



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	8
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	9
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	10
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	13
10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	14
11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	25
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
13. UZSTĀDĪŠANA.....	29
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	31

LABĀKIEM 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:



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

www.aeg.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registeraeg.com



Iegādājieties 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



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 bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

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 apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvu ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- 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.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

- 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, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai 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. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimodus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērumsam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.

- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroīkla kontaktligzdā.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

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

2.2 Elektriskie pieslēgumi



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- 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 dzīvs 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: automātslēdzīem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzīem un savienotājiem.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci tikai māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Uzkarsti 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;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofirāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkrustu nekādi priekšmeti un 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 iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.6 Ierīces utilizācija



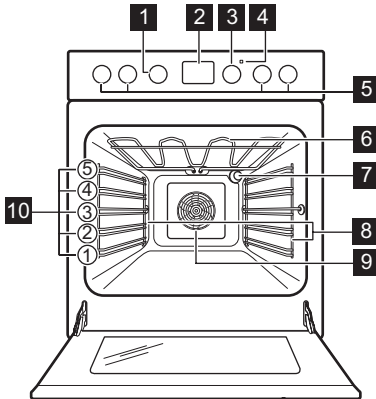
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

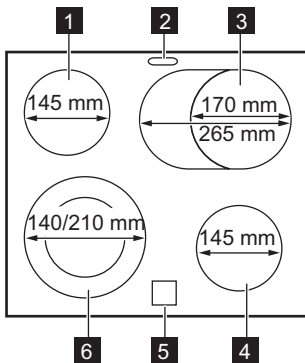
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras lampa/simbols/indikator
- 5 Plīts virsmas regulatori
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Izņemams plaukta atbalsts
- 9 Ventilators
- 10 Cepšanas līmeņi

3.2 Plīts virsmas izklājums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1500 / 2400 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 1000 / 2200 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**
Plauktiem un paplātēm.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus papildpiederumus 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 diennakts laika funkcijas indikators.

Piespiediet taustiņu \oplus vai \ominus , lai iestatītu pareizu laiku. 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 $| \rightarrow |$ vai beigu $\rightarrow |$ funkcija.

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

4.4 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirzās uz āru.

4.5 Uzkarsēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkaršējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet funkciju --- un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju --- un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju --- un maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes. Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. 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
\odot	Dubultā gatavošanas zona

Apzīmējumi	Funkcija
---	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpes




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

Pagrieziet regulatoru un izvēlieties vajadzīgo sildīšanas pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

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 taimera pogu "OFF" pozīcijā. Indikators nodzisis.

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 biežākai un plakanākai.



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


6.2 Enerģijas taupīšana

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.
- Katlu dibenam un gatavošanas zonai ir jābūt vienādā lielumā.

6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	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.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
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	Šķidrums daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidrums.
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 šķidrums 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, aprūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), 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 un

cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. 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 mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.

8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana






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

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

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

8.2 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
	Ventilatora karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
	Augš. + apakškarsēšana	Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
	Picas uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai 1 plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā, izmantojot funkciju Augš. + apakškarsēšana.
	Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem 1 cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Viegla gatavošana	Cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.
	Atkausēšana	Lai atkausētu saldētu pārtiku.
	Cepeškrāsns lampa	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.

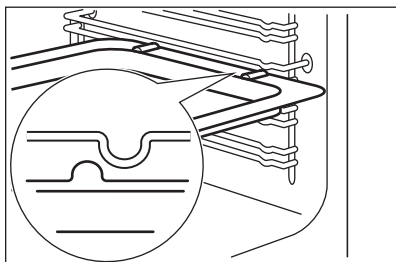
8.3 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8.4 Cepeškrāsns piederumu ievietošana

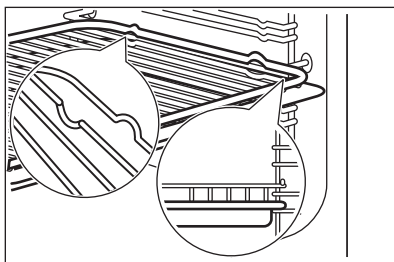
Cepamā panna:

iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā panna kopā:

iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



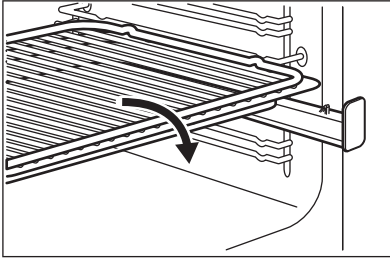
- Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos.
- Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt.

