

Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Whirlpool izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Glabājiet tos tuvumā turpmākai uzziņai.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Saturs

1 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	4
1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA	6
1.2 UZSTĀDĪŠANA	7
1.3 GĀZES PIESLĒGUMS	9
1.4 BRĪDINĀJUMI PAR ELEKTRĪBU	10
1.5 TĪRĪŠANA UN APKOPE	11
2 Norādījumi par vidi	12
3 Jūsu izstrādājums	13
3.1 Izstrādājuma ievads	13
3.1.1 Gatavošanas ierīce	13
3.1.2 Plīts sadaļa	13
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	14
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	14
3.4 Produktu piederumi	15
3.5 Produkta piederumu izmantošana	16
3.6 Tehniskās specifikācijas	18
4 Uzstādīšana	21
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai	21
4.2 Elektriskais savienojums	23
4.3 Gāzes pieslēgums	24
4.4 Produkta izvietošana	27
4.5 Gāzes konversija	27
5 Pirmā Lietošana	30
5.1 Pirmās Reizes Iestatījums	30
5.2 Sākotnējā tīrīšana	30
6 Plīts virsmas izmantošana	31
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu	31
6.2 Plīts virsmu darbība	31
7 Cepeškrāsns izmantošana	33
7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	33
7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	33
7.3 Gatavošana ar tvaiku	34
7.4 Iestatījumi	35
8 Vispārīga informācija par gatavošanu	37
8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī	37

8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	37
8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	40
8.1.3 Grils	41
8.1.4 Gatavošana ar tvaiku	41
8.1.5 Pārtikas pārbaude	43
9 Apkope un tīrīšana	43
9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija...	43
9.2 Tīrīšanas piederumi	44
9.3 Plīts virsmas tīrīšana	44
9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana	45
9.5 Cepeškrāsns iekšpusē (gatavošanas zonas) tīrīšana	46
9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku	46
9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	47
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	48
9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ...	49
10 Problēmu novēršana	50



1 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

LV

SVARĪGI IZLASĪT UN IEVĒROT

! Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces ir redzams valsts simbols. Ja simbols uz ierīces neparādās, ir nepieciešams skatīt uzstādīšanas instrukcijas, kurās jābūt sniegtiem nepieciešamajiem norādījumiem par ierīces pielāgošanu attiecīgās valsts lietošanas apstākļiem.

! **UZMANĪBU:** Gāzes gatavošanas ierīces izmantošana rada siltumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kurā tā ir uzstādīta. Pārliecinieties, ka virtuve ir labi vēdināta, jo īpaši, ja ierīce tiek lietota: turiet atvērtas dabiskās ventilācijas atveres vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko nosūcēju). Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, loga atvēršana, vai efektīvāka ventilācija, piemēram, mehāniskās ventilācijas līmeņa palielināšana (ja iespējams), lai droši izvadītu sadegšanas produktus uz ārējo (ārējo) gaisu, vienlaikus nodrošinot arī telpas gaisa maiņu ar papildu

ventilāciju. Pirms papildu ventilācijas ierīkošanas konsultējieties ar speciālistu.

! Ja precīzi neievērosiet šajā rokasgrāmatā sniegto informāciju, var rasties ugunsgrēks vai eksplozija, kā rezultātā var rasties īpašuma bojājumi vai miesas bojājumi.

! Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Glabājiņiet tos tuvumā turpmākai uzziņai.

! Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un jāizmanto tikai labi vēdināmās telpās. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas izlasiet norādījumus.

! Ja degļa liesmas tiek nejauši izpūstas, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā un nemēģiniet to atkārtoti ieslēgt vismaz 1 minūti. Šie norādījumi un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas vienmēr jāievēro. Ražotājs atsakās no jebkādas atbildības par šo drošības instrukciju neievērošanu, par nepareizu ierīces lietošanu vai nepareizu vadības ierīču iestatīšanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja plīts virsma ir saplaisājusi, nelietojiet ierīci – elektrošoka risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ugunsbīstamība: Neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

⚠ UZMANĪBU: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Nepārtraukti jāuzrauga īss gatavošanas process.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Plīts virsmas atstāšana bez uzraudzības, gatavojot ar taukiem vai eļļu, var būt bīstama – ugunsgrēka risks. NEKAD nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklāiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīts virsmu kā darba virsmu vai balstu. Glabāiet drēbes vai citus viegli uzliesmojošus materiālus prom no ierīces, līdz visas sastāvdaļas ir pilnībā atdzisušas – ugunsgrēka risks.

⚠ Ļoti mazi bērni (0-3 gadi) jātur drošā attālumā no ierīces. Mazi bērni (3-8 gadi) nedrīkst atrasties pie ierīces, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez

pieredzes un zināšanām var izmantot šo ierīci tikai tad, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem ir sniegti norādījumi par drošu lietošanu un viņi saprot ar to saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

⚠ UZMANĪBU! Plītiņas stikla saplīšanas gadījumā: nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus un izolējiet ierīci no barošanas avota; nepieskarieties ierīces virsmai; nelietojiet ierīci.

⚠ Stikla vāks var salūzt, ja tas ir uzkaršis. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās plāksnes. Neaizveriet vāku, kad deglis deg.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

⚠ Lietošanas laikā nekad neatstādiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota zondes lietošanai, izmantojiet tikai šai krāsniņ ieteikto temperatūras zondi - ugunsgrēka risks.

⚠ Glabājiet drēbes vai citus viegli uzliesmojošus materiālus prom no ierīces, līdz visas sastāvdaļas ir pilnībā atdzisušas - ugunsgrēka risks. Vienmēr esiet modrs, gatavojot ēdienus, kas bagāti ar taukiem, eļļu vai pievienojot alkoholiskos dzērienus - ugunsgrēka risks. Izmantojiet cepeškrāsns cimdus, lai noņemtu pannas un piederumus. Gatavošanas beigās uzmanīgi atveriet durvis, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam pakāpeniski izplūst pirms pieklūšanas dobumam - apdegumu risks. Neaizsedziet karstā gaisa atveres krāsns priekšpusē - ugunsgrēka risks.

⚠ Esiet piesardzīgs, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas vai nolaistas, lai izvairītos no sadursmes ar durvīm. Ēdienu nedrīkst atstāt produktā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Gāzes noplūde var aizdegties. Ierīci nedrīkst darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 s deglis nav iedegies, pārtrauciet ierīces darbību un atveriet nodalījuma durvis un/vai pagaidiet vismaz 1 minūti, pirms mēģināt atkārtoti aizdedzināt degli.

1.1 ATĻAUTĀ IZMANTOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot mājsaimniecībās un līdzīgos nolūkos, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; lauku mājās; klientiem viesnīcās, moteļos, naktsmītnēs ar brokastīm un citās dzīvojamās vidēs.

⚠ **UZMANĪBU!** Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpu apkurei.

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet sprādzienbīstamas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) ierīces iekšpusē vai tās tuvumā - pastāv ugunsgrēka risks.

⚠ Izmantojiet katlus un pannas ar tādu pašu platumu kā degļiem vai nedaudz lielākus (skatiet konkrēto tabulu).

Pārļiecinieties, ka podi uz režģiem nav izvirzīti ārpus plīts virsmas malas.

! Nepareiza režģu lietošana var izraisīt plīts virsmas bojājumus: nenovietojiet režģus otrādi vai neslidiniet tos pāri plīts virsmai.

! Neļaujiet degļa liesmai sniegties tālāk par pannas malu.

! Nelietojiet: čuguna režģus, ollārus akmeņus, terakotas katlus un pannas. Siltuma difuzori, piemēram, metāla siets vai jebkurš cits veids. Divi degļi vienlaicīgi vienai tvertnei (piemēram, Zivju tējkanna).

! Ja piegādātās gāzes īpašie vietējie apstākļi apgrūtina degļa aizdegšanos, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot pogu uz mazas liesmas iestatījumu.

! Ja uzstādāt tvaika nosūcēju virs plīts virsmas, lūdzu, skatiet tvaika nosūcēja norādījumus, lai uzzinātu pareizo attālumu.

! Aizsargājošās gumijas kājiņas uz režģiem rada bloķēšanas risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārļiecinieties, ka visas pēdas ir pareizi uzstādītas.

! 1.2 UZSTĀDĪŠANA

! Ar ierīci jārīkojas un tā jāuzstāda divām vai vairākām personām - traumu gūšanas risks. Izsaiņošanai un uzstādīšanai izmantojiet aizsargcimodus - iegriezumu risks.

! Elektriskajiem un gāzes savienojumiem jāatbilst vietējiem noteikumiem.

! Uzstādīšana, tostarp ūdensapgāde (ja tāda ir), elektriskie savienojumi un remonts jāveic kvalificētam tehnikim. Nelabojiet un nomainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties uzstādīšanas vietā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārļiecinieties, ka transportēšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas servisu. Pēc uzstādīšanas izlietotais iepakojums (plastmasa, putuplasta daļas utt.) jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā - nosmakšanas risks. Pirms uzstādīšanas ierīce ir jāatvieno no barošanas avota - elektrošoka risks. Uzstādīšanas laikā pārļiecinieties, ka ierīce nesabojā barošanas kabeli -

pastāv ugunsgrēka vai elektriskās strāvas trieciena risks. Ierīci aktivizējiet tikai tad, kad uzstādīšana ir pabeigta. Ierīce ir jāuzstāda mājoklī, lai veiktu tipiskas uzkopšanas funkcijas.

BRĪDINĀJUMS: Ierīces un tās uzstādīšanas metodes modifikācija ir būtiska, lai droši un pareizi izmantotu ierīci visās papildu valstīs.

Izmantojiet spiediena regulatorus, kas piemēroti instrukcijās norādītajam gāzes spiedienam.

Telpai jābūt aprīkotai ar gaisa nosūkšanas sistēmu, kas izvada jebkādu sadegšanas dūmus.

Telpai arī jānodrošina pareiza gaisa cirkulācija, jo gaiss ir nepieciešams, lai degšana notiktu normāli. Gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz kW uzstādītās jaudas.

Gaisa cirkulācijas sistēma var uzņemt gaisu tieši no ārpusēs, izmantojot cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz 100 cm²; atvere nedrīkst būt jutīga pret aizsprostojumiem.

Sistēma var arī nodrošināt gaisu, kas nepieciešams degšanai netieši, t.i., no blakus telpām, kas aprīkotas ar gaisa

cirkulācijas caurulēm, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr šīs telpas nedrīkst būt koplietošanas telpas, guļamistabas vai telpas, kas var radīt ugunsbīstamību.

Šķidrā naftas gāze nogrimst uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tāpēc telpām, kurās ir SNG baloni, jābūt aprīkotām arī ar ventilācijas atverēm, lai noplūdes gadījumā varētu izplūst gāze. Tas nozīmē, ka SNG balonus, neatkarīgi no tā, vai tie ir daļēji vai pilnībā pilni, nedrīkst uzstādīt vai uzglabāt telpās vai uzglabāšanas zonās, kas atrodas zem zemes (pagrabos utt.). Ieteicams turēt tikai balonu, kas tiek izmantots telpā, novietotu tā, lai to nepakļautu ārēju avotu (krāšņu, kamīnu, krāšņu utt.) radītajam siltumam, kas varētu paaugstināt balona temperatūru virs 50° C.

Ja jums ir grūti pagriezt degļa pogas, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu, kas var nomainīt degļa krānu, ja tas ir bojāts.

Atveres, ko izmanto ventilācijai un siltuma izkļiedēšanai, nekādā gadījumā nedrīkst nosegt.

