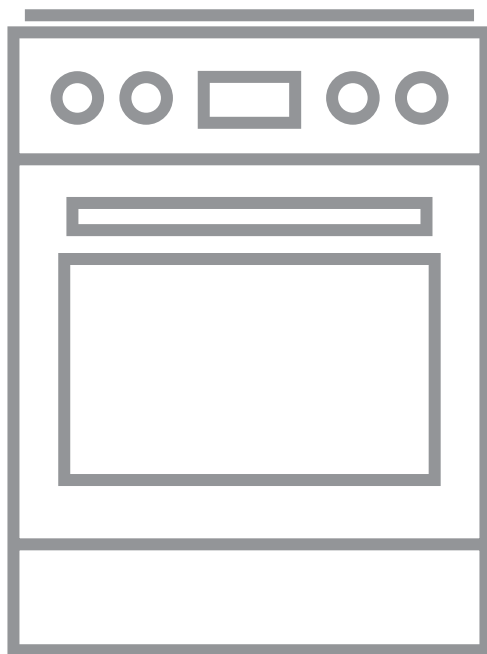


▶ CKB56480BM
CKB56480BW

LV Lietošanas instrukcija
Plīts

USER MANUAL



AEG

SATURS

| | |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 3 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 5 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 8 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 13 |
| 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 14 |
| 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 15 |
| 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 16 |
| 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 17 |
| 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 18 |
| 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 20 |
| 11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 21 |
| 12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 22 |
| 13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 33 |
| 14. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 35 |
| 15. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 37 |
| 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 39 |

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Pirms atvēršanas atbrīvojieties no visu veidu šļakatām uz vāka. Pirms vāka aizvēršanas ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: CZ

LV LT RO SK

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.

- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces

vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārliecinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet prasības atbilstošai ventilācijai.

2.4 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.



UZMANĪBU!

Gāzes gatavošanas ierīču lietošana rada karstuma, mitruma un sadegšanas produktu rašanos telpā, kurā ierīce ir uzstādīta. Nodrošiniet atbilstoši labu virtuves ventilāciju, it īpaši laikā, kad ierīce tiek lietota. Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskā ventilācija, kur tāda pastāv, vai papildu ventilācija, lai droši izvadītu sadegšanas produktus apkārtējā (ārējā) gaisā, vienlaikus nodrošinot telpu ar gaisa apmaiņu. Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces apakšējās virsmas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārtīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus.

Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

- Nodrošiniet labu ventilāciju telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce.
- Izmantojiet tikai stabilus gatavošanas traukus ar pareizu formu un diametru, kas lielāks par degļa izmēriem.
- Pārliecinieties, ka liesma nenodzies, kad ātri pagrieziet pogu no maksimālā uz minimālo stāvokli.
- Izmantojiet tikai papildpiederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiat uz degļa liesmas klieidētāju.

2.5 Kopšana un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.
- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

2.6 Vāks

- Nomainiet vāka specifiku.
- Regulāri tīriet vāku.
- Neveriet vāku, ja uz virsmas ir šļaksti.

- Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus.
- Aizveriet vāku tikai tad, kad plīts virsma un cepeškrāsns ir pilnībā atdzisušas.
- Sakarsis stikla vāks var saplīst (ja tāds ir).



2.7 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.9 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.
- Novietojiet ārējās gāzes caurules līdzēnā veidā.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

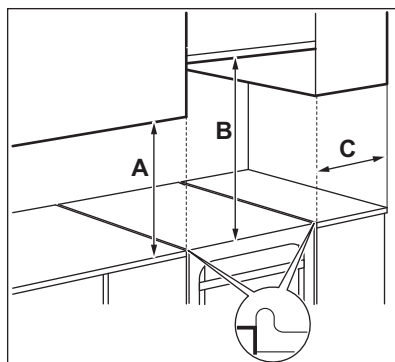
3.1 Ierīces novietošana

Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Saglabājiet apmēram 1 cm attālumu starp ierīci un aizmugurējo sienu, lai pārliecinātos, ka plīts vāks atveras.

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



Minimālie attālumumi

| Izmērs | mm |
|--------|-----|
| A | 400 |

| | |
|---------------|-----------|
| Izmērs | mm |
| B | 650 |
| C | 150 |

| | |
|---------------|------------|
| Frekvence | 50 - 60 Hz |
| Ierīces klase | 1 |

3.2 Tehniskie dati

| | |
|-----------|-------|
| Spriegums | 230 V |
|-----------|-------|

| | |
|---------------|-----------|
| Izmērs | mm |
| Augstums | 855 |
| Platums | 500 |
| Dzīļums | 600 |

3.3 Citi tehniskie dati

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Ierīces kategorija: | II2H3B/P |
| Originālā gāze: | G20 (2H) 20 mbāri |
| Gāzes maiņa: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbāri |

3.4 Apvada diametri

| DEGLIS | Ø APVADS¹⁾1/100 mm |
|----------------------|--------------------------------------|
| Papildu | 29 / 30 |
| Vidēji lielas jaudas | 32 |
| Jaudīgais | 42 |

¹⁾ Apvada veids atkarīgs no modeļa.