8.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

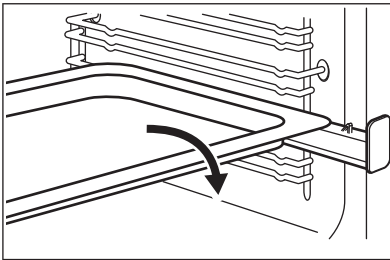


- Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

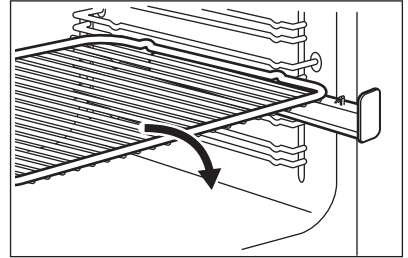
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



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



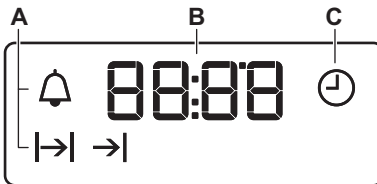
Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



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

9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Displejs







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





9.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestafītu laiku.
⌚	PULKSTENIS	Lai iestafītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestafītu laiku.




9.3 Pulksteņa funkcijas tabula




Pulksteņa funkcija	Lietojums
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Laika atgādinājums	Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
 Darb. laiks	Cepeškrāsns gatavošanas laika iestatīšana.
 Beigas	Lai iestatītu diennakts laiku, kad cepeškrāsnij jāizslēdzas.



Vienlaicīgi var izmantot darbības laika  un beigu  funkcijas, lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas un kad vajadzētu atslēgt ierīci. Tas ļauj ieslēgt ierīci ar noteikta laika intervālu. Vispirms iestatiet funkciju Darb. laiks , pēc tam Beigas .

9.4 Pulksteņa funkciju iestatīšana

Lietojot funkcijas Darb. laiks  un Beigas , iestatiet cepeškrāsns funkciju un gatavošanas temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums .

1. Piespiediet  vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.
2. Piespiediet  vai , lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju.



Pulksteņa funkcijas darbojas. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators.





Laika atgādinājuma funkcijai displejs rāda atlikušo laiku.

3. Laikam beidzoties, pulksteņa funkcijas indikators mirgo un atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



Izmantojot darbības laika  un beigu  funkcijas, ierīce izslēdzas automātiski.

9.5 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 - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu pozīciju tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, cepot pirmo reizi.

- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepot ēdienu ilgāk, jūs varat izslēgt cepeškrāsni apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un tad izmantot atlikušo siltumu. Gatavojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

10.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.3 Viegla gatavošana

- Izmantojiet funkciju cepšanai traukos un žāvēšanai vienā plaukta līmenī zemā temperatūrā.
- Cepiet vienlaicīgi tikai vienā traukā vai paplātē.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cepumi	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Konditorejas izstrādājumi: Štopkūkas	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Konditorejas izstrādājumi: Smilšu mīklas izstrādājumi	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Bezē	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.4 Ventilatora karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsnis līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	150 - 160	50 - 70	2
Madeiras kūka / augļu pīrāgi	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	150 - 160	20 - 40	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ¹⁾	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20	3

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2. pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	2 / 4

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.5 Cepšana ar augš.+apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī —

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	160 - 180	50 - 70	2
Madeiras kūkas/augļu kūkas	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	170 ¹⁾	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	180	60 - 90	1 - 2
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Ziemassvētku pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēm kūkas/eklēri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvīt-kūkas mīklas) ²⁾	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pīca (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pīca (plāna garoza)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 ¹⁾	20 - 35	3
No biskvīt kūkas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bulciņas	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.6 Picas iestatījums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tortes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pārklāta ābolu kūka	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Neraudzēta maize	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.7 Cepšana

