

LV

Lietošanas, uzstādīšanas un pievienošanas instrukcijas



Gāzes plīts iekārta

Gāzes plīts iekārta

Cienījamais pircēj!



Mēs pateicamies par jūsu pirkumu un ceram, ja jūs drīz pārliecināties par mūsu produktu lietošanas ērtumu un drošumu. Lai padarītu iekārtas lietošanu vienkāršāku, lūdzu, izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Šī lietošanas instrukcija ļaus jums iepazīties ar jaunās plīts funkcijām. Lūdzu, izlasiet to rūpīgi pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi.

Šīs lietošanas instrukcijas ir derīgas izmantošanai tikai valstīs, kuras simbols ir norādīts uz iekārtas. Ja uz iekārtas NAV norādīts valsts simbols, ir jāievēro tehniskie noteikumi iekārtas adaptēšanai atbilstoši jūsu valstī pastāvošajām prasībām un noteikumiem.

Pārbaudiet, vai iekārta jums ir piegādāta bez bojājumiem. Ja atklājat bojājumu, kas radies transportēšanas laikā, sazinieties ar jūsu tirgotāju vai reģionālo tirdzniecības pārstāvi, pie kura iegādājāties iekārtu. Nepieciešamos telefonu numurus skatiet uz rēķina vai piegādes apliecinājuma. Novēlam jums daudz patīkamu brīžu jūsu jaunās mājtsaimniecības iekārtas lietošanā.

Instrukcijas pievienošanai

Ierīci drīkst pievienot tikai atbilstoši klāt pieliktajām instrukcijām par savienojumu veikšanu, kā arī saskaņā ar attiecīgajiem pievienošanas noteikumiem un standartiem. Pievienošanas darbības drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

Parametru plāksne

Parametru plāksne ar galveno ierīces tehnisko informāciju atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama, atverot cepeškrāsns durvis.

Svarīgi brīdinājumi	3
Iekārtas apraksts	5
Gatavošanas zonas	6
Gāzes degļu lietošana	8
Gāzes cepeškrāsns	9
Ēdiena gatavošana	14
Tīrīšana un uzturēšana	22
Speciālie brīdinājumi un ziņojumi par kļūdām	26
Uzstādīšana un pievienošana	28
Sprauslu tabula.....	35
Tehniskie rādītāji	36

Svarīgi brīdinājumi

- Iekārtas pievienošanu drīkst veikt tikai autorizēta gāzes dienesta autorizēta servisa centra kvalificēts speciālists. Turklāt ir jāievēro visi spēkā esošie likumi un tehniskie noteikumi par iekārtas pievienošanu to gāzes pievadam, kurus apstiprinājis vietējais gāzes piegādes uzņēmums. Svarīga informācija par šiem noteikumiem ir sniegta nodaļā "Instrukcijas pievienošanai". Iekārtas pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai autorizēta servisa darbinieks vai cits kvalificēts meistars.
- Neautorizētas darbības ar plīts iekārtu un patvaļīgs tās remonts var izraisīt sprādziena, elektriskās strāvas trieciena vai īssavienojuma rašanos, kā rezultātā var tikt gūtas traumas un sabojāta iekārta. Jebkuras šāda veida darbības drīkst veikt tikai atbilstoši apmācīts tehniķis.
- Pirms iekārtas uzstādīšanas un pievienošanas pārlicinieties, ka vietējais dabasgāzes pievads un savienojums (gāzes tips un spiediens) ir savietojams ar jūsu iekārtu.
- Šī iekārta nav piemērota pievienošanai skurstenim vai ventilācijas šahtai. Iekārtu drīkst uzstādīt un pievienot tikai saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Gāzes degļu lietošanas laikā parasti telpā tiek izdalīts siltums un mitrums, tāpēc gāzes plīts virsmas uzstādīšanas vietai ir jābūt labi ventilējamai. Vairumā gadījumu ir pietiekami, ja ir atvērti logi vai durvis, bet, ja iekārta tiek lietota ar pilnu jaudu ilgstoši, nepieciešama spēcīgāka ventilācija vai tvaika nosūcējs.
- Ēdiena gatavošanas laikā sakarsēti tauki vai eļļa uz plīts virsmas var aizdegties. Pastāv aizdegšanās un uguns izcelšanās risks, tāpēc uzraugiet gatavošanas procesu visu laiku.
- Nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrītājus gatavošanas virsmas tīrīšanai, jo to lietošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.
- Īpaši uzmanīgi rīkojieties, gatavojot ēdianu cepeškrāsnī. Cepešpannas, režģis un cepeškrāsns iekšpusē ir ļoti karsti, tāpēc ļoti ieteicams lietot aizsargcimdus.
- Lietošanas laikā cepeškrāsns durvis uzkarst. Cepeškrāsns durvīs ir iebūvēts trešais stikls paaugstinātai aizsardzībai, kas samazina ārējās durvju virsmas temperatūru (tikai specifiskiem modeļiem).
- Neuzglabājiet nekādus viegli uzliesmojošus, sprāgstošus, temperatūras jutīgus vai gaistošus priekšmetus vai vielas (piem., papīru, virtuves drānas, plastmasas maisiņus, tīrīšanas līdzekļus un dažādus aerosolus) atvilktnē zem iekārtas, jo šie priekšmeti var aizdegties un izraisīt ugunsgrēku cepeškrāsns lietošanas laikā. Izmantojiet atvilktni tikai cepeškrāsns aprīkojuma un piederumu uzglabāšanai (seklām cepšanas paplātēm, notecināšanas paplātei utt.).
- Lai nesabojātu citu iekārtu elektrības vadus, lieciet tos atstatu no šīs lielās ierīces. Ja tie ir piestiprināti, piemēram, pie cepeškrāsns durvīnām, var tikt traucēta strāvas padeve, tāpēc citu ierīču elektrības vadiem ir jāatrodas pietiekamā attālumā no šīs ierīces.
- Nelietojiet plīts virsmu telpas apsildīšanai. Nenovietojiet tukšas pannas un katlus uz virsmas.
- Nodrošiniet, ka gāzes degļu komponenti ir pareizi uzstādīti un novietoti.
- Nenokļājiet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar alumīnija foliju un novietojiet cepšanas paplātes un citus traukus cepeškrāsns apakšā. Alumīnija folija apgrūtinās gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī un tādā veidā traucēs gatavošanas procesam, kā arī radīs emaljas pārklājuma bojājumus.
- Uzmanību! Var radīt apdegumus, īpaši maziem bērniem un bērniem, kuri pilnībā neapzinās šos draudus. Pastāv apdegumu un applaucēšanās risks, tāpēc nelaidiet mazus bērnus pie šīs ierīces, un ļaujiet to izmantot tikai lielākiem bērniem un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Uzmanību! Var radīt apdegumus. Sildelementi, cepeškrāsns un piederumi lietošanas laikā var ļoti uzkarst, tāpēc, darbojoties ar pannām, vienmēr lietojiet virtuves dvieli vai virtuves cimdus un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- Cepeškrāsns durvju eņģes var tikt bojātas pārāk lielas slodzes rezultātā. Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm smagus katlus un pannas un neatbalstieties pret tām cepeškrāsns

iekštelpas tīrīšanas laikā. Pirms tīrīšanas izņemiet cepeškrāsns durvis (skatiet nodaļu par cepeškrāsns durvju izņemšanu un ievietošanu). Nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm un nesēdīet uz tām; tas īpaši attiecas uz bērniem.

- Šī iekārta pieder klasei 2/1. Uzstādot iekārtu starp diviem virtuves mēbelējuma elementiem, tā var būt tiešā saskarē ar tiem abās pusēs. Iekārta vienā pusē drīkst atrasties virtuves mēbelējuma daļa, kas ir augstāka par iekārtu tikai tad, ja attālums starp iekārtu un šo mēbelējuma elementu nav mazāks par 10 centimetriem. Šādā gadījumā iekārta otrā pusē drīkst uzstādīt virtuves mēbelējumu, kura augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.
- Attālumam starp virtuves darba virsmu un pārsegu jābūt vismaz tādām pašam, kā norādīts virtuves pārsega uzstādīšanas instrukcijā, bet nekādā gadījumā ne mazākam par 650 mm.
- Iekārta ir paredzēta uzstādīšanai tieši uz grīdas virsmas, bez papildu balstu izmantošanas.
- Šī ierīce ir izgatavota saskaņā ar attiecīgajiem spēkā esošajiem drošības standartiem. Tomēr mēs stingri iesakām personām ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem, kā arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām nelietot ierīci bez ziņošanas un kvalificētas personas uzraudzības. Šie paši ieteikumi attiecas uz situācijām, kad ierīci lieto nepilngadīgas personas.



Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko

iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

Izmantojuma mērķis

Iekārta ir paredzēta tradicionālai ēdiena gatavošanai sadzīves apstākļos un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem. Individuālas lietošanas opcijas ir detalizēti aprakstītas tālāk šajā lietošanas instrukcijā.

Ja sajūtat telpā gāzes smaku vai pamanāt gāzes pievada bojājumu:

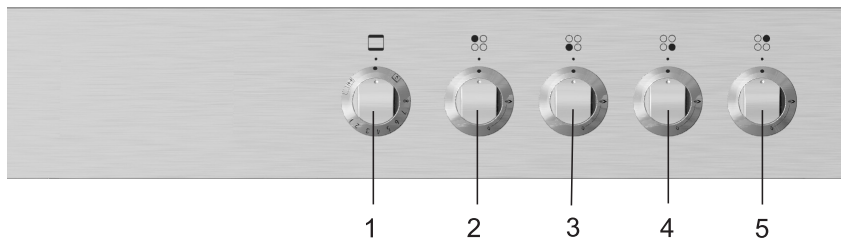
- Nekavējoties aizveriet galveno gāzes pievada vārstu vai slēdziet gāzes balonu.
- Nodzēsiet jebkuru liesmu telpā, ieskaitot cigaretes un citus tabakas izstrādājumus.
- Neieslēdziet nekādas elektriskās ierīces (ieskaitot apgaismojumu).
- Rūpīgi izvēdiniet telpu – atveriet logus!
- Nekavējoties sazinieties ar servisa centru vai autorizētu gāzes piegādes dienestu.

Iekārtas apraksts

Zīmējumā parādīts viens no plīts iekārtas modeļiem. Šīs instrukcijas paredzētas vairākiem iekārtu modeļiem ar nelielām funkciju atšķirībām, tāpēc, iespējams, jūs sastapsieties ar funkciju aprakstu, kas nav pieejamas jūsu iekārtā.



- 1 Plīts virsmas vāks (tikai specifiskiem modeļiem)
- 2 Garaiņu izvades atvērums
- 3 Laukums ap gatavošanas zonām
- 4 Kontroles panelis
- 5 Cepeškrāsns durvju rokturis
- 6 Cepeškrāsns durvis
- 7 Plīts atvilktnē
- 8 Papildu balsts (tikai specifiskiem modeļiem)
- 9 Regulējamas kājiņas; pieejamas pēc plīts atvilktnes izņemšanas (tikai specifiskiem modeļiem)



1. Darbības režīma izvēles kloķis un cepeškrāsns temperatūras iestatīšana.
2. Gatavošanas zonas kloķis, aizmugures kreisais, normālais deglis.
3. Gatavošanas zonas kloķis, priekšējais kreisais, normālais deglis.
4. Gatavošanas zonas kloķis, priekšējais labais, lielais deglis.
5. Gatavošanas zonas kloķis, aizmugures labais, palīgdegļis.

Elektriskā aizdedzināšana (tikai specifiskiem modeļiem)

Gāzes plīts virsmas degļus var aizdedzināt, izmantojot elektriskās aizdedzināšanas ierīci, kas ir iebūvēta blakus katram deglim. Elektriskā aizdedzināšana darbosies tikai tad, ja barošanas vads ir pievienots elektroinstalācijas līdzdai. Ja elektriskā aizdedzināšana nedarbojas elektroenerģijas padeves traucējumu vai mitruma iedarbības dēļ, jūs varat aizdedzināt gāzes degli ar parastu sērkokociņu vai šķiltavām. Cepeškrāsns degli var aizdedzināt tādā pašā veidā.

