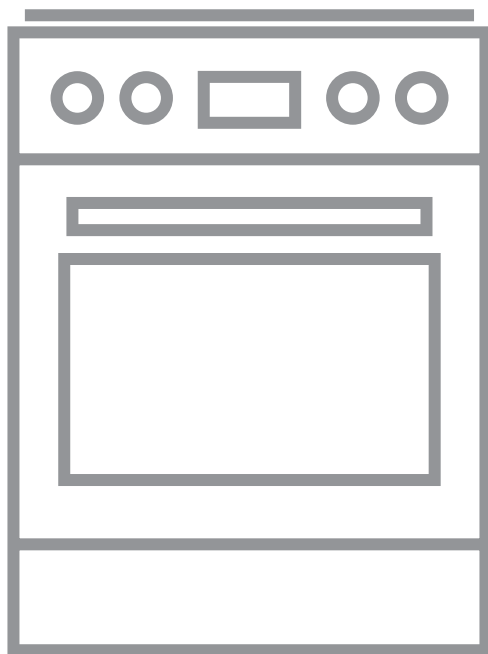


USER MANUAL



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	11
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	12
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	14
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	14
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	20
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	21
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	37
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	38
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	40

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 oriģinālās 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 atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērni rotaļāties 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. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05V2V2-F tipa kabeli, lai izturētu temperatūru no aizmugures paneļa.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.

- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar 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.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiat plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat 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 atvēruram jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniat starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiat 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.

- Neuzstādiat ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārlicinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uztādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- 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 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārties 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzes.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iekļūst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet

ražotāja drošības norādījumus, kas atrodamā uz iepakojuma.

- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



Savainojumu/ aizdegšanās/ ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms izmantot funkcijas Pirolītiskā pašattīrīšana vai Pirmā izmantošanai, lūdzu, iztīriet no cepeškrāsns dobuma tālāk minēto.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas Pirolītiskā tīrīšanas norādes.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas Pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek stingri ieteikts tālāk minētais.
 - Nodrošināt labu ventilāciju katras Pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
 - Nodrošināt labu ventilāciju pirmās lietošanas ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tās.
- Pretēji cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ārkārtīgi jutīgi pret visu Pirolītisko cepeškrāšņu tīrīšanas laikā izdalītajiem izgarojumiem.
 - Funkciju Pirolītiskā tīrīšana un Pirmā lietošana darbošanas laikā ar maksimālo temperatūru un pēc tās, pārvietojiet jebkādas mājdzīvniekus (it īpaši putnus) projām no ierīces uz labi vēdinātu vietu.

- Mazie mājdzīvnieki var būt arī ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām. Pirolītisko cepeškrāšņu tuvumā, kad tiek izmantota Pirolītiskā tīrīšana.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar Pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.
- Ar Pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 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.

2.7 Serviss

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

2.8 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.
- Neņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

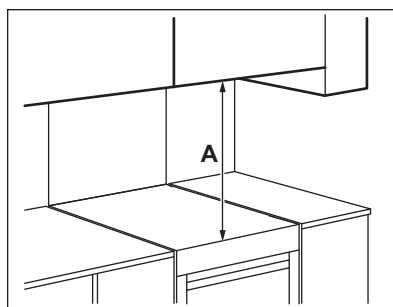
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Tehniskie dati

Izmēri	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm
Dziļums	600 mm

3.2 Ierīces novietošana

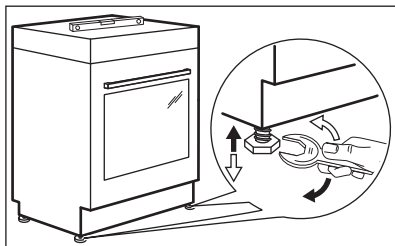
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

3.3 Ierīces līmeņošana



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

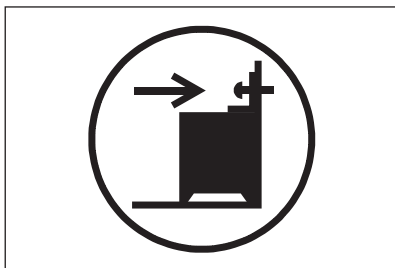
3.4 Aizsardzība pret savēršanos



UZMANĪBU!

