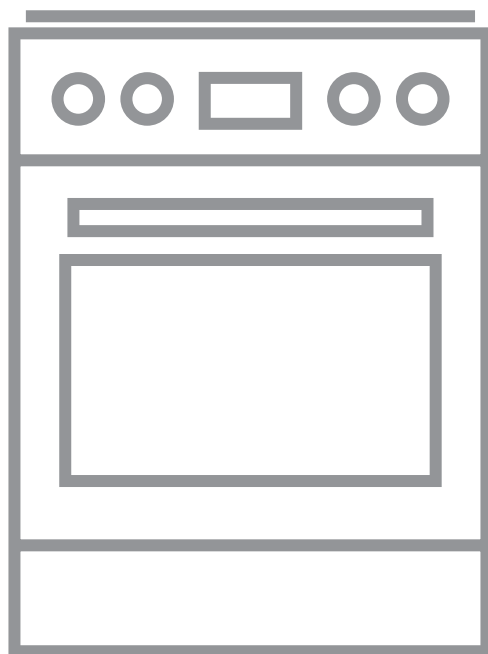


USER MANUAL



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	11
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	12
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
10. CEPEŠKRĀSNS - AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	21
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	22
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	35
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	38
14. UZSTĀDĪŠANA.....	40
15. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	42

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 apkopes 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.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- 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 H05V2V2-F tipa kabeli, lai izturētu temperatūru no aizmugures paneļa.

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uztādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiel un nelietoiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uztādīšanas norādes.
- 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 uztādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uztādiel ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uztādīšanas prasībām.

- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiel 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 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.

- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

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

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju 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 paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvērtties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildīrīkus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- 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.
- Pārliecinieties, 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.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu

kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. 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 Pirolītiskā tīrīšana



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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas vai pirmās lietošanas funkcijas ieslēgšanas no cepeškrāsns iekšienes jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas;
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plauktus, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošus katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - Pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - Nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju apkārtoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.

- Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija



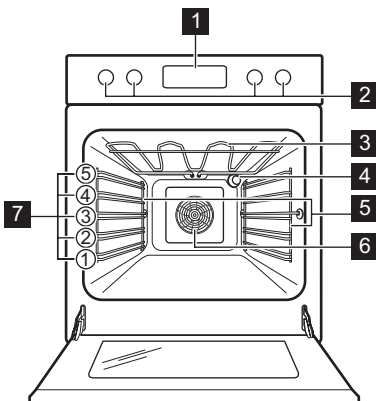
BRĪDINĀJUMS!

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 tīlnē un tur sevi ieslēgt.

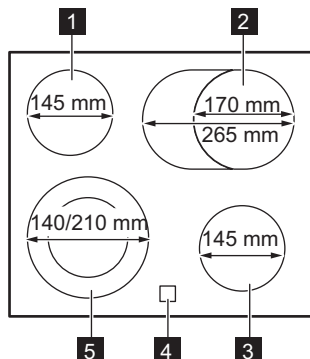
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Elektroniskais programmētājs
- 2 Plīts virsmas regulatori
- 3 Sildelements
- 4 Lampa
- 5 Izņemams plaukta atbalsts
- 6 Ventilators
- 7 Cepšanas līmeņi

3.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Gatavošanas zona 1200 W
- 2** Gatavošanas zona 1400 / 2200 W
- 3** Gatavošanas zona 1200 W
- 4** Atlikušā siltuma indikators
- 5** 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**
Plaktiem un paplātēm.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.
Lai atvērtu atvilktni, piespiediet to.
Atvilktnē izvirzās uz āru.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



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

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

4.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **h** un **"12:00"**. "12" mirgo.

1. Piespiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu stundu.
2. Nospiediet **OK**.
3. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu minūtes.
4. Nospiediet **OK**.
Displejā redzams jaunais laiks.
Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti $\odot$, līdz $\odot$ sāk mirgot.