Plīts vāks (tikai specifiskiem modeļiem)

Pirms vāka atvēršanas pārliecinieties, ka tas ir tīrs un uz tā nav nekādu šķidrumu palieku. Plīts vāks ir izgatavots no stikla ar lakas pārklājumu; to drīkst aizvērt tikai pēc tam, kad gatavošanas zonas ir pilnīgi atdzisušas.

Dzesēšanas ventilatora darbības pagarināšana

Pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesēšanas ventilators turpina darboties, kamēr cepeškrāsns ir pilnīgi atdzisusi.

Programmējams taimeris

Iestatiet pareizu laiku, kā aprakstīts atsevišķā programmējamā taimera instrukcijā, kas tiek piegādāta kopā ar jūsu ierīci. Pareiza laika iestatīšana ir nepieciešama iekārtas lietošanai. Cepeškrāsns darbība ir iespējama tikai pēc pareiza laika iestatīšanas.

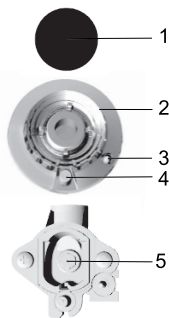
Gatavošanas zonas

Pirms iekārtas lietošanas pirmo reizi

Pirms gāzes plīts virsmas lietošanas pirmo reizi nav jāievēro nekāda specifiska darbību secība vai piesardzības pasākumi.

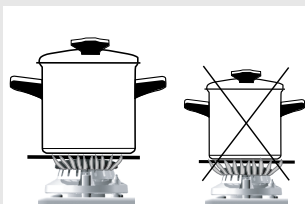
Svarīgi brīdinājumi

- Ja jums patīk kraukšķīgs ēdiens, vispirms iestatiet degli maksimālas jaudas stāvoklī, bet pēc tam turpiniet cepšanu ar minimālu jaudu.
- Dažiem iekārtu modeļiem gāzes degļi ir aprīkoti ar termoelektriskās aizsardzības ierīcēm. Ja degļa liesma nejauši izdziest (izlieta ēdiena, vēja brāzmas rezultātā), gāzes padeve tiek automātiski slēgta. Nepastāv iespējas gāzei izplūst telpā!
- Ja nodziest liesma gāzes degļiem bez termiskās aizsardzības, gāze izplūst telpā!
- Vienmēr novietojiet gāzes degļa vāciņu rūpīgi un precīzi uz degļa vainaga. Rūpējieties, lai degļa vainaga sprauslas vienmēr būtu tīras un neaizsprostotas.



- 1 Degļa vainaga vāciņš
- 2 Degļa vainags ar balstu degļa vāciņam
- 3 Termoelementi (tikai termiski aizsargātiem degļiem; pieejami dažiem modeļiem)
- 4 Aizdedzināšanas svece
- 5 Sprausla

Ēdiena gatavošanas trauki



- Pareiza ēdiena gatavošanas trauka izmēra izvēle ir ļoti būtiska, lai panāktu optimālu gatavošanas laiku un gāzes patēriņu. Trauka diametrs ir vissvarīgākais parametrs.
- Ja trauka diametrs ir **par mazu**, liesma, sniedzoties pāri gatavošanas trauka malai, var to sabojāt, bet gāzes patēriņš šādos gadījumos pieaug.
- Gāzes degšanai ir nepieciešams atbilstošs skābekļa daudzums. Pārmērīgi liela trauka diametra gadījumā skābekļa daudzums ir nepietiekams un rezultātā karsēšanas jauda ir nepietiekama.

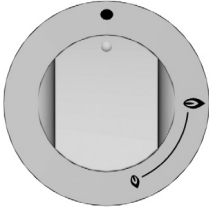
Režģa paplašinājums (pieejams tikai dažiem modeļiem)

Lietojiet paplašinājuma režģi trauku ar mazu diametru novietošanai. Novietojiet papildu režģi virs palīgdegļa vainaga.

Degļa tips	Trauka diametrs
Lielais (3,0kW)	220-260 mm
Normālais (1,9kW)	180-220 mm
Palīgdegļlis (1,0kW)	120-180 mm
Trīskāršais degļlis (3,5kW)	220-260 mm

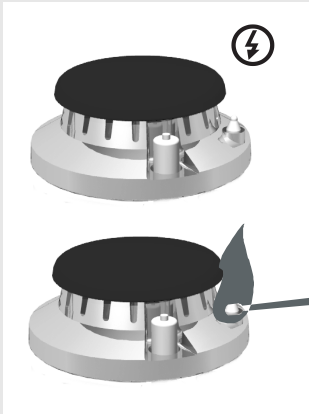
Gāzes degļu lietošana

Kontroles kloķis



•	gāzes vārsts ir aizvērtā stāvoklī
	maksimāla jauda
	minimāla jauda

Degļu aizdedzināšana un lietošana (atkarībā no modeļa)



- Gāzes degļu kontrole tiek veikta ar atbilstošiem regulēšanas kloķiem. Liesmas jauda ir norādīta uz katra kloķa ar lielas liesmas simbolu un mazas liesmas simbolu (skatiet iekārtas aprakstu).
- Vienmēr grieziet kloķi pāri lielās liesmas pozīcijai () mazās liesmas pozīcijas () virzienā un atpakaļ. Darba pozīcija vienmēr atrodas starp abu liesmu simboliem.
- Gāzes degļus var aizdedzināt ar elektrisko aizdedzināšanas ierīci, kas ir iebūvēta blakus katram deglim (tikai specifiskiem modeļiem).

Pirms kloķa pagriešanas tas vispirms jāiespiež uz iekšu.

Gāzes aizdedzināšana ar vienu roku


- Lai aizdedzinātu gāzes degli, piespiediet izvēlētā degļa kloķi un pagrieziet to maksimālās jaudas (liesmas) pozīcijā. Iedegties elektriskā dzirkstele no aizdedzināšanas ierīces un tiks aizdegta gāzes plūsma.
- Gadījumā, kad elektriskā aizdedzināšanas ierīce nedarbojas barošanas padeves pārtraukuma vai mitruma iedarbības uz aizdedzināšanas dzirksteli rezultātā, jūs varat aizdedzināt gāzes degli ar parastu sērkokociņu vai šķiltavām.


Gāzes aizdedzināšana ar abām rokām

- Lai aizdedzinātu gāzes degli, piespiediet izvēlētā degļa kloķi un pagrieziet to maksimālās jaudas pozīcijā. Pēc tam piespiediet aizdedzināšanas pogu vairākas reizes. Iedegties elektriskā dzirkstele no aizdedzināšanas ierīces un tiks aizdegta gāzes plūsma.
- Gadījumā, kad elektriskā aizdedzināšanas ierīce nedarbojas barošanas padeves pārtraukuma vai mitruma iedarbības uz aizdedzināšanas dzirksteli rezultātā, jūs varat aizdedzināt gāzes degli ar parastu sērkokociņu vai šķiltavām. Tiklīdz gāze ir

aizdegusies, turiet kontroles kloķi piespiestu vēl 10 sekundes, līdz gāzes liesma kļūst stabila.

- Pēc aizdedzināšanas turiet kontroles kloķi piespiestu vēl 10 sekundes, līdz gāzes liesma kļūst stabila.
- Pēc tam liesmu var iestatīt starp maksimālās un minimālās jaudas līmeni. Jebkurš liesmas iestatījums starp pozīcijām (⬆) un (●) nav ieteicams, jo šajā diapazonā liesma nav stabila un var viegli izdzist.

 **Ja degļi neizdodas aizdedzināt pēc 15 sekundēm piespiesta kloķa stāvoklī, aizgrieziet gāzes padevi degļim un nogaidiet vismaz vienu minūti. Pēc tam atkārtojiet aizdedzināšanas darbības.**

 **Ja degļa liesma izdziest neatkarīgi no iemesla, aizgrieziet gāzes padevi degļim un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkārtojat aizdedzināšanas darbības.**

- Piezīme: degļu aizdedzināšanas brīdī (attiecas uz trīskāršiem un divkāršiem degļiem un Mini Wok režīmu) ēdiena gatavošanas traukiem jābūt novietotiem uz režģa virs degļa.
- Lai izdzēstu liesmu un aizvērtu gāzes padevi degļiem, pagrieziet kontroles kloķis pa labi, pozīcijā 'OFF' (izslēgts) (●).

Gāzes cepeškrāsns

Pirms cepeškrāsns lietošanas pirmo reizi

Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns un nomazgājiet tos ar siltu ūdeni un tradicionālu tīrīšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Kad cepeškrāsns tiek uzkaršēta pirmo reizi, izdalīsies un būs sajūtama specifiska "jaunas ierīces" smaka; tāpēc rūpīgi izvēdiniet telpu, kamēr cepeškrāsns uzkarst.

Svarīgi brīdinājumi

- Nenoklājiet cepeškrāsns iekštelpas sienas ar alumīnija foliju un nenovietojiet cepšanas paplātes un citus traukus cepeškrāsns apakšā. Alumīnija folija apgrūtinās gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī un tādā veidā traucēs gatavošanas procesam, kā arī radīs emaljas pārklājuma bojājumus.
- Cepeškrāsns gāzes degļim ir iebūvēta termoelektriskā aizsardzība. Ja degļa liesma izdziest nejauši vai kļūdas dēļ, gāzes pievads tiks automātiski slēgts.
- Cepeškrāsns temperatūra tiek regulēta ar termostatu. Regulēšana ir iespējama tikai, kad cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Cepeškrāsns durvju apakšas panelim vienmēr jāatrodas savā vietā cepeškrāsns darbības laikā.

⚠ Neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem atdzist cepeškrāsns apakšā, jo tas izraisīs kondensāta veidošanos, kas savukārt var radīt cepeškrāsns koroziju.


Darbības režīmi (atkarībā no modeļa)

- Cepeškrāsns lietošanu veic ar darbības režīmu izvēles kloķi. Kad kloķis tiek piespiests uz iekšu kontroles panelī, to var pagriezt pa kreisi (pretēji pulksteņa rādītāja virzienam); infra starojuma degļa lietošanas laikā kloķi var pagriezt pa labi (pulksteņa rādītāja virzienā).

A) Tradicionālā cepeškrāsns lietošana ar gāzi

- Šajā darbības režīmā cepeškrāsns tiek uzkaršēta ar iebūvēto cepeškrāsns gāzes degli.
- Gaļas un konditorejas izstrādājumu cepšana ir vienlaicīgi iespējama tikai vienā plaukta līmenī.

Cepeškrāsns degļa aizdedzināšana un lietošana

- Piespiediet cepeškrāsns kontroles kloķi uz iekšu kontroles panelī un pagriežiet to pozīcijā . Vienlaicīgi piespiediet aizdedzināšanas ierīces pogu vai pielieciet liesmu (aizdegto sērkokociņu, gāzes degļa aizdedzinātāju) gāzes degļa aizdedzināšana atvēršanai, lai aizdedzinātu gāzi.
- Pēc aizdedzināšanas turiet kloķi piespiestu apmēram 10 sekundes, līdz liesma kļūst stabila. Pēc tam atlaidiet kloķi un iestatiet vēlamo karstuma jaudu starp pozīcijām 8 un 1.

⚠ Ja deglis neaizdegas pēc tam, kad kloķis bijis piespiests piecpadsmit sekundes, aizveriet degli un nogaidiet vismaz vienu minūti. Pēc tam atkārtojiet aizdedzināšanas darbības.

⚠ Ja degļa liesma nodziest (neatkarīgi no iemesla), aizveriet degli un nogaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtotas aizdedzināšanas.