3.5 Gāzes degļi DABASGĀZEI G20 20 mbar

| DEGLIS | NORMĀLA JAU- DA kW | SAMAZINĀTA JAU- DA kW | SPRAUSLAS MAR- ĶĒJUMS 1/100 mm |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|
| Liela jaudas deglis | 2.9 | 0.80 | 119 |
| Vidējas jaudas deglis | 1.85 | 0.43 | 96 |
| Palīgdegļi | 0.95 | 0.35 | 70 |

3.6 Gāzes degļi sašķidrinātajai propāna gāzei G30 30 mbar

| DEGLIS | NORMĀLA JAUDA kW | SAMAZINĀTA JAUDA kW | SPRAUSLAS MARĶĒJUMS 1/100 mm | NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA (g/h) |
|---------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|--|
| Liela jaudas deglis | 3.0 | 0.72 | 88 | 218 |

| DEGLIS | NORMĀLA JAUDA kW | SAMAZINĀTA JAUDA kW | SPRAUSLAS MARĶĒJUMS 1/100 mm | NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA (g/h) |
|----------------------------|---------------------|------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Vidējas jau- das deglis | 1.9 | 0.43 | 71 | 138 |
| Palīgdegļis | 0.95 | 0.35 | 50 | 69 |

3.7 Gāzes degļi sašķidrinātai gāzei G31 30 mbar

| DEGLIS | NORMĀLA JAUDA kW | SAMAZINĀTA JAUDA kW | SPRAUSLAS MARĶĒJUMS 1/100 mm | NOMINĀLĀ GĀ- ZES PLŪSMA (g/h) |
|----------------------------|---------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Lielas jaudas degļis | 2.6 | 0.63 | 88 | 186 |
| Vidējas jau- das degļis | 1.6 | 0.38 | 71 | 114 |
| Palīgdegļis | 0.85 | 0.31 | 50 | 61 |

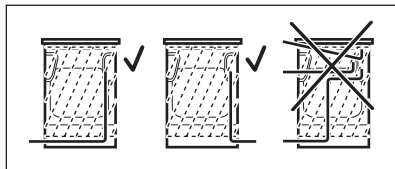
3.8 Gāzes piegādes pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet drošinātāju kārbā atrodamo drošinātāju. Aizveriet gāzes padeves galveno vārstu.

Lietojiet fiksētu pieslēgumu vai lietojiet elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem likumiem. Ja izvēlaties elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un uzmanieties, lai tās netiek saspiestas.



BRĪDINĀJUMS!

Gāzes pieslēguma caurule nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



BRĪDINĀJUMS!

Kad uzstādīšana pabeigta, pārlicinieties, ka katras caurules stiprinājumos nav noplūdes. Pārbaudot blīvējumu, lietojiet ziepjūdeni nevis liesmu.

3.9 Elastīgas nemetāla caurules pieslēgšana

Ja pie savienojuma var viegli piekļūt, jūs varat izmantot elastīgu cauruli. Elastīgā caurule cieši jāpievieno, izmantojot apskavas.

Uzstādīšanas laikā vienmēr lietojiet caurules turētāju un blīvi. Elastīgo cauruli var izmantot, ja:

- tā nevar sakarst vairāk par istabas temperatūru – vairāk par 30°C;
- tā nav garāka par 1500 mm;
- tā nekur nesašaurinās;
- tā nav satinusies vai savilkusies;
- tā nesaskaras ar asām malām vai stūriem;
- tās stāvokli var viegli pārbaudīt.

Pārbaudot elastīgo cauruli, pārlicinieties, ka:

- abos galos un visā tās garumā nav plīsumu, plaisu vai apdeguma pazīmju;
- caurules materiāls nav sacietējis un caurule vēl arvien ir elastīga;
- stiprinājuma skavas nav sarūsējušas;
- nav beidzies derīguma termiņš.

Ja tiek konstatēts kāds no defektiem, nelabojiet cauruli, bet nomainiet to.

Gāzes piegādes ievads atrodas vadības paneļa aizmugurē.

3.10 Gāzes tipa maiņa

i Ierīci cita veida gāzes izmantošanai var noregulēt tikai pilnvarota persona.

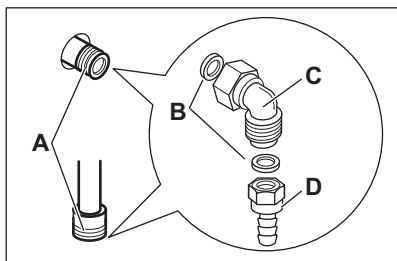
i Ierīce ir paredzēta dabasgāzei, jūs to varat nomainīt uz sašķidrināto gāzi, izmantojot pareizas sprauslas. Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms sprauslu nomainīšanas pārlicinieties, vai gāzes regulatori ir izslēgtā stāvoklī. Atvienojiet ierīci no elektrošķīkla. Ļaujiet ierīcei atdzist. Pastāv risks savainoties.

i Ierīcei gāze ir iestatīta pēc noklusējuma. Uzstādījuma maiņai noteikti izmantojiet starplikas blīvējumu.



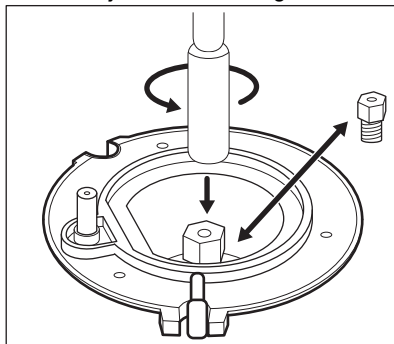
- A. Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- B. Blīve
- C. Pielāgojams savienojums

D. Sašķidrinātās gāzes caurules turētājs

3.11 Plīts sprauslu nomaīņa

Mainot gāzes tipu, nomainiet arī sprauslas.

1. Noņemiet pannu balstus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu kroņus.
3. Noņemiet sprauslas ar 7 mm uzgriežņu atslēgu.
4. Nomainiet sprauslas ar tādām, kas atbilst jūsu izmantotās gāzes veidam.



5. Nomainiet tehnisko datu plāksnīti (tā atrodas blakus gāzes piegādes caurulei) ar jaunu plāksnīti, kurā norādīti jaunā gāzes piegādes tipa parametri.