4.3 Laika mainīšana

Diennakts laiku var mainīt tikai tad, kad ierīce ieslēgta.

Pieskarieties vairakkārt , līdz displejā mirgo .

Lai mainītu diennakts laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Iegremdējamie regulatori

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

4.5 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.

2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
 3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
 4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 5. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
 6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.
- Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāti 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	Izslēgtā stāvoklī
	Dubultā gatavošanas zona
	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpes



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

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

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 nodzisis.

5.3 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

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

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.
Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.



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	Uzturēt pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Holandiešu mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
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 izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

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

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

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

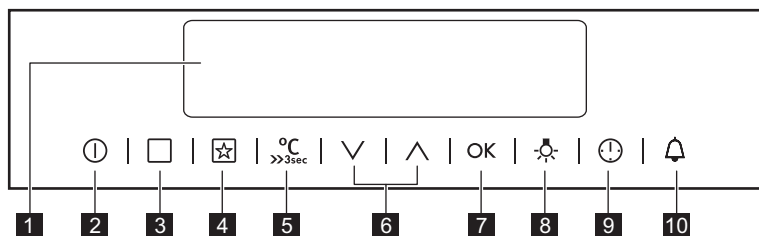
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Elektronisks programmētājs

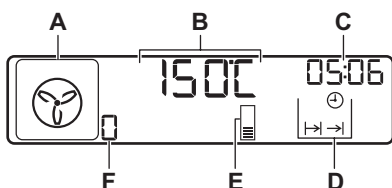


Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1	-	DISPLEJS
		Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
2 	IESLĒGT/IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
3 	IESPĒJAS	Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju vai automātisko programmu.
4 	MANA IZLASE	Lai aplūkotu savu izlasi. Izmantojiet to, lai piekļūtu uzreiz savai izlasei, vai arī tad, kad ierīce izslēgta.
5 	TEMPERATŪRA / ĀTRĀ UZSILDĪŠANA	Lai iestatītu un redzētu tīlnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir). Piespiežot to un turot piespiestu trīs sekundes, tas IESLĒDZ un IZSLĒDZ Ātrās uzsildīšanas funkciju. Tieša piekļuve pirmās cepeškrāsns funkcijas temperatūras iestatījumam, kad ierīce ir izslēgta.
6 	UZ AUGŠU, UZ LEJU	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu un uz leju.
7 OK	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
8 	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS (LAMPA)	Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
9 	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.
10 	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu funkciju Laika atgādinājums.

8.2 Displejs



- A. Cepeškrāsns funkcijas apzīmējums
- B. Temperatūras / diennakts laika displejs
- C. Pulkstenis / Atlikušā siltuma displejs / Laika atgādinājums
- D. Pulksteņa funkciju indikatori
- E. Atlikušā siltuma indikators / Uzkaršanās indikators / Ātrās sakarsēšanas indikators
- F. Cepeškrāsns funkcijas / programmas numurs

Citi indikatori displejā:

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Funkcijas	Jūs varat izvēlēties cepeškrāsns funkciju.
	Automātiskā programma	Jūs varat izvēlēties automātisko programmu.
	Mana izlase	Darbojas izlase.
kgr / gr	kg / g	Darbojas automātiskā programma, kurā tiek ievadītas svara mērvienības.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
°C →	Temperatūra / ātrā uzsildšana	Funkcijas darbojas.
°C	Temperatūra	Norādīta pašreizējā temperatūra.
	Temperatūra	Jūs varat mainīt temperatūru.
	Elektroniska durvju bloķēš.	Elektroniskā durvju bloķēš. funkcija darbojas.
	Apgaismojums (Lampa)	Jūs izslēdzāt gaismu.
	Laika atgādinājums	Darbojas laika atgādinājuma funkcija.

8.3 Sakarsēšanas indikators

Izslēdzot karsēšanas funkciju, parādās

. Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra palielinās vai samazinās.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, joslas displejā izdziest.