Uzstādiet aizsargu pret savēršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret savēršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.

Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret savēršanos.

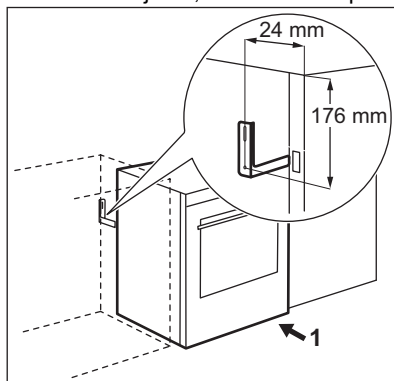


UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



3.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

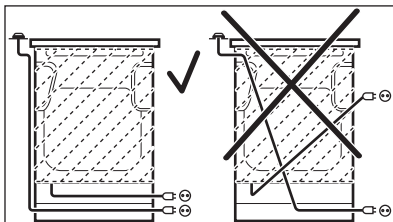
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm ²
3 ar neitrālu	5x1,5 mm ²



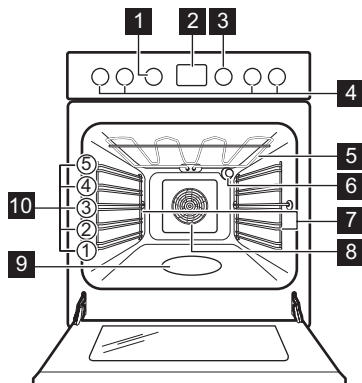
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



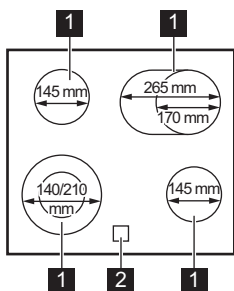
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Plīts virsmas regulatori
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Ventilators
- 9 Tilpnes reljefs
- 10 Plauktu līmeņi

4.2 Plīts virsmas kopskats



- 1 Gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

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**
Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
- **Teleskopiskās vadotnes**

- Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusēs.
Lai atvērtu atvilktni, piespiediet to.
Atvilktnē izvirzās uz āru.

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.




Ierīce ir aprīkota ar lēnās aizvēršanas sistēmu. Nemēģiniet aizvērt durvis ar spēku.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".


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

5.2 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās **hr** un "**12:00**". Mirgo "**12**".

1. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestāfītu stundas.
2. Piespiediet , lai to apstiprinātu, un pārejiet pie minūšu iestatīšanas.



Displejs rāda **min** iestatīto stundu. Mirgo "**00**".

3. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestāfītu minūtes.
4. Piespiediet , lai to apstiprinātu vai iestāfītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā ir redzama jaunā iestatītā laika vērtība.

5.3 Laika mainīšana

Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns izslēgta.




Nospiediet  vairākkārt, līdz dienas laika indikators  sāk mirgot displejā. Lai iestāfītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

5.4 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

5.5 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij 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 Sildīšanas pakāpe

Apzīmējumi	Funkcija
0	Izslēgtā stāvoklī
☉	Dubultā gatavošanas zona
⎓	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpes



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5 -10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām.

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

6.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Lai aktivizētu ārējo riņķi: pagrieziet slēdzi pulksteņa rādītāja virzienā, pārvarot nelielu pretestību, līdz ☉ . Pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz pareizajai sildīšanas pakāpei.

Lai deaktivizētu ārējo riņķi: pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim. Indikators nodzisis.

6.3 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators iedegas, ja gatavošanas zona ir karsta, tomēr tas nedarbojas, ja ierīce ir atslēgta no strāvas.

