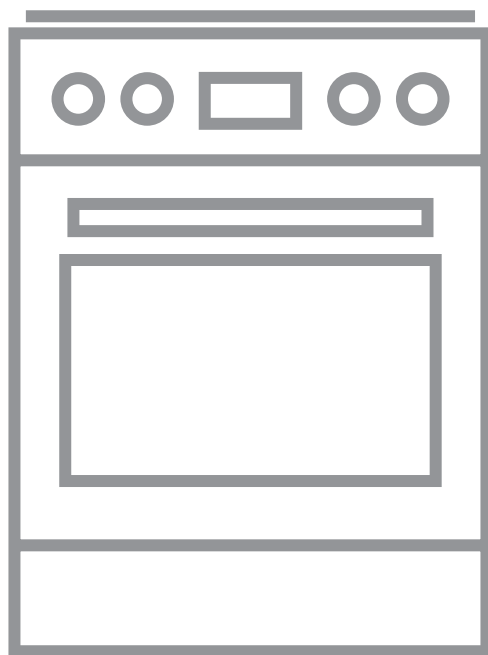


► CCB56401BW
CCB56401BX

LV	Lietošanas instrukcija	2
	Plīts	
LT	Naudojimo instrukcija	37
	Viryklė	

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	10
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	11
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	15
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	26
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	29
14. UZSTĀDĪŠANA.....	31
15. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	34

LABĀKĪEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atradiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

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 nespējīgu cilvēku drošība



BRĪDINĀJUMS!

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- 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.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- 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 H05VV-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. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, 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. Uztādiet plauktu atbalstus, 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 iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

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

2.2 Elektriskie pieslēgumi



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrikim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotilkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja 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 barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- 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 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu vai apdegumu gūšanas risks.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, 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 emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet 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.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Uzmanieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti vai ēdiena

gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.

- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Apkope 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 iepīst.
- 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. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas 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

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

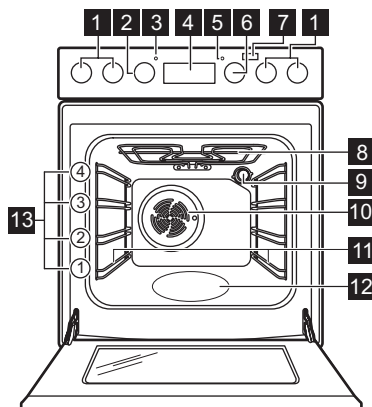
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.7 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

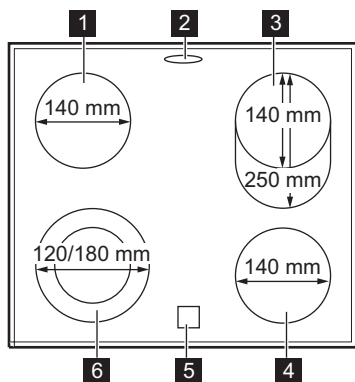
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Temperatūras regulators
- 3 Temperatūras indikators / simbols
- 4 Elektronisks programmētājs
- 5 Plīts lampa / simbols / indikators
- 6 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 7 Papildu tvaika taustiņš
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Cepšanas līmeņi

3.2 Plīts virsmas shēma



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 900 / 2000 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 700 / 1700 W

3.3 Piederumi

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

- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un aplātēm.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes 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.

4.2 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.

4.3 Laika mainīšana



Diennakts laiku nevar mainīt, ja darbojas darbības laika  vai beigu  funkcija.

Nospiediet  vairākas reizes, līdz sāk mirgot Diennakts laika funkcijas simbols. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Uzskarsēšana

Iepriekš uzskarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: SteamBake skatiet sadaļu "Funkcijas aktivizēšana: SteamBake".

- Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
 - Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
 - Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
 - Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 - Iestatiet funkciju  , nospiediet Papildu tvaika taustīnukus  un iestatiet maksimālo temperatūru.
 - Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 - Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.
- Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sildīšanas pakāpe

Apzīmējumi	Funkcija
0	Izslēgta pozīcija
	Dubultā gatavošanas zona

Apzīmējumi	Funkcija
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. Iedegsies plīts vadības indikators. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

Ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, plīts virsmas vadības indikators nodziest.

5.2 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 nodziest.

5.3 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators iedegas, kad gatavošanas zona ir karsta.

6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.



Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

6.2 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	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	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.
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	Gatavot 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 vajadzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		

7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Novietojiet īpaši 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 mitru drānu.

8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana



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

- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.

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

8.2 Drošības termostats

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

8.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
0	Izslēgtā stāvoklī	Ierīce ir izslēgta.
	Cepeškrāsns lampas	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
 + 	SteamBake	Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
	Gatavošana, ne-daudz izmantojot ventilatoru	Maigu, sulīgu cepešu pagatavošanai vai jebkuru augļu un dārzeņu žāvēšanai.
	Apakškaršēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietojums
	Augš./Apakškar-sēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta po-zīcijā.
	Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Infratermiskā Gri-lēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu ga-ļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai ap-brūninātu produktus.
	Gatavošana, iz-mantojot ventilato-ru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, ku-riem nepieciešama vienāda gatavošanas tempera-tūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesa-jaucot aromātus.
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta po-zīcijā zemā temperatūrā.
	Ventilatora Karsē-šana	Cepšanai vienlaicīgi līdz divos cepeškrāsns līme-ņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Tradicionālas gatavošanas tem-peratūra.
	Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, pie-mēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausē-šanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

8.4 Funkcijas ieklēšana: 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 tīltnes tvertni ar krāna ūdeni.

Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

Piepildiet tīltnes 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 cepeškrāsnī un aizveriet durvis.



UZMANĪBU!

Neuzpildiet tīltnes 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. Izlejiēt ūdeni no tilpnes tvertnes.

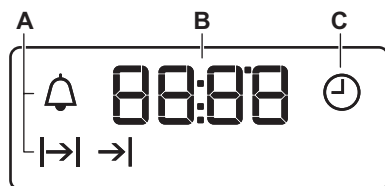


BRĪDINĀJUMS!

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

9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Displejs



- A. Funkciju indikatori
B. Laika displejs
C. Funkciju indikators

9.2 Taustiņš

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

9.3 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
→ DARBĪBAS ILGUMS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
→ BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies.
→ → LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā – arī tad, ja ierīce izslēgta.

9.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.
Displejā tiks parādīts .
4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

9.5 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet  vai .

Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

9.6 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
 4. Nospiediet .
 5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
 6. Apstipriniet ar .
- Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
 8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

9.7 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. 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.