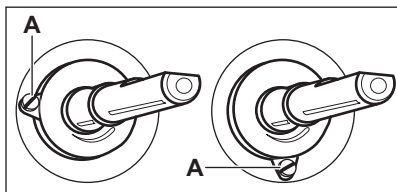


Šī plāksnīte iekļauta iepakojumā kopā ar ierīci.

Ja gāzes piegādes spiediens nav patstāvīgs vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, nepieciešams uzstādīt piemērotu spiedienu regulējošu iekārtu gāzes padeves caurulei.

3.12 Minimālā gāzes līmeņa regulēšana plīts deglim

1. Atvienojiet ierīci no elektrošķīkla.
2. Noņemiet plīts regulatoru. Ja apvada skrūvei piekļūt nav iespējams, izjauciet vadības paneli pirms regulēšanas sākuma.
3. Ar tievo plakano skrūvgriezi noregulējiet apvada skrūvi A. Modelis nosaka apvada skrūves pozīciju A.



Pāreja no dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi

1. Pilnībā pievelciet apvada skrūvi.
2. Ievietojiet atpakaļ regulatoru.

Pāreja no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi

1. Atskrūvējiet par aptuveni vienu pagrieziena apvada skrūves pozīciju A.
2. Atlieciet vietā plīts regulatoru.
3. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

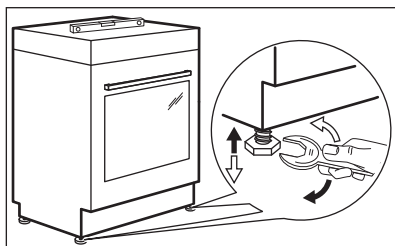


BRĪDINĀJUMS!

Pievienojiet kontaktdakšu strāvas padevei tikai, ja visas detaļas ir sākotnējā pozīcijā. Pastāv risks savainoties.

4. Aizdedziet degli. Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
5. Pagrieziet regulatoru uz minimālo liesmas pozīciju.
6. Noņemiet vēlreiz plīts regulatoru.
7. Lēnām pieskrūvējiet apvada skrūvi, līdz liesma kļūst minimāla un stabila.
8. Atlieciet vietā plīts regulatoru.

3.13 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

3.14 Aizsardzība pret saskarsanos

Iestatiet ierīci pareizu augstumu un vietu pirms pievienot aizsardzību pret saskarsanos.



UZMANĪBU!

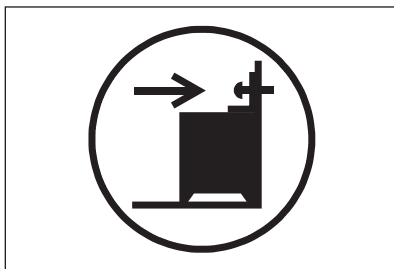
Nodrošiniet, ka aizsardzība pret saskarsanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.



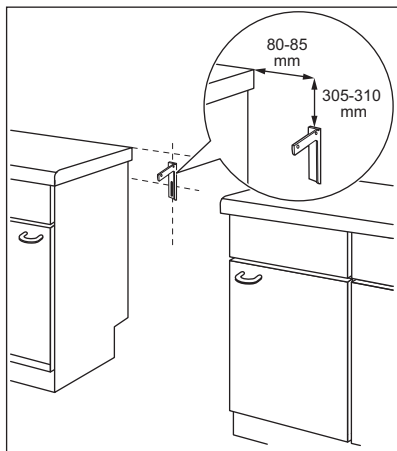
Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret saskarsanos. Ja tā netiek uzstādīta, ierīce var apgāzties.

Jūsu ierīcei ir simbols, kas parādīts attēlā (ja attiecināms), kas atgādina Jums par aizsardzības pret saskarsanos uzstādīšanu.



1. Uzstādiet aizsardzību pret saskarsanos 305 - 310 mm zem ierīces augšējās virsmas un 80–85 mm no ierīces sāna apaļajā kronšteina atverē. Ieskrūvējiet to stingrā materiālā vai izmantojiet attiecīgu pastiprinājumu (sienu).



2. Jūs varat atrast atveri kreisajā pusē ierīces aizmuģurē. Paceliet ierīces priekšpusi un novietojiet to vietas starp skapīšiem pa vidu. Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.

i Ja maināt savas plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret savēršanos.



UZMANĪBU!

Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.

3.15 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

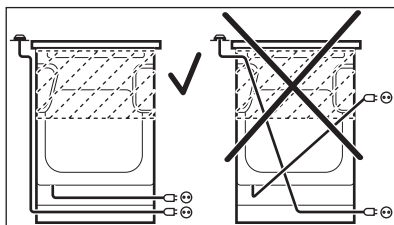
Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.



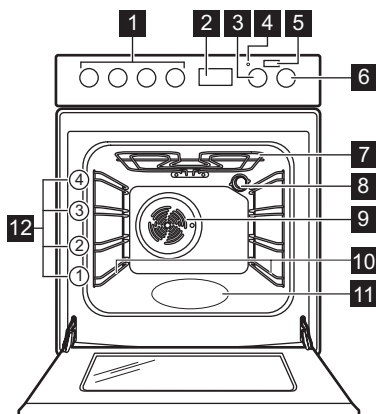
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



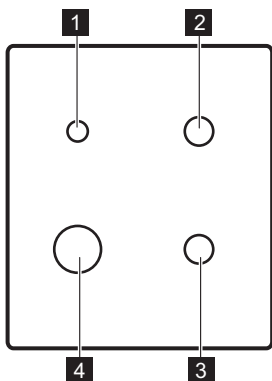
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts regulatori
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Papildu tvaika poga
- 6 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Tilpnes reljefs
- 12 Plauktu līmeņi

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Papildu deglis
- 2** Vidējas jaudas deglis
- 3** Vidējas jaudas deglis
- 4** Jaudīgais deglis

4.3 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**
Kūkām un cepumiem.
- **Grila/cepešpanna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **AirFry paplāte**

Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.