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no gatavošanas trauku materiāla

- **ieteicamie:** alumīnijs, varš
- **netiek ieteikti:** nerūsējošais tērauds, čuguns, stikls



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

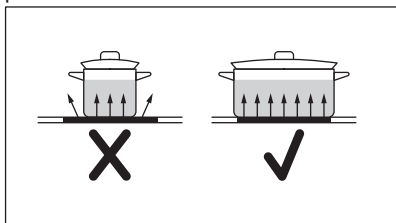


Neizmantojiet uz keramiskās virsmas gatavošanas traukus ar izvirzītām malām vai asumiem, piemēram, čuguna pannas. Tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu vai padarīt to matētu.



Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no emaljēta tērauda, ar alumīnija vai vara dibenu, var izraisīt keramiskā stikla krāsas izmaiņas.

Lai taupītu enerģiju un nodrošinātu, ka virsma darbojas pareizi, gatavošanas trauku pamatnei ir jābūt ar mazāko piemēroto diametru.



7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	Φ 145	1200

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Labā aizmugurē	170-265	1500/2200
Labā priekšā	Φ 145	1200
Kreisā priekšā	140-210	1000/2200

7.3 Ēdianu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1 - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, aprūrināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		

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.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

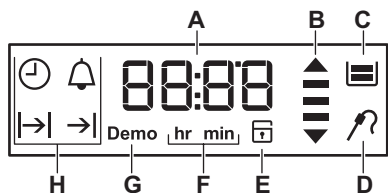
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Displejs











- A. Taimeris/temperatūra
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Ūdens atvilktnes indikators (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- F. Stundas/minūtes
- G. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- H. Pulksteņa funkcijas

9.2 Sensora lauki/taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	PULKSTENIS	Pulksteņa funkcijas iestatīšana.
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	LAIKA ATGĀDINĀJUMA iestatīšana. Pieskarieties un turiet pogu piespiestu ilgāk par trijām sekundēm, lai aktivizētu vai deaktivizētu cepeškrāsns lampu.
°C	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantojiet tikai tad, kad darbojas cepeškrāsns funkcija.

9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
0	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Fast Heat Up	Samazina uzsilšanas laiku.
	Karsēšana ar ventilatoru	Gatavošanai vienlaikus līdz pat divos cepeškrāsns līmeņos un ēdiena kaltēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
	Picas iestatījums /AirFry	<p>Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā.</p> <p>/Ēdienu cepšanai mazākā eļļas daudzumā vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pica.</p>
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšana.
	Mitrā karsēšana ar ventilatoru	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Skatiet gatavošanas norādes sadaļā “Padomi un ieteikumi”, Mitrā karsēšana ar ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai netiktu pārtraukta funkcijas darbība un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas “Energoefektivitāte” punktā “Elektronerģijas taupīšana”. Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.</p>
	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.
	Grilēšana	Plakanas formas pārtikas produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana	Lielu cepeša vai mājputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošanai un apbrūnināšanai.
	Pirolītiskā tīrīšana	Cepeškrāsns pirolītiskās tīrīšanas aktivizēšanai. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsni atlikušos netīrumus.

9.4 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana



Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatori vai lampas, ir atkarīgs no modeļa:

- Indikators ieslēdzas, kad cepeškrāsns sakarst.
- Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
- Simbols rāda, vai poga kontrolē vienu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatorus izslēgtā stāvoklī.

9.5 Funkcijas ieslēgšana: Karsēšana ar ventilatoru PLUS

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. Karsēšana ar ventilatoru PLUS.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis: Karsēšana ar ventilatoru PLUS.



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 auksta.

3. Pagrieziet funkciju regulatoru:
Karsēšana ar ventilatoru PLUS
4. Ar temperatūras kontroles pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
5. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni un aizveriet durvis.



UZMANĪBU!

Neuzpildiet tilpnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

6. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.
7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

9.6 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot cepeškrāsni, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsni ir virs 40°C. Pagrieziet temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru.


9.7 Karsēšanas indikators



Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsni palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

9.8 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsni nevar ieslēgt nejauši. Durvis ir bloķētas.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Turiet nospiestu un °C vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. SAFE un  parādās displejā. Durvis ir bloķētas.