9.8 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

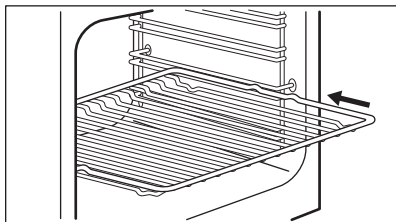
10. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piederumu ievietošana

Restots plaukts:

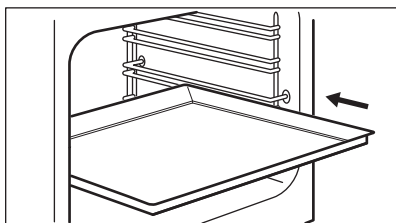


Iebīdīt plauktu starp plauktu balsta režģa vadotnēm.

Paplāte:



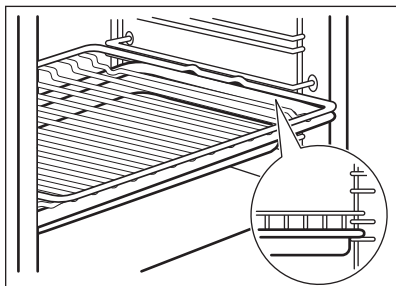
Neievietojiet cepešpannu līdz galam, līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sienai. Tas traucēs cirkulēt karstajam gaisam ap paplāti. Ēdiens var piedegt, tīpaši paplātes aizmugurējā daļā.



Iebīdīt paplāti vai cepešpannu starp plaukta balsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdīt cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



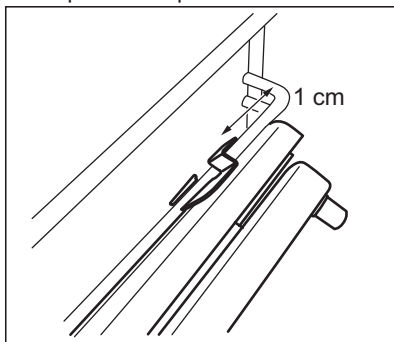
10.2 Teleskopiskās vadotnes



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

Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

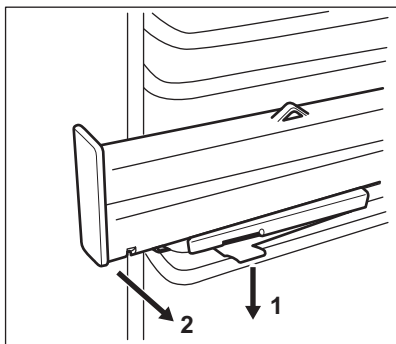
1. Pagrieziet teleskopisko vadotni par apmēram 90°.
2. Uzbīdiet teleskopiskās vadotnes aizmugures daļā esošo fiksatoru uz cepeškrāsns režģa. Pārliecinieties, ka uzstādāt vadotni pareizajā cepeškrāsns pusē.



3. Pagrieziet vadotni pareizajā stāvoklī. Teleskopisko vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem jābūt vērstiem uz augšu.
4. Iebīdīt vadotni līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sienai.
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.

10.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

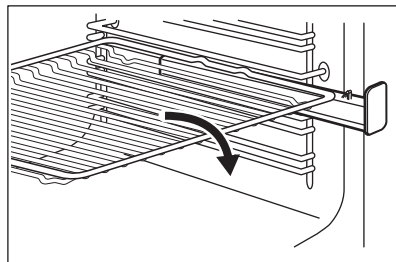
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

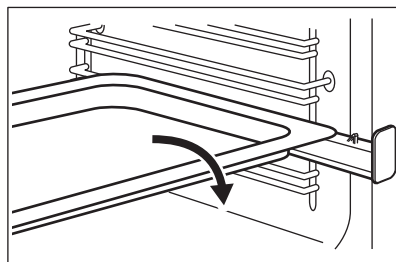
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:



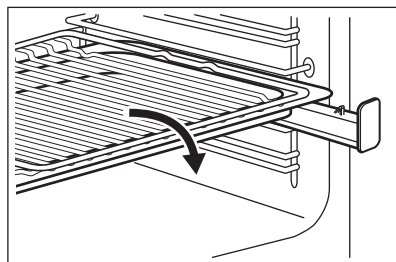
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



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.

11.1 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 mikstus 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 cepeškrāsni 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkļāviet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

11.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un konditorejas izstrādājumus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet

temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.

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

11.3 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.

11.4 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas 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.

11.5 Gatavošanas laiki

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

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

11.6 SteamBake °C +



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

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake"

Konditoreja

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

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

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

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Bulciņas	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.

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

11.7 Konservēšana ↓°C +



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.

11.8 Gatavošana, nedaudz izmantojot ventilatoru ↓°C

Kaltēšana

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmjū pusītes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikozu pusītes	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Bumbieru šķēles	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Lēna cepšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Katras puses apbrūnināšana (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Liellopa gaļa					
Fileja (vidēji izcepta)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Teļa Gaļa					
Fileja sātā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Brieža cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Cūkgaļa					
Fileja sātā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Cūkas cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Augš./Apakškarsēšana

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
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 biskvītūka	165 - 175	35 - 45	2
Rumāņu biskvītūka, tradicionālā	165 - 175	35 - 45	2
Rauga bulciņas	180 - 200	15 - 25	2
Rulete	150 - 170	15 - 25	2
Biskvītūka	160 - 170	25 - 35	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

11.10 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

11.11 Infratermiskā Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	200	50 - 60	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
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

11.12 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
Bezē	110 - 120	30 - 40	2
Kartupeļu sacepums	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni cepeškrāsnī	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

11.13 Viegla gatavošana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	35 - 40	2
Rulete	160 - 170	20 - 30	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bezē	110 - 120	50 - 60	2
Biskvītkūka	160 - 170	25 - 30	2
Sviesta kūka	160 - 170	25 - 30	2
Pica	200 - 210	30 - 40	2

Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, vesela	220 - 230	45 - 55	2

11.14 Ventilatora Karsēšana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Rauga bulciņas	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezē	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Sviesta kūka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pica	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Augš./Apakškarsēšana	170	cepmā paplāte	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	cepmā paplāte	2	25 - 35
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	160	cepmā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškarsēšana	185	režģis	2	70 - 80
Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	175	režģis	2	60 - 70

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Augš./Apakškarsēšana	175	režģis	2	20 - 30
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	165	režģis	2	25 - 35
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	170	režģis	1 + 3	35 - 50
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	ceпамā paplāte	3	25 - 35
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	150	ceпамā paplāte	1 + 3	25 - 45
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškarsēšana	150	ceпамā paplāte	3	25 - 35
Grauzdiņš	Ātrā Grilēšana	250	režģis	3	4 - 6
Liellopa burgers	Infratermiskā Grilēšana	250	režģis vai grils/cepešpanna	3	14 - 16 vienā pusē; 12 - 15 otrā pusē

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt.

Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta

- siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

12.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

- i** 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.

12.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

- i** 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.

12.4 Plauktu balstu

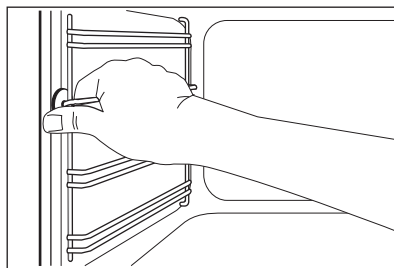
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



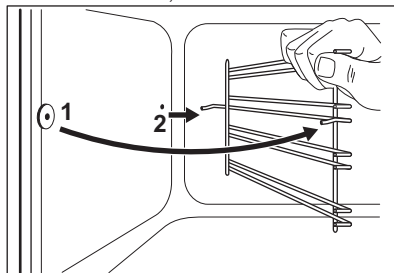
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtus piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

12.5 Cepeškrāsns griesti



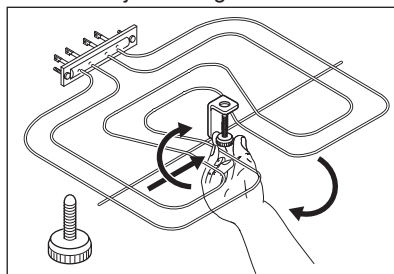
BRĪDINĀJUMS!

Pirms pārbaudes veikšanas deaktivizējiet ierīci. Pārliecinieties, ka ierīce atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

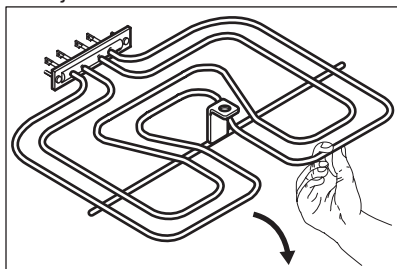
Izņemiet plauktu balstus.

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, sildelementu var izņemt.

1. Izņemiet skrūvi, kas notur sildelementu. Pirmajā reizē izmantojiet skrūvgriezi.



2. Uzmanīgi pavelciet sildelementu uz leju.



3. Notīriet cepeškrāsns griestus ar mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī un tīrīšanas līdzeklī, un ļaujiet tiem nožūt.

Uzstādiet sildelementu, veicot darbības pretējā secībā.

Uzstādiet plauktu balstus.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka sildelements ir uzstādīts pareizi un nekrīt nost.

12.6 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

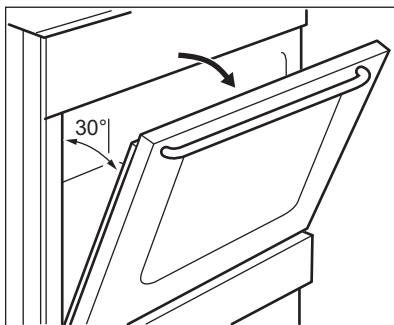
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



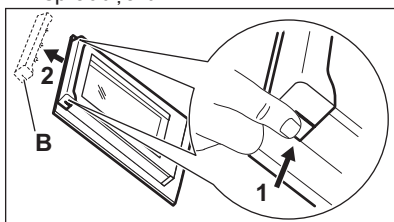
BRĪDINĀJUMS!

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 izceltu.



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 ūdeni un ziepēm. 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!

Ekrāns ar drukātiem apzīmējumiem uz iekšējā stikla paneļa jānovieto ar skatu pret durvju iekšpusi.

**UZMANĪBU!**

Pēc uzstādīšanas pārliecinieties, ka stikla paneļa ietvara virsma uz ekrāna, kur atrodas drukātā teksta zonas, nav raupja, kad tai pieskaraties.

**UZMANĪBU!**

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

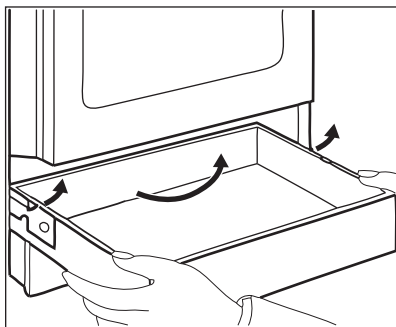
12.7 Atvilktnes izņemšana

**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.



13. PROBLĒMRISINĀŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

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

12.8 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv elektrošoka risks! Pirms lampas nomaiņšanas atvienojiet drošinātāju. Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

Aizmugurējā lampa

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.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ierīci nevar ieslēgt.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Izdedzis drošinātājs.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas piegādes 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.	SteamBake funkcija nav aktivizēta.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Jūs neiepildījāt ūdeni tīlpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
	Funkcija SteamBake nav pareizi aktivizēta ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
Jūs vēlaties aktivizēt Gata-vošana, nedaudz izmantojot ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators.	Funkcijas SteamBake darbojas.	Piespiediet papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu SteamBake funkciju.
Ūdens tīlpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110°C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tīlpnes tvertnes tek ūdens.	Tīlpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrānsi un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tīlpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

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 ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	
Izstrādājuma Nr. (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

14. UZSTĀDĪŠANA

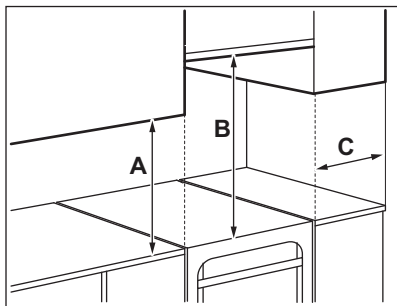


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Ierīces novietošana

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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



Minimālie attālumi

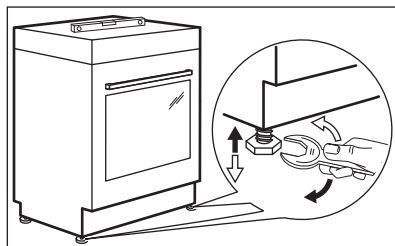
Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	858
Platums	500
Dzīlums	600

14.3 Ierīces līmeņošana



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

14.4 Aizsardzība pret saskarsanos

Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskarsanos.



UZMANĪBU!

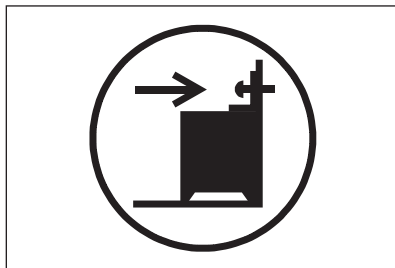
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskarsanos.