- **Teleskopiskās vadotnes (papildaprīkojums)**
Plauktiem un paplātēm. Tās var pasūtīt atsevišķi.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusē.

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.


Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Izīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.


5.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Pievienojot ierīci elektrotīklam vai pēc strāvas padeves pārtraukuma, displejs automātiski sāk mirgot.


1. Atkārtoti nospiediet izvēles taustiņu .



Iedegas aktivizēta taimera simbols.




2. Lietojiet **+** vai **-** taustiņu, lai iestatītu pareizu diennakts laiku. Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku. Lai mainītu laiku, aktivizējiet ierīci un vienlaikus piespiediet **+** un **-** vai . Kad mirgo kols starp stundām un minūtēm, piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu jauno laiku.

5.3 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

 Par funkciju: SteamBake skatiet nodaļu "Cepeškrāsns - Lietošana ikdienā", sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.


4. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  , nospiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.


Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma telpā ir pietiekama.


6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ


 **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".


6.1 Plīts degļa aizdegšana


 Vienmēr aizdedziet degli, pirms uzliekat uz tā ēdiena gatavošanas traukus.


 **BRĪDINĀJUMS!**
Izmantojot atklātu liesmu virtuvē, rīkojieties uzmanīgi. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Pagrieziet plīts regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam maksimālās gāzes plūsmas pozīcijā  un tad piespiediet to uz leju, lai aizdedzinātu degli.
2. Turiet nospiestu plīts regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes piegāde tiks pārtraukta.
3. Noregulējiet liesmu, kad tā ir nostabilizējusies.

 **BRĪDINĀJUMS!**
Neturiet rokturi nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 sekundēm deglis neaizdegas, palaidiet rokturi, atgrieziet to izslēgtā pozīcijā un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

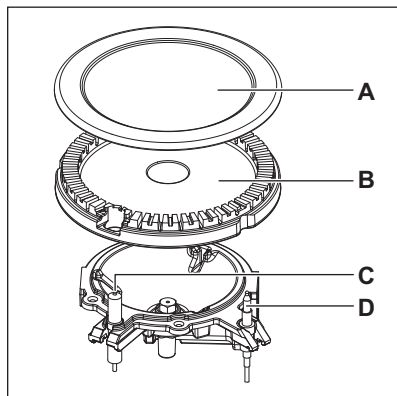
 Ja pēc vairākiem mēģinājumiem deglis neaizdegas, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš ir pareizā pozīcijā.

 Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā jūs varat iedegt degli bez elektriskās ierīces. Šajā gadījumā tuviniet deglim liesmu, nospiediet attiecīgo regulatoru un pagrieziet to līdz galam. Turiet nospiestu regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu.

 Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

- i** Nospiežot strāvas pogu pēc ierīces uzstādīšanas vai elektrības piegādes pārtraukuma, elektriskā aizdedze var tikt aktivizēta automātiski. Tas ir normāli.

6.2 Degļa kopskats



- A. Degļa vāciņš
- B. Degļa vainags
- C. Aizdedzes elektrods
- D. Termosensors

6.3 Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim **0**.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojiet vienu katlu uz diviem degļiem.



BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojiet uz degļiem nestabilus vai bojātus katlus, lai izvairītos no izlīšanas un traumām.



UZMANĪBU!

Nodrošiniet, lai katlu rokturi neatrastos virs plīts virsmas priekšējās malas.



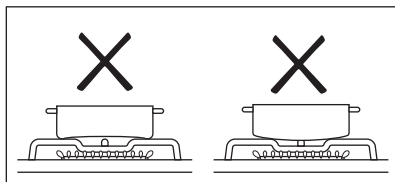
UZMANĪBU!

Novietojiet katlus tā, lai degļi atrastos tiem pa vidu, tādējādi nodrošinot maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.



BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet uz gatavošanas virsmas traukus, kuriem pamatne ir ar apmali vai izliekta, jo pastāv liels apgāšanās risks.



7.2 Ēdiena gatavošanas trauku diametri



BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

| Deglis | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm) |
|---------|---|
| Papildu | 120 - 180 |

| Deglis | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm) |
|----------------------|---|
| Vidēji lielas jaudas | 140 - 220/240 ¹⁾ |
| Jaudīgais | 160 - 220/260 ¹⁾ |

¹⁾ Izmantojot uz plīts virsmas vienu katlu.

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Mazgājiet nerūsējošā tērauda daļas ar ūdeni, tad noslaukiet tās ar mīkstu drānu.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Neņem nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Neņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

8.3 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdegšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

8.4 Pannu balsti



Pannu balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Tie ir jāmazgā ar rokām.

1. Noņemiet pannu balstus, lai viegli notīrītu virsmu.



Ievērojiet īpašu piesardzību, novietojot pannu balstus vietā, lai novērstu virsmas bojājumus.

2. Pēc pannu balstu tīrīšanas pārbaudiet, vai tie ir pareizi novietoti.
3. Lai degļi darbotos pareizi, pārlicinieties, vai pannas balsta kājiņas ir novietotas degļa centrā.

8.5 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.









Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.





