



ET Pliit
LV Pīts

Kasutusjuhend
Lietošanas instrukcija

2
37

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	16
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	18
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	20
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
14. VEAOTSING.....	33
15. ENERGIATÕHUSUS.....	34

MÕELDES SINULE

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemustes võite Te alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:

www.electrolux.com/support



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:

www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:


www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS!

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnõudeid.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriõhustuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mõõbliiga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriühutus pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud

kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasuta



HOIATUS!
Vigastus- või põletusohht!
Elektrilöögi oht.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



HOIATUS!
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustamise ja värvimuutuse vältimiseks:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Hooldus ja puhastus

**HOIATUS!**

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Jäätmekäitlus

**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

3. PAIGALDAMINE



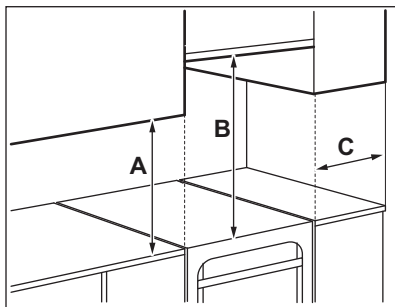
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



Minimaalsed vahed

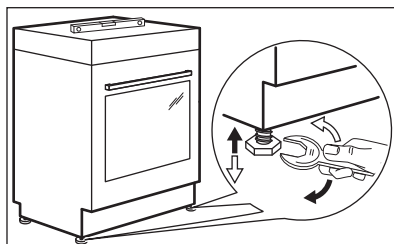
Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.4 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

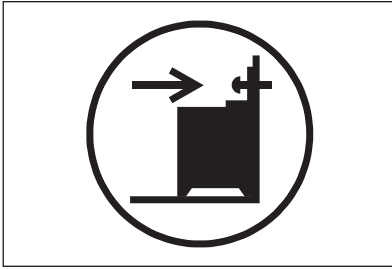


Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

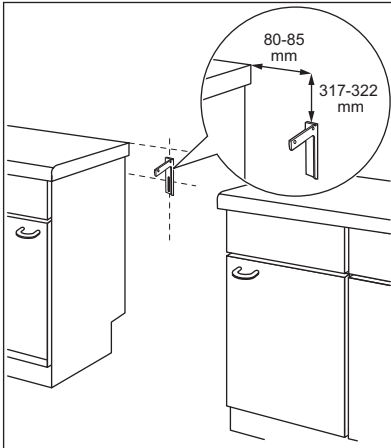
Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.





1. Paigaldage kaldumiskaitse 317 - 322 mm seadme ülapinnast ja 80 - 85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku. Kruvige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



2. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



ETTEVAATUST!

Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

3.5 Elektripaigaldised



HOIATUS!

Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.



HOIATUS!

Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

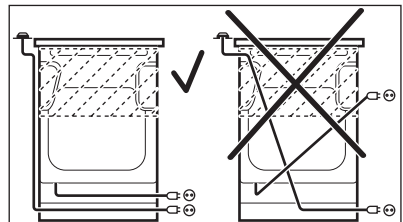
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min. kaabli suurus
1	3x6,0 mm ²
3 neutraalsega	5x1,5 mm ²



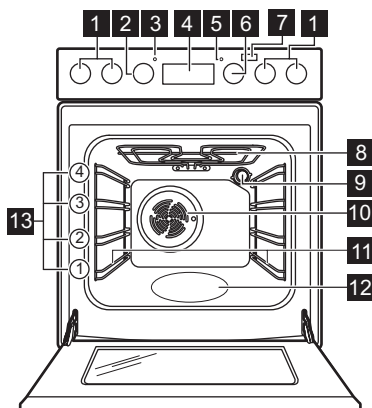
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



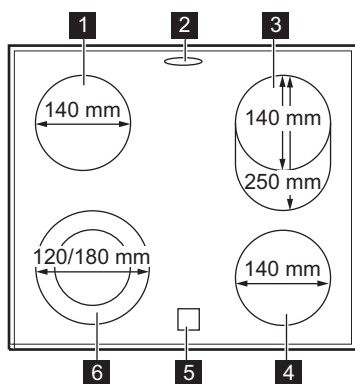
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri nupp
- 3 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 6 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 7 Lisaauru nupp
- 8 Kütteelement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Süvend
- 13 Ahjuriuli tasandid

4.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 900 / 2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700 / 1700 W

4.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjuplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **AirFry küpsetusplaat**
Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.


Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

5.3 Kellaaja muutmine



Kellaagega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus |→| või Lõpp →|.






Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator. Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

5.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni Tugev aur kohta vt "Ahi – Igapäevane kasutamine", "Funktsiooni aktiveerimine: Tugev aur".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage: Tugev aur . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keeduväljade kirjeldus

Keeduväljad on varustatud termostaadiga ja need töötavad vahelduvalt (lülituvad sisse ja välja), olenevalt valitud soojustasemest.

6.2 Soojusaste

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Topeltala
1 - 9	Soojustasmed



Kasutage jääkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

Lihtsa keeduvälja kasutamiseks keerake vastav nupp ühele järgmistest asenditest: 1-9.




Kuumusastmete 1-3 puhul jääb ala umbes 2-3 sekundiks punaseks ja lülitub siis välja.



Ala töötab maksimumvõimsusel, kui olete valinud kuumusastme 8 või 9.

6.4 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine (kaksik- või ovaal-)

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni .
3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos. Välimise ringi väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Nii keskmine kui ka välimine ring lülituvad välja. Indikaator kustub. Keeduvälja keskmise osa uuesti sisselülitamiseks valige kuumusaste vahemikus 1-9.

6.5 Jääkuumuse indikaator



HOIATUS!

Jääkuumusega kaasneb põletusohu.

Indikaator süttib, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

7.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.

- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.









9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

9.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

9.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahjuvalgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
  + 	Tugev aur	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 	Kerge pöördõhk	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.
	Alumine kuumus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Tavaline küpsetamine	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
	Kiirgrillimine	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Turbogrillimine	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.
	Niiskusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiskusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutada funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Ahi – Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määramiseks.
	AirFry / Pöördõhk	Pradimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. Küpsetamiseks korraka kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

9.4 Funktsiooni sisselülitamine: Tugev aur

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:


- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni Tugev aur.

- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni Tugev aur.




Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: Tugev aur

4. Vajutage lisaauru nuppu .
Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga Tugev aur.
Indikaator süttib.
5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.

**ETTEVAATUST!**

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veeanumasse vett valada.

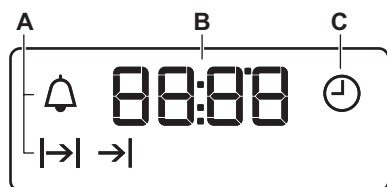
7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
Lisaauru nupu indikaator kustub.
8. Eemaldage veeanumast vesi.

**HOIATUS!**

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan






- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Kella funktsioon

10.2 Nupud







Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: Tugev aur.

10.3 Kellafunktsioonide tabel







Kellafunktsioon	Rakendus
	KELLAAEG Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
→	KESTUS Seadme tööaja kestuse määramiseks.
→	LÖPP Seadme väljalülitusaja määramiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.



10.4 KESTUSE määramine







- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
- Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.
Ekraanil kuvatakse .
- Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

10.5 LÖPU määramine





- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
- Puudutage  või , et valida aeg.
Ekraanil kuvatakse .
- Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
- Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

10.6 EDASILÜKKAMISE valimine



- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

- Vajutage  või , et valida KESTUSE aeg.
- Vajutage .
- Vajutage  või , et valida LÖPU aeg.
- Kinnitamiseks vajutage .
Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
- Seade lülitub automaatselt välja.
Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

10.7 MINUTILUGEJA määramine

- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
- Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.
Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
- Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.8 Kellafunktsioonide tühistamine

- Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke .
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

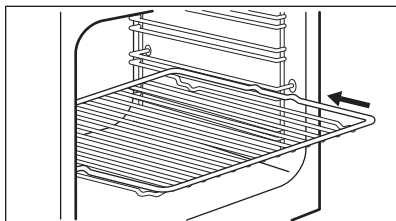


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

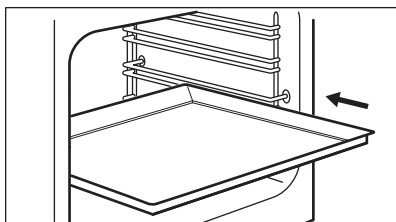


Lükake ahjarest riililtoe juhtsoonte vahele.