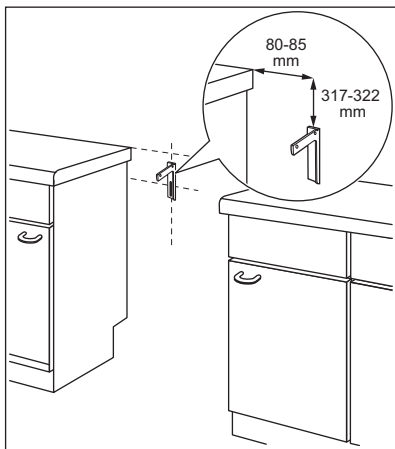
Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret saskarsanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var saskarties.

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



1. Uzstādiet aizsargu pret saskarsanos 317 - 322 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 80 - 85 mm no ierīces sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



2. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Paceliet ierīces priekšdaļu un ievietojiet to starp skapīšiem. Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērijumu, lai nocentrētu plīti.



Ja jūs mainījāt plīts izmērus, novietojiet aizsargu pret saskāšanās ar pareizā vietā.



UZMANĪBU!

Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, tad nepieciešams noregulēt sānu mērijumu, lai nocentrētu ierīci.

14.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.



BRĪDINĀJUMS!

Pirms strāvas kabeļa savienojuma ar termināli, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektroīklā. Pēc tam, paskatiet pieslēguma marķējumu ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizo elektroinstalāciju. Šāda secība ļauj izvairīties no instalācijas kļūdām un ierīces elektrisko sastāvdaļu bojājumiem.

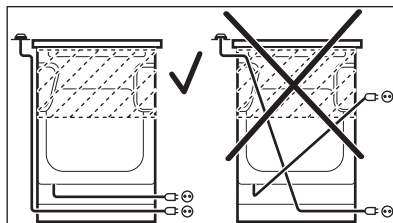
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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.



15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa noteikšana	CCB56401BW CCB56401BX	
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Starotājsildītājs	
Rīnka gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Priekšējā kreisā	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav rīnki, garums (G) un platums (P)	Aizmugurējā labā	P 14,0 cm G 25,0 cm
Energijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)	Aizmugurējā kreisā	181,8 Wh / kg
	Aizmugurējā labā	184,3 Wh / kg
	Priekšējā labā	181,8 Wh / kg
	Priekšējā kreisā	190,1 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		184,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriskās mājtsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 2. daļa: Plīts virsmas - veiktspējas noteikšanas 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.
- 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 ēdienu siltu vai to kausētu.

15.3 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	AEG
--------------------	-----

Modeļa noteikšana	CCB56401BW CCB56401BX	
Energoefektivitātes indekss	96.2	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0,76 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	58 l	
Cepečkrāsns veids	Cepečkrāsns atsevišķā plīti	
Masa	CCB56401BW	43.0 kg
	CCB56401BX	44.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīti, cepečkrāsnis, tvaika cepečkrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

15.4 Cepečkrāsns - Enerģijas taupīšana



Cepečkrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā cepečkrāsns durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepečkrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepečkrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepečkrāsnī turpinās gatavot ēdianu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

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.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to

otrrreizējai 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.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	38
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	40
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	43
4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART.....	44
5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
6. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	45
7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	46
8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	47
9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	49
10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	50
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	52
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	61
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	64
14. ĮRENGIMAS.....	66
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	68

PUIKIEMS REZULTATAMS

Dėkojame, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes instrukcijai perskaityti, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.aeg.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

📄 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.

- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gamtinimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gamtinimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų negalima prileisti prie prietaiso, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į fiksuotąjį montажą pagal elektros instaliacijos taisykles.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.

- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.

- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo laidą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo laidą.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo ir nudegimų pavojus.
Elektros smūgio pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.

- palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tušties prikaistuvams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti paviršius. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.

- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.



ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

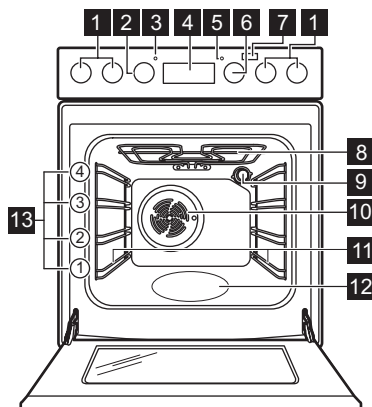
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

2.7 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

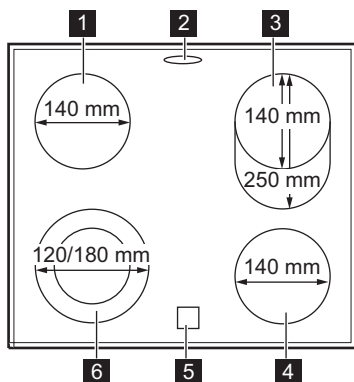
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 3 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 4 Elektroninis valdymas
- 5 Kaitlentės lemputė / simbolis / indikatorius
- 6 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 7 Mygtukas „Plus Steam“
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Išimama lentynėlė
- 12 Ertmės iškala
- 13 Lentynėlės padėty

3.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Kaitvietė 1 200 W
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Kaitvietė 900 / 2 000 W
- 4 Kaitvietė 1 200 W
- 5 Likusio karščio indikatorius
- 6 Kaitvietė 700 / 1 700 W

3.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**
Laikymo stalčius yra po orkaite.

4. PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

4.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

 mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Spauskite **+** arba **—** tinkamam laikui nustatyti.
Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

4.3 Laiko keitimas



Jūs negalite pakeisti paros laiko, jeigu veikia trukmės **→** arba pabaigos **→|** funkcija.

Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti paros laiko funkcijos indikatorius. Kaip nustatyti naują laiką žr. „Laiko nustatymas“.

4.4 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: „SteamBake“ žr. „Funkcijos „SteamBake““.

1. Nustatykite funkciją  ir didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją   **↓** **°C**, paspauskite mygtuką „Plus Steam“  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

5. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Elektrinės kaitvietės

Simboliai	Funkcija
0	Išjungimo padėtis

Simboliai	Funkcija
	Dviguba kaitvietė
1–9	Kaitinimo lygiai



Panaudokite likusį karštį, kad sumažintumėte energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę likus maždaug 5–10 minučių iki gaminimo proceso pabaigos.

Pasukite pasirinktos kaitvietės rankenėlę reikiamam kaitinimo lygiui nustatyti. Užsidega kaitlentės valdymo indikatorius. Norėdami pabaigti maisto gaminimo procesą, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Jeigu visos kaitvietės išjungtos, kaitlentės valdymo indikatorius išsijungia.