8.4 Ierīces lietošana

Lai vadītu ierīci, jūs varat izmantot:

- **manuālais režīms**
- **automātiskās programmas**

8.5 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora karsēšana	Gatavošanai līdz divos cepeškrāsns līmeņos vienlaicīgi un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
 Picas uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
 Lēna cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Augš./Apakškar-sēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā cepeškrāsns lī-menī.
 Saldēta pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Infratermiskā gri-lēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu maizi.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteiku-mi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija ne-tiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielā-ko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazi-nāt. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu ska-tiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas tau-pīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbil-stību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski iz-slēdzas.
 Siltuma uzturēša-na	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzenus un augļus). Atkausēša-nas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 ECO cepšana	Izmantojot šo funkciju gatavošanas laikā, tā ļauj optimi-zēt enerģijas patēriņu. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" gatavošanas tabulas ar attiecīgo funkciju (Turbo grilēšana).
 Pirolīze	Lai aktivizētu cepeškrāsns pirolītisko tīrīšanu. Šī funkci-ja nodedzina cepeškrāsnī palikušos netīrumus.

8.6 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsnī ar ①. Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, apzīmējums un karsēšanas funkcijas numurs.
2. Lai iestatītu sildīšanas funkciju, pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$.
3. Pieskarieties OK vai arī cepeškrāsns automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Ja ieslēdzat cepeškrāsnī un neiestatāt nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsns automātiski izslēgsies pēc 20 sekundēm.

8.7 Temperatūras maiņa

Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai mainītu temperatūru pa: 5 °C. Kad cepeškrāsnī ir sasniegta iestatītā temperatūra, atskan skaņas signāls un uzsildīšanas indikators pazūd.

8.8 Temperatūras pārbaude

Cepeškrāsns pašreizējo temperatūru var redzēt, kad darbojas funkcija vai programma.

1. Nospiediet °C . Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
2. Nospiediet OK vai displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra pēc 5 sekundēm.

8.9 Ātrā uzsildīšana

Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsildīšana.

Ātrās uzsildīšanas funkcija ir pieejama tikai ar dažām cepeškrāsns funkcijām. Ja tiek ieslēgta kļūmes skaņa iestatījumu izvēlnē, atskanēs skaņas signāls, ja ātrās uzsildīšanas funkcija nebūs pieejama iestatītajai funkcijai. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

Ātrā uzsildīšana samazina sakarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu ātro uzsildīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu °C ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot ātro uzsildīšanu, displejā parādās:

8.10 Funkcijas Mana izlase lietošana

Lietojiet šo funkciju, lai saglabātu savus visbiežāk lietotos temperatūras un laika iestatījumus cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

1. Iestatiet temperatūru un laiku cepeškrāsns funkcijai vai programmai.
2. Turiet piespiestu ☆ ilgāk par trijām sekundēm. Atskanēs skaņas signāls.
3. Izslēdziet ierīci.
- **Lai aktivizētu funkciju**, pieskarieties ☆ . Ierīce aktivizē jūsu izlasi.

i Kad šī funkcija darbojas, jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

- **Lai deaktivizētu funkciju**, pieskarieties ①. Ierīce deaktivizē jūsu izlasi.

8.11 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības slēdzis neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsnī.

i Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Nospiežot sensora lauku, displejā parādās paziņojums.

1. Šo funkciju var ieslēgt, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Neiestatiet sildīšanas funkciju.
2. Piespiediet ① un turiet piespiestu 3 sekundes.
3. Turiet nospiešanu ① un $\vee$ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskanēs skaņas signāls. Displejā tiks parādīts SAFE. Durvis ir bloķētas.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 3. darbību.

8.12 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepeškrāsns funkcijas.

1. Lai ieslēgtu funkciju, ieslēdziet cepeškrāsns.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.
3. Turiet nospiestu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.



Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Pieskaroties sensora laukam, displejā parādās paziņojums.



Cepeškrāsns var izslēgt, kad ieslēgta funkciju bloķēšana. Izslēdzot cepeškrāsns, funkciju bloķēšana izslēdzas.

8.13 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlnē ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē. Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
1	IESTATĪT + AIZIET!	IESLĒGT/ IZSLĒGT
2	ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
3	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
4	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠKĪS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
5	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT/ IZSLĒGT
6	DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
7	SERVISA IZVĒLNE	-
8	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA	JĀ/NĒ

¹⁾ Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

1. Piespiediet  un turiet piespiestu 3 sekundes.
Displejā redzams SET1 un mirgo "1".
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu sekunžu rādījumu.
3. Nospiediet OK.
4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties  vai .
5. Nospiediet OK.
Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, nospiediet  vai nospiediet un turiet nospiešu .

8.14 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

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

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
250 – maksimāli	1.5

Pēc automātiskas izslēgšanās pieskarieties sensora laukam, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Lēna gatavošana, Darb. laiks, Beigas, Atliktais starts.

8.15 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - ja ierīce aktivizēta;
 - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskarieties sensora laukam (izņemot IESLĒGT/ IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
 - ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt laika atgādinājumu. Kad laika atgādinājuma funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

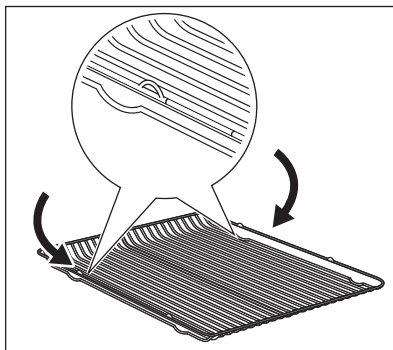
8.16 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisis.

8.17 Piederumu ievietošana

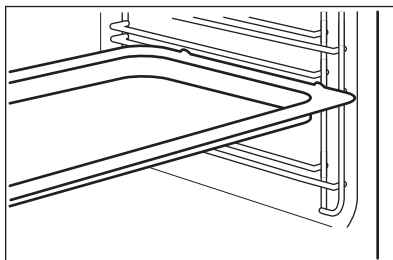
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



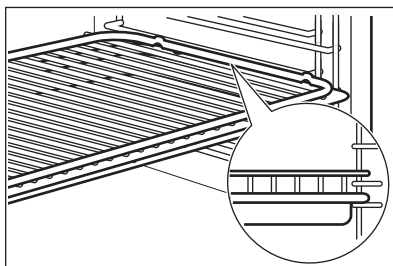
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



8.18 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

**UZMANĪBU!**

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neeļojiet teleskopiskās vadotnes.

**UZMANĪBU!**

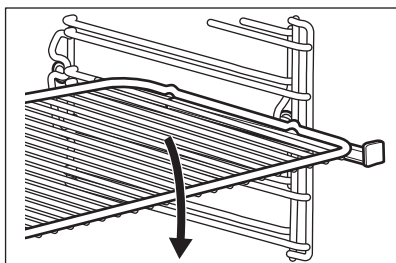
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