3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

9.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

9.3 Cepeškrāsns funkcijas

| Simbols | Cepeškrāsns funkcijas | Izmantošana |
|---|---------------------------------|---|
| 0 | Izslēgts stāvoklis | Cepeškrāsns ir izslēgta. |
|  | Cepeškrāsns apgaismojums | Lampas ieslēgšana bez gatavošanas funkcijas. |
|  +  | SteamBake | Gatavošanas laikā pievienot mitrumu. Cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgu virskārtu. Uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Augļu vai dārzeņu konservēšanai. |
|  | Viegla apcepšana ar ventilatoru | Maigu, sulīgu cepešu pagatavošanai vai jebkuru augļu un dārzeņu žāvēšanai. |
|  | Apakšējais siltums | Kūku cepšanai ar kraukšķīgu pamatni. |
|  | Tradicionālā gatavošana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  | Ātrā grilēšana | Plakanas formas produktu grilēšana lielā daudzumā un lai grauzdētu maizi. |
|  | Infratermiskā grilēšana | Cepšana lieliem cepeša gabaliem vai mājputnu gaļai ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |

| Simbols | Cepeškrāsns funkcijas | Izmantošana |
|---|------------------------------------|--|
|  | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. |
|  | Mitrā cepšana | Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādes skatiet sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā cepšana. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Cepeškrāsns — Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. |
|  | AirFry / Karsēšana ar ventilatoru | Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamliedzīgiem ēdieniem. Gatavošanai līdz divos cepeškrāsns līmeņos vienlaicīgi un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana. |
|  | Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzenus un augļus). Atkausēšanas laiks atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |

9.4 Funkcijas ieslēgšana: SteamBake

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!



Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. SteamBake.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis. SteamBake.




Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni. Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksts.
3. Iestatiet funkciju: SteamBake .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu . Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar funkciju: SteamBake. Iedegsies indikators.
5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
6. Ievietojiet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

**UZMANĪBU!**

Neuzpildiet tīltnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.

7. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet papildu tvaika taustiņu , pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

Nodzīsīs papildu tvaika taustiņa indikatoru.

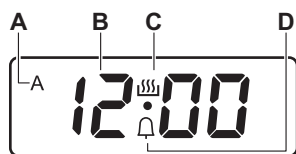
8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.



10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs




- A. DARBĪBAS laika indikators
 B. Laika displejs
 C. Aktīva taimera indikators
 D. LAIKA ATGĀDINĀJUMA indikators


10.2 Taustiņi

| Taustiņš | Funkcija | Apraksts |
|--|----------------|-----------------------------------|
| — | MĪNUS | Lai iestatītu laiku. |
|  | PULKSTENIS | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| + | PLUS | Lai iestatītu laiku. |
|  | Papildu tvaiks | Lai ieslēgtu funkciju: SteamBake. |



10.3 Pulksteņa funkciju tabula

| Pulksteņa funkcija | | Izmantošana |
|---|--------------------|--|
| 00:00 | DIENNAKTS LAIKS | Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana. |
| dur | DARBĪBAS LAIKS | Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas (1 min. – 10 h). |
|  | LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Lai iestatītu laika atskaiti (1 min – 23 h 59 min). Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. |


10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot **dur**.
3. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu DARB. LAIKU.
Displejā būs redzams **dur** un simbols **A**.
4. Kad laiks beidzas, **dur** mirgo un akustiskais signāls skan 7 minūtes. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu vajadzīgo laiku.
3. Kad iestatītais laiks beidzies, 7 minūtes skanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Vienlaicīgi piespiediet un turiet piespiestus **-** un **+** taustiņus. Pulksteņa funkcija nodzīst pēc dažām sekundēm.

10.7 Skaņas signāla maiņa

1. Lai dzirdētu pašreizējo skaņas signālu, turiet nospiestu **-** taustiņu.
2. Vairākkārt nospiediet **-**, lai mainītu signālu.
3. Atļaidiet **-** taustiņu. Beidzamā iestatītā skaņa būs jaunais skaņas signāls.
4. Nogaidiet 5 sekundes, lai iestatījums apstiprinātos automātiski.



Kad ierīce ir atvienota no elektrotīkla, vai elektrības piegādes pārtraukuma gadījumā, signāla tonis atgriežas uz noklusējuma uzstādījumu.

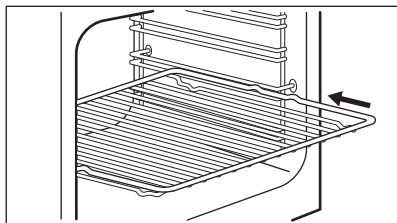
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Papildpiederumu ievietošana

Restots plaukts

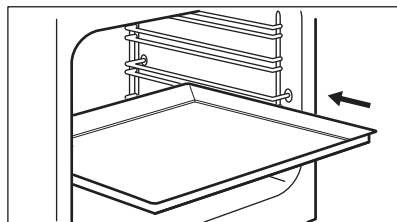


Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

Paplāte



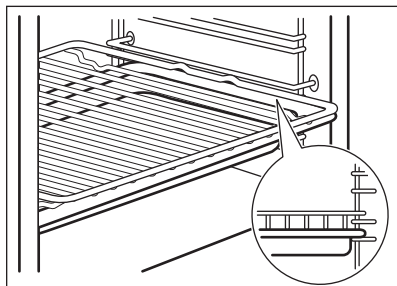
Neiebīdiet cepamo paplāti līdz pašai cepeškrāsns aizmugurējai sienai. Tas novērs gaisa cirkulāciju ap paplāti. Pārtika var piedegt, it īpaši paplātes aizmugurējā daļā.



Iebīdiēt cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieņiem. Pārliecinieties, ka plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

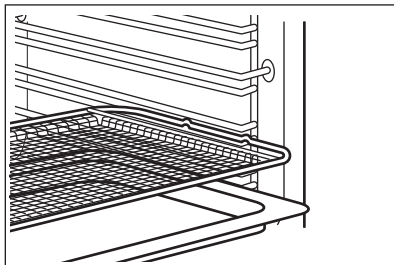
Restots plaukts un cepamā panna kopā:

Iebīdiēt cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem virs tās.