5.2 Išorinių kaitvietės žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvų matmenis.

Norėdami įjungti išorinį kaitvietės žiedą: pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kai dega pastovi šviesa iki ●. Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki tinkamo kaitinimo lygio.

Norėdami išjungti išorinį kaitvietės žiedą: pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Indikatorius išsijungia.

5.3 Likusio karščio indikatorius



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra karšta.

6. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.



Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

6.2 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–2	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
2–3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3–4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4–5	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4–5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6–7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifštekas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		

7. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją, cukrų ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.

- Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes: naudokite vandens

ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių drėgna šluoste.

8. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra lemputės, rankenėlių simboliai ar indikatoriai:

- Kai prietaisas veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.
- Orkaitėi įkaitus, užsidega indikatorius.

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

8.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant prietaisą arba sugedus jo sudedamosioms dalims, jis gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl automatiškai įjungiama.

8.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
0	Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
	Orkaitės lemputė	Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.
 + 	„SteamBake“	Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
	Nestiprus karšto oro srautas	Minkštiesiems, sultingiems kepsniams kepti arba vaisiams ir daržovėms džiovinti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti.
	Tradicinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Naudojimo sritis
	Didysis kepinuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
	Terminis kepinuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinti.
	Gaminimas su ventiliatoriumi	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.
	Lengvas maisto gaminimas	Kepti skardose ir džiovinti vienoje lentynos padėtyje žemoje temperatūroje.
	Karšto oro srautas	Vienu metu kepti maistą iki dviejų lentynos padėčių ir džiovinti. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei naudojant tradicinį kepimo būdą.
	Atitirpinimas	Šią funkciją galima naudoti šaldytam maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

8.4 Funkcijos įjungimas: „SteamBake“

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją „SteamBake“.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją „SteamBake“.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.
Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.

3. Nustatykite funkciją „SteamBake“



4. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“



Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su funkcija „SteamBake“.

Įsijungia indikatorius.

5. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

6. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



DĖMESIO

Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus Steam“



pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

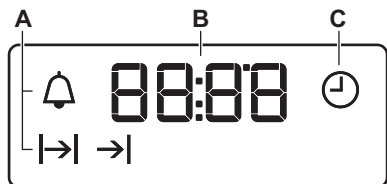
8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

**ĮSPĖJIMAS!**

Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

9. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Ekranas



- A. Funkcijų indikatoriai
- B. Laiko rodinys
- C. Funkcijų indikatorius

9.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
🔥	Papildomi garai	Norėdami įjungti funkciją: „SteamBake“.

9.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis	
⌚	PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
⏸	TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti.
➡	PABAIGA	Nustatyti, kada prietaisas išsijungs.
⏸➡	ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.
🔔	LAIKMATIS	Nustatyti atgalinės atskaitos laiką. Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.

9.4 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.
3. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
Ekrane rodoma $\rightarrow|$.
4. Laikui pasibaigus, mirksi $\rightarrow|$ ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.5 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.
3. Paspauskite $+$ arba $-$ ir nustatykite laiką.
Ekrane rodoma $\rightarrow|$.
4. Laikui pasibaigus, mirksi $\rightarrow|$ ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.6 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti $\rightarrow|$.

3. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai išjungs, veiks nustatytą TRUKMĖ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu laiku pasigirsta garso signalas.
7. Prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.7 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite $+$ arba $-$, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

9.8 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę $-$.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

10. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

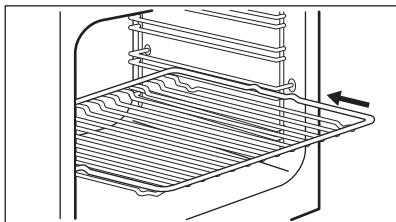


ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų įstatymas

Grotelės:

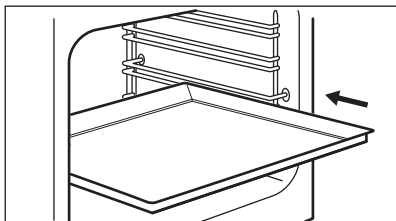


Įdėkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

Skarda:



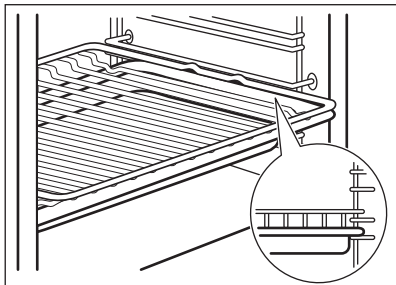
Nestumkite kepimo skardos iki pat galinės orkaitės sienelės. Taip karštis negalės cirkuliuoti aplink skardą. Maistas gali sudegti, ypač galinėje skardos dalyje.



Įstumkite skardą ar gilų kepimo indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių. Įsitikinkite, kad ji neličia orkaitės galinės sienelės.

Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



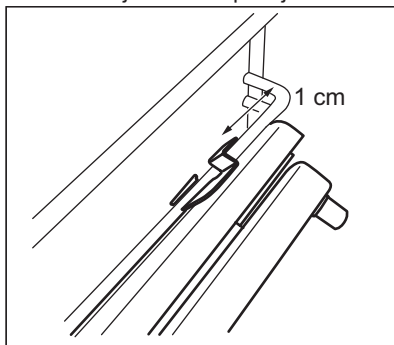
10.2 Ištraukiami bėgeliai



Galite ištraukiamus bėgelius dėti skirtinguose lentynų lygiuose, išskyrus 4 lygį.

Ištraukiamų bėgelių įdėjimas

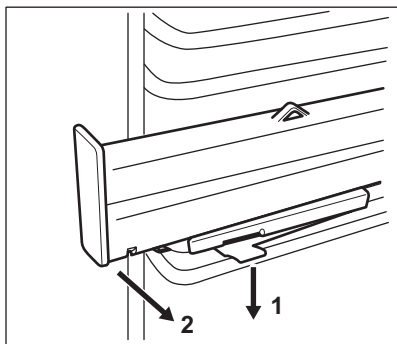
1. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampui.
2. Stumkite prilaikymo įtaisą ant galinio ištraukiamo bėgelio galo, ant atraminio lentynos bėgelio. Įsitikinkite, kad bėgelį dedate tinkamoje orkaitės pusėje.