 **Nenoņemiet ierīci no polistirola putuplasta pamatnes līdz uzstādīšanas brīdim.**

 **Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm - ugunsgrēka risks.**

 **Ja diapazons ir novietots uz pamatnes, tas ir jānolīdzina un jāpiestiprina pie sienas ar paredzēto aiztures ķēdi, lai novērstu ierīces slīdēšanu no pamatnes.**

 **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda komplektā iekļautā aiztures ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

1.3 GĀZES PIESLĒGUMS

 **BRĪDINĀJUMS:** Pirms uzstādīšanas pārļiecinieties, ka vietējie sadales apstākļi (gāzes tips un gāzes spiediens) un ierīces konfigurācija ir saderīgi.

 **BRĪDINĀJUMS:** Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

 **Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst tabulā "Degļa un sprauslas specifikācijas" norādītajām vērtībām.**

 **BRĪDINĀJUMS:** Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu izvadīšanas ierīci. Tas jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

 **Ja ierīce ir savienota ar šķidru gāzi, regulēšanas skrūve ir jāpieskrūvē pēc iespējas ciešāk.**

 **SVARĪGI:** Kad gāzes balons vai gāzes tvertne ir uzstādīta, tai jābūt pareizi noregulētai (vertikālā orientācija).

 **BRĪDINĀJUMS:** Šī darbība jāveic kvalificētam tehnikam.

 **Gāzes pievienošanai izmantojiet tikai elastīgu vai stingru metāla šļūteni.**

 **Savienošana ar stingru cauruli (varš vai tērauds):** Savienošana ar gāzes sistēmu jāveic tā, lai ierīcei netiktu uzlikta nekāda veida deformācija. Uz ierīces padeves rampas ir regulējams L veida cauruļu stiprinājums, un tas ir aprīkots ar blīvi, lai novērstu noplūdes. Blīve vienmēr jānomaina pēc cauruļu stiprinājuma pagriešanas (blīve ir iekļauta ierīces komplektācijā). Gāzes padeves

cauruļu stiprinājums ir 1/2 gāzes cilindrisks vītņots spraudnis.

⚠ Lokanas nerūsējošā tērauda bezšuvju caurules savienošana ar vītņotu stiprinājumu: Gāzes padeves cauruļu stiprinājums ir 1/2 gāzes cilindrisks vītņots spraudnis. Šīs caurules ir jāuzstāda tā, lai tās nekad nebūtu garākas par 2000 mm, kad tās ir pilnībā izstieptas. Kad savienojums ir izveidots, pārliecinieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras kustīgajām daļām un nav saspiesta. Izmantojiet tikai tādas caurules un blīvslēgus, kas atbilst spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

⚠ SVARĪGI: ja tiek izmantota nerūsējošā tērauda šļūtene, tā jāuzstāda tā, lai nepieskartos nevienai kustīgai mēbeļu daļai (piemēram, atvilktni). Tam ir jāiziet cauri zonai, kurā nav šķēršļu un kur to ir iespējams pārbaudīt visā tā garumā.

⚠ Ierīcei jābūt savienotai ar galveno gāzes padevi vai gāzes balonu saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem. Pirms savienojuma izveides pārliecinieties, ka ierīce ir saderīga ar gāzes padevi, ko vēlaties izmantot.

⚠ Ja tā nav, izpildiet norādījumus, kas norādīti punktā "Pielāgošanās dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes padevei pārbaudiet, vai nav noplūžu ar ziepjūdeni. Iededziet degļus un pagrieziet pogas no maksimālās pozīcijas 1* līdz minimālajai pozīcijai 2*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes balonu var veikt, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda šļūteni, saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem.

PIELĀGOŠANĀS DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

(Šī darbība jāveic kvalificētam tehniķim.)

⚠ Lai ierīci pielāgotu citam gāzes veidam, nevis tam, kādam tā tika ražota (norādīts uz pārējā marķējuma), veiciet pēc uzstādīšanas rasējumiem norādītās darbības.

1.4 BRĪDINĀJUMI PAR ELEKTRĪBU

⚠ SVARĪGI: Informācija par strāvas un sprieguma patēriņu ir norādīta datu plāksnītē.

⚠ Datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, kad durvis ir atvērtas).

⚠ Jābūt iespējai atvienot ierīci no barošanas avota, atvienojot to, ja kontaktdakša ir pieejama, vai ar daudzpolu slēdzi, kas uzstādīts augšpus kontaktligzdas saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīce jāieņem saskaņā ar valsts elektrodrošības standartiem.

⚠ Barošanas kabelim jābūt pietiekami garam, lai pievienotu ierīci, kad tā ir uzstādīta korpusā, galvenajam barošanas avotam. Nevelciet barošanas kabeli.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus, vairākas kontaktligzdas vai adapterus. Pēc uzstādīšanas elektriskie komponenti nedrīkst būt pieejami lietotājam. Nelietojiet ierīci, ja esat slapjš vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja tai ir bojāts barošanas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai ja tā ir bojāta vai nokritusi.

⚠ Ja barošanas vads ir bojāts, ražotājam, tā apkopes aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām tas ir jānomaina pret identisku, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

⚠ Ja barošanas kabelis ir jānomaina, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

⚠ Uzstādīšana, izmantojot barošanas kabeļa spraudni, nav atļauta, ja vien produkts jau nav aprīkots ar ražotāja nodrošināto.

⚠ 1.5 TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms jebkādu apkopes darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no barošanas avota. Lai izvairītos no miesas bojājumu gūšanas riska, izmantojiet aizsargcimdus (plīsumu risks) un aizsargapavus (sasitumu risks); rīkojieties ar diviem cilvēkiem (samaziniet slodzi); nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu (elektriskās strāvas trieciena risks). Neprofesionāls remonts, ko nav atļāvis ražotājs, var radīt risku veselībai un drošībai, par ko ražotājs nav atbildīgs. Garantija nesedz nekādus defektus vai bojājumus, kas radušies neprofesionāla remonta vai tehniskās apkopes

rezultātā, kuru noteikumi ir izklāstīti kopā ar iekārtu piegādātajā dokumentā.

 Durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

 Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus līdzekļus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai trauku tīrītājus.

2 Norādījumi par vidi

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un ir marķēts ar pārstrādes simbolu . Tāpēc dažādas iepakojuma daļas ir jāiznīcina atbildīgi un pilnībā ievērojot vietējās pašvaldības noteikumus, kas reglamentē atkritumu apglabāšanu.

SADZĪVES TEHNIKAS UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem vai atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu likvidēšanas noteikumiem. Lai iegūtu plašāku informāciju par sadzīves elektroierīču apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES, elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un 2013. gada elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu noteikumiem (ar grozījumiem). Pārliecinoties, ka šīs produkts tiek pareizi likvidēts, jūs palīdzēsiet novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.  simbols uz izstrādājuma vai pavaddokumentācijā norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par sadzīves

 Pirms tīrīšanas vai apkopes veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi. - apdegumu risks.

 **BRĪDINĀJUMS:** Pirms lampas nomaiņas izslēdziet ierīci - elektriskās strāvas trieciena risks.

 Lai nesabojātu elektrisko aizdedzes ierīci, nelietojiet to, ja degļi neatrodas to korpusā.

atkritumiem, bet tas jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS PADOMI

Uzkarsējiet cepeškrāsni tikai tad, ja tas ir norādīts gatavošanas galdā vai jūsu receptē.

Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepšanas paplātes, jo tās labāk absorbē siltumu.

Izmantojiet spiediena katlu, lai ietaupītu vēl vairāk enerģijas un laika.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

Šī ierīce atbilst: Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām; Energomarkējuma regulai 65/2014; 2019. gada Noteikumiem par ekodizainu ar enerģiju saistītiem ražojumiem un energopatēriņa informāciju (grozījumi) (ES iziešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst ekodizaina prasībām, kas noteiktas Eiropas Regulā 66/2014 un 2019. gada Noteikumos par ekodizainu ar enerģiju saistītiem ražojumiem un energopatēriņu saistītu informāciju (grozījumi) (ES izeja) saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

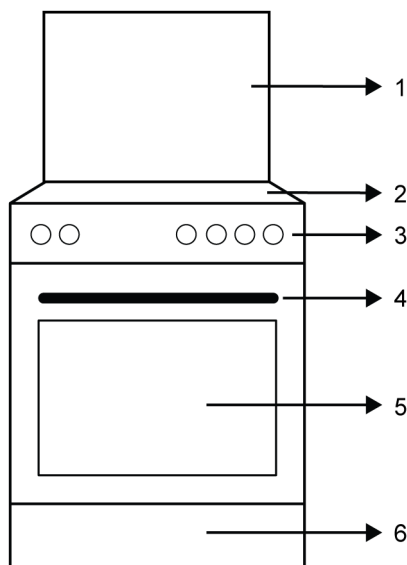
Šis produkts var saturēt halogēna gaismu (energoefektivitātes klase G) vai LED gaismas avotu(energoefektivitātes klase F).



3 Jūsu izstrādājums

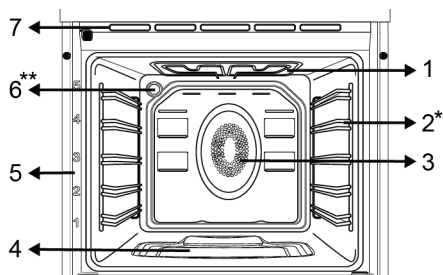
Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Augšējais vāks
- 2 Plīts sadaļa
- 3 Vadības panelis
- 4 Rokturis
- 5 Durvis
- 6 Apakšējā daļa

3.1.1 Gatavošanas ierīce

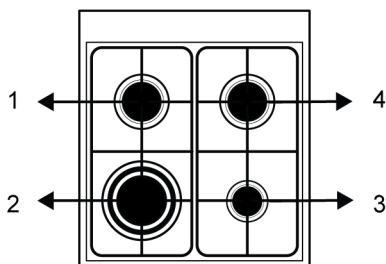


- 1 Augšējais sildītājs
- 2 Stieplu plaukti
- 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 4 Ūdens baseins ēdiena gatavošanai ar tvaiku
- 5 Plaukta pozīcija
- 6 Lampa
- 7 Ventilācijas caurumi

* Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieplu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stieplu plauktu.

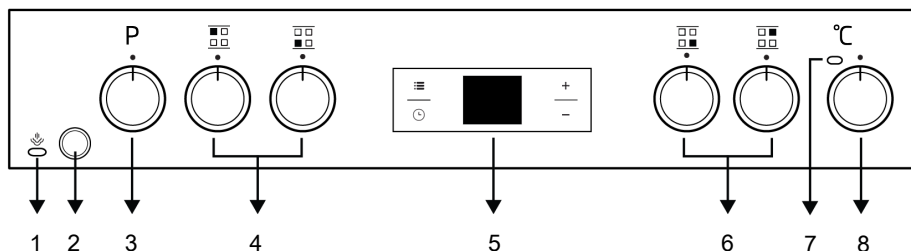
** Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojumu var atšķirties no attēla redzamā.

3.1.2 Plīts sadaļa



- 1 Aizmugurējā kreisā - Standarta deglis
- 2 Priekšējā kreisā - Wok deglis
- 3 Priekšējā labā - Papildu deglis
- 4 Aizmugurējā labā - Standarta deglis

3.2 Cepeškrāsns vadības panelā ieviešana



- 1 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte
- 3 Funkcijas izvēles poga
- 5 Taimeris
- 7 Termostata lampā

- 2 Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga
- 4 Sildriņķu griežpogas
- 6 Sildriņķu griežpogas
- 8 Temperatūra izvēles poga

Ja jūsu izstrādājumam ir vadības poga(-as), dažos modeļos šī(-ās) poga(-as) var būt tāda(-as), ka, nospiežot to(tās), tā(-as) var izkļūt ārā (iegremdētas pogas). Lai iestatījumus veiktu ar šīm pogām, vispirms iespiediet atbilstošo pogu un izvelciet to. Pēc pielāgošanas vēlreiz nospiediet to un nomainiet pogu.

Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas varat izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Lai izvēlētos, pagrieziet pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas.

Temperatūra izvēles poga

Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var saprast no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības panela. Termostata lampiņa iedegas, kad izstrādājums sāk darboties, un termostata

lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītās zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

Sildriņķu griežpogas

Plīts virsmu var darbināt ar plīts vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas kontrolē, izmantojot simbolus uz vadības panela.

Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku poga

Izmanto gatavošanai un tīrīšanai ar tvaiku. Nedarbosies strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku spuldzīte

Norāda, ka funkcija tiek aktivizēta, kad tiek nospiesta poga, lai pagatavotu vai tīrītu ar tvaiku. Nedarbosies strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkaršēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.
	Apakšējā sildīšana	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Ventilatora sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda ventilatora sildītājs, tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots gatavošanai vairākās paplātēs dažādos plauktu līmeņos. Šī funkcija ir jāizmanto arī ēdiena gatavošanai ar tvaiku.
	"3D" funkcija	*	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	*	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.

3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



Ierīces iekšpusē esošās paplātes var deformēties karstuma ietekmē. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācijas pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

Standarta paplāte

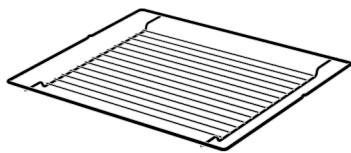
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



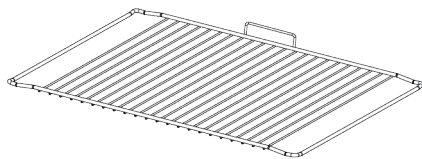
Stiepļu grils

To izmanto cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena cepšanai vai novietošanai vēlamajā plauktā.

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

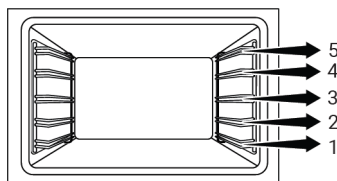


3.5 Produkta piederumu izmantošana

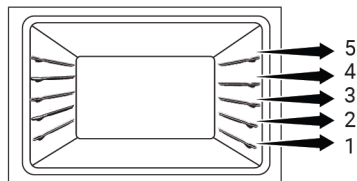
Ēdiena gatavošanas plaukti

Gatavošanas zonā ir 5 plauktu novietojuma līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī skaitļos uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.

Modeļos ar stiepļu plauktiem :



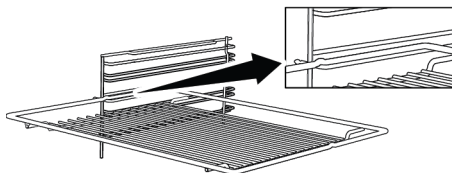
Modeļos bez stiepļu plauktiem :



Stiepļu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

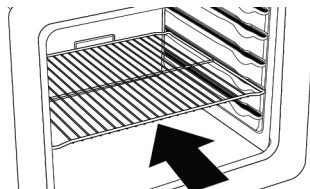
Modeļos ar stiepļu plauktiem :

Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stiepļu sānu plauktiem. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, stiepļu režģis jānostiprina uz stiepļu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst šķērsot pieturas punktu, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stiepļu plauktiem :

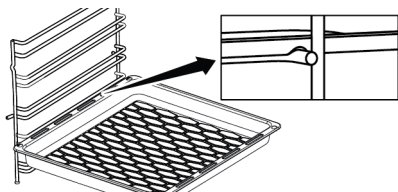
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stiepļu režģi sānu plauktos. Stiepļu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stiepļu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

Modeļos ar stiepļu plauktiem :

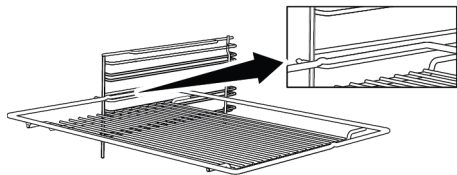
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes uz sānu stiepļu plauktiem. Novietojiet paplāti starp stiepļu plauktiem, kā parādīts attēlā. Lai nodrošinātu labu gatavošanas veikspēju, paplāte jānovieto uz stiepļu plaukta tā, lai tā ietilptu aizbāžņa spraugā. To nedrīkst novietot pret krāsns aizmugurējo sienu, apejot aizbāžņa spraugu.



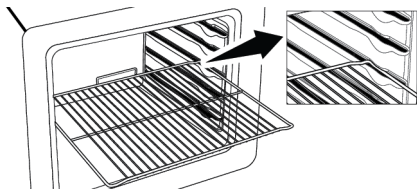
Stieplu režģa apturēšanas funkcija

Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stieplu režģa izgāšanos no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stieplu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :

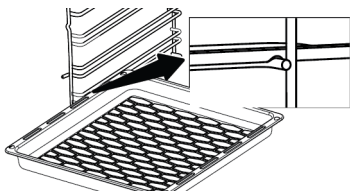


Modeļos bez stieplu plauktiem :



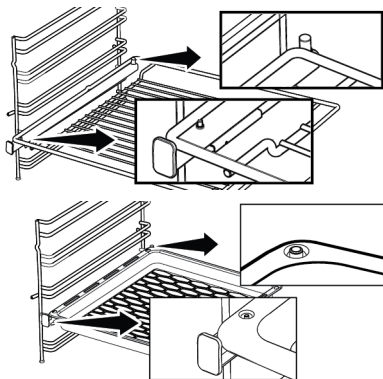
Paplātes apturēšanas funkcija - Modeļos ar stieplu plauktiem

Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atlaidiet to no aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



Pareiza stieplu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm - Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu plauktus var viegli uzstādīt un noņemt. Jāuzmanās, lai paplātes un stieplu plaukti tiktu novietoti uz teleskopiskajām sliedēm, kā parādīts attēlā zemāk.



3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 /500 /600
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,4
Kopējais gāzes patēriņš (kW)	7,5 kW (545 g/h - G30)
Cepečkrāsns tips	Daudzfunkciju cepečkrāsns

Gatavošanas zonas

Priekšējā kreisā	Wok deglis
Jauda	2,5 kW (182 g/h – G30)

Priekšējā labā	Papildu deglis
Jauda	1,0 kW (73 g/h – G30)

Aizmugurējā kreisā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)

Aizmugurējā labā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gāzes veids/spiediens, kāds ir iestatīts izstrādājumam:	
G20 20 mbar	

Gāzes produkta kategorija

Cat II 2H3B/P
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Gāzes veidi/spiedieni, kuriem var pārveidot produktu:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar

Pamatinformācija: informācija par elektrisko cepečkrāsns enerģijas marķējumu ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzes apstākļos ar Augšējās un apakšējā sildīšana / Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana (if any) functions.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāti atkarībā no tā, vai izstrādājumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana , 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.

 Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.



Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediensi

Gāzes veidu, spiedienu un gāzes kategoriju, ko var izmantot valstij, kurā produkts tiks uzstādīts, varat atrast zemāk esošajā tabulā.

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
UN	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektoru lentelē

Žemāu esančioje lentelē pateiktos visų tipų dujų, skirtų dujų konvertavimui, degių medžiagų purkštukų vertės. Savo purkštukų vertes galite pasiekti pažiūrėję į techninę lentelę, kurioje pateikiamos dujų rūšys, kurias galite konvertuoti pagal savo degiasias medžiagas ir šalį. Purkštuvai gali būti nepridedami kartu su gaminiu. Jį galite įsigyti įgaliotose tarnybose arba toje vietoje, kur įsigijote gaminį.

Gatavošanas zonas									
Jauda	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,5 kW	118	81	137	132	108	118	153	78	71

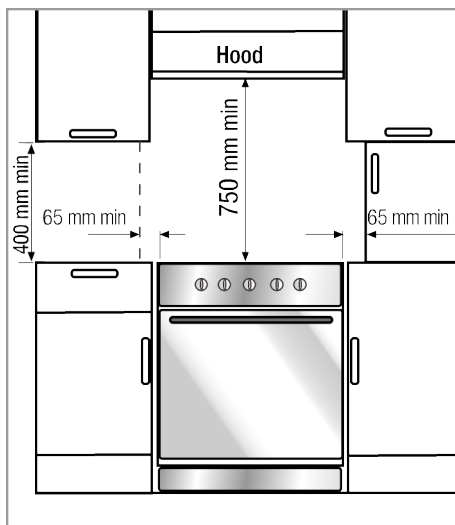
Vispārīga informācija

- Par produkta uzstādīšanu vērsieties pie tuvākā pilnvarotā servisa pārstāvja. Pirms zvanīt pilnvarotajam servisa pārstāvim, lai sagatavotu izstrādājumu darbam, pārliecinieties, ka elektriskās un gāzes instalācijas ir uzstādītas. Ja tā nav, sazinieties ar kvalificētu elektriķi un montieri, lai veiktu nepieciešamos pasākumus. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas saistīti ar nepilnvarotu personu veiktajām procedūrām, kuru dēļ garantija var tikt arī anulēta.
- Klients ir atbildīgs par produkta novietošanas vietas sagatavošanu, kā arī par elektroenerģijas un/vai gāzes padeves sagatavošanu.
- Uzstādot izstrādājumu, jāievēro vietējos standartos noteiktie noteikumi par elektroinstalācijām un/vai gāzes instalācijām (tiesību akti par uzstādīšanu). /punktu
- Pirms uzstādīšanas pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta.

4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai

- Novietojiet izstrādājumu uz cietas virsmas, jo zem izstrādājuma atrodas gaisa vadi. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai pjedestāla. Izstrādājuma kājas nevajadzētu iemērt uz mīkstām virsmām, piemēram, paklāja u. tml.
- Virtuves grīdai jāspēj izturēt ierīces svaru, kā arī virtuves trauku, cepamo trauku un pārtikas produktu papildu svaru.
- Šis izstrādājums ir 1. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu. To var novietot blakus virtuves sienām, virtuves mēbelēm vai jebkuram citam produktam jebkurā izmērā no aizmugures un vienas malas. Virtuves mēbeles vai iekārtas otrā pusē var būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.

- To var izmantot ar skapjiem abās pusēs, bet, lai nodrošinātu vismaz 400 mm attālumu virs karstās plīts, starp ierīci un jebkuru sienu, starpsienu vai augstu skapi jābūt 65 mm sānu atstatumam.

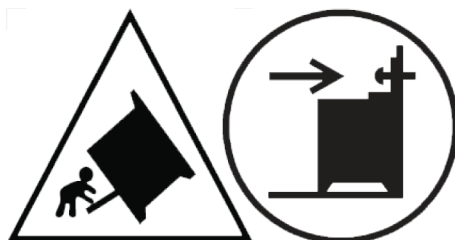


- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz 100 °C).

Drošības kēde

Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības kēdi.

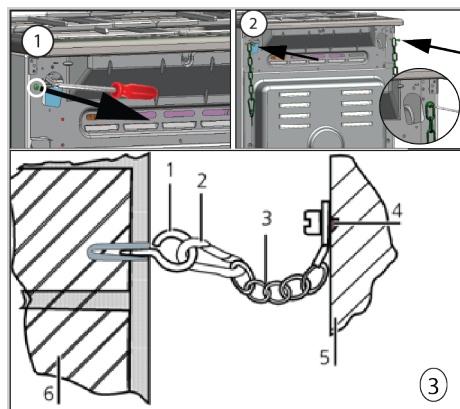
Brīdinājums - apgāšanās risks!