AirFry paplāte:

Novietojiet AirFry paplāti otrajā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.



12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

12.1 Vispārēja informācija

Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet

atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.

Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

12.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

12.3 Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenofīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā

pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

12.5 Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiat labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

12.6 SteamBake +



Pirms uzkaršēšanas piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake"

Konditoreja

| Ēdiens | Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|--|-------------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Baltmaize ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Bulciņas ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Mājas pica ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Cepumi, plāceņi, kruasāni ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kānēlmaizītes ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Lietojiet kūku veidni. |

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

| Ēdiens | Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|--------------------------------|-------------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Saldēta pīca ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Lietojiet režģi. |
| Saldēts kruasāns ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

| Ēdiens | Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|---------------------|-------------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Baltmaize | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Tīti miltu produkti | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Pīca mājas gaumē | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Dārzeni | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Rīsi | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Makaroni | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |
| Gaļa | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Izmantojiet cepešpannu. |

Cepeša cepšana

| Ēdiens | Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|--------------|-------------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------------------|
| Cūkas ceptis | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |

| Ēdiens | Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|------------------|-------------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------------------|
| Liellopu cepešis | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |
| Vista | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |
| Tītara cepešis | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu. |

12.7 Konservēšana +



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas puslitra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi, katras augšā atstājot 1 cm gaisa. Uzlieciet uz tām vākus, neaizverot tos hermētiski.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet 1/2 litru ūdens cepešpannā un 1/4 litru ūdens cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā, lai cepeškrāsnī būtu pietiekams mitruma līmenis.
- Izvēlieties SteamBake funkciju un iestatiet pareizu temperatūru, vadoties pēc zemāk esošās tabulas.
- Burciņas drīkst hermētiski noslēgt tikai pēc tam, kad funkcija ir izslēgta.

Mīksti augļi

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|---------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Zemenes, mellenes, avenes | 160 | 25 - 30 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |

Augļi ar kauliņiem

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|-----------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Bumbieri, cidonijas, plūmes | 160 | 35 - 40 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |

Mīksti dārzeņi

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|-----------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Cukīni, baklažāni, sīpoli, tomāti | 160 | 30 - 35 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |

Marinēti dārzeņi

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|-----------------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------------|
| Burkāni, gurķi, rāceņi, sele-rija | 160 | 35 - 45 | 1 | Izmantojiet cepešpannu. |

12.8 Viegla apcepšana ar ventilatoru  

Kaltēšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (st.) | Plaukta pozīcija | |
|--------------------|------------------|-------------|------------------|------------|
| | | | 1 stāvoklis | 2 stāvokļi |
| Dārzeni | | | | |
| Pupas | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Sakapāti pipari | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Dārzeni skābēšanai | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Sagrieztas sēnes | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Zaļumi | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Augļi | | | | |
| Plūmju pusītes | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Aprikozu pusītes | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Ābolu šķēles | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Bumbieru šķēles | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Lēna cepšana

| Ēdiens | Daudzums (kg) | Katras puses apbrūnināšana (min.) | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|-------------------------------|---------------|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------|
| Liellopa gaļa | | | | | |
| Fileja (vidēji izcepta) | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Liellopu gaļas ceptis, vidējs | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Teļa Gaļa | | | | | |
| Fileja sārtā | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |

| Ēdiens | Daudzums (kg) | Katras puses apbrūnināšana (min.) | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|--------------------------------|---------------|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------|
| Mugura, vienā gabalā | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Brieža cepetis, vidēji izcepts | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Cūkgaļa | | | | | |
| Fileja sātā | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Mugura, vienā gabalā | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Cūkas cepetis, vidēji izcepts | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Tradicionālā gatavošana

Cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Plātsmaize | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Drumstalkūka | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Siera kūka | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Zemnieku maize | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Rumāņu biskvītkūka | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rauga bulciņas | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Rulete | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Quiche Lorraine | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Cepeša cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------|------------------|--------------|------------------|
| Vista, puse | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Cūkgaļas kotletes | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Zivs, vesela | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Ātrā grilēšana 

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Vista, puse | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Cūkgaļas kotletes | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grilēts bekons | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Desiņas | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Liellopa steiks: vidēji izcepts | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Infratermiskā grilēšana 

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Vista, puse | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Vista | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Vistu spārniņi | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Cūkgaļas kotletes | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Liellopa steiks: labi izcepts | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Gatavošana, izmantojot ventilatoru 

Cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Pildīts rauga mīklas pīrāgs | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Biskvītkūka ar pildījumu | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Šveices ābolu pīrāgs | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Ziemassvētku kūka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Madeiras kūka | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Bezē | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Kartupeļu sacepums | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lazanja | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Makaroni cepeškrāsni | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pica | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Cepeša cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------|------------------|--------------|------------------|
| Vista, vesela | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Cūkgaļas cepetis | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

12.13 Mitrā cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|-------------------------------|------------------|--------------|------------------|---|
| Maize un pica | | | | |
| Bulciņas | 190 | 25 - 30 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Tīti miltu produkti | 200 | 40 - 45 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Saldēta pica 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | restots plaukts |
| Kūkas cepamajā paplātē | | | | |
| Rulete | 180 | 20 - 30 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Šok. kekss ar riekstiem | 180 | 35 - 45 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Kūkas formā | | | | |
| Suflē | 210 | 35 - 45 | 2 | seši keramikas ramekini uz restotā plaukta |
| Biskvītkūkas pīrāga pamatne | 180 | 25 - 35 | 2 | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta |
| Biskvītkūka | 150 | 35 - 45 | 2 | kūku forma uz restotā plaukta |
| Zivs | | | | |

