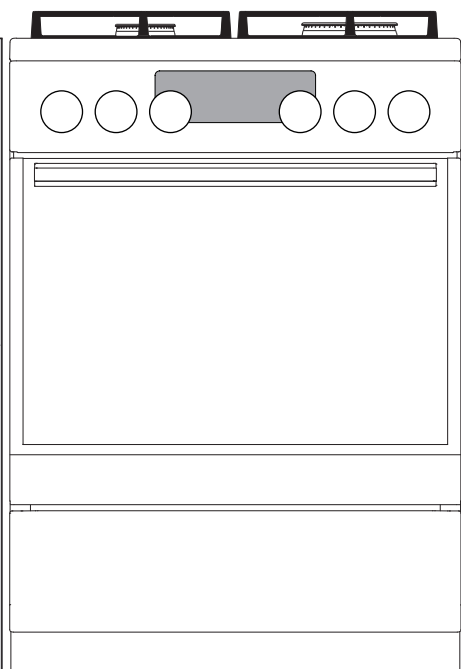


LV

DETALIZĒTI NORĀDĪJUMI PAR ATSEVIŠKI NOVIETOJAMAS KOMBINĒTAS PLĪTS LIETOJUMU

gorenje



**MEK514B
MEK514X**

Pateicamies par
uzticēšanos un mūsu ražotās ierīces iegādi!

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

Pārliecinieties, vai saņemtā ierīce nav bojāta. Ja
konstatējat kādu transportēšanas laikā radušos
bojājumu, lūdzu, sazinieties ar pārdevēju, no kura
ierīci iegādājāties, vai ar reģionālo noliktavu, 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 ieregulēt 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 UZZIŅĀM.

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 iespējamās apdraudējums. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un dažas tās piekļūstamās 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 piekļūstamās detaļas var sakarst. Uzmaniet, lai cepeškrāsns tuvumā neatrastos mazi bērni.

BRĪDINĀJUMS: neglabājiēt nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

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

BRĪDINĀJUMS: nepieskatīta ēdiena 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 nomaiņšanas ierīce noteikti ir jāatvieno no elektrotīkla, lai nepieļautu elektriskā trieciena apdraudējumu.

Lai nepieļautu 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 tehniķis 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 sprādziena, elektriskā trieciena vai īsslēguma 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 marķējumā (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 vaļā vai arī jāuzstāda mehāniska ventilēšanas ierīce (mehānisks tvaika nosūcējs).



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



BRĪDINĀJUMS: lai 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. Ievietojot 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 atvaļinājumā).

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.

Neizklājiyet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātnis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

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

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

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

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

IEVĒROJIET! Gatavošanas iekārtas stikla saplīšanas gadījumā:

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

Ierīces pievienošanā lietojiet 5 x 1,5 mm² kabeli ar marķējumu 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 izšakstīts 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 pārsegi/vāki var saplīst, ja tos karsē. Pirms pārsega nolaišanas izslēdziet

visus degļus.

IERĪCES ATVILKTNĒ



Neuzglabāriet degošus, sprādzienbīstamus, gaistošus vai temperatūras jutīgus priekšmetus (tādus kā papīrs, trauku mazgāšanas lupatiņas, plastmasas maisiņi, tīrīšanas 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)

STIEPLŪ VADOTNES

Stieplu vadotnes sniedz iespēju ēdienus gatavot četros līmeņos.

Ierīce var droši ekspluatēt gan ar paplašu 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 līmeņos ir iestancētas sānu gropes režģa un cepampamatņu ievietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DURTĪŅU SLĒDZIS

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

DZESĒŠĀNAS VENTILATORS

Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

Kad cepeškrāsns darbojas, darbojas arī dzesējošais ventilators.



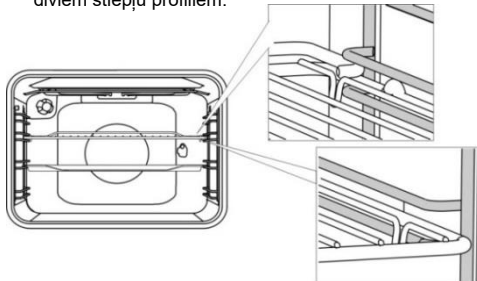
Ierīcē un dažām no piekļūstamajām detaļām ir tendence ēdianu gatavošanas laikā sakarst. Lietojiet plīts cimdus.

REŽĢIS



Uz režģa ir aizsargaizslēgs. Tādēļ, velkot 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. Iebīdīet tās ar roku līdz galam.



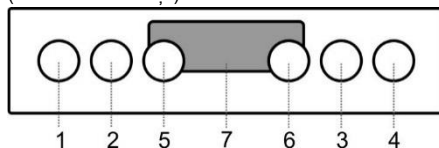
Kad teleskopiskās vadotnes ir iebīdītas cepeškrāsnī līdz galam, aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas 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. Elektroniskais taimeris

PIESPĪEZAMĀS-IZVELKAMĀS POGAS

(atkarībā no modeļa)

Viegli piespiediet pogu tā, lai tā izceļas no vadības panela.

Pogas var iespiest atpakaļ vadības panelī tikai tad, kad tās atrodas "nulles" pozīcijā.

IERĪCES LIETOŠANA

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

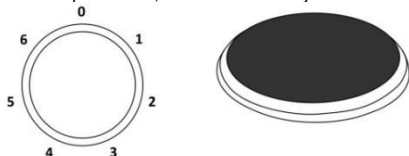
Saņemot ierīci, izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu. Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Ja plīts virsmai ir sildriņķi, iestatiet sildriņķu slēdžus 4. līmenī un atstāiet ieslēgtus uz 30 minūtēm, nenovietojot uz tiem ēdiena gatavošanas traukus. Gatavošanas zonām uzsilstot, uz gatavošanas virsmas var parādīties dūmi. Tādējādi gatavošanas zonu apdare sasniedz savu maksimālo pretestību. Kad cepeškrāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās 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.
- Pārkaršēti tauki un eļļa gatavošanas zonās var uzliesmot. Tādēļ ievērojiet piesardzību, gatavojot ar taukiem vai eļļu, un vienmēr kontrolējiet gatavošanas procesu.
- Nelieciet uz gatavošanas zonām slapjus traukus vai norasojušus vākus. Mitrums gatavošanas zonas var sabojāt.
- Nedzesējiet karstus ēdiena gatavošanas traukus, liekot tos uz gatavošanas zonām, kas nav izmantotas, jo 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.