Brīdinājums: Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

Ja jūsu produktam ir 2 drošības ķēdes;

Piestipriniet āķi (1), izmantojot piemērotu tapu, pie virtuves sienas (6) un savienojiet drošības ķēdi (3) ar āķi, izmantojot bloķēšanas mehānismu (2).

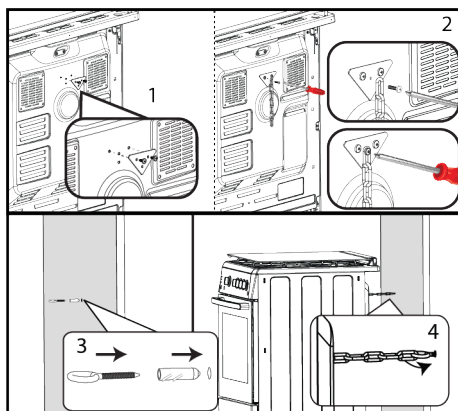


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu produktam ir 1 drošības ķēdes;

Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

Veiciet tālāk attēlā redzamās darbības, lai piestiprinātu drošības ķēdi savam izstrādājumam.



i Stabilitātes ķēdei jābūt pēc iespējas īsākai, lai novērstu cepeškrāsns savēršanos uz priekšu, un diagonālai, lai novērstu cepeškrāsns sānu savēršanos. Stabilitātes ķēde ir paredzēta plītim bez kronšteina stiprinājuma slotā.

Telpu ventilācija

Visās telpās ir nepieciešams atverams logs vai līdzvērtīgs logs, un dažās telpās ir nepieciešama arī pastāvīga ventilācijas sistēma. Gaiss sadegšanai tiek ņemts no telpas gaisa, un izplūdes gāzes tiek izvadītas tieši telpā. Laba ventilācija ir būtiska ierīces drošai darbībai.

Telpas ar durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jābūt ar kopējo ventilācijas atveri, kuras izmēri ir norādīti turpmāk dotajā tabulā, pamatojoties uz ierīces kopējo gāzes jaudu (ierīces kopējais gāzes patēriņš ir norādīts šīs lietotāja rokasgrāmatas tehniskās specifikācijas tabulā). Ja durvīm un/vai logiem nav kopējās ventilācijas atveres, kas atbilst ierīces kopējam gāzes patēriņam, kā norādīts turpmāk dotajā tabulā, tad telpā noteikti jābūt papildu stacionārai ventilācijas atverei, lai nodrošinātu, ka tiek ievērotas kopējās minimālās ventilācijas prasības attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu. Fiksētajā ventilācijas atverē var

iekļaut atveres esošajiem gaisa ķieģeļiem, nosūcēja nosūcēja cauruļvada atveres izmērus utt.

Kopējais gāzes patēriņš (kW)	Min. ventilācijas atvērums (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Telpas, kurās nav atveramu durvju un/vai logu, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Ja telpā, kurā ir uzstādīta ierīce, nav durvju un/vai loga, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jāmeklē citi izstrādājumi, kas noteikti nodrošina fiksētu, neregulējamu un neaizveramu ventilācijas atveri, kas atbilst kopējām minimālajām ventilācijas atveres prasībām attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu, kā norādīts iepriekš tabulā. Jāievēro arī attiecīgie būvnormatīvi.

Ja telpā vai iekšējā telpā ir vairāk nekā viena gāzes iekārta, papildus iepriekš tabulā norādītajai prasībai jānodrošina papildu ventilācijas laukums. Papildu ventilācijas zonas lielumam jābūt atbilstošam citu gāzes iekārtu noteikumiem.

Arī durvju apakšējai malai, kas atveras uz tās telpas iekšējo vidi, kurā ir uzstādīta ierīce, jābūt vismaz 10 mm atstarpei. Jānodrošina, lai tādi priekšmeti kā paklāji un citi grīdas segumi u. c. neietekmētu telpu, kad durvis ir aizvērtas.

Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai viesistabā, bet ne telpā, kurā ir vanna vai duša. Plītiņu nedrīkst uzstādīt telpā, kas ir mazāka par 20 m³.

Neuzstādiet šo ierīci telpā, kas atrodas zem zemes līmeņa, ja vien tā vismaz vienā pusē nav atvērta pret zemes līmeni.

4.2 Elektriskais savienojums

- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". Lietojot izstrādājumu ar transformatoru vai bez tā, uzticiet zemējuma uzstādīšanu kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas varētu rasties, ja produkts tiek lietots bez zemējuma instalācijas saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Ražojumu elektrotīklam var pievienot tikai pilnvarota un kvalificēta persona, un ražojuma garantija sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties nepilnvarotu personu darbību rezultātā.
- Elektriskais kabelis nedrīkst būt saspiests, salocīts, saspiests vai pieskarties karstām izstrādājuma daļām. Ja elektriskais kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai ugunsgrēka risks!
- Elektrotīkla datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz izstrādājuma datu plāksnīti. Nominālvērtības plāksnīte ir redzama, kad tiek atvērtas ierīces durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas ierīces aizmugurējā sienā atkarībā no ierīces tipa.
- Un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/līnija un kontaktdakša krāsniņ. Gadījumā, ja izstrādājuma jaudas ierobežojumi pārsniedz spraudņa un kontaktligzdas/vada pašreizējo spēju, izstrādājums

jāpievieno, izmantojot fiksētu elektroinstalāciju, tieši neizmantojot kontaktdakšu un kontaktligzdu/vadu.

- **Ja izstrādājums tiks tieši pievienots barošanas avotam:** Ja nav iespējams atvienot visus barošanas avota polus, jāpievieno atvienošanas mezgls ar vismaz 3 mm kontakta atstarpi (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, kontaktori), un visiem šīs atvienošanas mezgla poliem jābūt blakus (nevis iepriekš) izstrādājumam saskaņā ar IEE direktīvām. Šīs instrukcijas neievērošana var izraisīt darbības problēmas un anulēt izstrādājuma garantiju.
- Ieteicams papildus aizsargāt ar strāvas automātisko slēdzi.

Ja izstrādājums tiek ražots ar kabeli un bez spraudņa:

Pievienojiet izstrādājuma vadu strāvas padevei, kā norādīts zemāk:

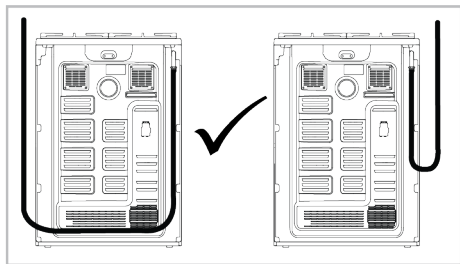
4.3 Gāzes pieslēgums

- Ja uzstādīšanu, remontu vai savienojumu veic nepilnvarota/nelicencēta/nekvalificēta persona vai tehniķis, pastāv sprādziena, ugunsgrēka un saindēšanās risks.
- Pirms izstrādājuma novietošanas pārliecinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes tips un spiediens) un produkta gāzes iestatījums atbilst šiem nosacījumiem. Gāzes regulēšanas nosacījumi un produkta vērtības ir norādītas uz etiķetēm (vai tipa etiķetes).
- Ja uz etiķetes nav norādīts jūsu valsts kods, ievērojiet savas valsts vietējās tehniskās instrukcijas par gāzes pieslēgumu un pārveidošanu.
- Produktu gāzes apgādes sistēmai var pievienot tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotas/nelicencētas/nekvalificētas personas vai tehniķa veiktu procedūru rezultātā.
- Pirms uzsākt jebkādas gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes padevi. Pastāv sprādziena risks!

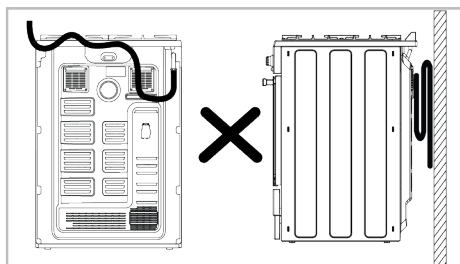
- Ja izstrādājums vēlāk jāizmanto ar cita tipa gāzi, konsultējieties ar pilnvarotu/licencētu/kvalificētu personu vai tehniķi par attiecīgo pārveidošanas procedūru.
- Pēc katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka ir rūpīgi pārbaudīts gāzes pieslēguma blīvums. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties gāzes noplūdes dēļ, kas var rasties gāzes pieslēgšanas vai pārbūves rezultātā, ko veikušas nepilnvarotas/nelicencētas personas.
- Ja neveiksiet savienojumu saskaņā ar tālāk sniegtajiem norādījumiem, pastāv gāzes noplūdes un aizdegšanās risks. Mūsu uzņēmums nevar būt atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies tā rezultātā.
- Gāzes pieslēgumu drīkst veikt tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Pārliecinieties, vai gāzes pieslēgumā izmantojamā gāzes šļūtene atbilst vietējiem gāzes standartiem.
- Elastīgā gāzes šļūtene ir jāpievieno tā, lai tā nesaskartos ar kustīgajām daļām un karstajām virsmām (parādītas zemāk attēlos) ap to, un nav iesprostota, kad kustīgās daļas pārvietojas. (piemēram, atvilktnes). Turklāt to nedrīkst novietot vietās, kur tas varētu tikt saspiests.
- Nepārvietojiet izstrādājumu, kura gāzes pieslēgums ir pabeigts. Ja to pārvieto, var rasties gāzes noplūdes risks.
- Gāzes pieslēgšanai un pārveidošanai jāizmanto uzgriežņu atslēga.

Gāzes pieslēguma puses izvēle

- Gāzes šļūtene jāpievieno, veicot platleņķa pagriezienus, lai savienojuma laikā netiktu pārrauta un salocīta.
- Pirms gāzes savienojuma izveides pārliecinieties, vai gāzes maģistrāles padeve un gāzes šļūtenes izvads, kas jāpievieno gāzei, atrodas vienā pusē.



- Gāzes šļūteni nedrīkst saspiest, salocīt, sakniebt, skart ar asiem stūriem vai saskarties ar karstām izstrādājuma daļām un traukiem uz izstrādājuma.



Gāzes savienojuma daļas

Zemāk ir norādītas detaļas un instrumenti, kas var būt nepieciešami gāzes pieslēgumam. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā. Izmantojamās gāzes savienojuma daļas var atšķirties atkarībā no gāzes tipa un valsts noteikumiem. Noplūdes blīvējums:



Savienojuma gabals EN 10226 R1/2":



Savienojuma daļa sašķidrinātai gāzei (G30, G31):



Gāzes izplūdes savienojuma daļa:

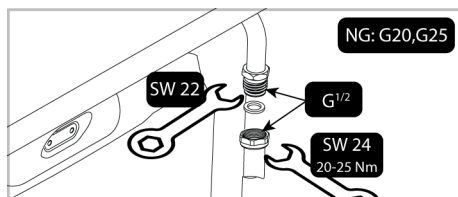


Gāzes pieslēguma izveidošana - NG

- Dabāsgāzes instalācija pirms izstrādājuma uzstādīšanas ir jā sagatavo atbilstoši montāžai. Gāzes sistēmas izejā jābūt dabāsgāzes vārstam, kas jāpievieno produktam.
- Pārlicinieties, vai dabāsgāzes vārsts ir viegli pieejams.
- Pievienojiet savu produktu ar dabāsgāzes sistēmu savā mājā, izmantojot elastīgu gāzes šļūteni, kas atbilst vietējiem standartiem.
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes padevei jābūt savienotai, izmantojot gāzes vadu vai drošības gāzes šļūteni ar vītņotiem savienotājelementiem abos galos.