- Cepšanai izmantojiet siltumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka. Šādi gaļa būs sulīgāka.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.
- Mēs iesakām cepeškrāsni cept zivis un gaļu, kuru svars ir lielāks par 1kg.
- Lai izvairītos no gaļas sulas vai tauku piedegšanas, mēs iesakām dziļajā cepamajā pannā ieliet mazliet šķidruma.
- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām. Tā iegūsi labākus cepšanas rezultātus.
- Ierīci var izslēgt apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

10.8 Cepšana ar Augš. + apakškaršēšanu

Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biežuma cm	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepts	pēc biežuma cm	220 - 230	8 - 10	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biežuma cm	200 - 220	10 - 12	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

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

Teļa gaļa

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

¹⁾ Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

Jēra gaļa

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

Medījums

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	220 - 250	20 - 40	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	220 - 250	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1

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

Zivs

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

10.9 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biežuma cm	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepts	pēc biežuma cm	180 - 190	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biežuma cm	170 - 180	8 - 10	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

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

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

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

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Titars	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Titars	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.10 Grilēšana kopumā

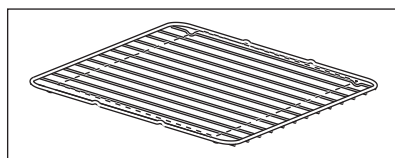


BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

- Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

10.11 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Burgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Cūkgaļas fileja	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	maks.	10 - 12	6 - 8	4

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse Otra puse	Otra puse	
Filejas steiks, teļa steiks	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grauzdiņš ar garnējumu	maks.	6 - 8	-	4

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni

10.12 Atkausēšana ❄️

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Neapsedziet to ar bļodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

- Izmantojiet pirmo cepeškrāsns plaukta līmeni. Apakšējo.

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1 kg	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Kūka	1,4 kg	60	60	-

11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.

- Tīriet ierīces iekšpusi 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.
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta 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.

11.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

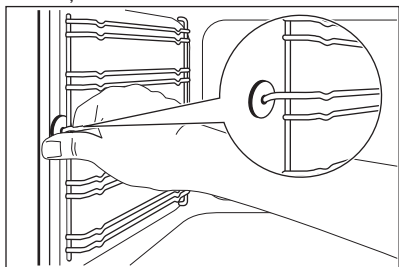


Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

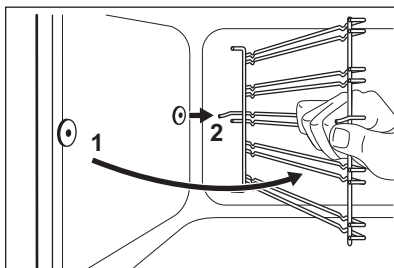
11.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet 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.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

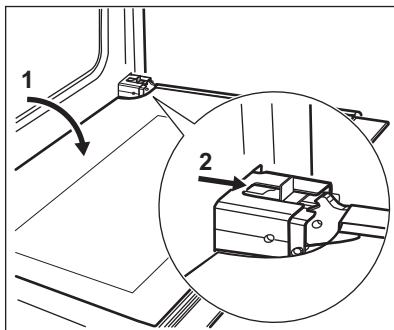


UZMANĪBU!

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

11.4 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdni, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.

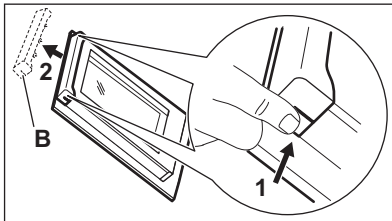
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ieviejojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ieviejojiet durvis ar spēku.

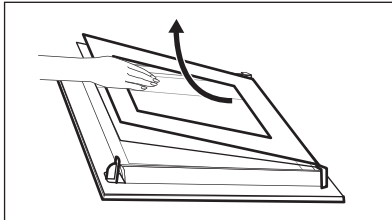
11.5 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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

1. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu fiksatoru.