3. Pasukite bėgelį į tinkamą padėtį. Stabdiklis, esantis ištraukiamo bėgelio gale, turi būti viršuje.
4. Stumkite bėgelį iki galinės orkaitės sienelės galo.
5. Stumkite ištraukiamo bėgelio priekinį galą prie atraminio lentynos bėgelio. Girdisi spragtelėjimas, kai prilaikymo įtaisas priekiniame gale tinkamai užsifiksuoja.
6. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui įdėti. Įsitikinkite, kad abu ištraukiami bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

Ištraukiamų bėgelių išėmimas

1. Paspauskite ir laikykite nuspaudę prilaikymo įtaisą, esantį ištraukiamo bėgelio priekiniame gale.



2. Ištraukite bėgelio priekinį galą iš lentynos atramos.
3. Pasukite ištraukiamą bėgelį maždaug 90° kampu.
4. Ištraukite bėgelio galinį galą iš lentynos atramos.
5. Tuos pačius veiksmus atlikite antram ištraukiamam bėgeliui išimti.

10.3 Ištraukiami bėgeliai – priedų įdėjimas

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



DĖMESIO

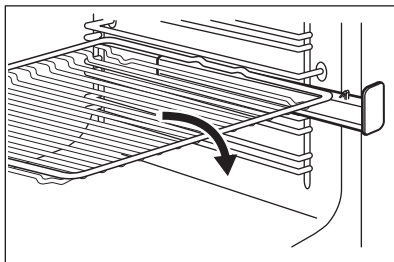
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.



DĖMESIO

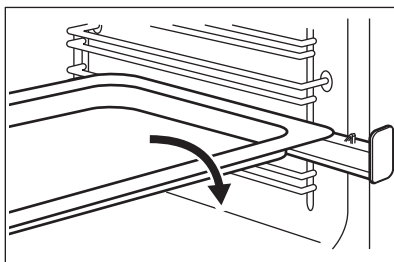
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

Grotelės:



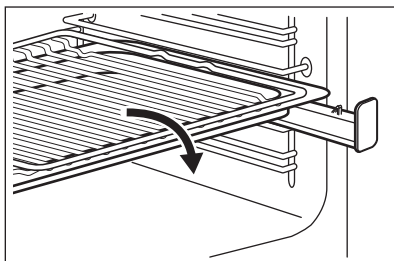
Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu

Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



11. ORKAITĖ – PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

11.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra keturios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrūdęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo

laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

11.2 Kepimas

- Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Įprastai naudojamas nuostatas, pavyzdžiui, temperatūrą, gaminimo trukmę ir lentynų padėtį, keiskite atsižvelgdami į lentelėse pateiktas vertes.
- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.
- Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose pradžioje gali skrusti nevienodai. Jei taip nutinka, nustatytos temperatūros nekeiskite. Kepimo metu apskrudimo lygiai suvienodės.
- Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona ¹⁾	100	180	35–40	2	Naudokite kepimo skardą.

11.3 Pyragų kepimas

- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirtu laiku.
- Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

11.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

- Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

11.5 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių stebėkite rezultatus, kai gaminate. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

11.6 „SteamBake“ +



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsus.

Žr. skyrį „Funkcijos aktyvinimas: „SteamBake““

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Duonos bandelės ¹⁾	100	200	20–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Naminė pica ¹⁾	100	230	10–20	1	Naudokite kepimo skardą.
Itališka duona „Focaccia“ ¹⁾	100	190–210	20–25	1	Naudokite kepimo skardą.
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageiliai ¹⁾	100	150–180	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu ¹⁾	100	180	20	2	Naudokite pyrago formą.

¹⁾ Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Šaldyta pica ¹⁾	150	200–210	10–20	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji rageiliai ¹⁾	150	160–170	25–30	2	Naudokite kepimo skardą.

¹⁾ Prieš kepdami 10 minučių įkaitinkite tuščią orkaitę.

Maisto atgaminimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės	100	110	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Naminė pica	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Itališka duona „Focaccia“	100	110	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.
Daržovės	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Ryžiai	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Makaronai	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Mėsa	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Kepta kiauliena	200	180	65–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys	200	200	50–60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas	200	210	60–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70–90	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

11.7 Konservavimas ↓°C +



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei šešis pusės litro talpos stiklainius.

- Vienodai pripildykite stiklainius, palikdami kiekvieno stiklainio viršuje 1 cm oro tarpą. Uždėkite dangtelius ant viršaus, jų hermetiškai neuždarydami.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo skardą įpilkite 1/2 litro vandens, o į ertmės įdubą – 1/4 litro vandens, kad orkaitėje būtų pakankamai drėgmės.

- Pasirinkite funkciją „SteamBake“ ir nustatykite tinkamą temperatūrą pagal toliau pateiktą lentelę.
- Stiklainius galima hermetiškai uždaryti tik išjungus funkciją.

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Braškės / mėlynės / avietės	160	25–30	1	Naudokite kepimo skardą.

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160	35–40	1	Naudokite kepimo skardą.

Minkštos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Cukinija / baklažanai / svogūnai / pomidorai	160	30–35	1	Naudokite kepimo skardą.

Marinuotos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Priedai
Morkos / agurkai / ropės / salierai	160	35–45	1	Naudokite kepimo skardą.

11.8 Nestiprus karšto oro srautas ↓°C

Džiovinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Daržovės				
Pupos	60–70	7–9	2	1 / 3
Pjaustytos paprikos	60–70	10–12	2	1 / 3
Daržovės rauginimui	60–70	9–11	2	1 / 3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pjaustyti grybai	50–60	13–15	2	1 / 3
Prieskoniniai augalai	40–50	3–5	2	1 / 3
Vaisiai				
Slyvų puselės	60–70	11–13	2	1 / 3
Abrikosų puselės	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	2	1 / 3
Pjaustytos kriaušės	60–70	7–10	2	1 / 3

Kepimas žemoje temperatūroje

Patiekalas	Kiekis (kg)	Kiekvienos pusės apkepimas (min.)	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Jautiena					
Vidutinė filė	1,0–1,5	2	80–100	2	60–90
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,5–2,0	4	80–100	2	160–200
Veršiena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	50–90
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas veršienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Kiauliena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	60–100
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas kiaulienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160

11.9 Tradicinis kaitinimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	160–170	25–35	2
Mielinis pyragas su obuoliais	170–190	45–55	3
Džiovintų vaisių pyragas	170–180	35–45	2
Trupininis pyragas	170–190	50–60	3
Varškės pyragas	170–190	60–70	2
Naminė duona	190–210	50–60	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas	165–175	35–45	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	165–175	35–45	2
Mielinės bandelės	180–200	15–25	2
Biskvitinis vyniotinis	150–170	15–25	2
Biskvitinis pyragas	160–170	25–35	2
Lotaringiškas apkepas	215–225	45–55	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	210–230	35–50	2
Kiaulienos pjausnys	190–210	30–35	3
Žuvis	200–220	40–70	2

11.10 Didysis kepintuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	230	50–60	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	3
Kumpio kepimas ant grotelių	250	17–25	2
Dešrelės	250	20–30	2
Jautienos didkepsnis: vidutiniškai iškeptas	230	25–35	2

