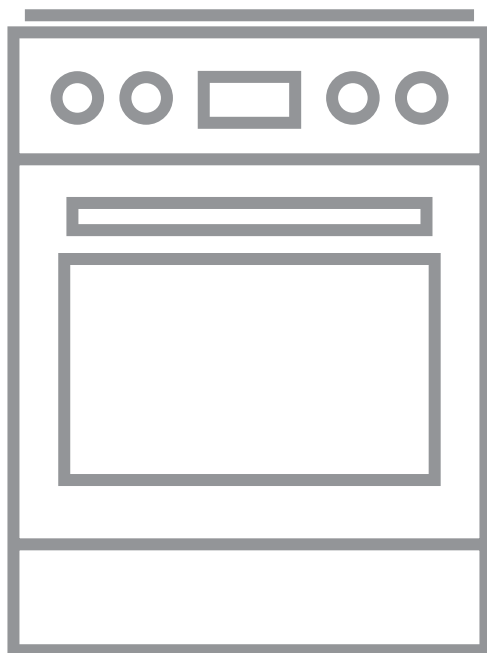


▶ CIB56481BM  
CIB56481BW

LV Lietošanas instrukcija  
Plīts

# USER MANUAL



**AEG**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	14
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	16
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	16
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	20
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	22
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	35
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	38
16. 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](http://www.aeg.com/support)**



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- 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 mājās 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) mājāsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- 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.
- Neuzstādi 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.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.

- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- 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.
- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- 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

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Neņemiet 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 ierīcei 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.
- Pārlicinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".
- 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.
- Pīlnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

## 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 elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- 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.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūšanas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā

temperatūrā nekā pirmreizējas 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.
  - novietojiet 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 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.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārļiecinieties, 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 tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 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, mājstarpniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājstarpniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiskāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 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.

# 3. UZSTĀDĪŠANA



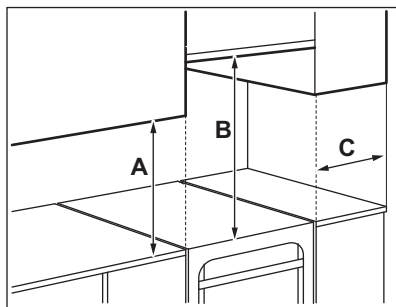
### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Ierīces novietošana

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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



Minimālie attālumumi

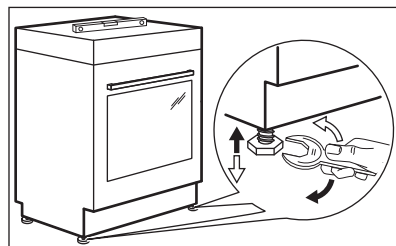
Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600

## 3.3 Ierīces līmeņošana



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

## 3.4 Aizsardzība pret savēršanos

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



### UZMANĪBU!

Nodrošiniet, ka aizsardzība pret savēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.

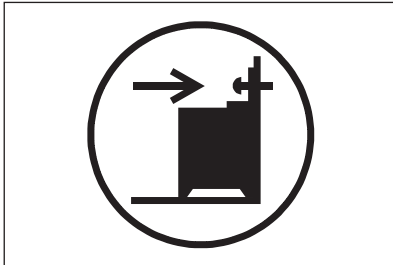


Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

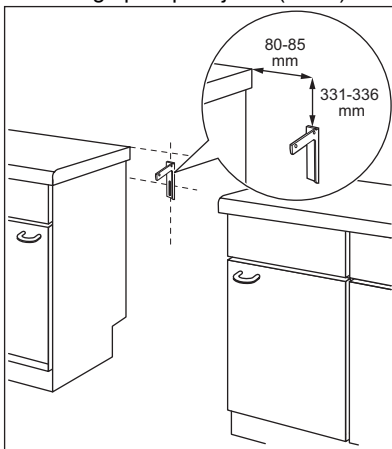


Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja tā netiek uzstādīta, ierīce var apgāzties.

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



1. Uzstādiet aizsardzību pret savēršanos 331 - 336 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 aizmugurē. 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.



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.