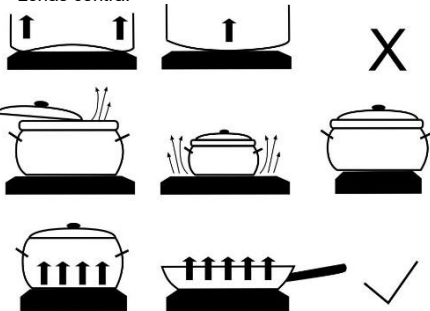
Straujās gatavošanas zonas (tikai dažos modeļos) var darbināt ar lielāku jaudu nekā parastās gatavošanas zonas, kas nozīmē, ka tās var uzkarst ātrāk. Šīs gatavošanas zonas ir marķētas ar sarkanu punktu to centrā. Pēc atkārtotas karsēšanas un tīrīšanas šis punkts var izzust.



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

PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKIEM

- Lietojiet kvalitatīvus ēdiena gatavošanas traukus ar gludu un stabilu pamatni.
- Pannu pamatņu un gatavošanas zonas diametram jābūt vienādam.
- Rūdīta stikla ēdiena 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 saplaisāt.
- Katlam vai pannai noteikti jāatrodas gatavošanas zonas centrā.



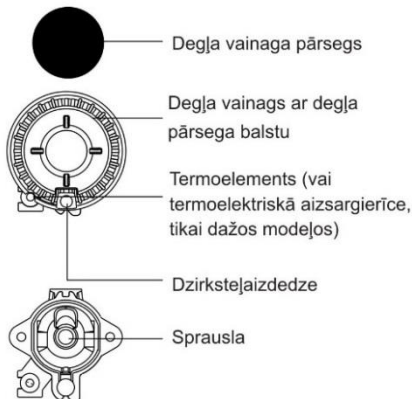
- Lietojot ātrvārtītāju, uzraugiet to, līdz tajā sasniegts vajadzīgais spiediens. Vispirms iestatiet gatavošanas zonu uz maksimālo jaudu, pēc tam, ievērojot ātrvārtītāja ražotāja norādījumus, izmantojiet attiecīgo sensoru, lai vajadzīgajā laikā samazinātu gatavošanas jaudu.
- Nodrošiniet, lai ātrvārtītāja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

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS JOMĀ

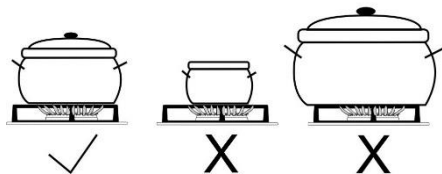
- Katlu un pannu pamatņu diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram. Ja katls vai panna ir pārāk maza, daļa siltuma tiks zaudēta, un gatavošanas zona var tikt bojāta.
- Ja gatavošanas process to pieļauj, lietojiet vāku.
- Ēdiena gatavošanas trauka izmēram jāatbilst ēdiena daudzuma apjomam. Gatavojot nelielu daudzumu ēdiena 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 izvārsies tikpat labi, ja vien katls būs cieši nosēgts ar vāku. Pēc tam, kad ūdens ir uzvārījies, samaziniet siltumu līdz līmenim, ar kādu pietiek, lai uzturētu lēnu viršanu.

GĀZES DEGLĪ

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



PADOMI ATTIECĪBĀ UZ ĒDIENU GATAVOŠANAS TRUKIEM



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

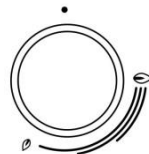
Gāzes gatavošanas virsmas reduktors (tikai dažos modeļos) Gatavojot ēdienu mazāka diametra traukos, lietojiet gāzes gatavošanas virsmas reduktoru. Novietojiet to uz režģa virs palīgdegļa.

Degļa tips	Trauķa 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.



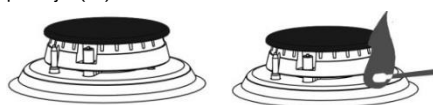
Gatavošanas jaudas līmeņi ir norādīti uz pogām ar lielas un mazas liesmas simbolu. Grieziat pogu pāri

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, grieziat pogu pa labi līdz pozīcijai ().



Iededzināšana ar vienu roku

Lai iededzinātu gāzes degli, piespiediet attiecīgo pogu un grieziat to līdz maksimālās jaudas pozīcijai. Tiks aktivēta elektriskā dzirkstele no dzirksteļajdedzes, un gāze iedegsies.

Iededzināšana ar abām rokām

Lai iededzinātu gāzes degli, piespiediet attiecīgo pogu un grieziat to līdz maksimālās jaudas pozīcijai. Piespiediet dzirksteļajdedzes pogu. Tiks aktivēta elektriskā dzirkstele no dzirksteļajdedzes, un gāze iedegsies.



Elektriskā aizdedz darbosies tikai tad, ja barošanas kabelis būs pievienots elektrotīklam. Ja elektriskā aizdedze nedarbojas elektroapgādes traucējuma vai mitras dzirksteļajdedzes dēļ, gāzi joprojām var iededzināt ar sērķociņu vai šķiltavām.

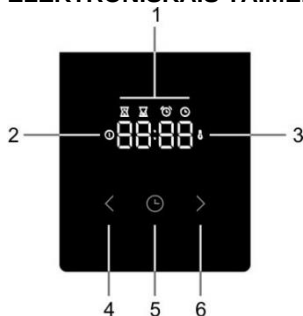
Pēc iededzināšanas turiet pogu piespiestu vēl aptuveni 5 sekundes, līdz liesma ir stabilizējusies.



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

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

ELEKTRONISKAIS TAIMERIS



Lietotāja interfeiss

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

Pašreizējā laika iestatīšana



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

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

Pašreizējo laiku var iestatīt:

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

Gatavošanas ilguma iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet "taimera pogu".