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Piederumi |
|--|------------------|--------------|------------------|-------------------------------------|
| Zivs maisiņos 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Vesela zivs 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Zivs fileja 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | picas paplāte uz restotā plaukta |
| Gaļa | | | | |
| Gaļa maisiņā 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Gaļa uz iesmiem 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Nelieli konditorejas izstrādājumi | | | | |
| Cepumi | 170 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Mandeļcepumi | 170 | 40 - 50 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Mufini | 180 | 30 - 40 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Sāļie krekeri | 160 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Smilšu mīklas cepumi | 140 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Tartaletes | 170 | 20 - 30 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Veģetāriešu | | | | |
| Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |
| Omlete | 200 | 30 - 40 | 2 | picas paplāte uz restotā plaukta |
| Dārzeņi uz paplātes 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | cepamā paplāte vai grils/cepešpanna |

12.14 Karsēšana ar ventilatoru

Cepšana

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------|------------------|--------------|------------------|
| Plātsmaize | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Rauga bulciņas | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Bezē | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Sviesta kūka | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pīca | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 AirFry

Konditorejas izstrādājumi

| Ēdiens | Daudzums | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Kruasāni, saldēti | aptuveni 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| Kārtainās mīklas maizīte, saldēta | aptuveni 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Kārtainās mīklas maizīte, svaiga | aptuveni 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Pīca, saldēta | aptuveni 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

Kartupeļu izstrādājumi

| Ēdiens | Daudzums | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Kartupeļi frī, saldēti | aptuveni 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Kartupeļi frī, biezi, saldēti | aptuveni 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Kartupeļu daiviņas, saldētas | aptuveni 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kroketes | aptuveni 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

Svaigi dārzeņi

| Ēdiens | Daudzums | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Cukīni šķēlītēs, svaigas ¹⁾ | aptuveni 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

¹⁾ pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pielipšanu

Cits

| Ēdiens | Daudzums | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Eskalopi, saldēti | aptuveni 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Garneles mīklā, saldētas | aptuveni 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

| Ēdiens | Daudzums | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Kalmāru gredzeni, saldēti | aptuveni 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Vistas kotletītes, saldētas | aptuveni 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Zivju pirkstiņi, saldēti | aptuveni 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

12.16 Informācija pārbaudes iestādēm

| Ēdiens | Funkcija | Temperatūra (°C) | Papildpiederumi | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|--|------------------------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------|
| Mazie plāceņi (16 gabali/plāts) | Tradicionālā gatavošana | 160 | cepamā paplāte | 3 | 20 - 30 |
| Mazie plāceņi (16 gabali/plāts) | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 150 | cepamā paplāte | 3 | 20 - 30 |
| Mazie plāceņi (16 gabali/plāts) | Karsēšana ar ventilatoru | 160 | cepamā paplāte | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas) | Tradicionālā gatavošana | 190 | restots plaukts | 1 | 65 - 75 |
| Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas) | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 180 | restots plaukts | 2 | 70 - 80 |
| Biskvītkūka bez taukiem | Tradicionālā gatavošana | 180 | restots plaukts | 2 | 20 - 30 |
| Biskvītkūka bez taukiem | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 160 | restots plaukts | 2 | 25 - 35 |
| Biskvītkūka bez taukiem | Karsēšana ar ventilatoru | 170 | restots plaukts | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | Tradicionālā gatavošana | 140 | cepamā paplāte | 3 | 15 - 30 |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | Gatavošana, izmantojot ventilatoru | 140 | cepamā paplāte | 3 | 20 - 30 |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | Karsēšana ar ventilatoru | 140 | cepamā paplāte | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Grauzdiņš | Ātrā grilēšana | 250 | restots plaukts | 3 | 5 - 10 |

| Ēdiens | Funkcija | Temperatūra (°C) | Papildpiederumi | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Liellopa gaļas burgers ¹⁾ | Infratermiskā grilēšana | 250 | režģis vai grils/cepešpanna | 3 | 15-20 vienā pusē; 10-15 otrā pusē |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Tīriet cepeškrāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nemasgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry paplāti).

Piekaltsušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsni paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Netīriet nepiedegošos papildpiederumus un AirFry paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

13.2 AirFry paplātes tīrīšana

1. Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.
2. Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.
3. Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai. Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

13.3 Cepeškrāsni no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

13.4 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Ieteicams veikt tīrīšanu vismaz ik pēc 5-10 funkcijas cikliem: SteamBake.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez garšaugiem, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

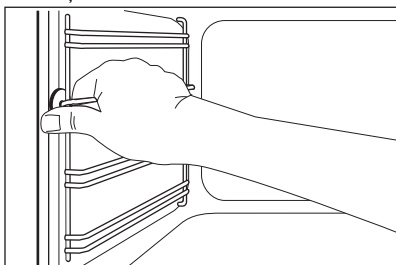
13.5 Plauktu balstu

Lai iztīrītu cepeškrāsni, izņemiet plauktu balstus.

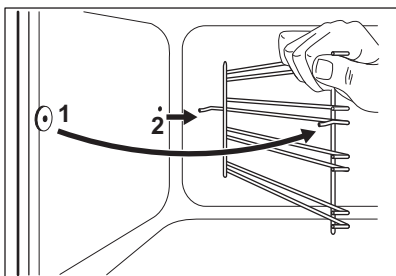
**UZMANĪBU!**

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13.6 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

Iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.

**BRĪDINĀJUMS!**

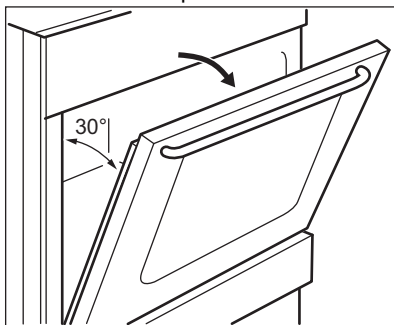
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.