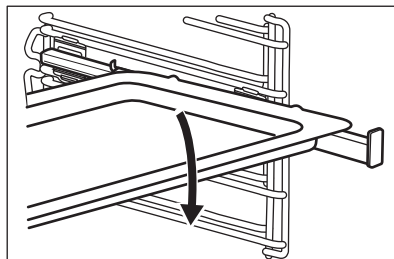


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



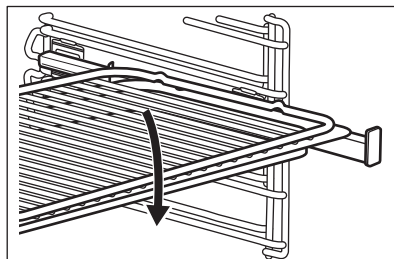
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
⌚ DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
⌞⌞ DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
→⌞ BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
⌞⌞→⌞ LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARBĪBAS LAIKS un BEIGAS.
⏏ IESTATĪT + SĀKT	Lai ar vienu pieskārienu sensora laukam varētu ieslēgt cepeškrāsns un jebkurā laikā tajā uzreiz būtu pieejami vajadzīgie iestatījumi.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
00:00  LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS	Lai iestatītu laika skaitīšanu, kas parāda, cik ilgi darbojas cepeškrāsns. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS neieslēdzas, ja ir iestatītas funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.

9.2 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

1. Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimeri, nospiediet: , līdz displejā vienlaicīgi parādās mirgojošs .
2. Nospiediet un turiet nospiestu: . Kad displejā redzams "00:00", laika skaitīšanas taimeris atkal sāk skaitīt.

9.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
 2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
 3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
 4. Pieskarieties OK vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
 5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
 6. Pieskarieties OK vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
- Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.
7. Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
 8. Izslēdziet cepeškrāsni.

9.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
 2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
 3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku, un nospiediet OK. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.
- Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs  un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.
4. Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
 5. Izslēdziet cepeškrāsni.

9.5 Funkcijas IESTATĪT + AIZIET! iestatīšana

Funkciju IESTATĪT + AIZIET! var iestatīt tikai, ja iestatīta funkcija DARB. LAIKS.

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
 2. Iestatiet funkciju DARB. LAIKS.
 3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams mirgojošs .
 4. Nospiediet OK, lai iestatītu funkciju IESTATĪT + AIZIET!
- Displejā būs redzams  un  ar indikatoru. Indikators norāda, kura pulksteņa funkcija ir aktivizēta.
5. Nospiediet jebkuru sensora lauku (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), lai

aktivizētu funkciju IESTATĪT + AIZIET!

9.6 Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Nospiediet .
Displejā redzams mirgojošs  un "00".
2. Nospiediet , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un , lai apstiprinātu.
4. Nospiediet OK, vai arī LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks ir pagājis, 2 minūtes atskan skaņas signāls un displejā redzams mirgojošs 00:00 un .
5. Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.

9.7 Laika aizkaves funkcijas iestatīšana

Funkcijas DARB. LAIKS  un Beigas  var izmantot vienlaikus, ja cepeškrāsns automātiski tiek ieslēgta un pēc tam izslēgta. Šādā gadījumā sākumā iestatiet funkciju DARB. LAIKS  un tad funkciju BEIGAS  (skatiet sadaļas "Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana" un "Funkcijas BEIGAS iestatīšana").



Kad aktivizēta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks cepeškrāsns funkcijas apzīmējums  ar punktu un . Punkts norāda, kura pulksteņa funkcija ieslēgta Pulksteņa/atlikušā siltuma displejā.

10. CEPEŠKRĀSNS - AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Automātiskās programmas

Programmas nosaukums	
1	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
2	TEĻA CEPETIS
3	JĒRA CEPETIS
4	MEDĪJUMA CEPETIS
5	VISTA, VESELA
6	VESELA ZIVS
7	PICA
8	QUICHE LORRAINE
9	CITRONA KĒKSS

Programmas nosaukums	
10	SIERA KŪKA
11	MAIZĪTE
12	KVIEŠU MAIZE
13	MĪKLAS RAUDZĒŠANA
14	KARTUPEĻU SACEPUMS
15	LAZANJA
16	CANNELONI
17	GATAVĀ KŪKA
18	GATAVĀ PICA
19	GATAVIE KARTUPEĻI

10.2 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Pieskarieties .

Displejā tiek parādīts , automātiskās programmas apzīmējums un numurs.