EN ISO 228 G1/2" tipa savienojums

1. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārlicinieties, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
2. Ar 22 mm uzgriežņu atslēgu nostipriniet gāzes pieslēguma daļu pie ierīces un ievietojiet savienojuma daļu savienojuma daļā, izmantojot 24 mm uzgriežņu atslēgu.

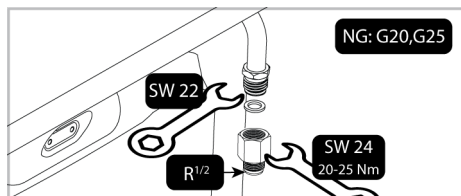


3. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

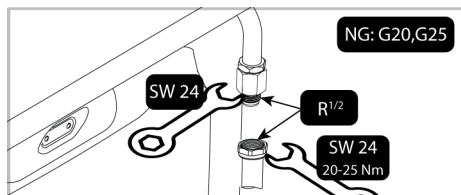
EN 10226 R1/2" tipa savienojums

1. Ievietojiet jauno blīvējumu savienojuma daļā un pārlicinieties, vai blīvējums ir pareizi novietots.

2. Turot izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadu nostiprinātu ar 22 uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadu ar 24 uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet to.



3. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliecinieties, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
4. Savienojiet drošības gāzes šļūtenes/caurules vītņoto daļu ar starpsavienotāju ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet, turot starpsavienojumu vietā ar 24 mm uzgriežņu atslēgu.



5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

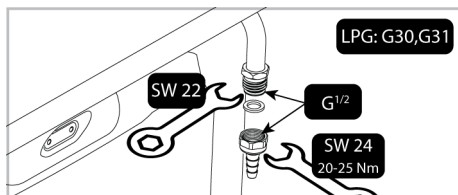
Gāzes pieslēguma izveidošana - LPG

- Jūsu izstrādājumam jābūt pievienotam tā, lai tas būtu tuvu gāzes savienojumam, lai novērstu gāzes noplūdi.
- Pirms gāzes savienojuma izveides nodrošiniet plastmasas gāzes šļūteni un piemērotu montāžas skavu. Plastmasas gāzes šļūtenes iekšējam diametram jābūt 10 mm, un tās garumam jābūt ne garākam par 150 cm. Plastmasas šļūtenei jābūt necaurlaidīgai un pārbaudāmāi.
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas darbojas pareizi. Regulators, šļūtene un tā skava ir regulāri jāpārbauda un jānomaina ražotāja ieteiktajā termiņā vai nepieciešamības gadījumā.

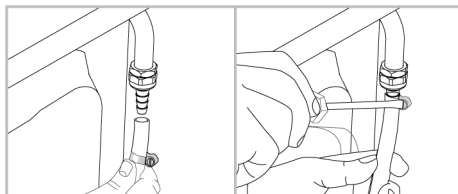
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes savienojums jāveic, izmantojot gāzes šļūteni vai fiksētu savienojumu.

Savienojums ar spasiestu (bez vītnes) gāzes šļūteni

1. Ievietojiet jauno blīvējumu sašķidrinātās gāzes savienojuma daļā un pārliecinieties, vai blīvējums ir pareizi novietots.
2. Nostipriniet izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadu ar 22 mm uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadu ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet.



3. Uzstādiet montāžas skavu gāzes šļūtenes vienā galā. Mīkstiniet gāzes šļūtenes galu, pie kura piestiprināta skava, ievietojot to verdošā ūdenī uz vienu minūti.
4. Ievietojiet mīkstināto gāzes šļūteni līdz galam savienojuma daļā. Cieši pievelciet skavu ar skrūvgriezi.



5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

Noplūdes pārbaude savienojuma vietā

- Pārliecinieties, vai visas izstrādājuma pogas ir izslēgtas. Pārliecinieties, vai gāzes padeve ir atvērta. Sagatavo ziepju putas un uzklāj uz šļūtenes savienojuma punkta gāzes noplūdes kontrolei.

- Ja ir gāzes noplūde, ziepjainā daļa saputos. Šādā gadījumā vēlreiz pārbaudiet gāzes savienojumu.
- Ziepju vietā gāzes noplūdes pārbaudei var izmantot komerciāli pieejamus aerosolus.
- Ja ir gāzes noplūde, izslēdziet gāzes padevi un vēdiniet telpu.
- Nekad neizmantojiet sērskociņu vai šķiltavu, lai veiktu gāzes noplūdes kontroli.

4.4 Produkta izvietošana

1. Pievelciet izstrādājumu pie virtuves sienas.
2. Piestipriniet drošības ķēdi, kas ir savienota ar izstrādājumu, pie sienas.
3. Pielāgojiet cepeškrāsns kājas

Cepeškrāsns kāju regulēšana

Vibrācijas lietošanas laikā var izraisīt gatavošanas trauku kustību. No šīs bīstamās situācijas var izvairīties, ja izstrādājums ir līdzens un līdzsvarots. Savas drošības labad pārliecinieties, ka izstrādājums ir vienā līmenī, regulējot četras kājas apakšā, pagriežot pa kreisi vai pa labi, un izlīdziniet to ar darba virsmu.

Galīgā pārbaude

1. Atkārtoti pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.
3. Atvērt gāzes padevi.
4. Pārbaudiet, vai gāzes savienojumi ir droši pievienoti un vai nav noplūdes.
5. Aizdedziniet degļus un pārbaudiet liesmas izskatu.



Liesmai jābūt zilai un regulāras formas. Ja liesma ir dzeltenīga, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši ievietots, vai arī iztīriet degli.

4.5 Gāzes konversija



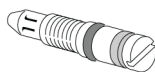
Vispārīga informācija

- Pirms uzsākt jebkādas gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes maģistrālo padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Visi gāzes inžektori ir jānomaina un gāzes krānu degšanas regulēšana jāveic samazinātā plūsmas ātruma pozīcijā, lai izstrādājumu varētu izmantot ar citu gāzi.
- Pēc gāzes veida maiņas jaunais gāzes tipa marķējums uz rezerves maisa jāuzliek uz esošās etiķetes, kas jau atrodas uz produkta aizmugurējās sienas.
- Jūsu produkta konvertējamās gāzes tips un gāzes kategorijas pa valstīm ir norādītas sadaļā "Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediens". Šajā tabulā pārbaudiet, kādus gāzes tipus varat pārveidot savā reģionā. Šajā tabulā nevar pārveidot par nenoteiktiem gāzes tiem.
- Produkta komplektācijā var nebūt iekļauts rezerves inžektors, kas piemērots pārveidojamās gāzes tipam. Inžektorus varat iegādāties autorizētā servisā vai vietā, kur iegādājāties produktu.
- Inžektoru vērtības un gāzes tipi, kas jāizmanto degļiem, ir norādīti sadaļas beigās. Veiciet pārveidojamā gāzes veida pieslēgumu, kā aprakstīts gāzes pieslēguma sadaļā.

Gāzes pārveides daļas

Detaļu un instrumentu vizuālie materiāli, kas var būt nepieciešami gāzes pārveidošanai, ir norādīti zemāk. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā.

Apejošs uzgalis:

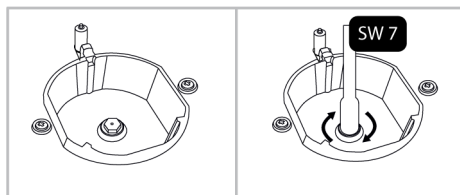


Degļa inžektors:

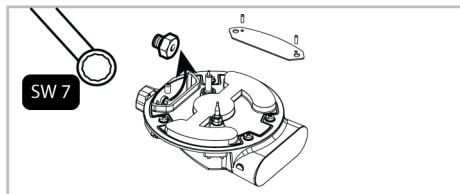


Inžektori apmaiņa pret degļiem

1. Pagrieziet visus vadības slēdžus vadības panelī izslēgtā stāvoklī.
2. Izslēdziet gāzes padevi.
3. Noņemiet pannu balstus, vāciņu un plīts degļu galviņu.
4. Noņemiet gāzes inžektorus, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. (7. uzgriežņu atslēga)



5. Ja jūsu izstrādājumam ir wok degšanas kamera ar sānu ievades inžektoru, noņemiet inžektoru ar 7. numura uzgriežņu atslēgu.



i Dažiem plīts degļiem inžektors ir pārklāts ar metāla gabalu. Šis metāla vāks ie jānoņem, lai nomainītu inžektoru.

6. Uzstādiet jaunus gāzes inžektorus. (Pievilkšanas griezes moments 4 Nm)
7. Pārbaudiet visus savienojumus, lai pārliecinātos, ka tie ir droši un droši uzstādīti.

i Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojuma vai inžektoru galdas var atsaukties.

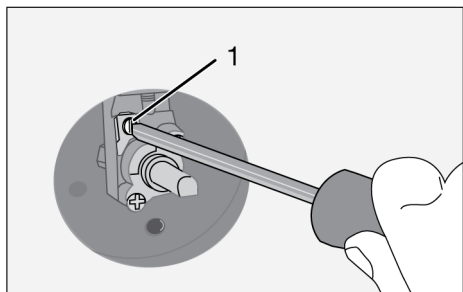
8. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav inžektoru noplūde.

LV

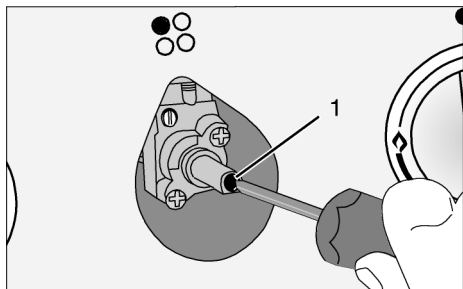
i Ja vien nav ārkārtas stāvokļa, nemēģiniet noņemt gāzes degļa krānus. Ja nepieciešams nomainīt krānus, jāzsauc pilnvarots servisa pārstāvis vai tehniķis ar licenci.

Samazināts gāzes plūsmas ātruma iestatījums plīts krāniem

1. Aizdedziniet regulējamo degli un pagrieziet slēdzi uz samazinātu pozīciju.
2. Noņemiet gāzes krāna pogu.
3. Izmantojiet atbilstoša izmēra skrūvgriezi, lai noregulētu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi.
4. LPG (butāns - propāns) gadījumā pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Dabāsgāzes gadījumā skrūve vienu reizi jāpagriež pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.
 - ⇒ Normālam taisnas liesmas garumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.
5. Ja liesma ir augstāk par vēlamo stāvokli, pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Ja tas ir mazāks, pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.
6. Lai veiktu pēdējo kontroli, novietojiet degli gan augstās liesmas, gan samazinātās liesmas pozīcijā un pārbaudiet, vai liesma ir ieslēgta vai izslēgta.
7. Atkarībā no jūsu ierīcē izmantotā gāzes krāna tipa regulēšanas skrūves stāvoklis var atšķirties.