Displejā iedegas uz "gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<" vai plusa ">" pogu.

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu.

Displejā būs redzams pagājušais gatavošanas laiks.



Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ar cepeškrāsns funkciju slēdzi elektroniskais taimeris automātiski (pēc 3 sekundēm) piedāvā cepšanas ilguma iestatīšanas opciju. Displejs mirgo, un deg cepšanas

ilguma simbols. Ja 5 sekunžu laikā ilgums netiek iestatīts, taimeris pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un cepšanas ilgums laika ziņā netiek kontrolēts. Displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

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



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

Gatavošanas ilguma un beigu laika iestatīšana



Atlasiet cepeškrāsns funkciju ar "cepeškrāsns funkciju pogu" un iestatiet temperatūru.

Lai atlasītu "gatavošanas ilguma" funkciju, piespiediet

"taimera pogu". Displejā iedegas uz

"gatavošanas ilgumu" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu gatavošanas ilgumu, spiediet mīnusa "<" vai plusa ">" pogu.

Lai saglabātu iestatīto laiku, piespiediet "taimera pogu".

Divas reizes piespiediet programmu iestatīšanas pogu. Displejā iedegas uz "beigu laiku" attiecināmā ikona.

Lai iestatītu beigu laiku, spiediet "mīnusa "<" vai plusa ">" pogu".

Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 10 sekundēm. Iestatījumus var apstiprināt arī ar

programmu iestatīšanas pogu.

Cepeškrāsns sāk darboties pirms plānotā beigu laika



atkarībā no vajadzīgā cepšanas ilguma. Kad

cepeškrāsns sasniedz iestatīto beigu laiku, cepeškrāsns tiek izslēgta.

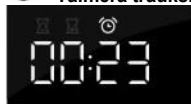
Piemērs: iestatītais cepšanas ilgums ir 30 minūtes.

Beigu laiks ir plkst. 12.00. Cepeškrāsns sāk darboties plkst. 11.30, un ekrānā tiek rādīts atlikušais laiks. Plkst. 12.00 cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

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



"Taimera trauksmes" funkcija



"Taimera trauksmes" funkciju var lietot neatkarīgi no cepeškrāsns. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 23 stundas un 59 minūtes. Darbības laika pēdējā minūtē tiek rādīta sekundēs.

Kad iestatītais cepšanas ilgums ir beidzies, atskan akustisks signāls. Lai apturētu akustisko signālu, piespiediet jebkuru pogu uz programmu pulksteņa. Programmu pulkstenis pārslēdzas gaidīšanas režīmā, un displejā tiek rādīts pašreizējais laiks.

Visas taimera funkcijas var atcelt, iestatot laiku uz "0". Ja ierīce dažas minūtes bijusi neaktīva, tā pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Displejā parādās pašreizējais laiks, un iedegsies atlasītā taimera funkcija.

PAPILDU FUNKCIJAS

Bērnu drošība



Ar bērnu drošības funkciju cepeškrāsnī darbības laikā var bloķēt. Cepot ar iestatītu programmu, var bloķēt arī programmu pulksteni, tādējādi novēršot nevēlamu cepeškrāsns lietošanu.

Bērnu drošības funkciju aktivizē, uz 5 sekundēm piespiežot programmu iestatīšanas pogu . Displejā uz 5 sekundēm būs redzams "Loc". Tas norāda, ka visas funkcijas ir bloķētas.

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



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

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

Skaņas signāls



Skaņas signāla skaļumu var iestatīt tad, ja nav aktivizēta nekāda taimera funkcija. Ierīce ir gaidīšanas režīmā, un displejā ir redzams tikai pašreizējais laiks.

Piespiediet un 5sekundes turiet nospiestu "mīnusa taustiņu" .

Displejā parādās "Vol", aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti.

Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu, lai atlasītu vienu no trijiem skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stienīši) vai bez skaņas (izslēgts "OFF").

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

Displeja kontrasta samazināšana



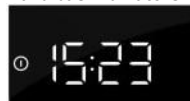
Piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestu "plusa pogu" .

Displejā parādās "bri" (Spilgts), aiz tā vairāki stabiņi, kas ir pilnībā izgaismoti.

Piespiediet "mīnusa"  vai plusa  pogu, lai ieregulētu aptumšojuma līmeni (viens, divi vai trīs stienīši).

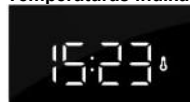
Iestatījumi tiek automātiski apstiprināti pēc 5 sekundēm, un displejā ir redzams pašreizējais laiks. Iestatījumus var apstiprināt arī ar programmu iestatīšanas pogu .

Darbības indikators



Cepeškrāsns lampiņa iedegas, kad ar cepeškrāsns režīmu atlasē slēdzi tiek atlasīta cepeškrāsns funkcija.

Temperatūras indikators



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

Kļūdu norādes



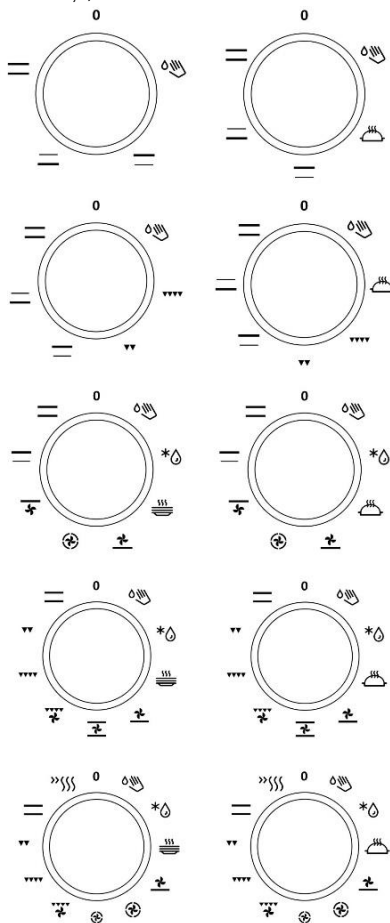
Kļūdas gadījumā displejā ir redzams teksts "Err" un kļūdas numurs. Lūdzu, informējiet servisa nodaļu.