3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarieties  vai .
4. Pieskarieties pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mirgot simbols .
6. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet cepeškrāsns durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

10.3 Automātiskās programmas ar svara mērvienību ievadi

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķinās cepšanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Pieskarieties .
 3. Lai iestatītu svara programmu, pieskarieties  vai .
- Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu , noklusējuma svaru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
- Ierīce aktivizējas.
5. Noklusējuma svaru var mainīt ar  vai . Pieskarieties OK.
 6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  mirgo.

7. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet cepeškrāsns durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

10.4 Automātiskās programmas ar temperatūras sensoru (atsevišķiem modeļiem)

Produkta iekšējā temperatūra ir noklusējums un tiek aktivizēta programmās ar temperatūras sensoru. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniegusi iestatīto produkta iekšējo temperatūru.

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Pieskarieties  atkārtoti līdz displejā parādās .
 3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
 4. Pieskarieties  vai , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks,  un .
 5. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
- Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Mirgo temperatūras sensora temperatūras vērtība un .
6. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
 7. Ieslēdziet ierīci.

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 Cepšana

Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.

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

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

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

11.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamreiz iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Nākamreiz iestatiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamreiz iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamreiz iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi sadalīta.	Nākamreiz izklājiet kūkas mīklu cepšanas paplātē vienmērīgi.
Kūka nav gatava receptē paredzētajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamreiz iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.3 Ventilatora Karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsnī līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	150 - 160	50 - 70	2
Madeiras kūka / augļu pīrāgi	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvītkūka bez taukiem	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	160	60 - 90	2 - 3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

1) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

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 cepeškrānsni.

Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
			2 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	2 / 4
No biskvītkūkas 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
Maizīte	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

11.4 Cepšana ar augš.+apakškarsēšanu 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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts - no biskvītķūkas 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 uzkarsējiet 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
Krēmķūkas/eklēri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļķūka/cukura ķūkas	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītķūkas mīklas) ²⁾	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas ķūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pica (plāna garoza)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

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
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 uzkarsējiet cepeškrāsi.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	1
Lazaņa	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 dāržeņi	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsi.

11.5 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

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

11.6 Ventil. kars. ar mitrumu

Maize un pica

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bulciņas	180	25 - 35	3
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	3

Kūkas cepamajā paplātē

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180	20 - 30	3
Šok. kekss ar riekstiem	180	30 - 40	3

Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sufļē	200	30 - 40	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvītkūka ar pildījumu	150	25 - 35	3

Zivs

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

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	3
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	3

Nelieli konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi	180	25 - 35	3
Mandelcepumi	160	25 - 35	3
Mufini	180	25 - 35	3
Sāļie krekeri	170	20 - 30	3
Smilšu mīklas cepumi	150	25 - 35	3
Tartaletes	170	15 - 25	3

Veģetāriešu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	180	25 - 35	3
Omlete	200	20 - 30	3
Dārzeņi uz paplātes 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū.

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

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

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

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

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.8 Standarta cepšana

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: pusjēla	pēc biezuma cm	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biezuma cm	220 - 230	8 - 10	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

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 uzvārītas)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teļa gaļa

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

¹⁾ Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

Jēra gaļa

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

Medījums

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāni.

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
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

11.9 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Liellopa gaļa

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāni.

Cūkgaļa

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

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

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

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g 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

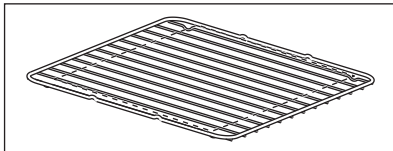
11.10 Grilēšana kopumā

**BRĪDINĀJUMS!**

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**

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



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

11.11 Grilēšana

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

11.12 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
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 cepeškrāsnī

11.13 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Piepildiet burciņas vienādā līmenī un aizveriet ar aizvīlcēju.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad šķidrums sāk viegli burbulot burciņās (pēc aptuveni 35 - 60

minūtēm 1 litra burciņās), izslēdziet
cepeškrāsi vai samaziniet

temperatūru līdz 100 °C (skatiet
tabulu).