### 3.5 Elektroinstalācija



#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

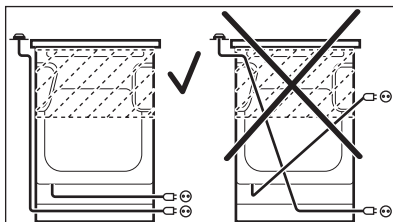
Pirms pievienot barošanas vadu kontaktiem, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektroslēgumā. Tad skatiet savienojuma etiķeti ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizu elektrības pieslēgumu. Šī darbību secība novērš uzstādīšanas kļūdas un bojājumus ierīces elektriskajām sastāvdaļām.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5x1,5 mm <sup>2</sup>

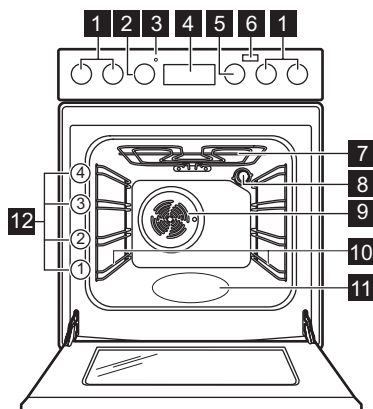


**BRĪDINĀJUMS!**  
Strāvas kabelis nedrīkst  
saskarties ar attēlā  
norādītajām ierīces daļām.



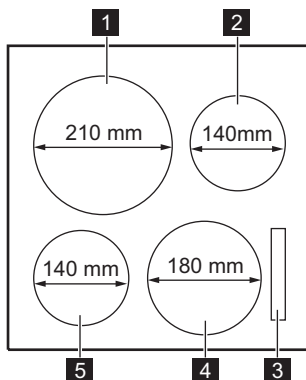
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



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

### 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona 2300 W ar PowerBoost 3600 W
- 2 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar PowerBoost 2500 W
- 3 Displejs
- 4 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar PowerBoost 2800 W
- 5 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar PowerBoost 2500 W

### 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**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusēs.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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

### 5.1 Pirmā tīrīšana


Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet 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 elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo  indikators.


Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.

Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

### 5.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nav iespējams mainīt, ja darbojas kāda no funkcijām.

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks.

Lai iestatītu 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.



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".



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5–10 minūtes pirms gatavošanas procesa ir pabeigts.

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

Simboli	Funkcija
0	Izslēgts stāvoklis
P	PowerBoost
1 - 9	Sildīšanas pakāpe

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanas procesu, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.2 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas. Punkts nozīmē sildīšanas pakāpes izmaiņas uz pusi.
	Automātiskā uzkaršēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
+ cipars	Radusies kļūda.
	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

### 6.3 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



**BRĪDINĀJUMS!**  
 / / Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo

siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori / / sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,

- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 6.4 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietot plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols **P** un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas **-** un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundām

## 6.5 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pagrieziet gatavošanas zonas regulatoru pozīcijā **P**. **P** parādās plīts displejā.

**Lai deaktivizētu funkciju:** pagrieziet gatavošanas zonas regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 6.6 Automātiskā sakarsēšana

Aktivizējot šo funkciju, varat sasniegt nepieciešamo karstuma iestatījumu īsākā laikā. Funkcija uz laiku iestata augstāko karstuma iestatījumu un pēc tam pazemina temperatūru uz izvēlēto karstuma iestatījumu.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pagrieziet regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā līdz galam. Iedegas **P**. Pagrieziet regulatoru pulksteņrādītāja virzienā uz vienu no stāvokļiem, kas mazāks par 9, tad pagrieziet to atpakaļ uz 9. **P** mainās uz **R**. Nekavējoties iestatiet vēlamo siltuma pakāpi no 1 līdz 8. Sildīšanas pakāpe tiek attēlota. Pēc 6 sekundēm atkal iedegas **R**. Zona darbojas ar visaugstāko sildīšanas pakāpi. Pēc laika zona atgriežas uz izvēlēto siltuma pakāpi.

**Lai izslēgtu funkciju:** pagrieziet regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam uz stāvokli **0**.

## 6.7 Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejausu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

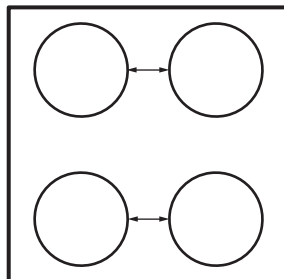
**Lai ieslēgtu funkciju:** vienlaicīgi pagrieziet aizmugurējās kreisās un priekšējās labās gatavošanas zonas regulatorus pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Displejā tiks parādīts **L**.

