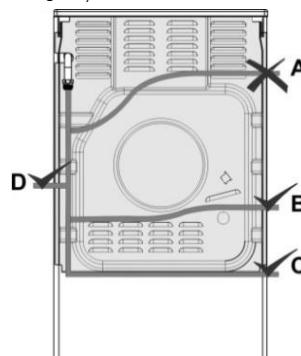
GĀZES PADEVES SAVIENOJUMI

RŪPNĪCAS NOKLUSĒJUMA IESTATĪJUMI

- Gāzes ierīces ir testētas, un tām ir CE marķējums.
- Gāzes ierīces piegādā nobīvētas, ar degļiem, kas iereģulētās darībās ar H vai E tipa dabasgāzi (20 vai 25 mbar) vai ar sašķidrinātu dabasgāzi (50 vai 30 mbar).
- Šīs ierīces iereģulēšanas nosacījumi ir minēti marķējumā (vai tehnisko datu plāksnītē).
- Šī informācija ir norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas cepeškrāsnī. Tā ir redzama, atverot cepeškrāsns durtīnas.
- Pirms ierīces pievienošanas jāpārliecinās, vai vietējās prasības attiecībā uz pievienošanu (gāzes veids un spiediens) ir saderīgas ar ierīces iestatījumiem.
- Ja gāze, ko lietojat, nav saderīga ar ierīces pašreizējiem iestatījumiem, jāizsauc servisa tehnikā vai izplatlītājs.
- Gatavošanas virsmas modificēšana darbam ar citā veida gāzi prasa sprauslu nomaiņu (skatīt sadaļu SPRAUSLU TABULA).
- Remonta gadījumā vai ja blīvējums ir bojāts, funkcionējošas detalas ir jāpārbauda un atkātoti jānobīvē atbilstoši norādījumiem par uzstādīšanu. Funkcionālās detalas ir šādas: fiksēta sprausla lielai liesmai un regulējama regulēšanas skrūve mazai liesmai.

PIEVIENOŠANA GĀZES PADEVEI

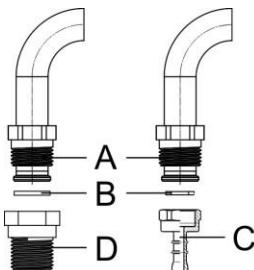
- Ierīce jāpievieno gāzes padevei tīklam vai gāzes balonam atbilstoši vietējā gāzes apgādes uzņēmuma norādījumiem.
- Ierīces labajā pusē ir gāzes savienojuma spraudnis ar ārējo vītni EN ISO 228-1 vai EN 10226-1 / -2 (atkarībā no pievienošanas noteikumiem konkrētajā valstī).
- Komplektā ir arī sašķidrinātās dabasgāzes savienojums un nemetāla blīve (atkarībā no modeļa).
- Pievienojot ierīci gāzes padevei, jāpietur detaļa G 1/2 vai R 1/2, lai nepieļautu tās griešanos (atkarībā no modeļa).
- Savienojumu salaidumu blīvēšanā izmantojiet apstiprinātas nemetāla blīves un apstiprinātus blīvēšanas līdzekļus. Katru blīvi drīkst lietot tikai vienu reizi. Plākano nemetāla blīvu biezumu var deformēt par līdz pat 25%.
- Pievienojiet ierīci gāzes padevei, izmantojot sertificētu elastīgo šķūteni. Šķūtene nedrīkst skart ierīces augšdaļu.



Pievienošana ar elastīgu šķūteni

Ja ierīce tiek pievienota ar elastīgu šķūteni, ar "A" norādīta šķūtenei izvilkšana nav pieļaujama. Lietojot metāla cauruli, pieļaujama ir arī opcija "A".

Gāzes padoves savienojuma spraudnis



A Savienojums EN ISO 228-1

B Nemetāla blīve, biezums 2 mm

C Šķūtenes spraudnis sašķidrinātajai dabas gāzei (atkarībā no noteikumiem attiecībā uz savienojumu konkrētajā valstī)

D Savienojums EN 10226-1 / -2 (atkarībā no noteikumiem attiecībā uz savienojumu konkrētajā valstī).

Pēc pievienošanas pārbaudiet deglu darbību. Liesmām jādeg ar skaidri saskatāmu zilu un zaļu centru. Ja liesma ir nestabila, palieliniet minimālo jaudu, kā nepieciešams. Izskaidrojiet lietotājam, kā degli darbojas, un kopīgi izskatiet norādījumu rokasgrāmatu.



Pēc ierīces pievienošanas pārbaudiet blīvējumu visās salaidumu vietās.

DEGLU MODIFICĒŠANA LIETOJUMAM AR CITA VEIDA GĀZI

- Deglu modificēšana lietojumam ar cita veida gāzi neprasā gatavošanas virsmas noņemšanu no plīts.
- Pirms modifikāciju veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un aizveriet gāzes padoves vārstu.
- Nomainiet esošo sprauslu, kas paredzēta nominālajai karstuma slodzei, ar jaunā veida gāzei paredzētām sprauslām (skatīt tabulu).
- Modificējot ierīci lietojumam ar sašķidrināto dabasgāzi, pievelciet minimālās karstuma slodzes regulēšanas skrūvi līdz galam, lai panāktu minimālo karstuma slodzi.
- Modificējot ierīci lietojumam ar dabasgāzi, atskrūvējiet minimālās karstuma slodzes regulēšanas skrūvi, lai panāktu minimālo karstuma slodzi, tomēr ne vairāk kā par pusotru apgriezienu.