- Cepeškrāsns temperatūra tiek regulēta ar iebūvētu termostatu. Nekavējoties pēc aizdedzināšanas deglis darbojas ar pilnu jaudu; kad tiek sasniegta iestatītā temperatūra, termostats automātiski samazina degļa jaudu līdz līmenim, kas nepieciešams iestatītās temperatūras uzturēšanai.
- Regulēšana ir iespējama tikai tad, kad cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Lai izslēgtu cepeškrāsns degli, pagriežiet kloķi atpakaļ pozīcijā (●).



lestatījums	Temperatūra°C
●	gāzes vārsts ir aizvērts
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150



B) Infra starojuma degļa lietošana

- Šajā darbības režīmā infra starojuma deglis uzkaršē ēdienu, izstarojot karstumu, un ļauj iegūt grilēšanu. Šis deglis ir iebūvēts tieši zem cepeškrāsns telpas griestiem.
- Infra starojuma degļa lietošanas laikā cepeškrāsns termostats ir atslēgts – infra starojuma deglis darbojas ar pilnu jaudu visu laiku; tāpēc cepeškrāsns durvīm jābūt atvērtā stāvoklī vai izņemtām un kontroles paneļa aizsargplāksnei jābūt uzstādītai zem tā (ievietojiet aizsardzības paneli zem kontroles paneļa stiprināšanas skrūvēm).
- Kontrolējiet infra starojuma degli ar cepeškrāsns 7. grila kontroles kloķi. Pozīcija  ir infra starojuma degļa režīma pozīcija. Kloķa pozīcijas starp ● un  nav pieļaujamas, jo liesma šajā diapazonā nav stabila un var izdzist.
- Piespiediet cepeškrāsns kontroles kloķi uz iekšu kontroles panelī un pagrieziet to pozīcijā . Vienlaicīgi piespiediet aizdedzināšanas ierīces pogu vai pielieciet liesmu (aizdegto sērkokociņu, gāzes degļa aizdedzinātāju) gāzes degļa aizdedzināšana atvērumam, lai aizdedzinātu gāzi.
- Pēc aizdedzināšanas turiet kloķi piespiestu apmēram 10 sekundes, līdz liesma kļūst stabila, un pēc tam atlaidiet kloķi. Laikam starp gāzes plūsmas palaišanu un aizdedzināšanu jābūt tik īsam, cik vien iespējams.



Ja deglis neaizdegas pēc tam, kad kloķis bijis piespiests piecpadsmit sekundes, aizveriet degli un nogaidiet vismaz vienu minūti. Pēc tam atkārtojiet aizdedzināšanas darbības.



Ja degļa liesma nodzīst (neatkarīgi no iemesla), aizveriet degli un nogaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtotas aizdedzināšanas.

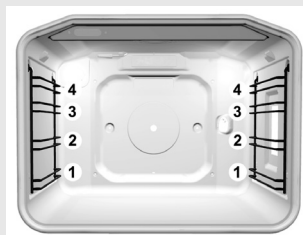
- Nodzēsiet / izslēdziet cepeškrāsns degli, pagriežot kloķi atpakaļ pozīcijā (●). Gāzes padeves vārsts tiek aizvērts degļa liesma nodzēsta.



C) Grils (elektriskais infra deglis)

- Šajā darbības režīmā karstumu izstaro elektriskais infra starojuma deglis, kas ir iebūvēts tieši zem cepeškrāsns telpas griestiem.
- Šis lietošanas režīms ir īpaši piemērots mazāku gaļas gabalu cepšanai, piemēram, bifštekam, grila desiņām, steikiem, karbonādēm u.c.
- Grila režīmu var arī izmantot vistas gaļas cepšanai uz iesma (tikai specifiskiem modeļiem).
- Piespiediet darbības režīma izvēles kloķi uz iekšu kontroles panelī un pagrieziet to pa labi, pozīcijā ar grila / cepšanas uz iesma simbolu. Tīks aktivizēts grila degļa un cepšanas uz iesma mehānisms (tikai specifiskiem modeļiem).
- Gatavošanas temperatūra grila režīmā sasniedz 240°C. Kad šī temperatūra ir iestājusies, deglis tiek izslēgts un paliek izslēgtā stāvoklī, līdz temperatūra nokrīt zemāk par 240°C. Uz elektriskā grila degļa darbību norāda sarkana kontroles lampiņa.

Plauktu līmeņi

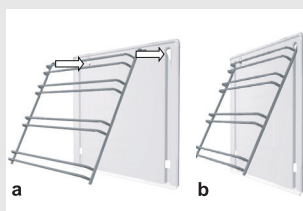


Cepeškrāsns piederumus (režģis, alumīnija cepšanas paplāte, dziļā cepšanas paplāte) var ievietot cepeškrāsns telpā četros augstuma līmeņos. Katrs līmenis ir aprakstīts ēdiena gatavošanas tabulās (skatiet nodaļu par ēdiena gatavošanu).

⚠️ Iegaumējiet, ka plauktu līmeņi vienmēr tiek skaitīti no apakšas uz augšu.

Piezīme: Dziļo paplāti un notecināšanas paplāti nevar ievietot pirmajā viszemākajā vadotnē.

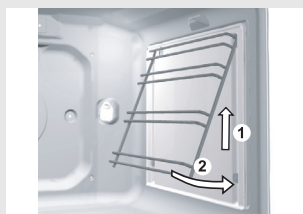
Viegli tīrāmi ieliktni (atkarībā no modeļa)



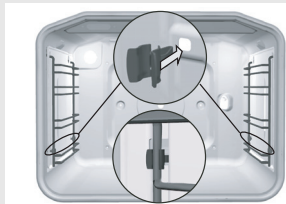
Viegli tīrāmi ieliktni nepieļauj tauku izšļakstīšanos uz cepeškrāsns sienām.

Viegli tīrāmi ieliktnus uzstāda šādi:

- Izņemiet stieplu vadotnes (skatiet nodaļu par stieplu vadotnēm).
- Vedā pikapuhdistusosa ohjajmeen, ripusta ne yhdessä asianmukaisiin aukkoihin ja vedä ylöspäin.



230827



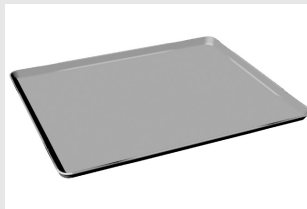
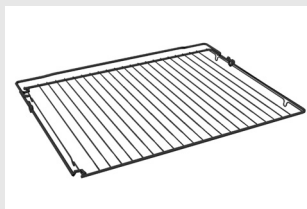
Lai uzstādītu vieglas tīrīšanas ieliktnus, ievietojiet četrus turētājus cepeškrāsns sienas apakšējos atvērumos; pēc tam ievietojiet vadotnes turētājos. Turētāji ir paredzēti vadotņu papildu nostiprināšanai.

Cepeškrāsns apgaisojums (atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns apgaisojumu var ieslēgt un izslēgt, piespiežot cepeškrāsns apgaisojuma slēdži, kas atrodas uz kontroles paneļa.

Cepeškrāsns piederumi (atkarībā no modeļa)

Režģis, uz kura tiek novietots gatavošanas trauks ar ēdienu vai ēdiens tieši uz šī režģa.



Apakšējā cepšanas paplāte no spīdīga metāla ir paredzēta tikai konditorejas izstrādājumu un groziņu cepšanai. Novietojiet paplāti uz vidējā režģa un iebīdīet iekšā līdz cepeškrāsns aizmugures sienai (līdz režģa uzmalai).



Seklā emaljētā paplāte nav piemērota konditorejas izstrādājumu cepšanai; to parasti izmanto kā notecināšanas paplāti taukiem, kas nopil no ēdiena cepšanas laikā (ievietojiet to zemākajā, t.i., 1. vai 2. vadotnē).



Brīdinājums: Seklo emaljēto cepšanas paplāti var ievietot 1. vai 2. vadotnē, kad ēdiens tiek grilēts, un to var arī izmantot kā notecināšanas paplāti. Seklā emaljētā cepšanas paplāte nav piemērota konditorejas izstrādājumu cepšanai.



Dziļā cepšanas paplāte ir paredzēta gaļas un mitrāku konditorejas izstrādājumu cepšanai, kā arī izmantojama kā notecināšanas paplāte.

Konditorejas izstrādājumi

Tālāk redzamajā tabulā sniegta informācija par ieteicamajām gatavošanas temperatūrām, ilgumu un plauktu līmeņiem konditorejas izstrādājumiem.

Cepšana ar tradicionālo gāzes cepeškrāsns karsēšanu

- Vienlaicīgi lietojiet tikai vienu plauktu līmeni.
- Konditorejas izstrādājumu cepšanai izmantojiet tikai gaišas krāsas traukus un paplātes. Tumši trauki un paplātes nav ieteicamas, jo tās absorbē pārāk daudz karstuma no cepeškrāsns degļa.
- Nelietojiet pārāk dziļus traukus, jo tie var traucēt konditorejas izstrādājumu izcepšanu vienmērīgi.
- Vienmēr novietojiet cepšanas traukus un paplātes uz režģa un pārliecinieties, ka tie neatrodas pāri režģa malai.
- Cepeškrāsnīs ar četriem līmeņiem cepšanai lietojiet tikai otro un trešo līmeni no apakšas. Visu veidu konditorejas izstrādājumu un groziņu cepšanai lietojiet otro līmeni.

Padomi konditorejas izstrādājumu cepšanai

Vai konditorejas izstrādājums ir izcepts pilnīgi?

Izmantojiet koka irbuli izstrādājuma caurduršanai tā biežākajā vietā. Ja pēc irbuļa izņemšanas uz tā nav mīklas paliekas, konditorejas izstrādājums ir izcepts. Izslēdziet cepeškrāsni un izmantojiet atlikušo uzkrāto karstumu.

Konditorejas izstrādājums ir sakrīties

Pārbaudiet recepti. Nākamajā cepšanas reizē lietojiet mazāk šķidruma. Ievērojiet norādījumus par sajaukšanas / mīcīšanas laiku, īpaši izmantojot mazās mājsaimniecības ierīces.

Konditorejas izstrādājumam ir pārāk gaiša krāsa

Nākamajā cepšanas reizē lietojiet tumšas krāsas cepšanas paplāti un novietojiet paplāti vienu līmeni zemāk vai gatavošanas procesa beigās pārslēdziet uz zemāku jaudu.

Konditorejas izstrādājumi ar mīkstu pildījumu (piem., biežpienmaizītes) nav izcepti pilnīgi

Nākamajā cepšanas reizē samaziniet temperatūru un paildziniet gatavošanas laiku.



Lietojiet gaišas cepšanas paplātes konditorejas izstrādājumu cepšanai.

Piezīmes par konditorejas izstrādājumu cepšanas tabulu:

- Gatavošanas laiki ir uzrādīti aptuveni un var mainīties atkarībā no vairākiem apstākļiem.
- Indikācija * nozīmē, ka cepeškrāsns iepriekš jāuzkarsē izvēlētajā cepšanas režīmā.

- Ieteicams sākotnēji izvēlēties Tsāku gatavošanas laiku; ja nepieciešams, paaugstiniet temperatūru vēlāk, ja vēlaties jūsu konditorejas izstrādājumu brūnāku vai ja jūtat, ka cepšana ir prasījusi pārāk ilgu laiku.
- Ja izmantojat cepšanai paredzētu papīru, pārlicinieties, ka tas ir izturīgs pret augstām temperatūrām.
- Ja neatrodāt gatavošanas tabulā padomu konkrētam izstrādājumam, skatiet norādījumus līdzīgam izstrādājumam.

Padomi konditorejas izstrādājumiem	Līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (minūtes)
Saldā konditoreja			
Šokolādes kūka, apaļā kūka	2	180-190	50-70
Taisnstūra kūka	2	180-190	60-75
Kūka speciālā veidnē	2	180-190	45-60
Veidņu biezenmaizīte	2	180-190	60-90
Augļu kūka, mazie konditorejas izstrādājumi	2	190-200	50-70
Augļu kūka ar garnējumu	2	180-190	60-70
Kēkss*	2	190-200	30-40
Kūka ar glazūru	2	200-210	25-35
Augļu kūka, jauktas mīklas	2	190-200	50-70
Ķiršu kūka	2	180-200	35-50
Rulete*	2	220-230	18-25
Rauga mīklas kūka	2	190-200	25-35
Štricle (rauga mīklas)	2	180-190	25-45
Ziemsvētku kūka	2	170-180	40-60
Ābolu pīrāgs	2	190-200	50-70
Cepeškrāsnī cepti virtuļi	1	190-200	40-60
Pikantā konditoreja			
Quiche Lorraine pīrāgs	1	200-210	50-60
Pica*	2	200-220	30-45
Maize*	2	170-180 240-250	15-20 45-50
Groziņi un mazie konditorejas izstrādājumi			
Sīkie konditorejas izstrādājumi – cepumi	2	190-200	15-30
Merengue cepumi	2	200-210	15-25
Rauga mīklas cepumi	2	200-210	35-50
Pīrāgi	2	200-210	20-40
Ar krēmu pildīti konditorejas izstrādājumi	2	200-220	25-45
Saldēti konditorejas izstrādājumi			
Ābolu, siera pīrāgs	2	190-200	60-75
Biezenmaizīte	2	180-190	70-90
Pica	2	200-220	20-30
Kartupeļu fī cepeškrāsnij*	2	200-220	20-35
Kroketes	2	200-220	20-35

Iestatījums	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatūra (°C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

Tabulā tālāk sniegta informācija par ieteicamajām gatavošanas temperatūrām, ilgumu un plauktu līmeņiem gaļas gatavošanai.