**Lai izslēgtu funkciju:** vēlreiz vienlaicīgi pagrieziet aizmugurējās kreisās un priekšējās labās gatavošanas zonas regulatorus pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.

## 6.8 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katrai fāzei ir maksimālā elektroenerģijas slodze.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze tiek pārsniegta.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.

- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.



## 7. PLĪTS VIRSMSA - PADOMI UN IETEIKUMI



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

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.



Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestaģta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.



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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistģta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

### 7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Kreisā aizmugurē	180
Labā aizmugurē	125
Labā priekšā	150
Kreisā priekšā	125

## 7.3 Trokšņi darbības laikā

### Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem (“sendviča” uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**


## 7.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
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: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2. - 3.	Vānīt 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.
3. - 4.	Tvaicēt dārzenus, 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.
5. - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērce, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārit ūdeni, vārit makaronus, aprūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārit lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** 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.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kalņakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 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.

Lampīna 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, cepeškrāsnī ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.



### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Ja izslēdzat cepeškrāsns, pārlicinieties, ka abi cepeškrāsns funkciju slēdži ir izslēgtā stāvoklī. Pretējā gadījumā dzesēšanas ventilators turpinās darboties.



## 9.4 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 kraukšķīgo 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 aprūnināšana.
	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.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	AirFry / Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamli-dzīgiem 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.

## 9.5 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 auksta.
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 ēdienu cepeškrāsni un aizveriet durvis.



### UZMANĪBU!

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

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

Nodzisīs papildu tvaika taustiņa indikators.

8. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

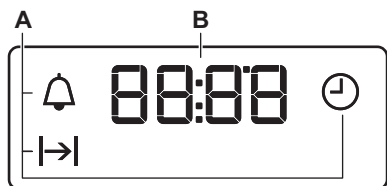


### BRĪDINĀJUMS!

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

# 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 10.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas  
B. Taimeris

## 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
⌚ DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārbaudīšana.
⌒ DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
🔔 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaiti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī kad cepeškrāsns ir izslēgta.

## 10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot ⌒.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu. Displejā tiks parādīts ⌒.
- Kad laiks būs beidzies, mirgos ⌒ un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



## 10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot 🔔.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

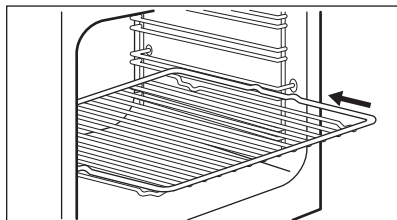
## 11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



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

### 11.1 Papildpiederumu ievietošana

#### Restots plaukts

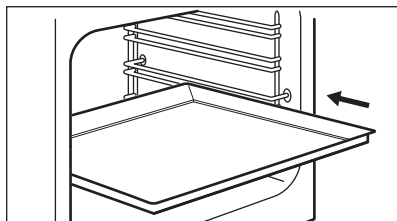


Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

#### Paplāte



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

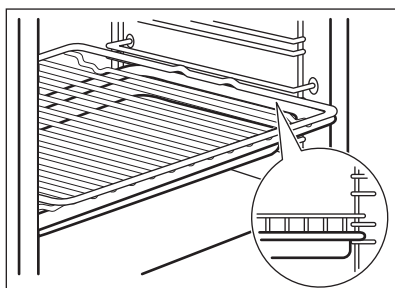


Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieniem. Pārlicinieties, ka

plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

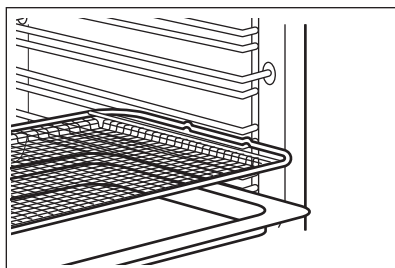
#### Restots plaukts un cepamā panna kopā:

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



#### AirFry paplāte:

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



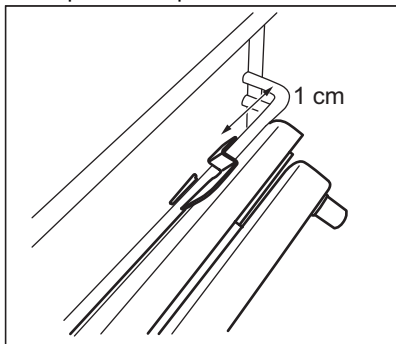
### 11.2 Teleskopiskās vadotnes



Teleskopiskās vadotnes var uzstādīt dažādos plauktu līmeņos, izņemot 4. līmeni.

## Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

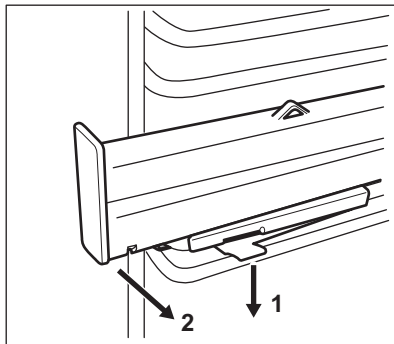
1. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
2. Uzbīdīet teleskopiskās vadotnes aizmugures daļā esošo fiksatoru uz cepeškrāsns režģa. Pārliecinieties, ka uzstādāt vadotni pareizajā cepeškrāsns pusē.



3. Pagrieziet vadotni pareizajā stāvoklī. Teleskopisko vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem jābūt vērstiem uz augšu.
4. Iebīdīet vadotni līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sieniņai.
5. Piespiediet vadotnes priekšējo daļu pret cepeškrāsns režģi. Kad priekšējās puses fiksators pareizi nofiksējas, atskan klikšķis.
6. Rīkojieties tāpat, lai uzstādītu otru teleskopisko vadotni. Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

## Teleskopisko vadotņu izņemšana

1. Nospiediet un pieturiet teleskopisko vadotņu priekšpusē esošo fiksatoru.



2. Pavelciet vadotnes priekšējo daļu nost no plauktu atbalsta.
3. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
4. Izņemiet vadotnes aizmugures daļu no plauktu atbalsta.
5. Rīkojieties tāpat, lai izņemtu otru teleskopisko vadotni.

## 11.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



### UZMANĪBU!

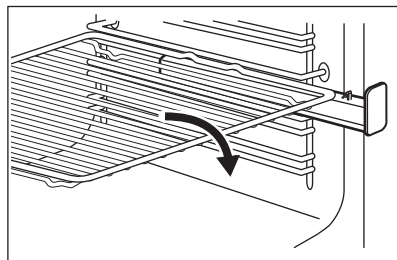
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.



### UZMANĪBU!

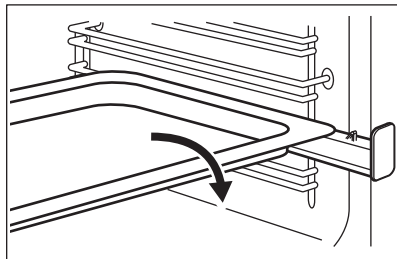
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:



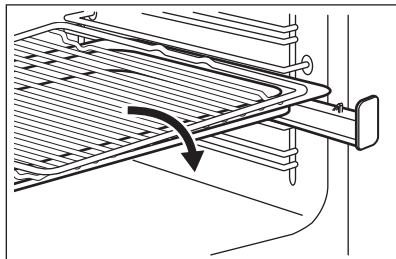
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



## 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 atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 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 atdzīsis, 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 nenotīrāmi 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.

Konditoreja

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

<sup>1)</sup> Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

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"

## Saldētas pārtikas gatavošana

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

<sup>1)</sup> 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
<b>Dārzeni</b>				
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
<b>Augļi</b>				
Plūmju pusītes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikožu 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.)
<b>Liellopa gaļa</b>					
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
<b>Teļa Gaļa</b>					
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
<b>Cūkgaļa</b>					
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
<b>Maize un pica</b>				
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
<b>Kūkas cepamajā paplātē</b>				
Rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
<b>Kūkas formā</b>				
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
<b>Zivs</b>				

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
<b>Gaļa</b>				
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
<b>Nelieli konditorejas izstrādājumi</b>				
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
<b>Veģetāriešu</b>				
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 <sup>1)</sup>	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> 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 līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	190	Restots plaukts	1	65 - 75
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	180	Restots plaukts	2	70 - 80
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	180	Restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukvielām	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	Restots plaukts	2	25 - 35
Biskvītkūka bez taukvielām	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	Tempera- tūra (°C)	Papildpiederu- mi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Liellopa gaļas bur- gers <sup>1)</sup>	Infratermiskā grilēšana	250	restots plaukts vai cepamā pan- na	3	15–20 no vienas puses; 10–15 no otras puses

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildīts cepeškrāns 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. Tāuku 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. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry paplāti).