Mīksti augļi

Saglabājiet	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļo- šana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Zemenes, mellenes, avenes, gatavas ērķšķogas	160 - 170	35 - 45	-

Augļi ar kauliņiem

Saglabājiet	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļo- šana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Dārzeņi

Saglabājiet	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļo- šana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-
Jaukti marinēti dār- zeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji, zirņi, spar- ģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Atstājiet cepeškrāsni, kad to izslēdzat.

11.14 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	Atkausēša- nas laiks (min.)	Papildu at- kausēša- nas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepša- nas laikā apgrieziet.

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
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	-

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.

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltnus netīrīšanas tīrīt ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Cepeškrāsns no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

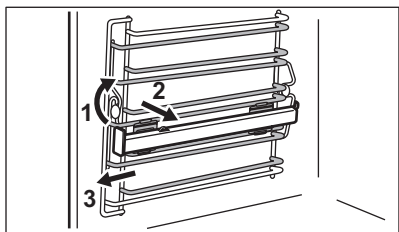
Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Uzmanīgi, velkot balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.



2. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Pirolīze



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.



Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:

- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".



UZMANĪBU!

Nelietojiet plīts virsmu, kad darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt cepeškrāsni.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā durvis tiek bloķētas. Simbols  un sildīšanas indikatora joslas deg, līdz durvis tiek atbloķētas. Durvis atbloķējas, kad temperatūra cepeškrāsns iekšienē atbilst drošības norādēm un pirolītiskā tīrīšana beigsies.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā lampa ir izslēgta.

1. Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni.
4. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas".
5. Nospiediet OK.

6. Nospiediet  vai , lai iestatītu tīrīšanas procedūras ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
1	1:00 ja ierīce ir tikai nedaudz netīra
2	1:30 ja ierīce ir vidēji netīra
3	2:30 ja ierīce ir ļoti netīra

Jūs varat izmantot funkciju Beigas, lai atliktu tīrīšanas procedūras startu.

7. Apstipriniet ar OK.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolītiskās tīrīšanas nepieciešamību, tīrīšanas atgādinājuma simbols  mirgo displejā 10 sekundes pēc katras ierīces izslēgšanas.

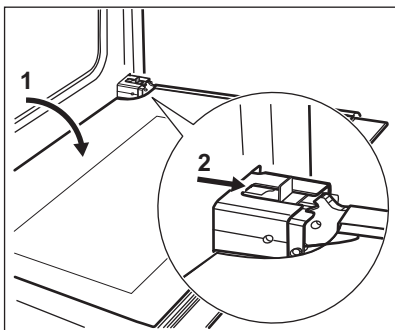


Atgādinājums par tīrīšanu nodziest:

- pēc pirolītiskās tīrīšanas beigām.
- kad deaktivizējat to pamata iestatījumos. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana".

12.6 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



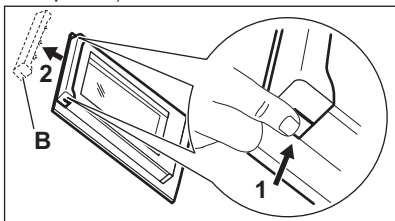
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdņi, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdnis nokļūst vietā.
4. Izņemiet durvis. Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

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

12.7 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

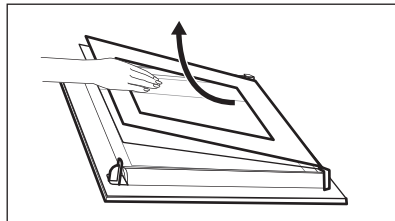
i Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

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



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



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

12.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrānsi. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrānsi no elektrotilkla.
3. Iekļāviet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aiz mugurē.