CEPEŠKRĀSNS

GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE

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

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



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

CEPEŠKRĀSNS DARBĪBA

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



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

CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".

Sistēma	Apraksts
Ieteicamā temperatūra °C	
Gatavošanas sistēma	
»»»»» 50-300	STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krānsi līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts.
== 200	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji cepeškrāsns dobuma pamatnē un griestos izstaros karstumu vienmērīgi visā cepeškrāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī.
== 180	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS Uz ēdiena siltumu izstaros tikai cepeškrāsns griestos esošais sildītājs. Izmantojiet to, lai apbrūninātu ēdiena virspusi (galīgā apbrūnināšana).
== 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Siltumu izstaros tikai cepeškrāsns pamatnē esošais sildītājs. Lietojiet šo sildītāju, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi.
▼▼ 230	GRILS Darbosies tikai grila sildītājs, daļa no lielā grila komplekta. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu vai alus desiņu grīlēšanai, kā arī maizes grauždēšanai.
▼▼▼ 230	LIELAIS GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts cepeškrāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grīlēšanai, kā arī maizes grauždēšanai.
▼▼▼ 170	GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grīlētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai.

Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
 170	AUGŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS Darbosies augšējais sildītājs un ventilators. Izmantojiet šo sistēmu, lai cepinātu lielus gaļas vai putnu gaļas gabalus. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai.
 200	KARSTĀS GAISAS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apakšējais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, valģus konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	KARSTĀS GAISAS Darbosies apakšējais sildītājs un ventilators. Cepeškrāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi.
 180	APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā.
 180	AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS 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.
 60	ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.
 180	SAUDZĪGA CEPŠANA * Šī funkcija piedāvā saudzīgu, lēnu un vienmērīgu cepšanu, kas piešķir ēdienam mīkstumu un sulīgumu. Tā ir piemērota gaļas cepšanai, zivju gatavošanai un konditorejas izstrādājumu cepšanai uz viena statīva.
 -	ATLAIDINĀŠANA Gaisa cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus.

Sistēma Ieteicamā temperatūra °C	Apraksts
Gatavošanas sistēma	
 70	AQUA CLEAN Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

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

SISTĒMU APRAKSTI

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 pamatnes vai plātnis, jo tās ļoti labi vada siltumu.

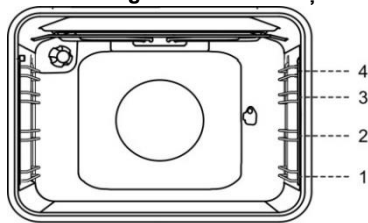
Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot ēdiena, cepeškrāsnī veidojas daudz tvaiku, kas tiek izvadīti pa kanālu iekārtas aizmugurē. Tvaiks varētu veidot kondensātu uz iekārtas durvīm un vāka (atkarībā no modeļa). Tā ir parasta parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc gatavošanas procesa beigām noslaukiet pārplūdušo ūdens kondensātu ar drāni.

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).

Vadotnes – gatavošanas līmeņi



GATAVOŠANAS SISTĒMA

CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS

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

»»» STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

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

– Pagrieziet "cepeškrāsns funkciju pogu" pozīcijā "strauja iepriekšēja uzsildīšana".

- Iestatiet cepeškrāsnī vajadzīgajā temperatūrā ar "temperatūras skalas pogu".

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

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

Gaļas cepināšana

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas 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 loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksņēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds apbrīojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja cepeškrāsns būs iepriekš uzsildīta.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

LIELAIS GRILS, GRILS

Grilējot produktus ar lielo grilu, darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs, kas uzstādīti cepeškrāsns dobuma griestos.

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

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanu staru (grila) sildītāju.

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

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

Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauздēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepieļautu gaļas piecepšanās režģim, un ievietojiet režģi 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 jāapgriež.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsnī, notīriet piederumus un rīkus.

Cepot foreli, nosusiniet zivi ar papīra dvieļi. Ar garšvielām apstrādājiet zivs iekšpusi, ārpusi – ar eļļu; pēc tam lieciet zivi uz režģa. Grilējot zivs nav jāapgriež uz otru pusi.



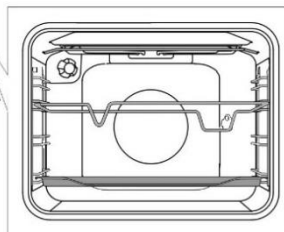
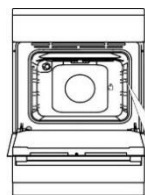
Grilu drīkst lietot tikai tad, kad cepeškrāsns durtiņas ir aizvērtas.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie cepeškrāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas knaibles.

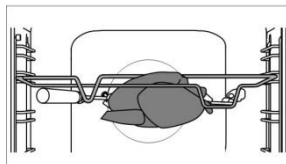
Gatavošana ar grozāmo iesmu

(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 sienīņas atvērumā labajā pusē (atvērums nosedz rotējošs pārsegs).

Atbrīvojiet iesma rokturi un aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Ieslēdziet cepeškrāsnī un izvēlieties LIELĀ GRILA sistēmu.



Nelietojiet grilu 4. pozīcijā.

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



GRILS AR VENTILATORU

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

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)



KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

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



KARSTAIS GAISS

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

Gaļas cepināšana

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicama iepriekšēja uzsildīšana.

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

Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātis ir vienādas. Cepumi augšējā cepamajā plātnī var izcepties ātrāk kā tie, kas atrodas apakšējā plātnī.

Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biežumam noteikti jābūt vienādam.



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.



APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS UN VENTILATORS

To lieto, lai ceptu konditorejas izstrādājumus no rauga mīklas ar minimālu rauga daudzumu, kā arī augļu un dārzeņu konservēšanā. Lietojiet otro vadotni no apakšas un – ieteicamāk – seklo cepamo plāti, lai karstais gaiss varētu cirkulēt ap ēdiena augšdaļu.

Konservēšana

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

Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 1 litra burkas. Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.

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



AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU

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

Cepeškrāsnij jābūt iepriekš uzsildītai. Lietojiet otro vai ceturto vadotni, skatot no apakšas uz augšu.