Padomi ēdiena gatavošanas trauku lietošanai

- Gaļu var cept emaljētos ēdiena gatavošanas traukos, temperatūras izturīgos stikla traukos (Pyrex), māla vai čuguna gatavošanas traukos. Nerūsoša tērauda cepšanas paplātes ir mazāk piemērotas, jo tās atstaro karstumu.
- Ja cepetis tiek aplāts cepšanas laikā, tas būs sulīgāks un cepeškrāsns nekļūs netīra.
- Atvērtā cepšanas paplātē cepetis kļūs brūnāks ātrāk.
- Ļoti lieliem cepeša gabaliem ieteicams ievietot režģa un dziļo cepšanas paplāti notekošu tauku savākšanai.

Piezīmes par gaļas gatavošanas tabulu

- Gaļas gatavošanas tabulā sniegta informācija par ieteicamo temperatūru, ilgumu un plauktu līmeni gaļas gatavošanai. Gatavošanas laiks ir stipri atkarīgs no gaļas veida, svara un kvalitātes, tāpēc iespējamās novirzes no sniegtajiem datiem.
- Gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošana cepeškrāsnī ir ekonomiska tikai ēdieniem, kuru svars pārsniedz 1 kg.
- Gaļas gatavošanas laikā pievienojiet pietiekamu daudzumu šķidrums, lai nepieļautu tauku piedegšanu cepšanas paplātei. Tas nozīmē, ka ilgāka gatavošanas laika gadījumā cepetis laiku pa laikam jāpārbauda, un jāpievieno šķidrums.
- Apmēram gatavošanas laika vidū apgrieziet cepeti otrādi, īpaši ja cepšana notiek uz paplātes. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, sāciet gatavošanu, kad cepeša augšpuse vērsta uz leju.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus, uz cepeškrāsns durvīm var izveidoties kondensāts. Tā ir dabiska parādība, kas neietekmē iekārtas darbību. Pēc cepšanas noslaukiet durvis un durvju stiklu sausu.
- Lai nepieļautu kondensāta veidošanos, neļaujiet gatavošanas traukiem atdzist cepeškrāsns telpas iekšpusē.

Ģaļas tips	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min.)
Liellopa gaļa				
Liellopa gaļas cepetis	1000	2	200-220	90-120
Liellopa gaļas cepetis	1500	2	190-210	120-150
Rostbifs, vidēji izcepts	1000	2	210-230	30-40
Rostbifs, labi izcepts	1000	2	210-230	40-50
Cūkgaļa				
Cūkgaļas cepetis, ar ādu	1500	2	180-190	140-160
Cūkas pavēdere	1500	2	190-200	120-150
Cūkas pavēdere	2000	2	180-190	150-180
Plecs	1500	2	200-210	120-140
Cūkgaļas rulete	1500	2	200-210	120-140
Sitenis	1500	2	180-200	90-120
Kapātas gaļas cepetis (cūkgaļas šķēle)	1500	2	210-220	60-70
Teļa gaļa				
Teļa gaļas rulete	1500	2	190-200	90-120
Teļa gurna gabals	1700	2	180-200	120-130
Jēra gaļa				
Jēra gaļas fileja	1500	2	190-200	100-120
Aitas gurna gabals	1500	2	190-200	110-130
Brieža gaļa				
Truša gaļas fileja	1500	2	190-200	100-120
Brieža gurna gabals	1500	2	190-200	100-120
Mežacūkas gurna gabals	1500	2	190-200	100-120
Putnu gaļa				
Vistas gaļa, vesela	1200	2	200-220	60-70
Vistas gaļa	1500	2	200-210	70-90
Pīle	1700	2	180-200	120-150
Zoss	4000	2	160-180	180-200
Tītars	5000	2	150-160	180-240
Zivs				
Vesela zivs	1000	2	200-210	50-60
Zivju suflē	1500	2	180-200	45-65

Iestatījums	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatūra (°C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

Grilēšana ar gāzes infra starojuma degli (tikai specifiskiem modeļiem)

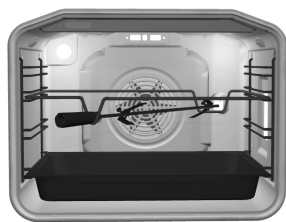
- Karsti tauki var izšļakstīties no caurdurtas gaļas (piem., no desiņām). Lai izvairītos no ādas un acu apdegumiem, lietojiet gaļas knaibles.
- Gaļas grilēšanas laikā uzraugiet cepšanas procesu visu laiku. Augstās temperatūras dēļ gaļa var ātri sadegt!
- Neļaujiet bērniem atrasties grila tuvumā. Grilēšanas process ir nepārtraukti jākontrolē; augstās temperatūras dēļ ēdiens var pat aizdegties.

- Cepšana ar infra starojuma degli ir ieteicama kraukšķīgu grilētu desiņu, gaļas gabalu un zivju (steika, karbonādes, laša filejas u.c.) gatavošanai ar zemu tauku saturu, kā arī apbrūnināšanai un maizes grauздēšanai.

Daži padomi grila funkcijas izmantošanai

- Grila lietošanas laikā cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt atvērtām.
- Uzstādiet kontroles paneļa aizsargplāksni.
- Grilēšanas laikā cepeškrāsns termostats tiek deaktivizēts un infra deglis darbojas ar pilnu jaudu visu laiku.
- Ēdiena gatavošana tabulā grilēšanai norādīta ieteicamā temperatūra, plauktu līmeņi un gatavošanas laiks. Gatavošanas laiks ir stipri atkarīgs no gaļas veida, svara un kvalitātes, tāpēc ir uzrādīts ieteicamais gatavošanas laika intervāls.
- Grila deglis jāuzkarsē iepriekš trīs līdz piecas minūtes, kad cepeškrāsns ir tukša un tās durvis atvērtas.
- Gatavojot uz režģa, uzklājiet uz tā nedaudz eļļas, lai gaļa nepieliptu pie tā.
- Gaļas grilēšanas laikā ievietojiet režģi ar ēdienu atbilstošā vadotnē un dziļo paplāti – vienu līmeni zemāk, kas šajā gadījumā kalpos kā notecināšanas paplāte.
- Grilējamais ēdiens jānovieto režģa vidū zem infra degļa.
- Grilējot gaļu, tā ir jāapgriež otrādi apmēram cepšanas laika vidū. Plānākas gaļas šķēles jāapgriež tikai vienreiz, bet biežākas šķēles jāapgriež vairākas reizes.
- Lietojiet gaļas knaibles, lai apgrieztu gaļu un nepieļautu gaļas caurduršanu un šķidruma iztecēšanu.
- Tumšāka gaļa kļūs brūna labāk un ātrāk nekā cūkgaļa vai teļa gaļa.
- Pēc katras grila lietošanas reizes izmazgājiet cepeškrāsns un gatavošanas piederumus.

Cepšana uz iesma ar gāzes infra starojuma degli (tikai specifiskiem modeļiem)



- Cepšanas uz iesma laikā tiek izmantots grils (infra starojuma deglis), tāpēc darbībām jāpievērš īpaša uzmanība. Lietojiet biežus virtuves cimdus un speciālu uz iesma uzskrūvējamu rokturi.
- No uz iesmas ceptas gaļas gabala var izšķakstīties karsti tauki. Lai izvairītos no ādas un acu apdegumiem, lietojiet gaļas knaibles.
- Neļaujiet bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā, gatavojot gaļu uz iesma.
- Cepšana uz iesma ir piemērota kraukšķīgam jaunai putna gaļas cepetim ar zemu tauku saturu.

Daži padomi cepšanai uz iesma

Pagriežamā cepšanas iesma komplekts sastāv no pagriežama iesma ar noņemamu rokturi un divām dakšām ar skrūvēm, kas paredzētas piestiprināšanai pie gaļas gabala.

- Izmantojot cepšanas uz iesma komplektu, cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt atvērtām.
- Uzstādiet kontroles paneļa aizsargplāksni.
- Grilēšanas laikā cepeškrāsns termostats tiek deaktivizēts un infra deglis darbojas ar pilnu jaudu visu laiku.
- Cepšanai uz iesma nav nepieciešama cepeškrāsns iepriekšēja uzsildīšana.
- Ja lietojat cepšanas iesmu, vispirms ievietojiet speciālo balsta režģi trešajā vadotnē no apakšas.
- Uzspraudiet cepšanai sagatavoto gaļu uz iesma un iespraudiet balsta dakšas gaļas gabalā no katras puses, lai cieši nostiprinātu to. Pēc tam pievelciet skrūves uz dakšām.
- Uzstādiet rokturi cepšanas iesma priekšgalā. Ievietojiet iesma aso galu atvērumā cepeškrāsns durvju aizmugures labajā pusē, kas ir aizsargāts ar pagriežamu aizvaru. Novietojiet iesma priekšējo galu uz atbalsta režģa apakšējās daļas, līdz tas nofiksējas savā vietā.
- Ievietojiet dziļo paplāti pirmajā vadotnē, kas šajā gadījumā kalpos kā notecināšanas paplāte.
- Pirms cepšanas uz iesma sākuma noņemiet iesma rokturi.
- Cepšanas uz iesma laikā iesms tiks grozīts visu infra degļa darbības laiku.
- Pēc grilēšanas beigām pievienojiet atpakaļ iesma rokturi. Iesma noņemšanai izmantojiet biezu virtuves drānu. Pēc katras lietošanas reizes izmazgājiet cepeškrāsns un piederumus.

Ēdiena tips	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Cepšanas laiks (min.)
Gaļa un desīņas			
2 mīksta filejas steiki	400	3	25-30
2 cūkas kakla steiki	350	3	25-30
2 karbonādes	400	3	25-30
4 jēra sitenis	700	3	18-22
4 grila desīņas	400	3	18-23
2 kapātas gaļas steiki	400	3	15-20
1 vista, sadalīta	1400		35-45 (vienai pusei) 25-35 (otrai pusei)
Zivis			
Laša fileja	400	3	15-20
Zivis alumīnija folijā	500	3	15-20
Graudzēta maize			
4 šķēles baltmaizes	200	3	5-7
2 šķēles jauktas miltu maizes	200	3	6-8
Graudzētas sviestmaizes	600	3	6-9

Grilēšana ar elektrisko infra starojuma degli (pozīcija 0) (tikai specifiskiem modeļiem)

- Gaļas grilēšanas laikā esiet īpaši piesardzīgi. Augstas temperatūras un infra starojuma karstuma rezultātā režģis un citas cepeškrāsns daļas stipri uzkarst. Karsti tauki var izšļakstīties no caurdurtas gaļas (piem., no desiņām). Lai izvairītos no ādas un acu apdegumiem, lietojiet gaļas knaibles.
- Neļaujiet bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā grilēšanas laikā. Uzraugiet grilēšanas procesu visu laiku. Īpaši augstas temperatūras dēļ ēdiens var pat aizdegties!
- Grilēšana ar infra starojuma degli ir ieteicama kraukšķīgu grilētu desiņu, gaļas gabalu un zivju (steika) gatavošanai ar zemu tauku saturu, kā arī maizes grauздēšanai un ēdieniem, kam nepieciešama apbrūnināšana no virspuses (lazanja, kartupeļi, deserti).