1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

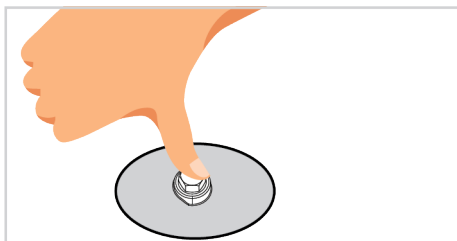


1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

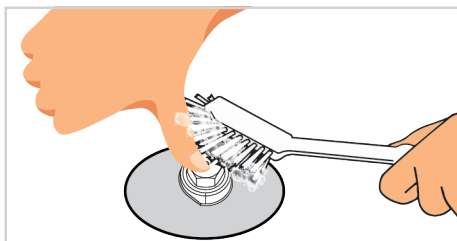
Noplūdes pārbaude pie inžektoriem

Pirms konvertācijas veikšanas produktam pārlicinieties, ka visi vadības kloķi ir pagriezti izslēgtajā pozīcijā. Pēc pareizas inžektoru konvertācijas, katram inžektoram jāveic gāzes noplūdes pārbaude.

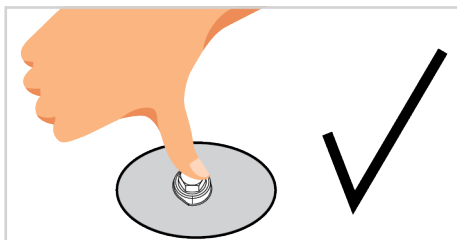
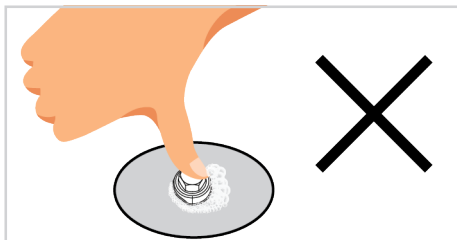
1. Pārlicinieties, ka produktam ir pieslēgta gāzes padeve un visi vadības kloķi joprojām atrodas izslēgtajā pozīcijā.
2. Katra inžektora atvere tiek aizsprostota ar pirkstu, pieliekot atbilstošu spēku, lai apturētu gāzes noplūdi, kad atbilstošais vadības kloķis ir pagriezts ieslēgtajā pozīcijā un turēts nospriests, lai ļautu gāzei sasniegt inžektoru.



3. Ar nelielu otiņu uzklājiet inžektora savienojumam sagatavotu ziepjūdeni; ja inžektora savienojumā pastāv gāzes noplūde, ziepjūdens sāks burbuļot. Tādā gadījumā ar atbilstošu spēku pievelciet inžektoru un vēlreiz atkārtojiet 3. soli aprakstīto procesu.



4. Ja burbuļošana turpinās, nekavējoties atslēdziet produkta gāzes padevi un sazinieties ar pilnvarotu servisa agentu vai licenzētu tehniķi. Nelietojiet produktu, līdz pilnvarotais serviss ir veicis labošanu.

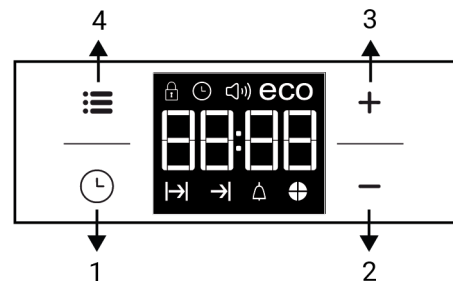


5 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

5.1 Pirmās Reizes Iestatījums

 Vienmēr iestatiet dienas laiku pirms cepeškrāsns lietošanas. Ja to neiestatīsiet, dažos cepeškrāsns modeļos nevarēsiet gatavot.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Samazināšanas taustiņš
- 3 Palielināšanas taustiņš
- 4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

 Cepšanas laika simbols

 Cepšanas beigu laika simbols *

 Trauksmes simbols

 Laika pīrāga simbols

 Eko režīma simbols

 Skaļuma līmeņa simbols

 Diennakts laika simbols

 Taustiņu bloķēšanas simbols

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

 Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos dis

Nospiediet taustiņus $+$ / $-$, lai uzstādītu laiku, cikoks pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns.

 Ja izmantojat modeli ar skārienvadības iespējām, vispirms pieskarieties pie $\equiv$ un pēc tam izmantojiet taustiņu $+$ / $-$, lai iestatītu dienas laiku.

Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.

 Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no **12:00** un tiks parādīts simbols . Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.

 Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

5.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

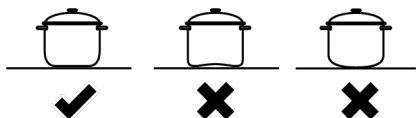
PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir

nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

6 Plīts virsmas izmantošana

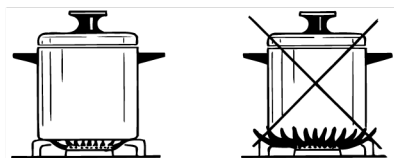
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

- Novietojiet katlus un pannas tā, lai rokturi nebūtu virs degļiem, novēršot to pārkaršanu.
- Izvairieties no nelīdzsvarotu un viegli sasveramu katlu/pannu izmantošanas uz plīts virsmas.



- Atturieties no katlu/pannu un tukšu katlu karsēšanas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Neaizdedziniet degļus bez katla vai katliem/pannām uz attiecīgā degļa.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.

- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdiet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.
- Virtuves katlu/pannu izmēram jāatbilst liesmas lielumam. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai tā neizvirzītos no katlu/pannu pamatnes, un novietojiet katlus/pannas uz katlu turētāja, centrējot to. Nenaudokite didelių keptuvīų/puodų, kad uždengtumėte daugiau nei vieną degiklį.



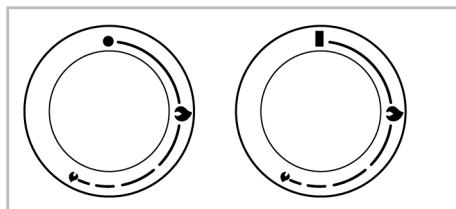
Ieteicamie katlu/pannu izmēri

sildriņķa veids	Katliņa diametrs - cm
Papildu deglis	12 – 18
Standarta deglis	18 – 20
Ātrais deglis - Wok deglis	22 - 24

Nelietojiet katlus/pannas, kas pārsniedz iepriekš norādītos izmērus. Ja izmantojat lielākas pannas/katlus, nekā norādīts, tas var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu un tuvumā esošo virsmu un pogu pārkaršanu. Turklāt, ja jūsu izstrādājuma gatavošanas virsma ir stikls, uz šīs virsmas notiks pārkaršana un produkts tiks bojāts. Izmantojot mazākas pannas/katlus, liesmas var izraisīt apdegumus.

6.2 Plīts virsmu darbība

Plīts vadības poga



- IZSLĒGTA POZĪCIJA
- 🔥 Maza liesma: zemākā gāzes jauda
- 🔥 Liela liesma: augstākā gāzes jauda

Jūs varat darbināt savu plīts virsmu ar plīts virsmas vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas vada, izmantojot vadības paneļa simbolus.

Izslēdzot (augšējā pozīcijā), deglis netiek darbināts ar gāzi. Pēc degļa aizdedzināšanas jūs varat pagatavot ēdienu, iestatot gāzes līmeni uz pogas. Iestatiet vēlamo gatavošanas jaudu, pielīdzinot pogu attiecīgajam simbolam.

Gāzes degļu aizdedzināšana

- ✓ Gāzes degļi tiek aizdedzināti ar vadības pogām.

1. Nospiediet degļa pogu.
2. Nospiežot pogu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz lielās liesmas simbolam.
3. Ar iegūto dzirksteli gāze tiek aizdedzināta.
4. Pēc sākotnējās aizdedzes turiet nospiestu pogu 3-5 sekundes.
5. Ja pēc pogas nospiešanas un atlaišanas gāze neaizdegas, atkārtojiet to pašu darbību, nospiežot pogu 15 sekundes.



Ja deglis netiek aizdedzināts 15 sekunžu laikā, atlaidiet pogu. Uzgaidiet vismaz 1 minūti, pirms mēģināt vēlreiz. Pastāv gāzes uzkrāšanās un eksplozijas risks!

6. Pielāgojiet vēlamu jaudas līmeni.

Gāzes degļu izslēgšana

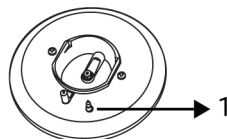
Novietojiet degļa pogu izslēgtā pozīcijā (augšā).



Ja degļa liesmas netīšām nodziest, izslēdziet degļa vadības pogu. Nemēģiniet vēlreiz aizdedzināt degli vismaz 1 minūti.

Gāzes atslēgšanas drošības mehānisms

Piesardzības nolūkos, lai izvairītos no pārplūšanas pār augšējiem degļiem, sākotnējais drošības mehānisms un nekavējoties izslēdz gāzi.



1 Gāzes atslēgšanas drošība

Lai aktivizētu gāzes izslēgšanas drošības mehānismu, turiet vadības pogu nospiestu vēl 3-5 sekundes pēc plīts aizdedzināšanas.



Kad stikla augšējais vāks ir aizvērts vai noņemts no izstrādājuma, gāze, kas nonāk uz plīts degļiem, tiks pārtraukta. Šī iemesla dēļ jūs nevarat izmantot plīts degļus, ja stikla augšējais vāks ir aizvērts vai noņemts no izstrādājuma.

Wok deglis

Wok degļi palīdz ātrāk pagatavot. Āzijas virtuvē īpaši izmantotais wok ir sava veida dziļa un plakana no lokšņu metāla cepta panna, ko izmanto malto dārzeņu un gaļas pagatavošanai uz spēcīgas liesmas īsā laikā.

Tā kā ēdieni tiek pagatavoti uz spēcīgas liesmas un ļoti īsā laikā tādās pannās, kas ātri un vienmērīgi vada siltumu, ēdiena uzturvērtība tiek saglabāta un dārzeņi paliek kraukšķīgi.

Jūs varat izmantot wok degli arī parastajiem kastroljiem.

7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

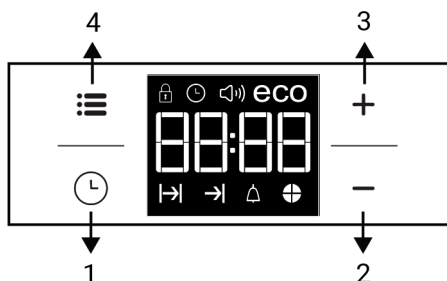
Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeri, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Cepeškrāsns apgaismojums

Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Samazināšanas taustiņš
- 3 Palielināšanas taustiņš

- 4 Iestatījumu taustiņš

Displeja simboli

→ Cepšanas laika simbols

→ Cepšanas beigu laika simbols *

🔔 Trauksmes simbols

⊕ Laika pīrāga simbols

eco Eko režīma simbols

🔊 Skaujuma līmeņa simbols

🕒 Diennakts laika simbols

🔒 Taustiņu bloķēšanas simbols

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

i Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāsies spēkā pēc īsa brīža.

i Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.

i Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.

Cepeškrāsns ieslēgšana

Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepeškrāsns sāk darboties.

Cepeškrāsns izslēgšana

Jūs varat izslēgt cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Temperatūras un cepeškrāsns darbības funkcijas izvēle.

Gatavot ēdienu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam.



1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.
 - ⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un iedegsies termostata lampiņa. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz vēlamo temperatūru, termostata lampiņa nodzīsīs. Cepeškrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

- ✓ Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.
1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
 2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
 3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+**/**-**.
 - ⇒ Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un laika atskaite.
 4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
 - ⇒ Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais

gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

5. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts **“End”**, un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.

⇒ Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.



Ja nospiedīsiet jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus **“0”** (izslēgts) pozīcijā.

7.3 Gatavošana ar tvaiku

Jūsu cepeškrāsnij ir funkcija gatavošanai ar tvaiku. Labāki cepšanas rezultāti tiek sasniegti ar tvaika palīgsistēmu Steam assist nodrošinu, lai konditorejas izstrādājumu virsma ir gaišāka, to garoza ir kraukšķīgāka un tie ir apjomīgāki. Turklāt tvaika palīgsistēma samazina mitruma zudumu pārtikas produktos, piemēram, gaļā, un ļauj tiem pagatavoties sulīgākiem no iekšpuses un garšīgākiem.