*ATLAIDINĀŠANA

Šajā režīmā gaiss cirkulēs bez sildītāju darbošanās.

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

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

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



ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS

Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu.



SAUDZĪGA CEPŠANA (GENTLEBAKE)

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 stāva.



AQUA CLEAN

Siltumu izstaros tikai apakšējais sildītājs. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no cepeškrāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 30 minūtes.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



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

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

Alumīnija apdare (gāzes deglis)

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem, kas šādām virsmām paredzēti. 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.



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

Korpusa priekšpuse no nerūsējoša lokšņu tērauda (atkarībā no modeļa)

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

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas (atkarībā no modeļa)

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

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

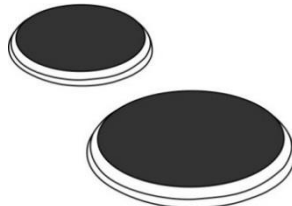
Emaljētas virsmas (cepeškrāsns, gatavošanas virsma)

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

Stikla virsmas

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

GATAVOŠANAS VIRSMU TĪRĪŠANA

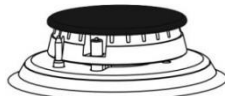


Laukumu ap gatavošanas zonām tīriet ar karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas šķidrums. Ja netīrumi ir ieēdušies, lietojiet mazgāšanas līdzekli samitrinātu tērauda stieplu vīkšķi, pēc tam noskalojiet gatavošanas virsmu un noslaukiet to sausu.

Šķidrumiem, kas satur sāli, ir pārvārijušies pāri, tāpat mitrumam ir postoša iedarbība uz gatavošanas zonām. Vienmēr notīriet gatavošanas zonas

Lai uzturētu gatavošanas zonu tīrību, lietojiet parastos tīrīšanas līdzekļus un tirdzniecībā pieejamos kondicionēšanas līdzekļus. Ja gatavošanas zona būs vēl nedaudz silta, tīrīšanas līdzeklis labāk iespiešies tās porās.

Gatavošanas zonas riņķi ir ražoti no nerūsējošā tērauda. Karstuma iedarbības dēļ pēc noteikta lietošanas perioda tie var kļūt dzeltenīgi. Tā ir normāla fizikāla parādība. Dzeltenīgos traipus var notīrīt ar parastiem metāla tīrīšanas līdzekļiem. Agresīvi trauku mazgāšanas piederumi nav piemēroti šo riņķu tīrīšanai, jo tie var radīt skrāpējumus.



GĀZES DEGLIS

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

Termoelementu un dzirksteļizdedzī tīriet ar mīkstu suku. Lai darbotos pareizi, šīm detaļām jābūt nevainojami tīrām. Notīriet degļa vainagu un pārsegu. Degļa vainaga sprauslas nekādā gadījumā nedrīkst būt aizsērējušas vai kā citādi aizsprostotas. Pēc tīrīšanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas un atkal pareizi salieciet. Ikviena šķībi uzlikta detaļa apgrūtinās degļa iedegšanu.



Degļa pārsegim ir melnas emaljās apdare. Augstās temperatūras dēļ no krāsas zuduma nav iespējams izvairīties. Tomēr tas neietekmē degļa darbību.

CEPEŠKRĀSNS

Cepeškrāsns sienas tīriet ar mitru sūkli un mazgāšanas līdzekli.

Lai notīrītu cepeškrāsns sienām piecepušos grūti likvidējamus traipus, lietojiet speciālu emaljai paredzētu mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas rūpīgi izslaukiet cepeškrāsns sausu.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi. Nekad nelietojiet abrazīvus līdzekļus, jo tie skrāpēs emaljēto virsmu.

Cepeškrāsns piederumus mazgājiet ar sūkli un mazgāšanas līdzekli. Lai iztīrītu iēdušos vai pēdēgušus traukus, varat lietot arī speciālos mazgāšanas līdzekļus.



AQUA CLEAN FUNKCIJAS

LIETOŠANA CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANĀ

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU

SELEKTORPOGU pozīcijā Aqua Clean . Iestatiet TEMPERATŪRAS POGU uz 70°C temperatūru.

Ielejiet 0,6 l ūdens cepamplāti un uzlieciet to uz apakšējās vadotnes.

Pēc 30 minūtēm pārtikas produktu paliekas uz cepeškrāsns emaljētajām sienām būs atmiešķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



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

STIEPLŪ UN TELESKOPIŠKO IZVELKAMO VADOTŅU IZNĒMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

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

Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.



Nemazgājiet izvelkamās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā.

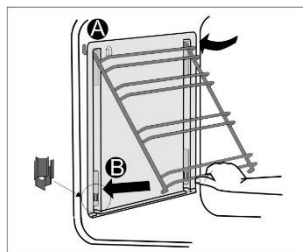
KATALĪTISKO IELIKTŅU IEVIETOŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.

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



Uzstādiet katalītiskos ieliktnus uz stieplu vadotnēm. Vadotņu augšdaļai jāiegulst katalītisko ieliktnu augšējās atvērumos "A".



Ievietojiet stieplu vadotnes ar katalītiskajiem ieliktniem cepeškrāsns sānu sienu augšējās atvērums "A".

Iespiediet tos pamatnē esošajā aizkrītošajā gropē "B".



Nemazgājiet katalītiskos ieliktnus trauku mazgāšanas mašīnā.

SPULDZES NOMAIŅA

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

Atvienojiet ierīci no elektrotilkla!

Noņemiet spuldzes pārsegu un izvelciet vai izskrūvējiet spuldzi.

Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W. (parastā spuldze E14, 230 V, 25 W - atkarībā no modeļa).



Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu apdegumus.

DURTIŅU AIZVĒRŠANA COMFORT

(atkarībā no modeļa)

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



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

DURTIŅU FIKSATORS

(atkarībā no modeļa)

Atveriet durtiņas, viegli pabīdot tās uz labo pusi ar īkšķi, vienlaikus velkot durtiņas uz āru.



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

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIEĻOŠANA

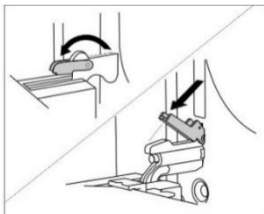
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).