Daži padomi par grila funkcijas lietošanu

- Grila lietošanas laikā cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.
- Ēdiena gatavošana tabulā grilēšanai norādīta ieteicamā temperatūra, plauktu līmeņi un gatavošanas laiks. Gatavošanas laiks ir stipri atkarīgs no gaļas veida, svara un kvalitātes, tāpēc ir uzrādīts ieteicamais gatavošanas laika intervāls.
- Infra deglis iepriekš jāuzsilda piecas minūtes.
- Gatavojot uz režģa, uzklājiet uz tā nedaudz eļļas, lai gaļa nepieliptu pie tā.
- Grilēšanas laikā ievietojiet režģi ar ēdienu atbilstošā vadotnē; pēc tam ievietojiet dziļo paplāti vienu līmeni zemāk, kas šajā gadījumā kalpos kā notecināšanas paplāte.
- Grilējot gaļu, tā ir jāapgriež otrādi apmēram cepšanas vidū. Plānākas gaļas šķēles jāapgriež tikai vienreiz, bet biežākas šķēles jāapgriež vairākas reizes. Lietojiet gaļas knaibles, lai apgrieztu gaļu un nepieļautu gaļas caurduršanu un šķidruma iztecēšanu.
- Tumšāka gaļa kļūs brūna labāk un ātrāk nekā cūkgaļa vai teļa gaļa.
- Pēc katras grila lietošanas reizes izmazgājiet cepeškrāsns un gatavošanas piederumus, lai nepieļautu netīrumu un tauku piedegšanu cepeškrāsns virsmām.

Cepšana uz iesma ar elektrisko infra starojuma degli (tikai specifiskiem modeļiem)

- Cepšanas uz iesma laikā tiek izmantots lietošanas grils (infra starojuma deglis), tāpēc darbībām jāpievērš īpaša uzmanība. Lietojiet biežus virtuves cimdus un speciālu uz iesma uzskrūvējamu rokturi.
- No uz iesma ceptas gaļas gabala var izšļakstīties karsti tauki. Lai izvairītos no ādas un acu apdegumiem, lietojiet gaļas knaibles.
- Neļaujiet bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā cepšanas uz iesma laikā.
- Cepšana uz iesma ir piemērota kraukšķīgam jauna putna gaļas cepetim ar zemu tauku saturu.

Daži padomi cepšanai uz iesma

- Pagriežamā cepšanas iesma komplekts sastāv no pagriežama iesma ar noņemamu rokturi un divām dakšām ar skrūvēm piestiprināšanai pie gaļas gabala.
- Izmantojot cepšanas uz iesma komplektu (ar elektrisko infra starojuma degli), cepeškrāsns durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.
- Infra degļa / grīla degļa lietošanai nav nepieciešama cepeškrāsns iepriekšēja uzsildīšana.
- Ja lietojat cepšanas iesmu, vispirms ievietojiet speciālo balsta režģi trešajā vadotnē no apakšas.
- Uzspraudiet cepšanai sagatavoto gaļu uz iesma un iespraudiet balsta dakšas gaļas gabalā no katras puses, lai cieši nostiprinātu to. Pēc tam pievelciet skrūves uz dakšām.
- Uzstādiet rokturi cepšanas iesma priekšgalā. Ievietojiet iesma aso galu atvērumā cepeškrāsns durvju aizmugures labajā pusē, kas ir aizsargāts ar pagriežamu aizvaru. Novietojiet iesma priekšējo galu uz atbalsta režģa apakšējās daļas, līdz tas nofiksējas savā vietā.
- Ievietojiet dziļo paplāti pirmajā vadotnē, kas šajā gadījumā kalpos kā notecināšanas paplāte.
- Pirms cepšanas uz iesma sākuma noņemiet iesma rokturi.
- Cepšanas uz iesma laikā iesms tiks apgriezts visu infra degļa darbības laiku.
- Pēc grilēšanas beigām pievienojiet atpakaļ iesma rokturi. Iesma noņemšanai izmantojiet biezu virtuves drānu.
- Pēc katras lietošanas reizes izmazgājiet cepeškrāsni un gatavošanas piederumus.

Padomi ēdiena gatavošanai	Svars (g)	Vadotne (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min)
Gaļa un desiņas				
2 mīkstas filejas steiki	400	3	240	20-23
2 cūkas kakla steiki	350	3	230-240	20-23
2 karbonādes	400	3	230-240	20-23
4 jēra sitenis	700	3	240	14-16
4 grīla desiņas	400	3	240	15-18
2 kapātas gaļas steiki	400	3	240	12-16
1 vistas gaļa, sadalīta	1400	2	230-240	28-33 (vienai pusei) 23-28 (otrai pusei)
Zivis				
Laša fileja	400	3	240	10-15
Zivis alumīnija folijā	500	3	240	10-13
Grauddēta maize				
4 šķēles baltmaizes	200	3	240	1-3
2 šķēles jauktu miltu maizes	200	3	240	2-3
Grauddētas sviestmaizes	600	3	240	5-7

Tīršana un uzturēšana

Nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrītājus gatavošanas virsmas tīrīšanai. Pirms tīrīšanas sākuma atvienojiet iekārtu no elektrotīkla barošanas avota un ļaujiet tai pilnīgi atdzist.

Iekārtas korpusa priekšpuse

Tīriet virsmas ar gludām virsmām paredzētu šķidru neabrazīvu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz drānas un noņemiet netīrumus, pēc tam nomazgājiet ar ūdeni. Neuzklājiet tīrīšanas līdzekli tieši uz virsmas. Nelietojiet tīrīšanai nekādus abrazīvus un agresīvus tīrīšanas līdzekļus, asus galda piederumus vai metālu stieplu vīkšķi, jo tie saskrāpēs iekārtas virsmu.

Nerūsoša tērauda priekšējais panelis (tikai specifiskiem modeļiem)

Tīriet virsmu ar maigu tīrīšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas neskrāpē virsmas materiālu. Nelietojiet abrazīvus vai tīrīšanas līdzekļus uz šķīdinātāju bāzes. Neievērojot šīs instrukcijas, iekārtas korpusa virsma var tikt sabojāta.

Lakotas un plastmasas virsmas

Tīriet kontroles pogas, kloķus un durvju rokturus ar mīkstu drānu un šķidru tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts gludu lakotu virsmu tīrīšanai. Jūs varat izmantot arī tīrīšanas līdzekļus, kas īpaši paredzēti šādu virsmu tīrīšanai; šajā gadījumā ievērojiet ražotāja norādījumus.

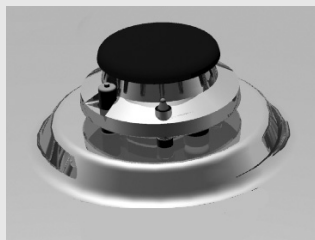
BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet šīm virsmām nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanas aerosoliem, jo tie neatgriezeniski sabojās alumīnija daļas.

Netīriet **alumīnija cepšanas paplātes** ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem, jo tie saskrāpēs virsmu. Ja alumīnija paplātes jātīra bieži, cepšanas paplātes zaudēs savu spīdumu. No tā nav iespējams izvairīties; tomēr tas nekādi neietekmē cepšanas / ēdiena gatavošanas rezultātus.

Speciālais emaljas pārklājums

Cepeškrāsns un cepeškrāsns durvju iekšpuse ir klāta ar speciālu emalju ar gludu un īpaši noturīgu virsmu. Šis speciālais pārklājums atvieglo virsmas tīrīšanu istabas temperatūrā.

Tīršana



Gāzes gatavošanas zonas

- Gāzes režģi, plīts gatavošanas laukums un degļu sastāvdaļas jātīra ar siltu ūdeni un vieglu mazgāšanas līdzekli trauku mazgāšanai ar rokām.
- Termiskie elementi un aizdedzināšanas ierīce jātīra ar mīkstu suku. Lai nodrošinātu to nevainojamu darbību, šiem elementiem vienmēr jābūt pilnīgi tīriem.
- Notīriet degļa vainagu un vainaga vāciņu. Rūpējieties, lai gāzes izvades sprauslas uz degļa vainaga būtu tīras no netīrumiem.
- Pēc tīrīšanas pabeigšanas noslaukiet visas sastāvdaļas sausas un ievietojiet atpakaļ to atbilstošajās vietās. Slīps komponentu stāvoklis var radīt problēmas degļa aizdedzināšanai.

Brīdinājums: Degļu vainagu vāciņi ir pārklāti ar melnu emalju. Vāciņu krāsas zaudēšana augstas temperatūras ietekmē ir neizbēgama, taču tas nekādi neietekmē normālu degļu ekspluatāciju.

Cepeškrāsns

- Cepeškrāsni var tīrīt ar tradicionāliem paņēmieniem (ar tīrīšanas līdzekļiem, cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu), taču tikai tad, kad tā ir ļoti netīra un netīrumi ir īpaši ieēdušies.
- Ielejiet 0,6 litrus ūdens cepšanas paplātē un ievietojiet to viszemākajā vadotnē. Iestatiet temperatūras izvēles kloķi / ripu uz 50°C temperatūru. Pēc trīsdesmit minūtēm ēdiena paliekas uz emaljas kļūst mīkstākas, un jūs varat tās notīrīt ar mitru lupatu.

Apakšējā ieliktna paneļa tīrīšana.

- Apakšējam ieliktna panelim jābūt pilnīgi atdzisušam.
- Paceliet nedaudz apakšējo paneli aiz tā priekšējās malas un izvelciet no cepeškrāsns.
- Apakšējā ieliktna paneli var tīrīt ar neagresīviem tīrīšanas līdzekļiem un tauku noņēmējiem; tomēr tas pēc tam ir rūpīgi jānoskalo zem tekoša ūdens, lai noņemtu visus tīrīšanas līdzekļa pārpalikumus no virsmas.
- Pirms apakšējā ieliktna paneļa nomaiņīšanas nodrošiniet, lai tas būtu pilnīgi sauss.
- Iegaumējiet: ievietojiet apakšējā ieliktna paneli atvērumos ierīces priekšpuses kreisajā un labajā pusē; tādā veidā tas tiks nofiksēts cepeškrāsns darbības laikā. Nepareizi ievietots apakšējais panelis var traucēt cepeškrāsns veiktspēju.

Grūti noņemamu traipu un netīrumu notīrīšana:

Pirms katras cepeškrāsns tīrīšanas reizes tai ir jābūt pilnīgi atdzisušai.

- Iztīriet cepeškrāsni un piederumus pēc katras to lietošanas reizes, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu cepeškrāsns virsmām.
- Vienkāršākais paņēmiens tauku traipu noņemšanai ir neagresīvu tauku tīrītāju izmantošana, kad cepeškrāsns ir atdzisusi.
- Īpaši grūti notīrāmu netīrumu gadījumā lietojiet tradicionālos cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Pēc tam rūpīgi izmazgājiet cepeškrāsni ar tīru ūdeni, lai notīrītu visus tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Nekad nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, metāla stieplu vīkšķi, abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus, traipu noņēmējus u.c.
- Tīrīšanas līdzekļu iegādes un izmešanas reizēs apsveriet to kaitīgumu uz apkārtējo vidi un ievērojiet instrukcijas, ko sniedz attiecīgā tīrīšana līdzekļa ražotājs.

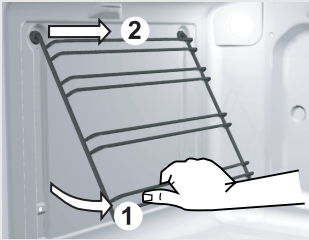
Piederumi

Nomazgājiet cepeškrāsns piederumus (cepšanas paplātes, režģi u.c.) ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu tradicionāla tīrīšanas līdzekļa.

Viegli tīrāmi ieliktni (tikai specifiskiem modeļiem)

Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet vieglas tīrīšanas ieliktnus ūdenī, kam pievienots neliels daudzums tīrīšanas līdzekļa, izmantojot mīkstu suku, vai mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

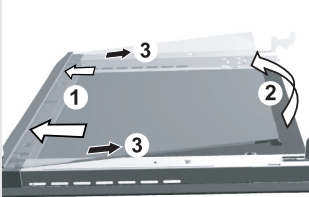
Uzturēšana



Vadotnes stieplu rāmja izņemšana

Lai vienkāršotu cepeškrāsns iekštelpas sienu tīrīšanu, stieplu vadotņu rāmi iespējams izņemt.