-  Simbols  parādās displejā arī tad, kad darbojas pirolīzes tīrīšanas funkcija.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.


9.9 Funkciju bloķēšanas lietošana


Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.


Kad aktivizēta funkciju bloķēšana, darbojošās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumus nevar nejauši nomainīt. Durvis ir bloķētas.



1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm.
2. Turiet nospiestu  un °C vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Displejā uz 5 sekundēm parādās Loc.

-  Loc parādās displejā, kad pagriežiet temperatūras regulatoru vai nospiežat kādu no taustiņiem, kamēr ir ieslēgta funkciju bloķēšana.

-  Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

-  Izslēdzot cepeškrāsns, kamēr ir aktivizēta Funkciju bloķēšana, tā automātiski pārlēdzas uz Bērnu drošības funkciju. Skatīt sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".

-  Ja darbojas Pirolīzes tīrīšanas funkcija, durvis tiek bloķētas, un displejā parādās  simbols.


Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 2. soli.

9.10 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt cepeškrāsns temperatūru.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	1.5

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu cepeškrāsns.

-  Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

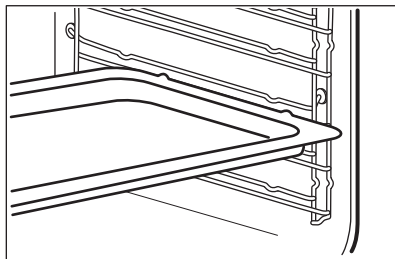
9.11 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

9.12 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

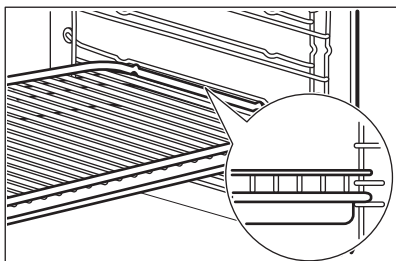
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņiem.



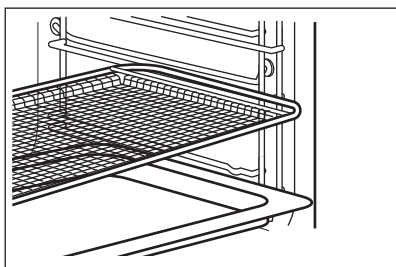
Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

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



AirFry paplāte:

novietojiet AirFry paplāti trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.



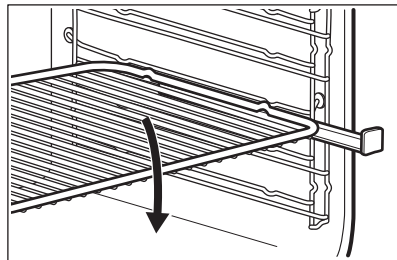
- Visu papildpiederumu augšējā labajā un kreisajā sānā ir mazas iedobes izmantošanas drošības palielināšanas nolūkā. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos.
- Augstā mala ap plauktu ir ierīce, kas neļauj traukiem slidēt.

9.13 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

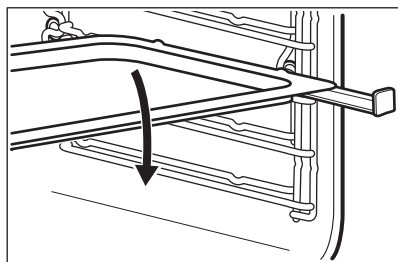


Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

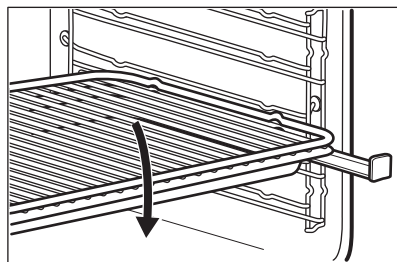
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.







Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.








Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Uzlieciet restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS




10.1 Pulksteņa funkciju tabula



Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika parādīšana un mainīšana. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
 DARBĪBAS LAIKS	Cepeškrāsns darbības laika iestatīšana. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 ATLIKTAIS STARTS	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmanto, lai iestatītu Laika atskaiti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.

10.2 DARBĪBAS ILGUMA iestatīšana






1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Nospiediet  līdz sāk mirgot .
3. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu minūtes.
4. Nospiediet .
5. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu stundas.
6. Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli. Kad laiks beidzas, 2 minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce izslēdzas automātiski.
7. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju, lai pārslēgtu pozīcijā Izslēgts.




10.3 BEIGU iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Vairākkārt piespiediet , līdz sāk mirgot .
3. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu stundas.
4. Nospiediet .

5. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu minūtes.
6. Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli. Iestatītajā laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce izslēdzas automātiski.
7. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju, lai pārslēgtu pozīcijā Izslēgts.




10.4 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Vairākkārt piespiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu DARB. LAIKA ilgumu minūtēs.
4. Nospiediet .
5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu DARB. LAIKA ilgumu stundās.
6. Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli. Displejā sāk mirgot .

7. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu funkcijas BEIGU laika ilgumu stundās.
8. Nospiediet .
9. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu funkcijas BEIGU laika ilgumu minūtēs.
10. Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli. Ierīce automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Iestatītajā laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce izslēdzas.
11. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
12. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju, lai pārslēgtu pozīcijā Izslēgts.

10.5 LAIKA ATGĀDINĀJUMA iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākas reizes nospiediet  ^{3s}, līdz displejā mirgo  un "00".
2. Izmantojiet temperatūras regulatoru, lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes.
Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja mirgo **hr**.
3. Iestatiet stundas.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90 % no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Beidzoties iestatītajam laikam, 2 minūšu garumā atskan skaņas signāls un displejā mirgo "00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

11. 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.

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

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

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

11.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

11.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.3 Ventilatora Karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	150 - 160	50 - 70	2
Madeirasas kūka / augļu pīrāgi	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvītkūka bez taukiem	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	150 - 160	20 - 40	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ¹⁾	150	35 - 55	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	20 - 35	3
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	150 - 160	15 - 20	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Pildīti dārzeņi	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Krēmķūkas/eklēri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	2 / 4
No biskvītūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Maizīte	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.4 Cepšana ar augš.+ apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	160 - 180	50 - 70	2
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Ziemassvētku pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēmķūkas/eklēri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvīt-kūkas mīklas) ²⁾	170	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku gar-nējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 ¹⁾	20 - 35	3
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	180 - 200	35 - 50	1
Dārzeņu sacepums	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Saldi sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Pildīti dārzeņi	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.5 Picas uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tortes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pīrādžiņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

¹⁾ Lietojiet cepamo pannu.

²⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.6 Ventil. kars. ar mitrumu

Maize un pica

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bulciņas	180	20 - 30	3
Saldēta pica 350 g	210	20 - 30	3

Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3
Šok. kekss ar riekstiem	180	25 - 35	3

Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Suflē	200	25 - 30	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3
Biskvītkūka ar pildījumu	170	30 - 40	3

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	3
Vesela zivs 200 g	180	20 - 30	3
Zivs fileja 300 g	180	30 - 35	3

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļa maisiņā 250 g	200	30 - 40	3
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	25 - 30	3

Nelieli konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi	180	25 - 35	3
Mandēļcepumi	180	30 - 40	3
Mufini	170	20 - 30	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sāļie krekeri	180	25 - 30	3
Smilšu mīklas cepumi	150	25 - 35	3
Tartaletes	170	20 - 30	3

Veģetāriešu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi dārzeņi maisīnā 400 g	180	20 - 30	3
Omlete	170	25 - 35	3
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 30	3

11.7 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātu (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.8 Standarta cepšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārtas)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

Jēra Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Medījums

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja	līdz 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	220 - 250	20 - 40	1
Pīle	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Tītars	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Zivs

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs, vesela	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārtas)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jēra Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	200 - 220	30 - 50	1
Pīle	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Grilēšana kopumā

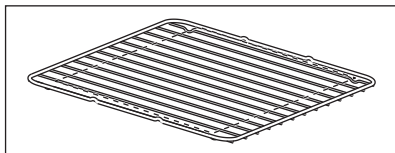


BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.

- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

11.11 Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Vesela zivs, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

11.12 AirFry

Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, saldēti	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, svaigi	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pica, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Kartupeļu produkti

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, taisni, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēles, svaigas ¹⁾	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai izvairītos no piedegšanas

Citi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmāra gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Vistas nageti, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plāceņi (20 gabali/plāts)	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30	Paplāte	3
Mazie plāceņi (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35	Paplāte	3
Mazie plāceņi (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 40	Paplāte	1 / 4
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Tradicionālā gatavošana	180	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	1
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Picas iestatījums	170	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	1
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti) ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	160	70 - 80	Paplāte	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gatavošana	160	30 - 45	Cepeškrāsns režģis	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Biskvītūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	30 - 45	Cepeškrāsns režģis	2
Biskvītūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	30 - 50	Cepeškrāsns režģis	1 / 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	Paplāte	1 / 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gata-vošana	160	20 - 35	Paplāte	3
Grauzdiņš	Grilēšana	Maks.	5 - 9	Cepeškrāsns režģis	4
Liellopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 -20 no vienas puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis/ tauku savākšanas tvertne	4

1) Pievienojiet 150 ml ūdens cepeškrāsns iekšpusē.

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Noīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry cepamo paplāti).

Papildpiederumi

Neīriet piedegumdrošos papildpiederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 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.

12.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



Funkcijai: Karsēšana ar ventilatoru PLUS mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez piedevām, 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.

12.4 Pirolīze



UZMANĪBU!

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.



Nesāciet pirolīzes funkciju, ja nav pilnīgi aizvērtas cepeškrāsns durvis. Dažos modeļos displejā tiek rādīts "C3", ja rodas šāda kļūda.




BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns ļoti sakarst. Pastāv apdedzināšanās risks.




UZMANĪBU!

Pirolīzes funkcijas laikā vienlaikus neizmantojiet gatavošanas virsmu. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.




1. Izslaukiet iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu.
2. Noīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai atlikumi netiktu piededzināti karsta gaisa dēļ.
3. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas — Izmantošana ikdienā".
4. Kad  mirgo, pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu pirolīzes ilgumu.

Iespēja	Apraksts
P1	Viegla tīrīšana. Ilgums: 1 st. 30 min..
P2	Vidēji intensīva tīrīšana. Ilgums: 2 st. 30 min..

Pirolīze automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Nospiediet , lai sāktu pirolīzi.

Jūs varat izmantot funkciju BEIGAS, lai atliktu tīrīšanas cikla startu. Pirolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

- Lai mainītu pirolīzes noklusējuma ilgumu (**P1** vai **P2**), nospiediet , lai iestaftu , un tad pagrieziet temperatūras regulatora pogu.
- Kad cepeškrāsns ir iestafta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Displejā ir redzams  un siltuma indikatora joslas, kamēr durvis atslēdzas.
- Kad pirolīze ir pabeigta, displejā būs redzams diennakts laiks. Cepeškrāsns durvis ir bloķētas.
- Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

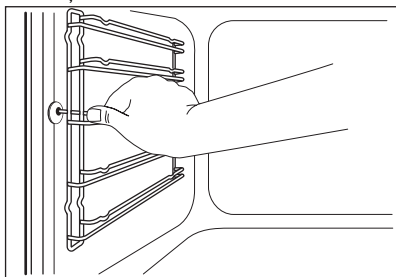
Cepeškrāsns atgādina, kad nepieciešams to tīrīt ar: pirolītisko tīrīšanu.

PYR — mirgo displejā 10 sekundes pēc cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas.