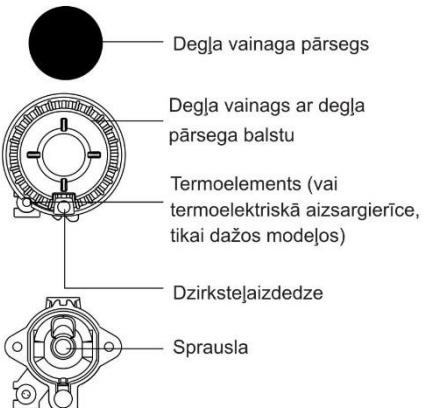
Pēc ierīces modificēšanas lietojumam ar cita veida gāzi nomainiet veco uzlīmi, kurā sniegtā informācija par gāzes veidu (uz tehnisko datu plāksnites), ar attiecīgo jauno uzlīmi un pārbaudiet ierīces funkcionalitāti un blīvējumu.

Pārliecinieties, vai elektīrības vadī, termostata atzari un termoelementi neiesniedzas gāzes plūsmas zonā.

Regulēšanas elementi

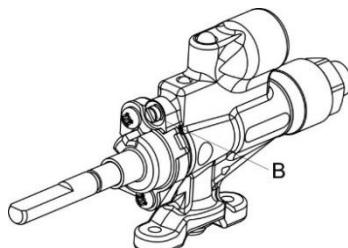
- deglu minimālās karstuma slodzes regulēšanas elementiem var pieklūt caur atverēm vadības panelī.
- noņemiet vadības pogas.

Gatavošanas deglis

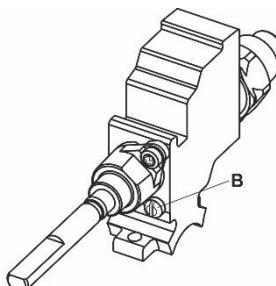


Gāzes vārsti ar aizsargierīci

B Minimālās siltuma slodzes regulēšanas skrūve



Copreci



Sabaf

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 markēti.

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

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

GATAVOŠANAS TESTS

Testēts atbilstoši standartam EN 60350-1.

CEPŠANA

Ēdiens	Aprikojums	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	apaļa metāla veidne ø26 /stieplu plaukts (balsta režģis)	1	==	160-170*	20-35
Kūka		2	⊕	160-170*	20-35
Ābolu pīrāgs	2x apaļa metāla veidne ø20 /stieplu plaukts (balsta režģis)	2	==	170-180	55-75
Ābolu pīrāgs		2	⊕	170-180	45-65
Grauzdiņi	stieplu plaukts/režģis	4	****	230	1-4
Maltās gaļas pīrāgs	stieplu plaukts (balsta režģis) + sekla cepampamatne kā pilienu uztvērējs	4	****	230	20-35

* leprieķēji uzsildiet 10 minūtes.

SPRAUSLU TABULA

Gāzes veids, spiediens		Palīgdegis		Standarta degis	
Wobbe indekss		Standarta			
		maks.	min.	maks.	min.
Dabas gāze H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Dabas gāze E, Dabas gāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominālā karstuma slodze (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Patēriņš (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Sprauslas tips (1/100 mm)	72x	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
Sašķidrināta gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Sprauslas ID	690771		568169	
	Nominālā karstuma slodze (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Patēriņš (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Sprauslas tips (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Sprauslas ID	690780		568175	

Gāzes veids, spiediens		Lielais degis	
Wobbe indekss		maks.	min.
Dabas gāze H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Dabas gāze E, Dabas gāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominālā karstuma slodze (kW)	3,0	0,76
	Patēriņš (l/h)	285,9	72,4
	Sprauslas tips (1/100 mm)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
Sašķidrināta gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Sprauslas ID	574285	
	Nominālā karstuma slodze (kW)	3,0	0,76
	Patēriņš (g/h)	218,3	55,3
	Sprauslas tips (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Sprauslas ID	574287	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Sašķidrinātās gāzes regulēšanas skrūves ir uzstādītas un iestatītas rūpniecā atbilstoši tam gāzes veidam, uz kuru attiecas rūpniecas noklusējuma iestatījumi.
- Modificējot ierīci lietojumam ar cita veida gāzi, regulēšanas skrūve ir jāpievelk vai jāaizskrūvē, lai iestatītu vajadzīgo gāzes plūsmu (neskrūvējiet vajā regulēšanas skrūvi vairāk kā par pusotru apgrizezenu).

Degja jaudu nosaka, pavērojot augšējo Hs kaloriju vērtību.



Pievienošanu gāzes apgādei un pielāgošanu atšķirīga veida gāzei drīkst veikt tikai gāzes izplatītājs vai kvalificēts servisa tehnīķis!

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

ID 711458

GORENJE K52CLI, K52CLB
IFU EPS6 KP TIMER CL LV

2020 06 22
SAP 711458