- Satveriet vadotnes rāmi aiz tā apakšējā gala un pagrieziet to uz iekšpusi; pēc tam izņemiet no atvērumiem augšpusē.
- Notīriet vadotnes rāmi tikai ar tradicionāliem tīrīšanas līdzekļiem.
- Pēc tīrīšanas vienkārši iekariet vadotnes rāmi atpakaļ, veicot minētās darbības apgrieztā secībā.



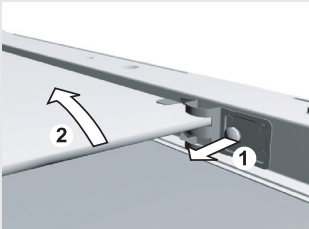
Iekšējā stikla izņemšana (attiecas tikai uz Premium stikla durvīm)

Durvju stiklu var notīrīt arī no iekšpuses, tomēr vispirms tas jāizņem šādā veidā:

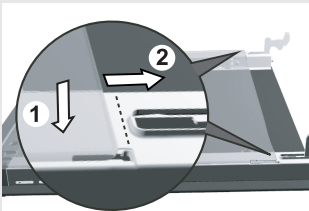
- Izņemiet cepeškrāsns durvis (skat. nodaļu par cepeškrāsns durvju ielikšanu un izņemšanu).
- Turiet durvju stiklu aiz tā apakšējās malas. Viegli pavelciet to uz āru un paceliet, taču nepārcientieties – stikls jāpaceļ maks. 10 mm augstumā, kamēr stikla stūra balsti iznāk no ligzdām (1. zīmējums).
- Izņemiet stiklu (3. bultiņas norādītajā virzienā).
- Iekšējo stiklu (tikai dažiem modeļiem) izņemiet, vispirms izņemot skrūves no stikla balstiem un pēc tam paceļot stiklu (2. zīmējums). Pirms stikla tīrīšanas izņemiet balstus.
- Ievietojiet durvis atpakaļ, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

Piezīme: Ielieciet stiklu spraugā un pastumiet uz priekšu (3. zīmējums)

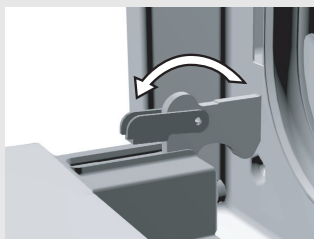
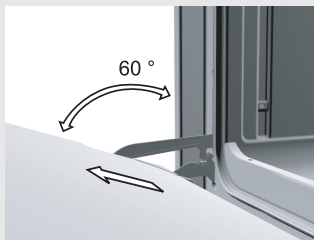
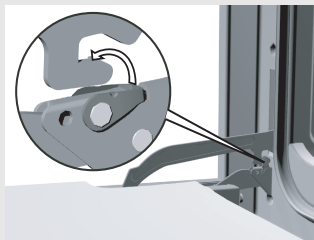
zim 1



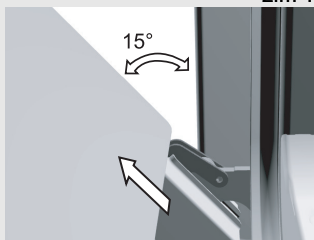
zim 2



zim 3



zīm 1



zīm 2

Cepeškrāsns durvju ar ekscentra eņģēm izņemšana un ievietošana

- Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā. Paceliet apakšējā eņģu balsta aizspiedņus abās pusēs paceltā pozīcijā un piestipriniet augšējā eņģu balsta spraudņiem.
- Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pusei un viegli izvelciet ārā. Ievietojiet durvis atpakaļ, veicot darbības apgriezta secībā.
- Ievietojiet durvis pusaizvērtā pozīcijā (apmēram 60° leņķī), piespiežot tās uz iekšu cepeškrāsnī, vienlaicīgi atverot līdz galam vaļā. Pievērsiet uzmanību gropēm apakšējā eņģu balstā, kurām ir jāsakrīt ar priekšējās puses gropju apakšpusi. Kad durvis ir pilnīgi atvērtas, izņemiet aizspiedņus no augšējā eņģu balsta spraudņiem un atgrieziet horizontālā pozīcijā.

Cepeškrāsns durvju ar vienas ass eņģēm izņemšana un ievietošana

Atveriet cepeškrāsns durvis pilnībā un pagrieziet aizspiedņus pilnīgi otrādi (zīm. 1).

- Lēnām aizveriet durvis, līdz aizspiedņi tiek piespiesti pret balstiem. Apmēram 15° leņķī (attiecībā pret aizvērtu durvju pozīciju) pavelciet durvis nedaudz uz augšu un izceliet no abiem eņģu balstiem uz iekārtas (zīm. 2).
- Ievietojiet durvis atpakaļ, veicot darbības apgriezta secībā. Ievietojiet durvis 15° leņķī eņģu balstos plīts iekārtas priekšpusē un piespiediet uz leju un uz priekšu, līdz tās iegūlas balstos.
- Pēc tam atveriet durvis līdz galam un pagrieziet aizspiedņus to sākotnējā stāvoklī. Lēnām aizveriet durvis un pārbaudiet, vai tās aizveras pareizi. Ja durvis neatveras vai neaizveras pareizi, pārliedzinieties, vai eņģu gropes ir pareizi ievietotas to sēžās.

Uzmanību!

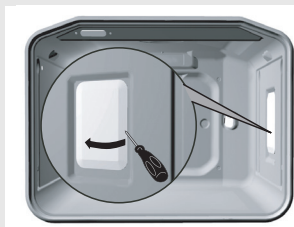
Vienmēr pārliedzinieties, ka pēc durvju ievietošanas eņģu aizspiedņi ir cieši ievietoti to balstos. Pretējā gadījumā durvju ievietošanas vai izņemšanas laikā galvenā eņģe ar spēcīgu atsperi var atvērties un var tikt gūtas fiziskas traumas.

Plīts atvilktne

- Plīts atvilktne ir aizsargāta pret nejaušu tās atvēršanu. Ja jūs vēlaties atvērt atvilktni, paceliet to nedaudz uz augšu. Lai izņemtu atvilktni, vispirms izvelciet to uz āru līdz atdurei, pēc tam paceliet vēlreiz un izvelciet līdz galam.
- Neuzglabājiet plīts atvilktnē nekādus uzliesmojošus, sprāgstošus vai temperatūras jutīgus objektus un materiālus.
- Dažām plīts iekārtām atvilktni ievieto, vispirms ievietojot

apakšējo aizmugures slīdi plīts vadotnē. Ja plīts atvilktne ir aprīkota ar sānu vadotnēm ar ritentiņiem, ievietojiet to, ieliekot ritentiņus vadotnēs, un aizveriet atvilktni.

Iekārtas daļu nomainīšana



Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes pamatne un ligzda atrodas zem sprieguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!

Pirms cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes nomainīšanas atvienojiet plīti iekārtu no elektrotīkla barošanas, izņemot drošinātājus vai izslēdzot strāvas padevi ar galveno barošanas slēdzi.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze

(tikai specifiskiem modeļiem)

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldze ir uzskatāma par nomaināmu rezerves daļu un garantija uz to neattiecas.

Nomainiet spuldzi ar jaunu, kas atbilst šādai specifikācijai: ligzda E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Atskrūvējiet stikla vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, nomainiet spuldzi un novietojiet atpakaļ vāku.

Speciālie brīdinājumi un ziņojumi par kļūdām

Garantijas perioda laikā jebkuras remonta darbības ir atļauts veikt tikai iekārtas ražotāja autorizētiem servisa tehniskajiem darbiniekiem.

Pirms jebkuru remonta darbību veikšanas atvienojiet iekārtu no elektrotīkla barošanas, izņemot drošinātāju vai izņemot barošanas vada kontaktdakšīņu no strāvas ligzdas.

Jebkuru neprofesionālu remonta darbību rezultātā var tikt izraisīts īssavienojums un gūts elektriskās strāvas trieciens. Lai izvairītos no šādiem ievainojumiem, jebkurus remonta darbus drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists vai pēc pārdošanas servisa pārstāvis.

Nelielas kļūmes iekārtas darbībā drīkst novērst pats lietotājs, atbilstoši tālāk aprakstītajiem norādījumiem.

Svarīgi

Ja ierīces bojājumi vai traucējumi tās darbībā tikuši radīti nepareizas tās lietošanas dēļ, serviss garantijas laikā nav bezmaksas. Turiet lietošanas instrukciju vienmēr pieejamā vietā, bet ierīces pārdošanas gadījumā nododiet to nākamajam lietotājam.

Tālāk tabulā sniegti padomi dažu izplatītāko problēmu novēršanai.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gāzes liesma ir nevienmērīga, nestabila.	Liesma ir nestabila nepareizas liesmas jaudas iestatījuma dēļ.	Speciālistam jāiestata pareiza gāzes pievade.
Degļa liesma pēkšņi mainās.	Nepareiza gāzes virsmas komponentu montāža.	Veiciet pareizu degļa komponentu montāžu.
Degļa aizdedzināšanai nepieciešams ilgs laiks.	Nepareiza gāzes degļa komponentu montāža.	Veiciet pareizu degļa komponentu montāžu.
Gāzes liesma izdziest īsi pēc aizdedzināšanas	Regulēšanas kloķis tiek atlaists par ātru. Regulēšanas kloķis netiek iespiests līdz galam.	Turiet kloķi piespiestu ilgāk. Pirms kloķa atlaišanas piespiediet to stipri vēl vienu reizi.
Gāzes režģa krāsojums ir izdilis.	Normāla parādība, ko izraisa augsta temperatūra.	Notīriet režģi ar metāla tīrīšanas līdzekli.
Vispārēji traucējumi elektriskajā ekspluatācijā.	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju un nomainiet, ja nepieciešams.
Nedarbojas elektriskā degļu aizdedzināšana.	Ēdiena pārpalikumi vai tīrīšanas līdzekļa paliekas bloķē kontaktu starp aizdedzināšanas ierīci un degli.	Atveriet un rūpīgi iztīriet atvērums starp aizdedzināšanas ierīci un degli.
Degļa vainaga vāciņš ir neglīts..	Normāla traipu veidošanās.	Notīriet degļa vainaga vāciņu ar metāla tīrīšanas līdzekli.
Uz durvju stikla karsēšanas laikā izveidojas rasa.	Normāla parādība, kas rodas temperatūru starpības rezultātā.	Nav iespējams; neietekmē plīts darbību.
Gatavošanas laikā parādās dūmi.	Gatavošanas temperatūra iestatīta pārāk augsta. Termostats nedarbojas.	Iestatiet zemāku gatavošanas temperatūru. Sazinieties ar speciālistu, lai nomainītu termostatu.
Lietošanas laikā cepeškrāsns kļūst ļoti netīra.	Gatavošanas temperatūra iestatīta pārāk augsta. Režģis un notecināšanas paplāte ievietota nepareizi.	Iestatiet zemāku gatavošanas temperatūru. Novietojiet režģi virs notecināšanas paplātes un ievietojiet vienā vadotnē.
Šķidrums vai mīkla izklājas nevienmērīgi.	Plīts nav uzstādīta horizontāli.	Uzstādiet plīti pareizi (modeļiem ar regulējamām kājiņām noregulējiet kājiņu augstumu), pilnīgi horizontālā stāvoklī.
Gatavošanas rezultāti ir neapmierinoši	Nepareizi cepeškrāsns iestatījumi.	Iestatiet cepeškrāsns režīmu atbilstoši norādījumiem tabulā.
Konditoreja ir ar bālu nokrāsu (gaiša) apakšā	Nepareiza vadotnes (plaukta) līmeņa izvēle Cepšanas trauks novietots uz cepšanas paplātes cepeškrāsnī	Novietojiet cepšanas paplāti zemāk. Novietojiet cepšanas trauku uz cepeškrāsns režģa
Konditorejas izstrādājumi ir par sausu.	Temperatūra ir pārāk zema Gatavošanas laiks pārāk ilgs	Palieliniet cepeškrāsns temperatūru. Iestatiet īsāku gatavošanas laiku
Konditorejas izstrādājumi ir iekšpusē lipīgi, gaļa nav pilnīgi izcepta.	Gatavošanas temperatūra pārāk augsta Gatavošanas laiks pārāk īss Pārāk daudz šķidruma mīklā	Samaziniet gatavošanas temperatūru – gatavošanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru (izņemot ārpusē, jēls iekšpusē). Izvēlieties ilgāku gatavošanas laiku, ļaujiet mīklai piebriest ilgāk. Pievienojiet mīklai mazāk šķidruma

Autorizētu servisa centru un to telefonu numuru sarakstu skatiet klāt pieliktajā garantijas kartē.