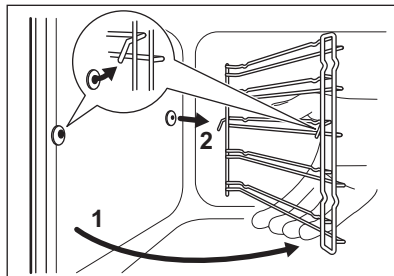
12.6 Plauktu balstu izņemšana


Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

- Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



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



-  Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

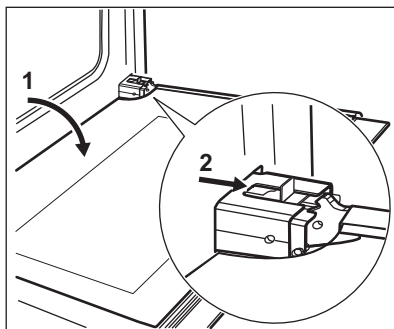


UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplju galiem ir jābūt vēršiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

12.7 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



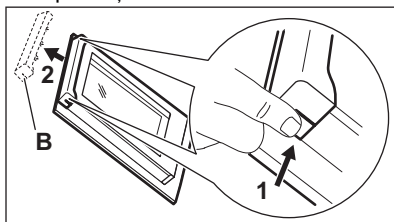
- Atveriet durvis līdz galam.
- Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
- Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
- Izņemiet durvis. Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

Kad tīršana pabeigta, uzstādi cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

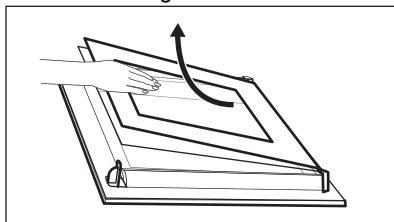
12.8 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīršana

i Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

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



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



4. Notīriet durvju stikla paneļus. Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

12.9 Lampas nomaiņšana

! **BRĪDINĀJUMS!**
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofiķla.
3. Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.



UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadedgtu uz lampas.

Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegu atrodas cepeškrāsns iekšpuses aizmugurē.

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300° C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

12.10 Atvilktnes izņemšana



BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīrus vai tīršanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var sakarst. Pastāv ugunsgrēka izraisīšanās risks

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.
2. Nedaudz paceliet atvilktni tā, lai to slīpi varētu izcelt no atvilktnes vadotnes.

Lai ievietotu atvilktni atpakaļ, veiciet iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar aktivizēt ārējo riņķi.		Vispirms aktivizējiet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Aktivizējiet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts.	Iestādiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārlicinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatīt sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatīt sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Lampa nedarbojas.	Lampiņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Nepieciešams pārāk ilgs laiks pārtikas pagatavošanai, vai tā gatavojas pārāk ātri.	Temperatūra telpā ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Pielāgojiet temperatūru, ja nepieciešams. Skatīt ieteikumus lietotāja rokasgrāmātā.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobumā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Displejā ir redzams kods "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Durvis nav līdz galam aizvērtas. Durvju fiksators ir bojāts. 	<ul style="list-style-type: none"> Aizveriet durvis līdz galam. Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal aktivizējiet. Ja displejā atkārtoti parādās "F102", sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Radusies elektriska kļūme.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal aktivizējiet. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

13.2 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.)

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	CCB6673APM
Virsma veids	Virsma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīvē
Gatavošanas zonu skaits	4
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs

Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21,0 cm
	Kreisā aizmugurē	14,5 cm
	Labā priekšā	14,5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 26,5 cm P 17,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	178,9 Wh / kg
	Kreisā aizmugurē	181,8 Wh / kg
	Labā priekšā	181,8 Wh / kg
	Labā aizmugurē	174,1 Wh / kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)		179,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 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 gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

14.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	CCB6673APM
Energoefektivitātes indekss	81.4
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.98 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.70 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plītī

Masa	56.0 kg
* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014. Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem. Ukrainai saskaņā ar 568/32020.	
Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.	
EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.	

14.4 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.

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.


Mitrā karsēšana ar ventilatoru

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šī funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

15. 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.

www.aeg.com/shop



867363182-B-422021



AEG