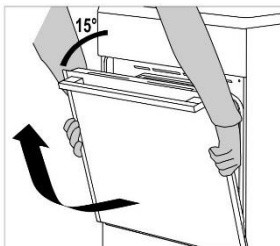
2. Grieziet durtiņu eņģu atlokus

(tradicionālas aizvēršanas gadījumā).

COMFORT saudzīgās aizvēršanas sistēmas gadījumā pagrieziet atlokus par 90°.



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



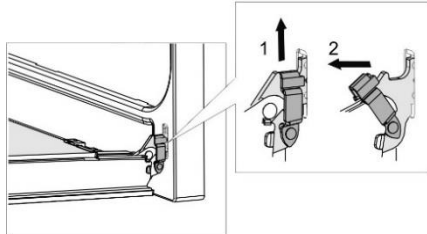
Pirms durtiņu atlikšanas vietā vienmēr pārbaudiet, vai eņģu atloki ir pareizi ievietoti durtiņu sānu līstēs. Tādējādi tiek novērsta spēja eņģu aizvēršanās – eņģes ir savienotas ar spēcīgu atsperi. Atloka atbrīvošana rada durtiņu bojājumu un fiziskas traumas risku.

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIEĻOŠANA

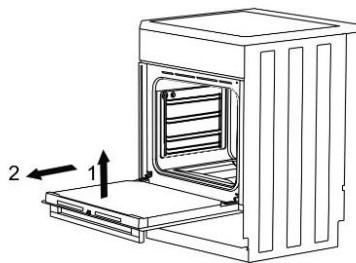
(atkarībā no modeļa)

1. Atveriet cepeškrāsns durtiņas (līdz galam).

2. Paceliet uz augšu un pagrieziet atlokus.



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

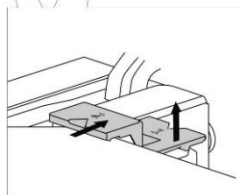
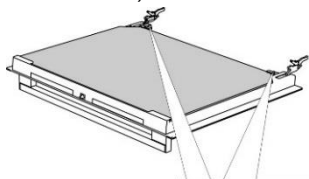


Atliekot durtiņas atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā. Ja durtiņas neveras valā vai ciet pareizi, pārliecinieties, vai eņģes ir pareizi uzliktas uz saviem āķiem.

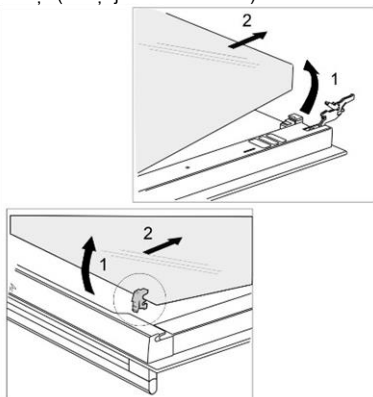
CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅEMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtiņu stikla paneli var notīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem. Izņemiet cepeškrāsns durtiņas (skatiet nodaļu "CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU IZŅEMŠANA UN IEVIEĻOŠANA").



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



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

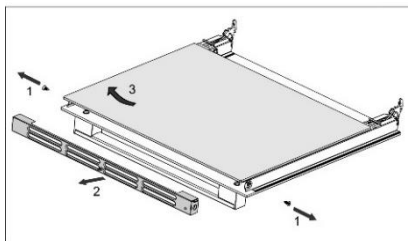
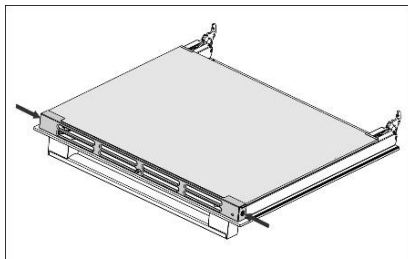
Lai izņemtu trešo stikla paneli (tikai dažos modeļos), paceliet to uz augšu un izņemiet. Izņemiet arī gumijas blīves no stikla paneļa.



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

CEPEŠKRĀSNS DURTIŅU STIKLA PANEĻA IZŅĒMŠANA UN IELIKŠANA

(atkarībā no modeļa)



Izskrūvējiet skrūves durtiņu kreisajā un labajā pusē un izvelciet ārā augšējo līsti. Tagad var izvilkt durtiņu stikla paneli.

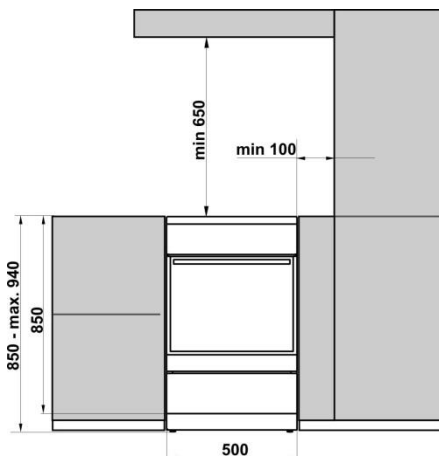


Atliekot stikla paneli atpakaļ vietā, veiciet šīs darbības pretējā secībā.

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

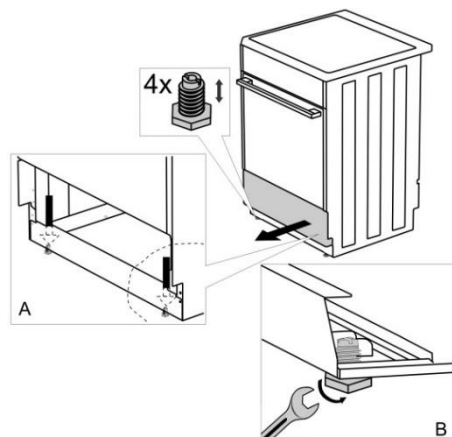
NORĀDĪJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU UN PIEVIEŅOŠANU

IERĪCES NOVIETOJUMS (mm)



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

IERĪCES LĪMEŅOŠANA UN PAPILDU BALSTI (atkarībā no modeļa)

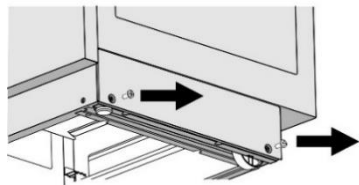


PLĪTS AUGSTUMA IEREGULĒŠANA

(atkarībā no modeļa)

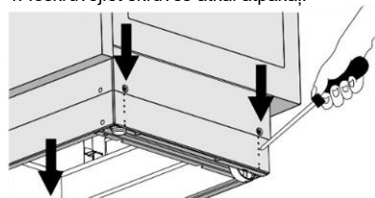
Plīts augstums ir 900 mm. Ierīces augstumu var regulēt diapazonā no 850 līdz 940 mm.