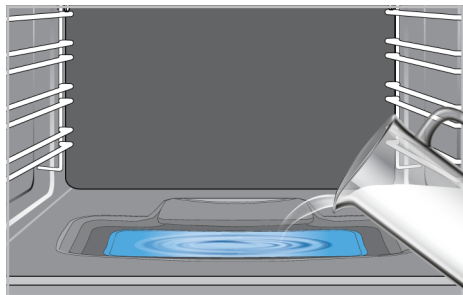
Vispārīga informācija

- Ēdiena gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā.
- Uz cepeškrāsns durtiņām gatavošanas laikā no tvaika var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.
- Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas, paejiet malā, jo tvaika gatavošanas laikā un pēc tās var rasties un iznākt tvaiks un karstums. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.

- Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns iekšpusē, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā atlikušais ūdens var radīt kaļķu nosēdumus.
- Jei jūsu gaminyje yra mėsos zondos, prieš gamindami garais įsitikinkite, kad mėsos zondo dangtelis yra uždarytas. Priešingu atveju iš mėsos zondo lizdo gali nutekėti garai.

Lai gatavotu ar tvaiku:

1. Kad esat pārbaudījis cepšanas galdu ar tvaiku un iestatījis funkciju, nosakiet temperatūru, laiku un pievienojamā ūdens daudzumu atbilstoši ēdienam, kuru vēlaties pagatavot. Šīs vērtības cepšanai varat iestatīt pats, kas nav iekļautas tabulā.
2. Ielejiet ūdens daudzumu, ko izmantosiet atbilstoši savam ēdienam, baseinā cepeškrāsns apakšā.



i Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.

3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
 - ⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Pārslēdziet funkcijas izvēles pogu uz vēlamā tvaika palīgdarbības režīmu.
5. Pārslēdziet temperatūras pogu uz vēlamā temperatūru.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī ieteicamajā plaukta pozīcijā.

⇒ Sākas cepšana.

7. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsnī, iestatot funkciju un temperatūras pogas izslēgtā pozīcijā.

i Ja pēc katras tvaika gatavošanas reizes ūdens paliek cepeškrāsns apakšā, nosusiniet palikušo ūdeni ar sausu drānu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā ūdens, kas paliek uz krāsns grīdas, var izraisīt pārkaļķošanu.

7.4 Iestatījumi

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

- ✓ Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.
1. Pieskarieties **≡**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⏏**.
 - ⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).
 2. Nospiediet **+**, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
 3. Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (Ieslēgts), un simbols **⏏** paliks izgaismots.

i Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

1. Pieskarieties **≡**, kamēr displejā tiek parādīts simbols **⏏**.
 - ⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts).
2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa **—**.
 - ⇒ Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies **"OFF"** (Izslēgts).

Brīdinājuma signāla iestatīšana

- ✓ Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai. Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

 Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.

2. Uztādiat brīdināšanas laiku ar taustiņiem **+/-**.

 Brīdinājuma toņa, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

⇒ Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.

3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mīrgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.
- ⇒ Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Nospiediet un turiet taustiņu **—**, līdz tiek parādīts "00:00".

 Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdiena gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem **+/-**.
3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.
- ⇒ Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā **"b-01"**, **"b-02"** vai **"b-03"**.

Laika mainīšana

- ✓ Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
2. Uztādiat laiku ar taustiņiem **+/-**.
3. Uztādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

Ekonomiskā režīma uzstādīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
- ⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"Off"** (Izslēgts).
2. Iespējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **+**.
- ⇒ Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (ieslēgts), un simbols **eco** paliks izgaismots.

Ekonomiskā režīma atspējošana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
⇒ Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (ieslēgts).
2. Atspējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam  .
⇒ Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts **"Off"** .

Ekrāna spilgtuma iestatīšana Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

1. Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **"d-01"** vai **"d-02"** vai **"d-03"** displeja spilgtuma iestatīšanai.
2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem **+/-** .
⇒ Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

8 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu. Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Kondensāts vai ūdens tvaiki var parādīties kā svīšana vai pilēšana uz cepeškrāsns iekšējā stikla atkarībā no ēdiena. Šī bieži sastopamā parādība var notikt, gatavojot ēdienu. Kad produkts pēc gatavošanas ir atdzisis, iekšējo stiklu ieteicams noslaucīt ar mitru drānu.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Izmantojot komplektācijā iekļautos piederumus, jūs iegūsit vislabāko gatavošanas veikspēju. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegto informāciju par ārējiem virtuves traukiem, ko izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurlaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Tāukus necaurlaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurlaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosit ārēju

virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelielām un karstumizturīgiem izstrādājumiem.

- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūnina vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.

- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnēs ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējās sildīšana	3	175	30 ... 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stieplu grila **	Ventilatora sildīšana	2	175	30 ... 50
Kēksi papīra veidnē	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējās sildīšana	3	160 - 170	20 ... 30

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180 - 200	10 ... 20
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160 - 170	20 ... 30
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	3	190	20 ... 35
Ieraugs	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	190	20 ... 40
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	25 ... 45
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	1	200	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stilbs (sautējums)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 90
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	55 ... 65
Cepta vista (1,8-2 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	15 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	50 ... 65
Tītars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	25 minūtes 220/ max, pēc 190	70 ... 120
Tītars (gaļas kubi)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	2	25 minūtes 220/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 100
Zivis	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30
Zivis	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	3	200	20 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.3 Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizzūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīga informācija

- **Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm.**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.

- Novietojiet grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdiet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nelielu daudzumu ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C) *	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250/max	25 ... 35
Jēra karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250/max	25 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250/max	1 ... 3

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

* Ja grilēšanas temperatūru jūs izstrādājumā nevar regulēt, grila funkcija darbosies pie maksimālās temperatūras vērtības.

8.1.4 Gatavošana ar tvaiku

Vispārīga informācija

- Ēdienu gatavošanu ar tvaiku var veikt tikai ar gatavošanas ar tvaiku palīdzību, kas norādītas rokasgrāmatā. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns darbības funkcijas" [► 14] par gatavošanas funkcijām ar tvaiku.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu

- cepeškrāsnī. Ūdens padeves laikā norādītie ilgumi norāda laiku, kas pagājis pēc priekšsildīšanas.
- Gatavošanas tabulā ir iekļauti ražotāja pārbaudīti gatavošanas ieteikumi. Varat iestatīt ūdens daudzumu, temperatūru, gatavošanas ar tvaiku funkciju un laiku ēdienam, kas nav tabulā.
- Veiciet gatavošanu ar tvaiku, izmantojot vienu paplāti.

Ieteikumi cepšanai ar vienu paplāti

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Darbības funkcija	Temperatūra (°C)	Nepieciešamais ūdens daudzums (ml)	Ūdens uzņemšanas laiks	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)	Apm. pārtikas svars (g)
Maize	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	200	150	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Maize	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšanas	200	250	pirms priekšsildīšanas	35 ... 45	820
Vesela vista ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	2	Augšējās un apakšējās sildīšanas	15 minūtes 250/max, pēc 190	250	pirms priekšsildīšanas	70 ... 80	2000
Ribu steiks (viens gabals)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	15 minūtes 250/max, pēc 180	300	pirms priekšsildīšanas	65 ... 75	1000
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Lasis ar dārzeņiem	Standarta paplāte *	3	Augšējās un apakšējās sildīšanas	180	250	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Kokosriekstu cepumi	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	170	200	pirms priekšsildīšanas	25 ... 35	500
Rauga maizīte	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	180	200	pirms priekšsildīšanas	20 ... 30	1200
Mīklas izstrādājumu sildīšana (maize, bageles, smalkmaiži, plāceņi)	Standarta paplāte *	3	Ventilatora sildīšana	120	50	pirms priekšsildīšanas	15 ... 25	Maize :250 Maizīte :500 Plācenis :250 Bagele :300

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

8.1.5 Pārtikas pārbaude

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250/max	25 ... 35
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250/max	1 ... 3
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.				
Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.				

9 Apkope un tīrīšana

9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīga informācija

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, trauku un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Plīts virsmām:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt paliekošus traipus uz plīts virsmām un plīts zonu sastāvdaļām, notīriet visus pārplūdušos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, to izslēdzot.
- Wok tipa degļi, ko izmanto augstā temperatūrā, var mainīt krāsu. Tas ir normāli.
- Pārvietojot dažus virtuves piederumus, uz katlu turētājiem var palikt metāla pēdas. Nebīdiet pannas un katlus uz virsmas.
- Tā kā plīts zonas vāciņi tieši saskaras ar uguni un tiek pakļauti augstām temperatūrām, krāsas maiņa un zudums laikā ir normāli. Tas nerada problēmas plīts virsmas lietošanas laikā.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.

- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku" ▶ 46).)

Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.
- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

Stikla virsmas

- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklāji tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nodrošini, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

9.2 Tīrīšanas piederumi

Izvaiieties no izstrādājuma piederumu ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

9.3 Plīts virsmas tīrīšana

Gāzes degļu tīrīšana

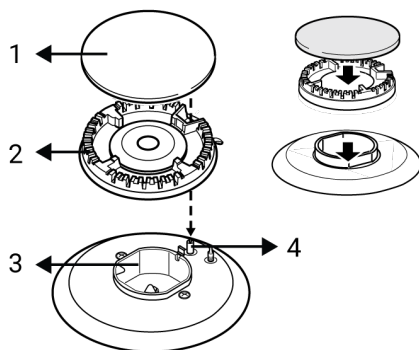
1. Pirms plīts virsmas tīrīšanas noņemiet katla turētājus, degļa vāciņus un galvas no plīts virsmas.
2. Tīriet plīts virsmu atbilstoši ieteikumiem, kas iekļauti vispārīgajā tīrīšanas informācijā atbilstoši virsmas tipam (emaljēta, stikla, inoksa utt.).

3. Notīriet degļa kameru ar drāniņu, kas samērcēta mazgāšanas līdzeklī, vai ar neskrāpējošu, mīkstu suku. Pārļiecinieties, ka nav palikuši pārtikas atlikumi.
4. Notīriet aizdedzes sveces un termiskos elementus (modeļos ar aizdedzi un termisko elementu) ar labi izgrieztu drānu. Pēc tam nosusiniet ar tīru drāniņu. Pievērsiet uzmanību tam, lai aizdedzes svece un termiskais elements būtu pilnīgi sausi.
5. Pēc katras darbības notīriet degļa vāciņus un galvas ar mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet.
6. Noturīgu traupu gadījumā degļa vāciņus un galvas vismaz 15 minūtes turiet mazgāšanas līdzekļa ūdenī vai siltā ziepjūdenī. Notīriet ar nemetālisku un neskrāpējošu suku.
7. Jūs varat izmantot Quick&Shine tīrīšanas līdzekļus cepeškrāns iekšpusei un griliem, kurus lieto emaljētām virsmām un kurus ieteicis pilnvarotais servisa centrs, īpaši noturīgiem traukiem uz emaljētiem degļu vāciņiem.
8. Tīrot tos, degļa vāciņiem nedrīkst pieskarties ar agresīviem mazgāšanas līdzekļiem, piemēram, krāsns iekšējiem tīrīšanas līdzekļiem, atkalķotājiem, tas var izraisīt krāsas maiņu.
9. Pēc katras darbības katla turētājus notīriet ar mazgāšanas līdzekli un mīkstu suku, kas neskrāpē, un pēc tam nosusiniet.
10. Ja degļa vāciņus un katlu turētājus izmanto mitrus, karstuma ietekmē var rasties noturīgi kaļķa traipi. Pirms darbības pārļiecinieties, ka tie ir nožuvuši.
11. Novietojiet attiecīgi degļu galvas, vāciņus un katlu turētājus.