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



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

11.6 Lampas maiņa

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



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusēs aizmugurē.

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

11.7 Atvilktnes izņemšana

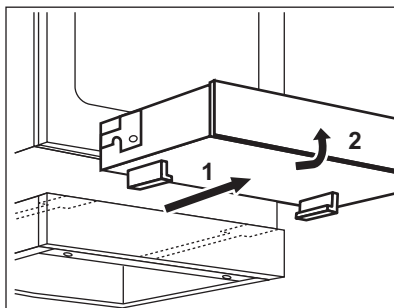


BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas aerosolus u.c.

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā leņķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliedēm.

Atvilktnes ievietošana:

1. Lai ievietotu atvilktni, uzlieciet atvilktni uz atbalsta sliedēm. Pārlicinieties, lai fiksatori pareizi nofiksējās sliedēs
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Nostrādājis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
Atlikušā siltuma indikators neieslēdzas.	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.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

12.2 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.)

13. UZSTĀDĪŠANA



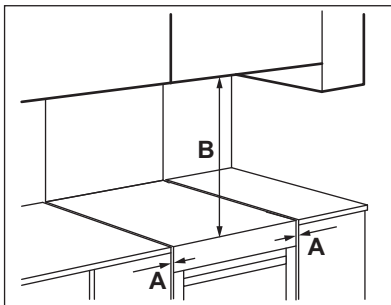
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Tehniskie dati

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

13.2 Ierīces novietošana

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

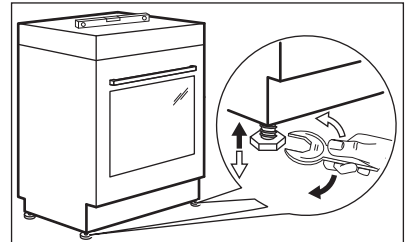


Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	2

Izmērs	mm
B	685

13.3 Ierīces līmeņošana



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

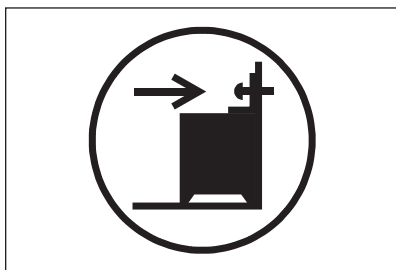
13.4 Aizsardzība pret savēršanos



UZMANĪBU!

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

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



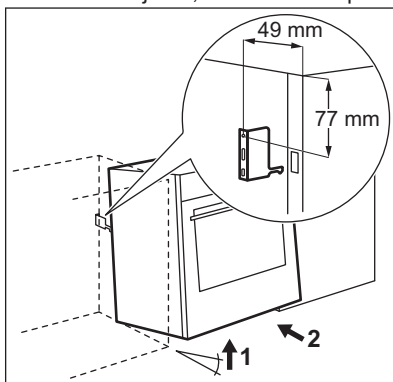
UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestāiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.

2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 77 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 49 mm no ierīces kreisā sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Paceliet ierīces priekšdaļu (1) un ievietojiet to starp skapīšiem (2). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



13.5 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.

Lietojamie kabeļu veidi: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	47056VS-MN 47056VS-W8 47056VS-WN	
Energoefektivitātes indekss	100.0	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.95 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.85 kWh/ciklā	
Nodalījumu skaits	1	
Siltuma avots	Elektroenerģija	
Skaņas līmenis	72 l	
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīti	
Masa	47056VS-MN	48.7 kg
	47056VS-W8	48.5 kg
	47056VS-WN	48.5 kg

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

14.2 Cepeškrāsns - Enerģijas taupīšana


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


• **Vispārēji padomi**

- Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.
- Izmantojiet metāla traukus, lai palielinātu energoefektivitāti.
- Kad iespējams, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, to neuzkarsējot.

- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.
- **Gatavošana, izmantojot ventilatoru** - kad iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas, izmantojot ventilatoru, lai ietaupītu enerģiju.
- **Ēdiena siltuma uzturēšana** - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.aeg.com/shop



867307718-A-352014