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij 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 Cepeškrāsns 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.

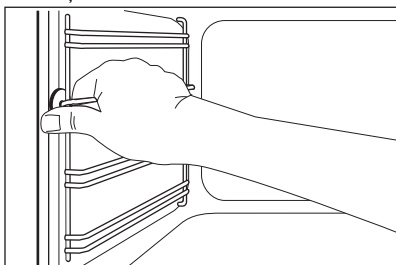
### 13.5 Plauktu balstu

Lai iztīrītu cepeškrānsi, izņemiet plauktu balstus.

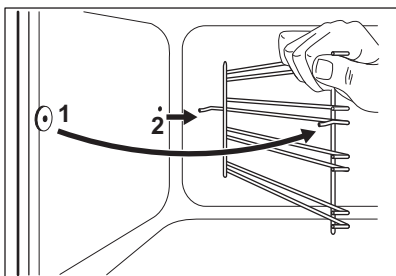
**UZMANĪBU!**

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!**

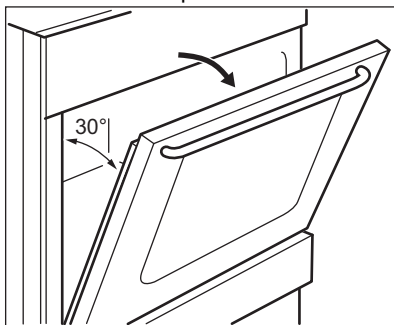
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.

**BRĪDINĀJUMS!**

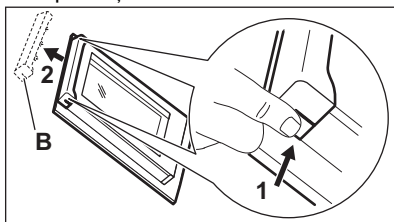
Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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

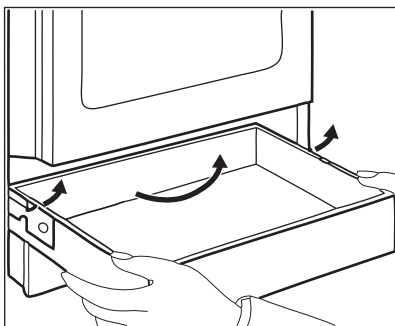


### BRĪDINĀJUMS!

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 atdzisis.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektroīkla.
3. Iekļājiet uz tilpnes 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
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas pārdevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Izdedzis drošinātājs.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestaģīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
 ieslēdzas.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
 ieslēdzas.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku.
 ieslēdzas.	Radusies plīts kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvērties sauss. Zonām darbojas automātiskās izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīti. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas paziņojums izdzies. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestaģīti nepieciešamie iestaģījumi.	Pārlicinieties, vai iestaģījumi ir pareizi.
	Nav iestaģīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
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.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls.	Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. SteamBake.	Nav ieslēgta funkcija SteamBake.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
	Nav pareizi ieslēgta funkcija SteamBake ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
Jūs vēlaties aktivizēt Vieglā apcepšana ar ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators.	Darbojas SteamBake funkcija.	Nospiediet papildu tvaika taustiņu  , lai izslēgtu SteamBake funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet vismaz 110 °C temperatūru. 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 specifisko 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. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 15.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	CIB56481BM CIB56481BW	
Virsma veids	Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē	21,0 cm
	Labā aizmugurē	14,0 cm
	Labā priekšā	18,0 cm
	Kreisā priekšā	14,0 cm
Energijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē	193,0 Wh/kg
	Labā aizmugurē	180,0 Wh/kg
	Labā priekšā	184,0 Wh/kg
	Kreisā priekšā	182,0 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	184,8 Wh/kg	

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

### 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 gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.

- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 15.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	CIB56481BM 943005301 CIB56481BW 943005302	
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 plīī	
Masa	CIB56481BM	49.0 kg
	CIB56481BW	49.0 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: Plīī, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 15.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### **Atlikušais siltums**

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### **Ēdiena siltuma uzturēšana**


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu


atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

### **Mitrā cepšana**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta informācija pieejama nodaļā “Cepeškrāsns — ikdienas lietošana”, 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 māsasaimniecības 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](http://www.aeg.com/shop)



867365082-B-062022



**AEG**