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



Torx T20

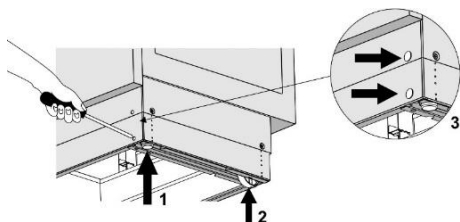
3. Iestatiet vajadzīgo augstumu.
4. Ieskrūvējiet skrūves atkal atpakaļ.



Plīts jāuzstāda horizontāli!

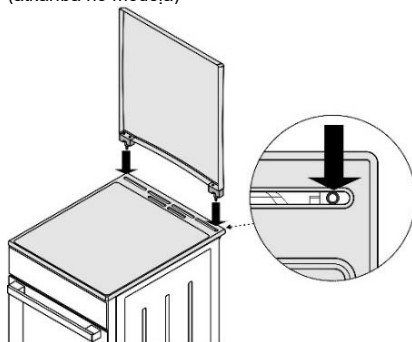
Izpildiet šīs darbības:

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 spirta līmeņrādi pārbaudiet, vai plīts stāvoklis ir horizontāls.
3. Ievietojiet iegremdētos spraudņus atverēs, kas atrodas apmales priekšpusē (skatīt 3. attēlu).



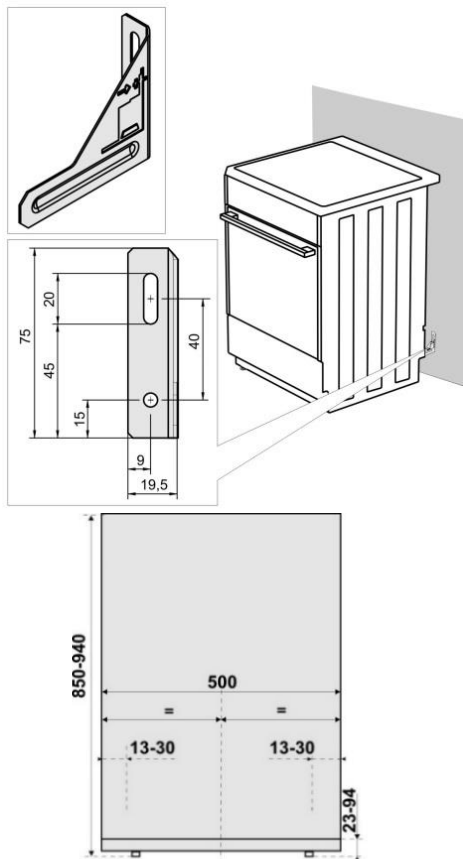
TVAIKA NOSŪCĒJA UZSTĀDĪŠANA

(atkarībā no modeļa)



AIZSARDŽĪBA PRET APGĀŠANOS (mm)

(atkarībā no modeļa)



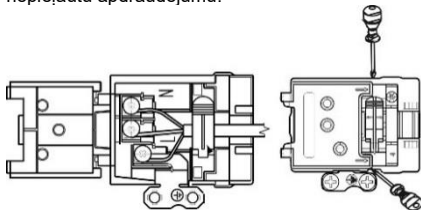
Atbilstoši plānam piestipriniet turētāju pie sienas ar pievienotajām skrūvēm un enkuriem. Ja pievienotās skrūves un enkuri nav iespējams

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

PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

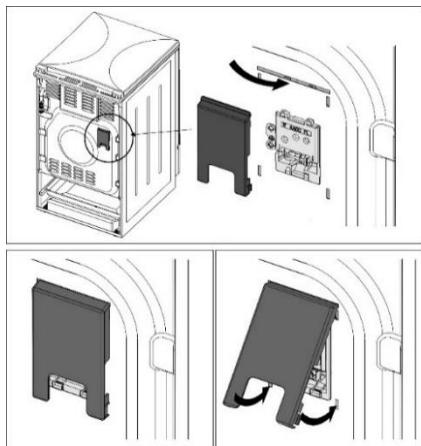
Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti cepeškrāsns durvīnās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstatumā.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai kvalificētam servisa tehnikam, lai nepieļautu apdraudējumu.



SKAVU AIZSARDŽĪBA

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



GĀZES PADEVES SAVIENOJUMI

RŪPNĪCAS NOKLUSĒJUMA IESTATĪJUMI

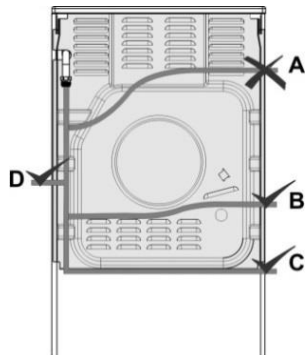
- Gāzes ierīces ir testētas, un tām ir CE marķējums.
- Gāzes ierīces piegādā noblīvētas, ar degļiem, kas ieregulēti darbībai ar H vai E tipa dabasgāzi (20 vai 25 mbar) vai ar sašķidrinātu dabasgāzi (50 vai 30 mbar).
- Šīs ierīces ieregulēšanas nosacījumi ir minēti marķējumā (vai tehnisko datu plāksnītē).
- Šī informācija ir norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas cepeškrāsnī. Tā ir redzama, atverot cepeškrāsns durvīnās.
- Pirms ierīces pievienošanas jāpārlecinās, vai vietējās prasības attiecībā uz pievienošanu (gāzes

veids un spiediens) ir saderīgas ar ierīces iestatījumiem.