12. Novietojot katlu turētājus, pārļiecinieties, ka tie atrodas degļu centrā. Piespraudes modeļos piestipriniet tapas uz degļa plāksnes pie tapām, kas atrodas katla turētājos.

Degļa daļu montāža

1. Pēc degļu tīrīšanas ievietojiet daļas, kā parādīts attēlā.
2. Novietojiet degļa galvu tā, lai tā izietu caur degļa aizdedzes sveci (4). Pagrieziet degļa galvu pa labi un pa kreisi, lai pārļiecinātos, ka tā atrodas degļa kamerā.
3. Uzlieciet degļa vāciņu uz degļa galvas.



- 1 Degļa vāciņš
- 2 Degļa galva
- 3 Degļa kamera
- 4 Aizdedzes svece (modeļos ar aizdedzi)

9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenonemiet apakšā esošās pogas un blīves. Var tikt bojāts vadības panelis un pogas.
- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms

vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

9.5 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

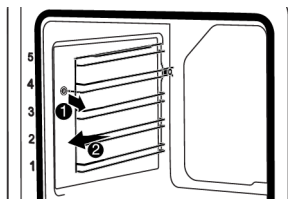
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet "Kataliskās sienas" sadaļā.

Ja izstrādājums ir stieplu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stieplu plauktu pret sevi, lai to pilnībā izņemtu.



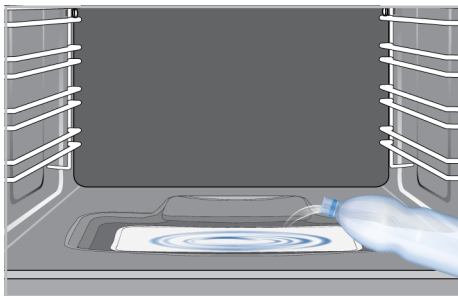
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

Cepeškrāsns pamatnes baseina tīrīšana

Atkarībā no tā, cik bieži notiek gatavošana ar tvaiku un tvaika tīrīšanas darbības, un izmantotā ūdens cietības, cepeškrāsns ūdens baseinā var rasties kaļķakmens plankumi.

Lai noņemtu kaļķakmeni, kas var izveidoties cepeškrāsns pamatnes baseinā pēc gatavošanas ar tvaiku, ik pēc 2 vai 3 šādām darbībām veiciet tīrīšanu ar tvaiku:

1. Cepeškrāsns pamatnes baseinā pievienojiet ūdenim 350 ml galda etiķa (etiķa skābums nedrīkst pārsniegt 6%).



2. Pagaidiet vismaz 30 minūtes, lai etiķis istabas temperatūrā izšķīdinātu kaļķakmens nosēdumus.
3. Iztīriet baseinu ar mīkstu, mitru drānu un sausu drānu.

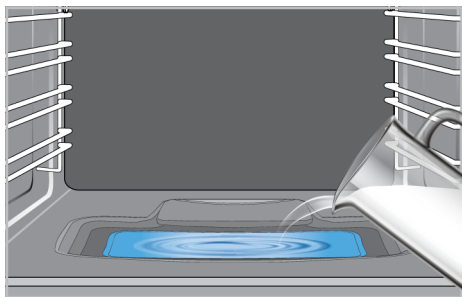
Lai palielinātu atkalķošanas efektivitāti ūdens baseinā, papildus iepriekšminētajām atkalķošanas darbībām pēc katrām 10 lietošanas reizēm:

Izvēlieties darbības funkciju, kurā ir aktīvs apakšējais sildītājs, un darbiniet cepeškrāzni 2-3 minūtes 100 °C temperatūrā. Pēc tam izslēdziet cepeškrāzni un izsmidziniet cepeškrāsns iekšpusi un grila tīrīšanas līdzekli, kas ieteikts jūsu produkta zīmolam, ūdens baseinā uz krāsns grīdas un atstājiet uz 5 minūtēm. Kad 5 minūtes ir pagājušas, notīriet ūdens baseinu uz krāsns grīdas ar mitru mikrošķiedru drānu un nosusiniet.

9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas ļauj viegli notīrīt netīrumus (nepaliek uz ilgu laiku), ko mīkstina cepeškrāsns iekšpusē esošais tvaiks un ūdens pilieni, kas kondensējas krāsns iekšējās virsmās.

- 1.
2. Piepildiet baseinu pie krāsns grīdas ar 200 ml ūdens.



Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.

3. Nospiediet uz vadības paneļa esošo gatavošanas/tīrīšanas ar tvaiku pogu.
 - ⇒ Vadības panelī iedegsies tvaika gatavošanas/tīrīšanas indikators.
4. Iestatiet cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 20 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.



Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsni radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durtiņām var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

(Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.) Pēc kondensāta veidošanās

cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties peļķe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.

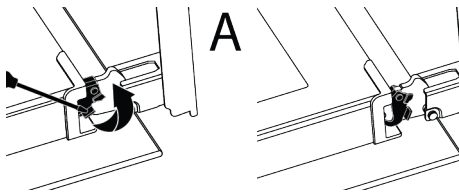


9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

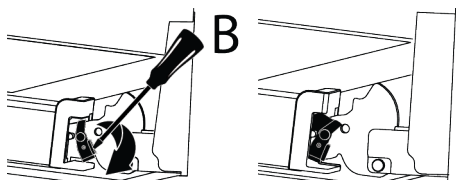
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās **"Cepeškrāsns durvju noņemšana"** un **"Durvju iekšējo stiklu noņemšana"**. Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu. Lai novērstu kaļķa atlikumus, kas var veidoties uz cepeškrāsns stikla, noslaukiet stiklu ar etiķi un noskalojiet.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

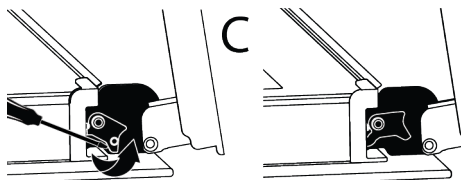
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



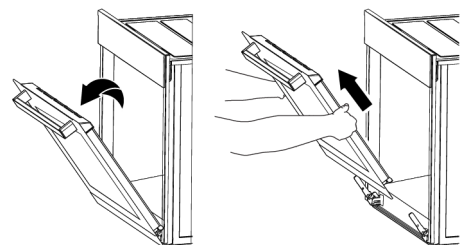
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



6. (C) tipa eņģes ir pieejamas mīksti atveramās/aizveramās durvju tipos.



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



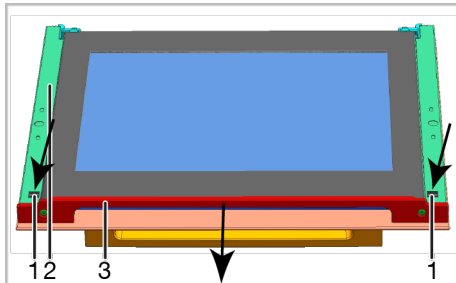
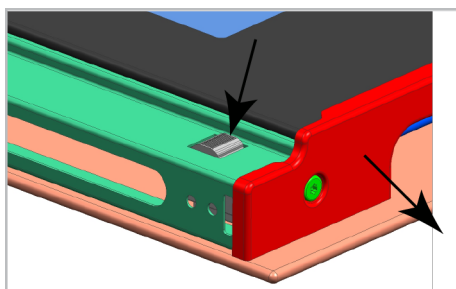
8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

i Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

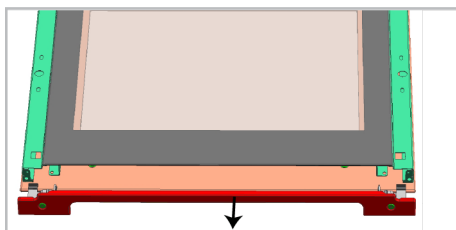
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

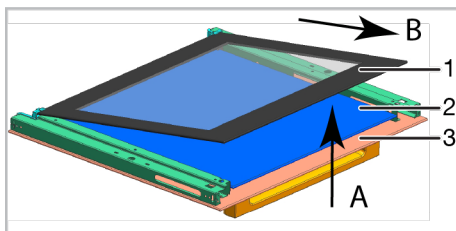
1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Izciļnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils



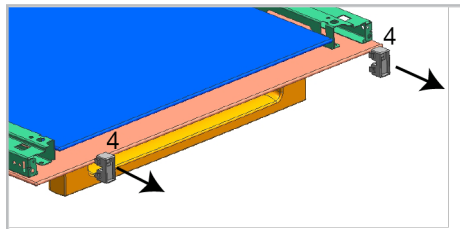
2. Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izciļņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpusēs.



- 1 Pēdējais iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis*
- 3 Ārējais stikla panelis

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet iekšējo stikla paneli (1) virzienā "A" un izvelciet virzienā "B"
4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli; Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.

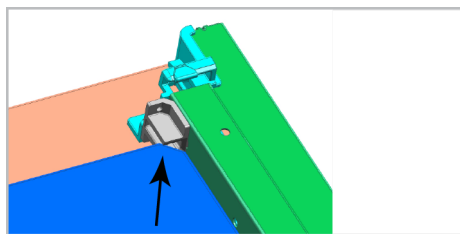


4 Stikla turētāja savienotājelements*

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

5. Atkārtojiet to pašu procedūru, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2). Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.
6. Šekilde gosterīdīgi gibi, camu plastik yuvanın arasına girecek şekilde yerleştirin.

i Pretējā gadījumā stikla panelis nebūs pilnībā ievietots, var tik pakļauts vibrācijām un salūzt.



7. Pēc pēdējā iekšējā stikla paneļa (1) ievietošanas pārliecinieties, vai paneļa apdrukātā puse ir pavērsta iekšējā stikla paneļa virzienā.

8. Ir ļoti svarīgi, lai pēdējā iekšējā stikla paneļa zemākie stūri tiktu ievietoti plastmasas gropēs.

i Pretējā gadījumā stikla panelis nebūs pilnībā ievietots, var tik pakļauts vibrācijām un salūzt.

9. Noteikti ievietojiet stikla turētāja savienotājdaļas tām paredzētajās gropēs.

10. Visbeidzot uzspiediet uz profila izciļņiem, lai tos atkal ievietotu gropēs.

9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīga informācija

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsns darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.

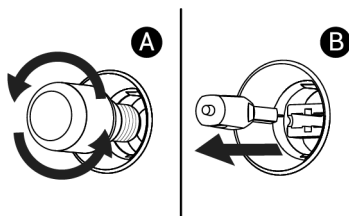
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



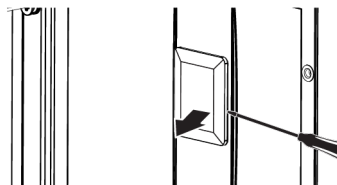
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



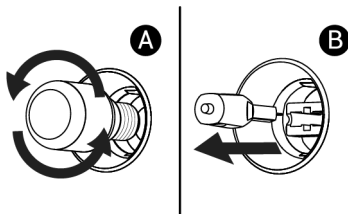
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stieplu plauktus saskaņā ar aprakstu.



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

10 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus.
>>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā radās ūdens pilieni

- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis.
>>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.

- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Aizdedzes dzirksteles nav.

- Nav strāvas. >> > Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes vārsts ir aizvērts. >>> Atveriet gāzes vārstu.
- Gāzes caurule ir saliekta. >>> Uztādiet gāzes cauruli pareizi.