**BRĪDINĀJUMS!**

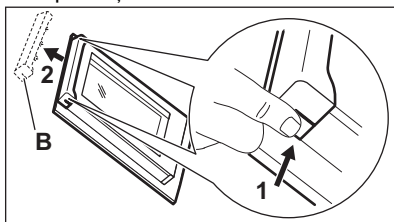
Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad

durvis ir nedaudz pusvīrus, tās paliek šādā stāvoklī pašas.



2. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



3. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.

**BRĪDINĀJUMS!**

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneļu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
 5. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.
- Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.

**UZMANĪBU!**

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

13.7 Atvilktnes izņemšana

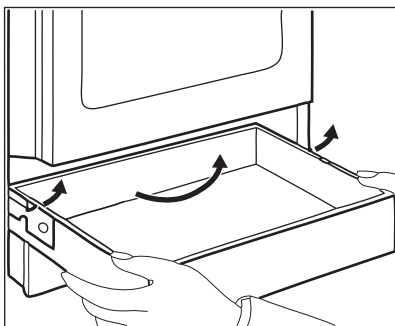


BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīrus vai tīrīšanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Lai atvilktni, kas atrodas zem cepeškrāsns, būtu vieglāk tīrīt, to var izņemt.

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Lēnām paceliet atvilktni.
3. Izvelciet atvilktni līdz galam. Lai ievietotu atvilktni, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

13.8 Lampas nomaiņšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsns. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektroīkla.
3. Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|--|--|
| Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu generatoru, nerodas dzirksteles. | Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi. | Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|---|---|
| Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās. | Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis. | Pēc liesmas aizdegšanās turiet dzirksteļu ģeneratoru nospiešu 10 sekundes vai mazāk. |
| Liesmas riņķis ir nevienmērīgs. | Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām. | Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīrs. |
| Degļi nedarbojas. | Pārtraukta gāzes piegāde. | Pārbaudiet gāzes pieslēgumu. |
| Liesma ir oranžā vai dzeltenā krāsā. | | Liesma dažās degļa zonās var izskatīties oranža vai dzeltena. Tas ir normāli. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Cepeškrāsns ir deaktivizēta. | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi. | Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi. |
| | Nav iestatīts pulkstenis. | Iestatiet pulksteni. |
| Lampa nedarbojas. | Lampa ir bojāta. | Nomainiet lampu. |
| Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi. | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm. |
| Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri. | Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta. | Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes. |
| Cepeškrāsns displejā rāda "0.00" un "LED". | Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. | Atiestatiet pulksteni. |
| Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. SteamBake. | Nav ieslēgta funkcija SteamBake. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake". |
| | Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnēs. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake". |
| | Nav pareizi ieslēgta funkcija SteamBake ar papildu tvaika taustiņu. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake". |
| Jūs vēlaties aktivizēt Viegla apcepšana ar ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators. | Darbojas SteamBake funkcija. | Nospiediet papildu tvaika taustiņu  , lai ieslēgtu SteamBake funkciju. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|-------------------------------------|--|---|
| Ūdens tilpnes tvertnē nevā- rās. | Temperatūra ir pārāk zema. | Iestatiet vismaz 110 °C tem- peratūru. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| No tilpnes tvertnes tek ūdens. | Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens. | Deaktivizējiet cepeškrāsns un pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet speci- fisko procedūru. |

14.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

| Iesakām pierakstīt datus šeit: | |
|---------------------------------|-------|
| Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) | |
| Izstrādājuma numurs (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

15. ENERGOEFĒKTIVĪTĀTE

15.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

| | | |
|---|---|-----------------|
| Modeļa identifi- kācija | CKB56480BM CKB56480BW | |
| Virsmas veids | Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti | |
| Gāzes degļu skaits | 4 | |
| Katra gāzes degļa energoe- fektivitāte (EE gas burner) | Kreisais aizmugurē — palīgdegļis | nav piemērojams |
| | Labais aizmugurē — vidējas jaudas degļis | 55.3% |
| | Labais priekšējais — vidējas jaudas degļis | 55.3% |
| | Kreisais priekšējais — lielas jaudas degļis | 55.5% |
| Gāzes virsmas energoefektivitāte (EE gas hob) | 55.4% | |

EN 30-2-1: Mājsaimniecības gatavošanas ierīces, kas kurināmajam izmanto gāzi — 2-1 daļa: Racionāla enerģijas lietošana — Vispārīgi

15.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms degļu un pannas balsta lietošanas pārlicinieties, vai tie ir salikti pareizi.
- Ēdiena gatavošanas trauka apakšējam diametram jāatbilst degļa izmēram.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku tieši virs degļa tā centrā.
- Kad šķidrums sāk vārīties, pagrieziet mazāku liesmu, lai šķidrums lēni vārītos.
- Ja tas ir iespējams, izmantojiet spiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

15.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa*

| | | |
|---|--|---------|
| Ražotāja nosaukums | AEG | |
| Modeļa identifikācija | CKB56480BM 943005329 CKB56480BW 943005332 | |
| Energoefektivitātes indekss | 94,9 | |
| Energoefektivitātes klase | A | |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms | 0,84 kWh/ciklā | |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0,75 kWh/ciklā | |
| Tilpņu skaits | 1 | |
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Tilpums | 58 l | |
| Cepeškrāsns veids | Cepeškrāsns atsevišķā plītī | |
| Masa | CKB56480BM | 43.0 kg |
| | CKB56480BW | 43.0 kg |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.

Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.

Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

15.4 Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

Mitrā cepšana

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Sīkāku informāciju skatiet nodaļā "Cepeškrāsns - izmantošana ikdienā", punktā "Cepeškrāsns funkcijas".

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo

simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867365066-B-472021



AEG