Uzstādīšana un pievienošana

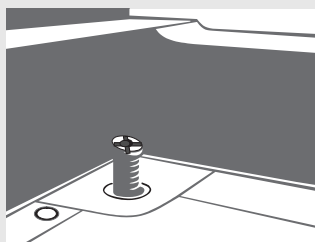
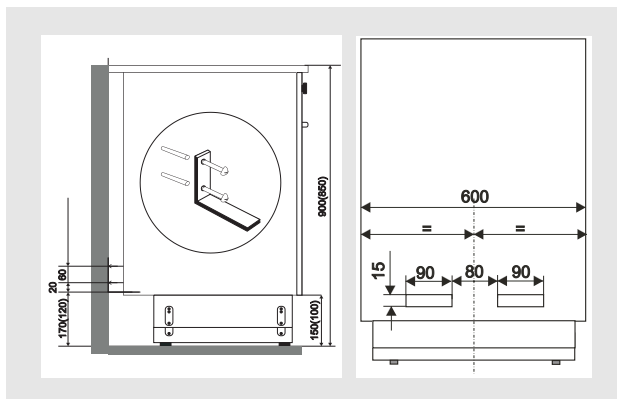
Iekārtu drīkst pievienot tikai saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to var izmantot **tikai labi ventilējamās telpās**.

Svarīgi brīdinājumi

- Ierīces uzstādīšanu virtuves darba virsmā un tās pievienošanu barošanas avotam drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts tehniķis.
- Telpai, kurā tiek uzstādīta iekārta, jābūt labi un regulāri ventilējamai.
- Gāzes tips, kuram iekārtu ir noregulējais ražotājs, ir norādīts uz parametru plāksnes.
- Pirms uzstādīšanas un pievienošanas pārliecinieties, vai iekārtas specifikācijas atbilst vietējo savienojumu specifikācijām (gāzes tips un spiediens).
- Šī iekārta nav piemērota pievienošanai skurstenim vai ventilācijas šahtai. Iekārtu drīkst uzstādīt un pievienot tikai saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Gāzes degļu lietošanas laikā parasti telpā tiek izdalīts siltums un mitrums, tāpēc gāzes plīts virsmas uzstādīšanas vietai ir jābūt labi ventilējamai.
- Attālumam starp virtuves darba virsmu un pārsegu jābūt vismaz tādām pašām, kā norādīts virtuves pārsega uzstādīšanas instrukcijā.
- Šī iekārta pieder klasei 2/1. Uzstādot iekārtu starp diviem virtuves mēbelējuma elementiem, tā var būt tiešā saskarē ar tiem abās pusēs. Iekārtas vienā drīkst atrasties virtuves mēbelējuma daļa, kas ir augstāka par iekārtu tikai tad, ja attālums starp iekārtu un šo mēbelējuma elementu nav mazāks par 10 centimetriem. Šādā gadījumā iekārtas otrā pusē drīkst uzstādīt virtuves mēbelējumu, kura augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu. Piekārtajiem virtuves elementiem virs gatavošanas virsmas jābūt uzstādītiem tādā attālumā, lai nodrošinātu pietiekami daudz vietas ērtam darba procesam. Attālumam starp darba virsmu un pārsegu jābūt vismaz 650 mm.
- Ja gāze jūsu gāzes pievada cauruļvadā nav savietojama ar esošajiem iekārtas regulējumiem, sazinieties ar servisa centru vai gāzes piegādes uzņēmumu. Viņu speciālisti noregulēs iekārtas atbilstoši gāzes tipam jūsu gāzes pievadā ātri un profesionāli.
- Visas citus remonta darbus un uzdevumus, kuriem nepieciešami speciāli instrumenti, drīkst veikt tikai autorizēta servisa dienesta tehniķis.
- Iekārtas lietotājs drīkst veikt tikai tādas darbības, kurām nav nepieciešami papildu instrumenti.
- Sienām un mēbelējumam iekārtas tiešā tuvumā (grīdas, virtuves siena, sānu sienas) jābūt izturīgam vismaz pret 90°C.
- Barošanas vads iekārtas aizmugurē jānostiprina tādā veidā, lai tas nenonāktu tiešā saskarē ar plīts aizmugures sienu, jo tā iekārtas lietošanas laikā stipri uzkarst. Barošanas vads ierīces aizmugurē ir jāizvieto tā, lai tas nenonāktu tiešā saskarē ar iekārtas aizmugures sienu, jo šī plīts daļa ekspluatācijas laikā stipri uzkarst.

Plīts balsts

Pirms plīts novietošanas atzīmējiet uz sienas punktu, kur Jūs vēlaties piestiprināt plīts balstu (zīmējums) un piestipriniet to ar pievienotajām skrūvēm \varnothing 8x45. Bīdriet plīti pie sienas, lai balsts ieslīdētu 15x90 mm atverē, kas atrodas plīts aizmugurē (attēls). Plīts apakšā ir paredzēta vieta skrūvēm, ja ir nelīdzena grīda. Tās var aizsniegt, izvelkot plīts atviltni (attēls).



Pļīts iekārtas līdzena novietošana un papildu balsti

Pļīts iekārtas augstums, ieskaitot balstus, ir 90 cm; augstums bez balsta ir 85 cm. Balstu veido divi skrūļņi pa kreisi un pa labi iekārtas aizmugurē, un tie vienkāršo tās pārvietošanu. Iekārtas priekšpusē pa kreisi un pa labi balsts satur noregulēšanas skrūves, kuras var izmantot iekārtas izlīdzināšanai horizontāli un pļīts virsmas augšējās malas noregulēšanai vienā līmenī ar blakus stāvošajiem virtuves iekārtas elementiem (ja tādi ir). Regulējamās kājiņas kļūst pieejamas pēc pļīts atvilktnes izņemšanas; ja nepieciešams, tās var pagriezt, lai palielinātu vai samazinātu pļīts augstumu, līdz iekārta atrodas pilnīgi horizontālā stāvoklī. Noregulēšanas skrūves var viegli pagriezt, ja pļīti nedaudz sagāž sāniski, izlīdzinot slodzi. Papildu balstus arī var izņemt, atskrūvējot četras apakšējās skrūves; šīs skrūves piestiprina balstus pļīts sānu sienām. Šajā gadījumā izņemiet noregulēšanas skrūves no balstiem un ievietojiet tās apakšējā pļīts atbalsta panelī pa kreisi un pa labi. Izlīdziniet pļīts stāvokli horizontāli, kā aprakstīts iepriekš. Dažas pļīts iekārtas ir aprīkotas ar četrām noregulēšanas skrūvēm to apakšā (divas priekšā un divas aizmugurē); tās ir paredzētas iekārtas stāvokļa izlīdzināšanai uz nelīdzenas grīdas vai augstuma noregulēšanai vienādi ar blakus esošajiem virtuves iekārtas elementiem.

Pievienošana gāzes pievadam

Rūpnīcas iestatījumi

- Visas gāzes pļīts iekārtas tiek pārbaudītas un apzīmētas ar CE atbilstības simbolu.
- Gāzes pļīts iekārtas tiek piegādātas noblīvētas; piegādes laikā tās ir noregulētas izmantošanai ar H vai E tipa dabasgāzi (20 mbar) vai šķīdināto gāzi (50 vai 30 mbar). Šie dati ir uzrādīti uz parametru plāksnes, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē un kas ir redzama, kad tiek atvērtas cepeškrāsns durvis.
- Slodze un gāzes patēriņš konkrētiem degļiem ir norādīts

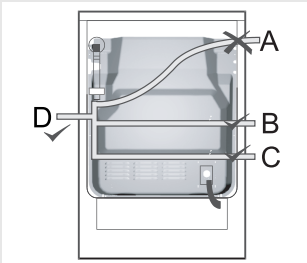
tabulā šīs instrukcijas beigās.

- Kad iekārta tiek noregulēta izmantošanai ar cita tipa gāzi, ir jānomaina arī degļu sprauslas (skatiet "Sprausla tabulu").
- Remonta gadījumā vai pēc blīvējuma bojāšanas jāveic visu funkcionālo daļu pārbaude un atkārtota blīvēšana saskaņā ar uzstādīšanas norādījumiem. Funkcionālās daļas ir šādas: fiksēta sprausla lielai liesmai un noregulējams vārsts / skrūve mazai liesmai.

Pievienošana gāzes pievadam

- Kad tiek veikta iekārtas pievienošana gāzes pievades vadam vai gāzes balonam, ievērojiet gāzes piegādes uzņēmuma noteikumus.
- Plīts virsmas labajā pusē atrodas gāzes pievienošanas spraudnis ar ISO7-1 R1/2 standarta ārējo vītņi.
- Komplektācijā ir arī iekļauts adapters plīts izmantošanai ar šķidrīnāto gāzi un nemetāliska paplāksne.
- Pievienošanas laikā kronšteins R1/2 jāsatver cieši, lai nepieļautu tā rotēšanu.
- Savienojumu blīvēšanai lietojiet apstiprinātas nemetāliskas paplāksnes vai apstiprinātus blīvējuma materiālus.
- Paplāksnes drīkst izmantot tikai vienreiz. Plakano nemetālisko paplāksņu biezuma deformācija nedrīkst pārsniegt 25 procentus.
- Ierīces pievienošanai gāzes pievadam izmantojiet pārbaudītu un sertificētu lokanu šļūteni. Nodrošiniet, lai tā nononāktu saskarē ar iekārtas aizmugures sienu vai cepeškrāsns griestiem.

⚠ Pēc gāzes plīts virsmas pievienošanas pārbaudiet visus savienojumus pret noplūdi.

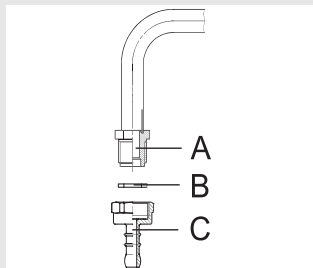


Pievienošana, izmantojot lokanu šļūteni

- Ja iekārta tiek pievienota ar lokanu šļūteni, tā ir jāizvieto, kā parādīts A zīmējumā.
- Ja pievienošanas caurule ir no metāla, ir pieļaujams variants A.

Ekspluatēšanas uzsākšana

Sākot iekārtas lietošanu, ievērojiet visas lietošanas instrukcijas. Ieslēdziet visus degļus un pārliecinieties par stabilu liesmu pie tās visaugstākā un zemākā jaudas iestatījuma. Gāzes liesmai jābūt skaidri redzamai, zilā un zaļā krāsā tās centrā.



Pievienošana gāzes pievada spraudnim

- A ISO7-1 R1/2 savienošanas spraudnis.
- B Nemetāliska metāla paplāksne (biezums 2 mm).
- C Caurules adapters šķīdriņātai gāzei (atkarībā no modeļa)

Pēc pievienošanas pārbaudiet degļu pareizu darbību. Gāzes liesmai jābūt skaidri redzamai, zilā un zaļā krāsā tās centrā. Ja liesma ir nestabila, palieliniet minimālo gāzes jaudu. Izlasiet lietošanas instrukciju un izskaidrojiet degļu lietošanu citam plīts lietotājam.