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

12.9 Atvilktnes izņemšana



BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

Lai ievietotu atvilktni atpakaļ, veiciet iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
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 deaktivizēts.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārļiecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktivā.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
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.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns displejs rāda "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejs rāda "F102".	- Nav pilnībā aizvērtas durvis. - Bojāta durvju bloķēšana.	- Cieši aizveriet durvis. - Izslēdziet cepeškrāsns, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Izstrādājuma numurs (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

14. UZSTĀDĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

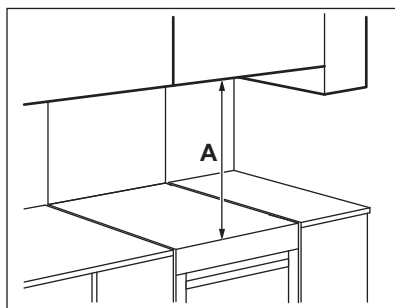
Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Tehniskie dati

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

14.2 Ierīces novietošana

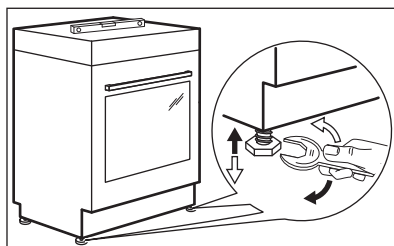
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

14.3 Ierīces līmeņošana



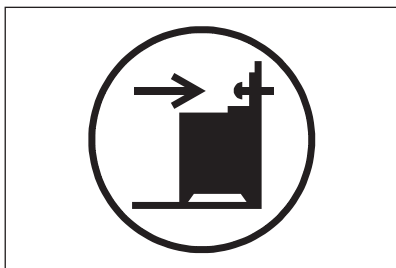
Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

14.4 Aizsardzība pret saskarsanos

**UZMANĪBU!**

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

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

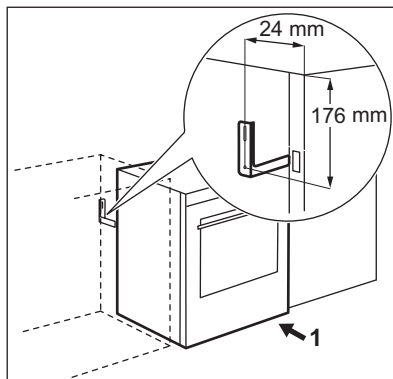


UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

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



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.

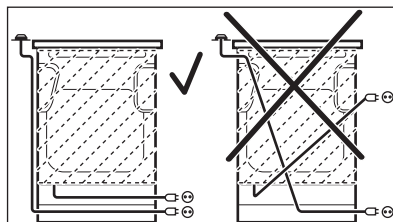
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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 identifikācija	69476VS-MN	
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Staru sildītājs	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā	21,0 cm
	Aizmugurējā kreisā	14,5 cm
	Priekšējā labā	14,5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav riņķi, garums (G) un platums (P)	Aizmugurējā labā	G 26,5 cm P 17,0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā	178,9 Wh / kg
	Aizmugurējā kreisā	181,8 Wh / kg
	Priekšējā labā	181,8 Wh / kg
	Aizmugurējā labā	174,1 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā - 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas 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 identifikācija	69476VS-MN
Energoefektivitātes indekss	78.8
Energoefektivitātes klase	A+
Energijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.99 kWh/ciklā

Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.67 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	72 l
Cepečkrāsns veids	Cepečkrāsns atsevišķā plīti
Masa	55.6 kg

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

15.4 Cepečkrāsns - Enerģijas taupīšana

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

Pārbaudiet, vai cepečkrāsns darbības laikā tās 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.

Ja iespējams, neveiciet cepečkrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru.

Atlikušais siltums

Dažu cepečkrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju

Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Kad izslēdzat cepečkrāsnī, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepečkrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepečkrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu

Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo

simbolu , kopā ar mājsaimniecības
atkritumiem. Nododiet izstrādājumu

vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai
sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.aeg.com/shop



867338602-B-492018



AEG