11.11 Terminis kepintuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	200	50–60	2
Viščiukas	250	55–60	2
Viščiuko sparneliai	230	30–40	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	2
Jautienos didkepsnis: gerai iškeptas	250	35–40	2

11.12 Gaminimas su ventiliatoriumi

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytas mielinis pyragas	150–160	20–30	2
Viktorijos pyragaičiai	170–190	30–40	2
Šveicariškas obuolių apkepamas	180–200	35–45	2
Mielinė pynutė	150–160	40–50	2
Keksas su citrina ir maderą	170–190	50–60	2
Merengos	110–120	30–40	2
Bulvių plokštainis	180–200	40–50	2
Lazanija	170–190	30–50	2
Orkaitėje gaminti makaronai	170–190	50–60	2
Pica	190–200	25–35	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	200–220	55–65	2
Kiaulienos kepsnys	170–180	45–50	2

11.13 Lengvas maisto gaminimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Plokštainis	160–170	35–40	2
Biskvitinis vyniotinis	160–170	20–30	2
Merengos	110–120	50–60	2
Biskvitinis pyragas	160–170	25–30	2
Sviestinis pyragas	160–170	25–30	2
Pica	200–210	30–40	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Viščiukas	220–230	45–55	2

11.14 Karšto oro srautas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos pa-dėtis
Plokštainis	140–160	40–50	1 + 3
Mielinės bandelės	190–210	10–20	1 + 3
Merengos	100–120	55–65	1 + 3
Sviestinis pyragas	150–170	20–30	1 + 3
Pica	200–220	35–45	1 + 3

11.15 Informacija patikros įstaigoms

Patiekalas	Funkcija	Tempera-tūra (°C)	Priedai	Lenty-nos pa-dėtis	Laikas (min.)
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Tradicionis kaiti-nimas	170	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Gaminimas su ventiliatoriumi	160	kepimo skarda	2	25–35
Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)	Karšto oro srautas	160	kepimo skarda	1 + 3	30–40

Patiekalas	Funkcija	Tempera- tūra (°C)	Priedai	Lenty- nos pa- dėtis	Laikas (min.)
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Tradicionis kaitinimas	185	grotelės	2	70–80
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Gaminimas su ventiliatoriumi	175	grotelės	2	60–70
Biskvitinis pyragas be riebalų	Tradicionis kaitinimas	175	grotelės	2	20–30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Gaminimas su ventiliatoriumi	165	grotelės	2	25–35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	grotelės	1 + 3	35–50
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Gaminimas su ventiliatoriumi	150	kepimo skarda	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	150	kepimo skarda	1 + 3	25–45
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Tradicionis kaitinimas	150	kepimo skarda	3	25–35
Skrebutis	Didysis kepin-tuvas	250	grotelės	3	4–6
Mėsainis su jautiena	Terminis kepin-tuvas	250	grotelės arba grilio / kepimo indas	3	14–16 pirma pusė; 12–15 antra pu- sė

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

- Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.

- Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone.
- Jeigu turite neprisivylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisivylančią dangą.

12.2 Nerūdijančio plieno ar aliuminio prietaisai



Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

12.3 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



Rekomenduojame atlikti valymo procesą bent kas 5–10 ciklų panaudoję funkciją „SteamBake“.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be žolelių.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

12.4 Lentynų atramų

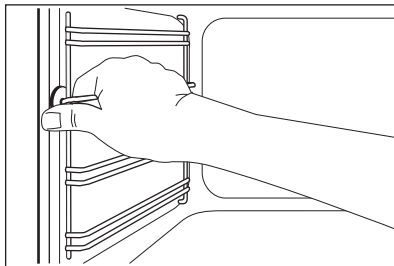
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



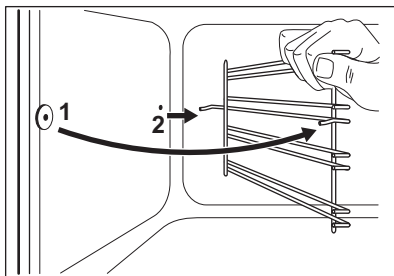
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

12.5 Orkaitės viršus



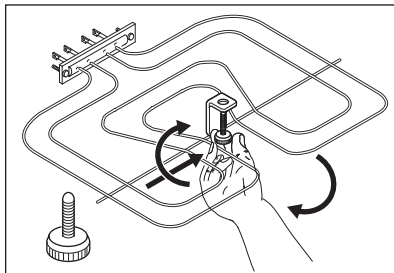
ĮSPĖJIMAS!

Prieš nuimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Galima nusideginti.

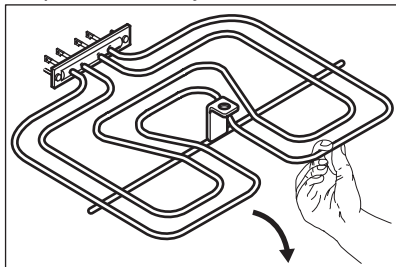
Išimkite lentynų atramas.

Galite išimti kaitinimo elementą ir lengviau išvalyti orkaitės viršų.

1. Atsukite kaitinimo elementą laikantį varžtą. Pirmą kartą tai atlikite atsuktuvu.



2. Kaitinimo elementą atsargiai patraukite žemyn.



3. Orkaitės viršų išvalykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltame muiluotame vandenyje, ir palikite nudžiūti.

Kaitinimo elementą sumontuokite pirmiau aprašytus veiksmus atlikdami atvirkštine tvarka.

Įdėkite lentynos atramas.



ĮSPĖJIMAS!

Būtinai tinkamai sumontuokite kaitinimo elementą, kad jis nenukristų.

12.6 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



ĮSPĖJIMAS!

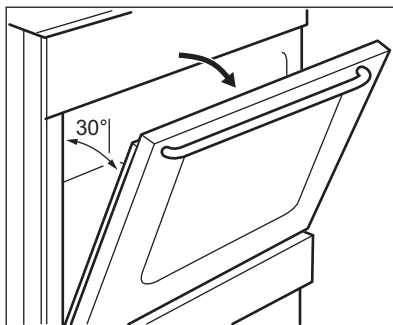
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.



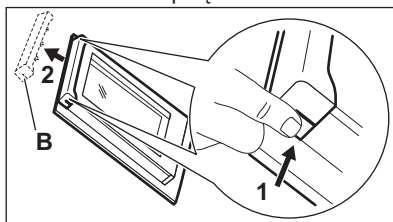
ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

1. Atidarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 30° kampu. Šiek tiek praviros durelės pačios neužsidaro.



2. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



ĮSPĖJIMAS!

Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

4. Laikykite durelių stiklo plokščią viršutinį kraštą ir traukite jas vieną po kitos.
5. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.



DĖMESIO

Vidinės stiklo plokštes pusė su spauda turi būti nukreipta į vidinę durelių pusę.



DĖMESIO

Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštes rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

**DĖMESIO**

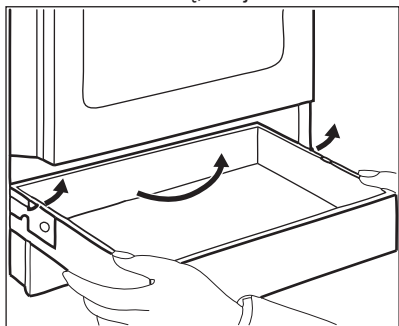
Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

12.7 Kaip išimti stalčių**ĮSPĖJIMAS!**

Nelaikykite stalčiuje degių daiktų (pavyzdžiui, valymo medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus arba valymo purškiklių). Naudojant orkaitę, stalčius gali įkaisti. Gali kilti gaisras.

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.

**13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS****ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

12.8 Lemputės keitimas

Patieskite audinį prietaiso viduje. Tai apsaugo nuo lemputės stiklinio gaubtelio ir orkaitės vidaus pažeidimų.

**ĮSPĖJIMAS!**

Žūties nuo elektros srovės pavojus! Atjunkite saugiklį prieš keisdami lemputę. Lempūtė ir lemputės stiklinis gaubtas gali būti karšti.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.

Galinė lemputė

1. Sukite stiklinį lemputės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Perdegė saugiklis.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite vidinį kaitvietės žiedą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. Ekrane rodoma „400“ ir girdimas garso signalas.	Orkaitė netinkamai prijungta prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija „SteamBake“.	Jūs nesuaktyvinote funkcijos „SteamBake“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „SteamBake““.
	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „SteamBake““.
	Jūs tinkamai nesuaktyvinote funkcijos „SteamBake“ mygtuku „Plus Steam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „SteamBake““.
Norite suaktyvinti funkciją Nestiprus karšto oro srautas, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia funkcija „SteamBake“.	Paspauskite papildomų garų mygtuką  , kad išjungtumėte funkciją „SteamBake“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite prietaiso viduje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo prietaiso vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

14. ĮRENGIMAS



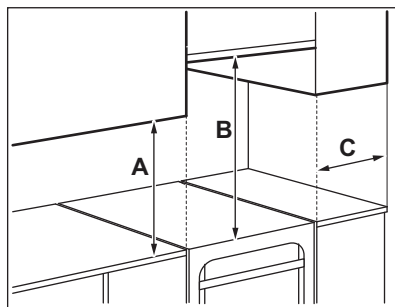
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Prietaiso pastatymo vieta

Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



Mažiausi atstumai

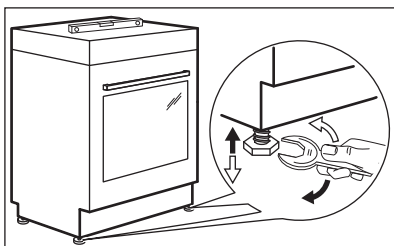
Matmuo	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Aukštis	858
Plotis	500
Gylis	600

14.3 Prietaiso išlygiavimas



Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

14.4 Apsauga nuo pasvirimo

Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.



DĖMESIO

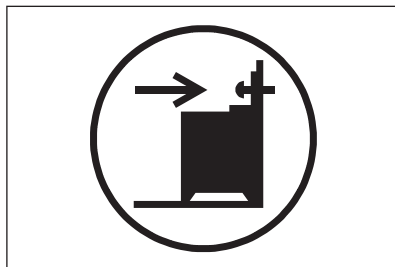
Užtikrinkite, kad apsaugą nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.



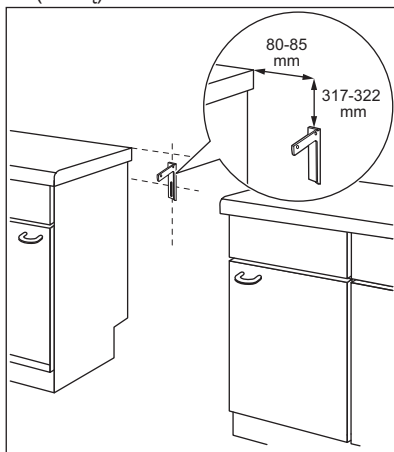
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirti.

Šis prietaisas turi paveikslėlyje pavaizduotą simbolį (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



1. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 317–322 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 80–85 mm nuo prietaiso šono, laikiklio apvalioje skylėje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).



2. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelių. Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



Jeigu pakeitėte viryklės matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasvirimo.



DĖMESIO

Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

14.5 Elektros įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš prijungdami maitinimo laidą prie gnybto, išmatuokite fazių įtampą namo tinkle. Tada žiūrėkite prijungimo etiketę, esančią prietaiso gale, kad naudotumėte tinkamą elektros instaliaciją. Tokia veiksmų seka apsaugo nuo instaliacijos klaidų ir prietaiso elektrinių dalių pažeidimo.

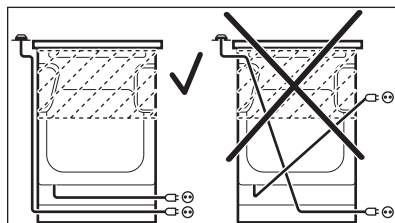
Kabelių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm ²
3 su neutrale	5 x 1,5 mm ²



ĮSPĖJIMAS!

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES direktyvą 66/2014

Modelio žymuo	CCB56401BW CCB56401BX
Kaitlentės tipas	Kaitlentė autonominės viryklės viduje
Kaitviečių skaičius	4
Kaitinimo technologija	Spinduliuojamasis šildytuvas

Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji galinė Dešinioji priekinė Kairioji priekinė	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Neapvalios kaitvietės ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	P 14,0 cm l 25,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji galinė Dešinioji galinė Dešinioji priekinė Kairioji priekinė	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

EN 60350-2. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistusius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistusius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

15.3 Gaminio kortelė ir informacija apie orkaites pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio žymuo	CCB56401BW CCB56401BX
Energijos efektyvumo indeksas	96,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0,84 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,76 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Garsumas	58 l

Orkaitės rūšis	Orkaitė autonominės viryklės viduje	
Masė	CCB56401BW	43.0 kg
	CCB56401BX	44.0 kg

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra savybių, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai prietaisas veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3 - 10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Kai vienu kartu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekię su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.aeg.com/shop



867330856-A-362017



AEG