Adaptēšana citam gāzes tipam

- Lai adaptētu plīti izmantošanai ar cita tipa gāzi, nav nepieciešama iekārtas izņemšana no virtuves darba virsmas.
- Pirms adaptēšanas atvienojiet iekārtu no elektroīkla barošanas līnijas un aizveriet gāzes padeves vārstu.
- Nomainiet esošās nominālās termiskās slodzes sprauslas ar atbilstošām sprauslām jaunajam gāzes tipam (skatiet sprauslu tabulu tālāk tekstā).
- Lai adaptētu ierīci izmantošanai ar šķīdriņāto gāzi, nostipriniet regulēšanas skrūvi minimālās termiskās slodzes stāvoklī maksimāli līdz galam, lai sasniegtu minimālo termisko slodzi.
- Kad veicat plīts adaptēšanu izmantošanai ar dabasgāzi, atbrīvojiet minimālās termiskās slodzes regulēšanas skrūvi, lai sasniegtu minimālo termisko slodzi, taču nepagrieziet to vairāk par 1,5 apgriezieni.

Pēc iekārtas adaptēšanas izmantošanai ar citu gāzes tipu pielīmējiet jaunu uzlīmi ar informāciju par jauno gāzes pieslēgumu (uz parametru plāksnes) virs vecās uzlīmes un pārbaudiet iekārtas funkcionalitāti un blīvējumu. Nodrošiniet, lai visi elektriski vadošie elementi, kapilārie termostati un termiskie elementi neatrodas gāzes plūsmas vietās.

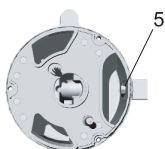
Noregulēšanas elementi

- Noregulēšanas elementiem, lai iegūtu minimālu degļu slodzi, var piekļūt caur atvērumiem kontroles panelī.
- Izņemiet balsta režģi un degļa vāciņu ar degļa vainagu.
- Izņemiet kontroles kloķi.



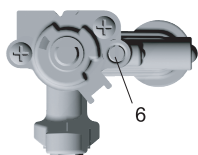
Plīts gāzes deglis (zīm. 1)

- 1 Degļa vainaga vāciņš
- 2 Degļa vainags ar vāciņa balstu
- 3 Termiskais elements (tikai degļiem ar termisko aizsardzību, pieejams dažiem modeļiem).
- 4 Aizdedzināšanas ierīce
- 5 Sprausla



Trīskāršais deglis (2. zīm.)

- 5 Sprausla



Gāzes vārsts ar aizsardzības ierīci (zīm. 3)

- 6 Minimālās termiskās slodzes noregulēšanas skrūve



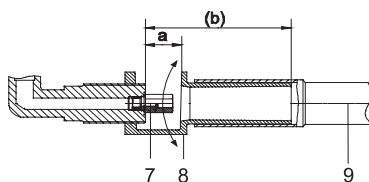
Gāzes vārsts bez aizsargierīces (zīm. 4)

- 6 Minimālās termiskās slodzes regulēšanas skrūve

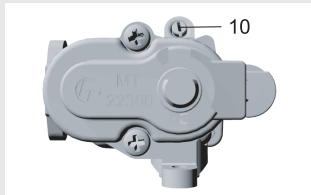
Gāzes deglis	Zīmējuma numurs	Elementa kods
Nazivna toplotna obremenitev	1,2	5
Minimalna toplotna obremenitev	3,4	6

Cepečkrāsns degļa noregulēšanas elementi (zīm. 5)

Lai piekļūtu elementiem cepečkrāsns degļa noregulēšanai citam gāzes tipam, ir jānoņem kontroles panelis, kā arī cepečkrāsns apakšējais panelis un cepečkrāsns deglis (atskrūvējiet skrūvi degļa priekšā un pavelciet to nedaudz uz priekšu). Lai piekļūtu cepečkrāsns sprauslai, izņemiet aizvaru.



- 7 Sprausla
- 8 Aizvars
- 9 Cepečkrāsns deglis

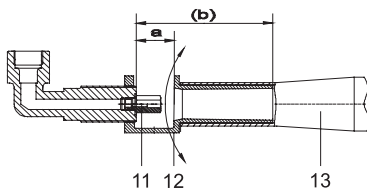


Gāzes vārsts ar termostatu (zīm. 6)

10 Minimālās termiskās slodzes noregulēšanas skrūv

Infra degļa noregulēšanas elementi (zīm. 7)

Lai piekļūtu elementiem infra degļa noregulēšanai citam gāzes tipam, izņemiet infra degli (atskrūvējiet skrūvi degļa priekšā un pavelciet to nedaudz uz priekšu). Lai piekļūtu cepeškrāsns sprauslai, izņemiet aizvaru.



- 11 Sprausla
- 12 Aizvars
- 13 Deglis

Elementi, kas jānomaina vai jānoregulē, adaptējot cepeškrāsns citam gāzes tipam

Cepeškrāsns deglis, infra deglis		Zīmējuma numurs	Elementa kods
	Nomināla termiskā slodze	5	7,8
Cepeškrāsns deglis	Minimālā termiskā slodze	6	10
Infra deglis	Nomināla termiskā slodze	7	11,12

Iestatījumi primārajam gaisa regulēšanas aizvaram uzskaitīti šajā tabulā:

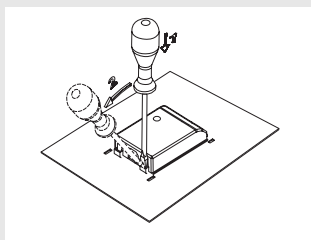
	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar	G30/36mbar	GZ35/ 13mbar	G25/20mbar G25.1/ 25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Cepeškrāsns deglis* (zīm. 5)	a=5mm (b=50mm)	a=2,5mm (b=47,5mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=1,5mm (b=46,5mm)	a=5mm (b=50mm)
Infra deglis (zīm. 7)	a=4mm (b=49mm)	a=7mm (b=52mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=4mm (b=49mm)
Vairāk primārā gaisa – pagrieziet aizvaru pa kreisi; mazāk primārā gaisa – pagrieziet aizvaru pa labi.								

*) Primārā gaisa plūsma ir iestatīta pareizi, kad liesma ir stabila un kad ir skaidri redzama zili-zaļa liesmas iekšiene (nedaudz mazāka šķidrīnātai gāzei). Attālumi "a" un "b" ir norādīti atsevišķi.

Pievienošana barošanas avotam

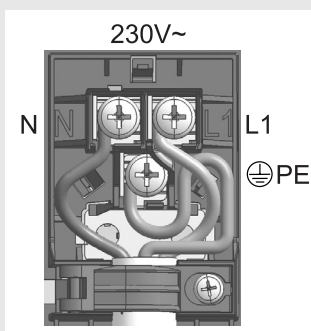
Iekārtas pievienošanu elektroinstalācijai drīkst veikt tikai autorizēts un kvalificēts servisa darbinieks vai reģistrēts elektriķis! Nepareizi savienojumi var neatgriezeniski sabojāt ierīces detaļas; šādos gadījumos garantija tiek izbeigta.

- Atveriet pievienošanas spaili ar skrūvgriezi, kā norādīts zīmējumā uz vāka.
- Pieslēguma sprieguma (230 V caur N) pārbaude jāveic kvalificētam elektriķim, lietojot piemērotu mēraparatūru!
- Savienotāju tiltiem jābūt novietoti atbilstoši elektrotīkla pieslēgumam!
- Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, ka uz parametru plāksnes norādītais spriegums atbilst jūsu mājas elektroinstalācijas spriegumam.
- Barošanas vada garumam jābūt vismaz 1,5 metri; tādā veidā iekārtu var pievienot pirms piebīdīšanas sienai.
- Barošanas kabeļa garums jāpielāgo tādā veidā, lai raušanas slodzes rezultātā iezemējuma vads tiktu nostiepts vēlāk nekā sprieguma vadi.



Darbību secība

- Ar skrūvgriezi atveriet pievienošanas ligzdas vāku iekārtas aizmugurē. Atbrīvojiet divas spaiļes, kā parādīts uz pievienošanas ligzdas vāka.
- Barošanas vads ir jāizver caur stiprināšanas palīgierīci, kas pasargā to no nejaušas izraušanas. Ja stiprināšanas palīgierīce vēl nav uzstādīta, uzstādiet to tādā veidā, lai tā būtu nofiksēta pievienošanas ligzdas korpusa vienā galā.
- Pēc tam pievienojiet iekārtu saskaņā ar zīmējumos redzamajiem norādījumiem. Ja elektrotīkla spriegums atšķiras, savienotāju tilti ir jānomaina.
- Cieši nostipriniet stiprināšanas palīgierīci un aizveriet vāku.



Vadu krāsas

L1, L2, L3 = ārējie vadi zem sprieguma. Parasti vadu krāsas ir melna, melna, brūna.

N = neitrālais vads, parasti zils.

Nodrošiniet, ka N vads tiek pievienots pareizi!

PE = aizsardzības vai iezemējuma vads, parasti zaļi-dzeltens.

Sprauslu tabula

Gāzes tips, spiediens	Numurs	Paliģdegļis				Normālais degļis		Lielais degļis	
		Standarta		Ātrais		maks.	min.	maks.	min.
		maks.	min.	max	min				
Dabagāze H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m ³ Dabagāze E Dabagāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nom. term. slodze (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Patēriņš (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Sprauslas tips (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Sprauslas kods	162081		162082		162083		162084	
Šķidrināta gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nom. term. slodze (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Patēriņš (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Sprauslas tips (1/100mm)	50	24	50	24	69	26	87	33
	Šifra šobe	162162		162162		162164		162165	

Gāzes tips, spiediens	Numurs	Trīskāršais degļis		Cepšķrāsns degļis		Infra degļis
		maks.	min.	maks.	min.	
Dabagāze H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m ³ Dabagāze E Dabagāze E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nom. term. slodze (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Patēriņš (l/h)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Sprauslas tips (1/100mm)	140	•	135	•	120
	Sprauslas kods	162085		609288		609287
Šķidrināta gāze 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nom. term. slodze (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Patēriņš (g/h)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Sprauslas tips (1/100mm)	93	57	90	42	81
	Sprauslas kods	162166		609290		609289

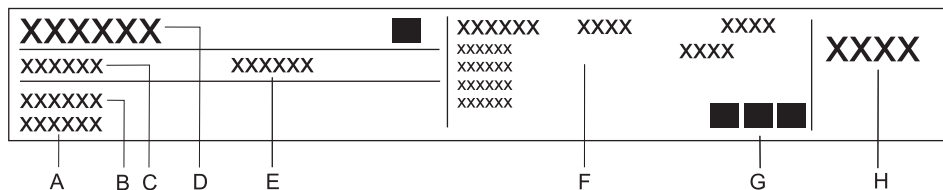
- Rūpnīcā iebūvētie gāzes regulēšanas vārsti ir paredzēti šķidrinātās gāzes plūsmas regulēšanai; tomēr vārsti ir iestāfti lietošanai ar tādu gāzes tipu, kuram ierīce ir sagatavota rūpnīcā.
- Adaptējot ierīce lietošanas ar citu gāzes tipu, regulēšanas skrūve (vārsts) ir jāpievelk vai jāatbrīvo atbilstoši nepieciešamajai gāzes plūsmai/caurlaidīspējai (tomēr regulēšanas skrūvi nedrīkst atbrīvojot vairāk nekā par 1,5 apgriezieniem no pilnīgi nostiprinātas pozīcijas).

Degļa karstuma jaudas līmenis ir norādīts saskaņā ar maksimālo gāzes kaloritātes vērtību Hs.

Brīdinājums: šīs darbības drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis, kuru autorizējis gāzes piegādes uzņēmums vai autorizēts gāzes dienests!

Tehniskie rādītāji

Parametru plāksne



- A Sērijas numurs
- B Modelis
- C Tips
- D Preču zīme
- E Kods
- F Tehniskā informācija
- G Atbilstības indikācijas / simboli
- H Rūpnīcas iestatījumi gāzes tipam

IERĪCES SPECIFIKĀCIJA VAR TIKT MAINĪTA BEZ
IEPRIEKŠĒJA BRĪDINĀJUMA BEZ IETEKMES UZ IERĪCES
EKSPLUATĀCIJU.

gorenje
www.gorenje.com