- Ja gāze, ko lietojat, nav saderīga ar ierīces pašeizējiem iestatījumiem, jāizsauc servisa tehniķis vai izplatītājs.
- Gatavošanas virsmas modificēšana darbam ar cita veida gāzi prasa sprauslu nomaiņu (skatīt sadaļu SPR AUSLU TABULA).
- Remonta gadījumā vai ja blīvējums ir bojāts, funkcionējošās detaļas ir jāpārbauda un atkārtoti jānoblīvē atbilstoši norādījumiem par uzstādīšanu. Funkcionālās detaļas ir šādas: fiksēta sprausla lielai liesmai un regulējama regulēšanas skrūve mazai liesmai.

PIEVENOŠANA GĀZES PADEVEI

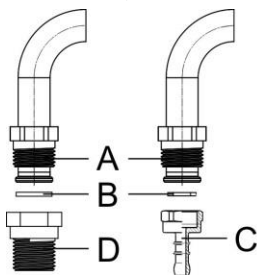
- Ierīce jāpievieno gāzes padeves tīklam vai gāzes balonam atbilstoši vietējā gāzes apgādes uzņēmuma norādījumiem.
- Ierīces labajā pusē ir gāzes savienojuma spraudnis ar ārējo vītņi EN ISO 228-1 vai EN 10226-1 / -2 (atkarībā no pievienošanas noteikumiem konkrētajā valstī).
- Komplektā ir arī sašķidrinātās 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. Plakano nemetāla blīvju biezumu var deformēt par līdz pat 25%.
- Pievienojiet ierīci gāzes padevei, izmantojot sertificētu elastīgo šļūteni. Šļūtene nedrīkst skart ierīces augšdaļu.



Pievienošana ar elastīgu šļūteni

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

Gāzes padeves savienojuma spraudnis



A Savienojums EN ISO 228-1

B Nemetāla blīve, biezums 2 mm

C Šļūtenes spraudnis sašķidrīnātajai 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 degļu darbību. Liesmām jādeg ar skaidri saskatāmu zilu un zaļu centru. Ja liesma ir nestabila, palieliniet minimālo jaudu, kā nepieciešams. Izskaidrojiet lietotājam, kā degļi darbojas, un kopīgi izskatiet norādījumu rokasgrāmatu.



Pēc ierīces pievienošanas pārbaudiet blīvējumu visās salaidumu vietās.

DEGĻU MODIFICĒŠANA LIETOJUMAM AR CITA VEIDA GĀZI

- Degļu modificēšana lietojumam ar cita veida gāzi neprasa gatavošanas virsmas noņemšanu no plīts.
- Pirms modifikāciju veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un aizveriet gāzes padeves vārstu.
- Nomainiet esošo sprauslu, kas paredzēta nominālajai karstuma slodzei, ar jaunā veida gāzei paredzētām sprauslām (skatīt tabulu).
- Modificējot ierīci lietojumam ar sašķidrīnāto 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.

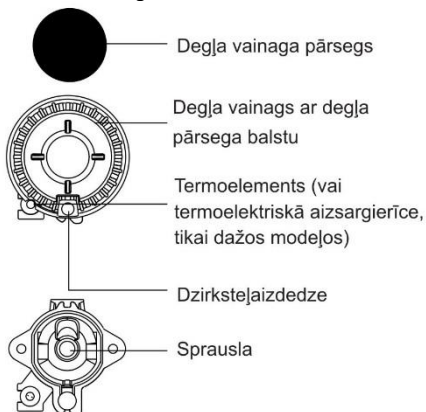
Pēc ierīces modificēšanas lietojumam ar cita veida gāzi nomainiet veco uzlīmi, kurā sniegta informācija par gāzes veidu (uz tehnisko datu plāksnītes), ar attiecīgo jauno uzlīmi un pārbaudiet ierīces funkcionalitāti un blīvējumu.

Pārļiecinieties, vai elektrības vadi, termostata atzari un termoelementi neiesniedzas gāzes plūsmas zonā.

Regulēšanas elementi

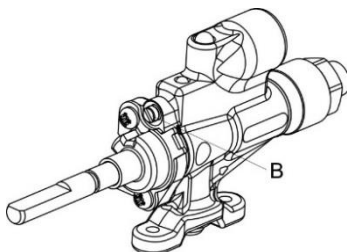
- degļu minimālās karstuma slodzes regulēšanas elementiem var piekļūt caur atverēm vadības panelī.
- noņemiet vadības pogas.

Gatavošanas deglis

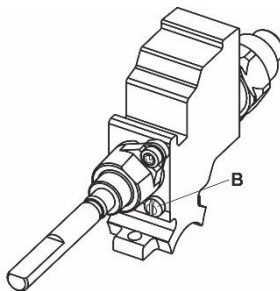


Gāzes vārsts ar aizsargierīci

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 marķēti.

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

Pareiza produkta likvidēšana palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu 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	Aprīkojums	Vadotne (no apakšas)	Sistēma	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (minūtes)
Smalkmaizītes viens līmenis	sekla emaljētā cepampamatne	3	==	140-150*	25-40
Smalkmaizītes viens līmenis		3	⊕	140-150*	25-40
Smalkmaizītes divi līmeņi		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Smalkmaizītes trīs līmeņi		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 līmeņi		1,3	⊕	140-150	30-45
Kēksiņi trīs līmeņi		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

* Iepriekšēji uzsildiet 10 minūtes.

SPRAUSLU TABULA

Gāzes veids, spiediens		Palīgdegļis		Standarta degļis	
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⁾
	Sprauslas ID	690771		568169	
Sašķidrinātā gāze 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	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 degļis	
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⁾
	Sprauslas ID	574285	
Sašķidrinātā gāze 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	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 rūpnīcā atbilstoši tam gāzes veidam, uz kuru attiecas rūpnīcas noklusējuma iestatījumi.
- Modificējot ierīci lietojumam ar cita veida gāzi, regulēšanas skrūve ir jāpievelk vai jāatskrūvē, lai iestatītu vajadzīgo gāzes plūsmu (neskrūvējiet vajā regulēšanas skrūvi vairāk kā par pusotru apgriezieni).

Degļa jaudu nosaka, pavērojot augšējo Hs kaloriju vērtību.



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