Küpsetusplaat:



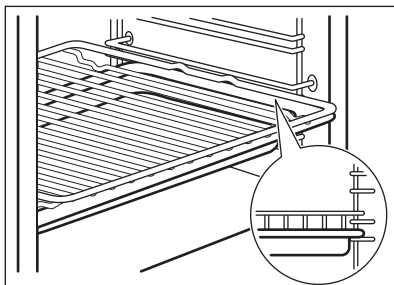
Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Lükake küpsetusplaat või sügav pann riiliraami juhtsoonte vahele. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

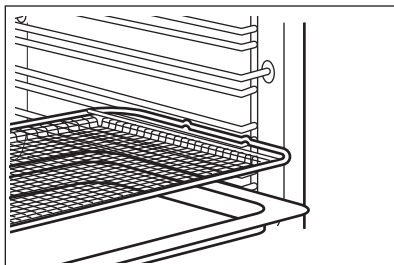
Ahjarest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugede juhikutesse ja ahjarest selle kohal olevatesse juhikutesse.



AirFry rest:

Pange AirFry-rest teisele ahjutasandile. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



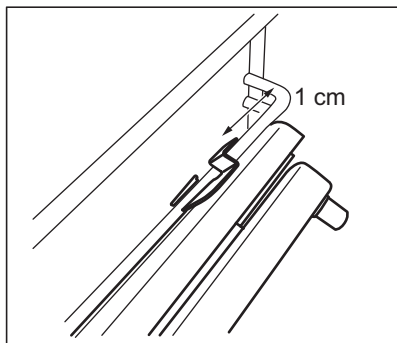
11.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

Teleskoopsiinide paigaldamine

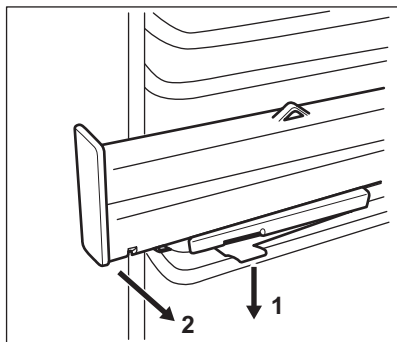
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriuli toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



3. Keerake teleskoopsiin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas asuv kinnitusdetail peab olema suunatud ülespoole.
4. Lükake teleskoopsiin lõpuni ahju tagaseinani.
5. Lükake teleskoopsiini eesmine osa ahjuriuli toe vastu. Kui eesmise osa fiksaator õigesti kohale kinnitub, kostab klõpsatus.
6. Teise teleskoopsiini paigaldamiseks korrake samu toiminguid. Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid samal kõrgusel.

Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



2. Tõmmake siini eesmine osa ahjuriuli toe küljest eemale.
3. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Tõmmake siini tagumine osa ahjuriuli toe küljest eemale.
5. Teise teleskoopsiini eemaldamiseks korrake samu toiminguid.

11.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



ETTEVAATUST!

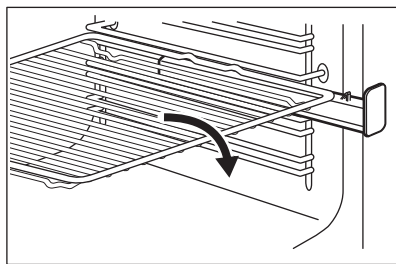
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



ETTEVAATUST!

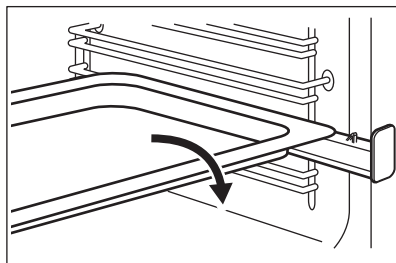
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:



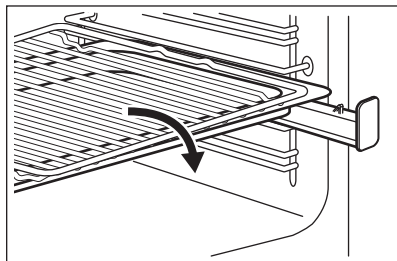
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

12.1 Üldine teave

Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.

Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Tegu pole veaga. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

12.3 Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

12.4 Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

12.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tase	Tarvikud
Saiad ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tase	Tarvikud
Külmutatud pitsa ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

12.6 Tugev aur +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külmas.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Tugev aur"

Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Röstitud sealih	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkuni- praad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

12.7 Hoidistamine +



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õõnsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon Tugev aur ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Maasikad / mustikad / vaarikad	160	25 - 30	1	Kasutage küpsetusplaati.

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Pirnid/küdooniad/ploomid	160	35 - 40	1	Kasutage küpsetusplaati.

Pehmed juurviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Suvikõrvits/baklažaan/sibulad/tomatid	160	30 - 35	1	Kasutage küpsetusplaati.

Marineeritud köögiviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Porgandid/kurgid/kaalikad/seller	160	35 - 45	1	Kasutage küpsetusplaati.

12.8 Kerge pöördõhk

Kuivatamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riili tasand	
			1. tasand	2. tasand
Juurvili				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarbo-naad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Köögivilii ha-pendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seenevilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Puuviljad				
Poolitatud ploomid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud aprikoosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirniviilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Küpsetamine madalal t°

Toit	Kogus (kg)	Pruunistamine mõlemalt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Veiseliha					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, poolküps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vasikaliha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sealiha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tavaline küpsetamine

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Õhuke kook	160 - 170	25 - 35	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 55	3
Plaadikook	170 - 180	35 - 45	2
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	60 - 70	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Rumeenia keeks	165 - 175	35 - 45	2
Rumeenia keeks – traditsiooniline	165 - 175	35 - 45	2
Pärmitaignast kuklid	180 - 200	15 - 25	2
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	210 - 230	35 - 50	2
Seakarbonaad	190 - 210	30 - 35	3
Terve kala	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Kiirgrillimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	230	50 - 60	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	3
Grillpeekon	250	17 - 25	2
Vorstid	250	20 - 30	2
Biifsteek: poolküps	230	25 - 35	2

12.11 Turbogrillimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2

12.12 Ventilaatoriga küpsetamine

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pärmitaignast pirukas	150 - 160	20 - 30	2
Victoria kook	170 - 190	30 - 40	2
Šveitsi õunakook	180 - 200	35 - 45	2
Jõulukook	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kook	170 - 190	50 - 60	2
Besee	110 - 120	30 - 40	2
Kartuligratään	180 - 200	40 - 50	2
Lasanje	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni-ahjuroad	170 - 190	50 - 60	2
Pitsa	190 - 200	25 - 35	2

Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kana, terve	200 - 220	55 - 65	2
Seapraad	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Niiskusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjurest

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traat- restil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Taimetoitlastele				

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju-plaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju-plaat

12.14 Pöördõhk

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Õhuke kook	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Pärmitaignast kuklid	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Besee	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Tordipõhi	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pitsa	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värske	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Friikartulid, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	umbes 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartulitoidud, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

Muu

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kanagagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Teave testimisasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Tarvikud	Riiuli ta- sand	Aeg (min.)
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Tavaline küp- setamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk küpsetus- plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, dia- gonaalselt)	Tavaline küp- setamine	190	ahjures	1	65 - 75
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, dia- gonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	ahjures	2	70 - 80
Rasvavaba keeks	Tavaline küp- setamine	180	ahjures	2	20 - 30
Rasvavaba keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	ahjures	2	25 - 35
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	170	ahjures	1 + 3	30 - 40

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Tarvikud	Riili tase	Aeg (min.)
Liivaküpsised/ soolapulgad	Tavaline küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrillimine	250	ahjures	3	5 - 10
Veiselihaburger	Turbogrillimine	250	ahjures või grill-/küpsetuspann	3	15 - 20 ühelt poolt; 10 - 15 teiselt poolt

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Juhised puhastamiseks

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

Kui kasutate teflonkatttega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste

esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

13.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.
2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.
3. Puhastage AirFry-resti käsnaaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbunud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

13.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni Tugev aur.

1. Kallake ahju põhjal olemasolevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädik lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

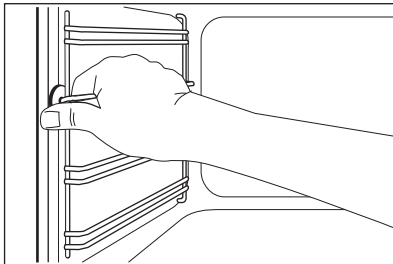
13.5 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

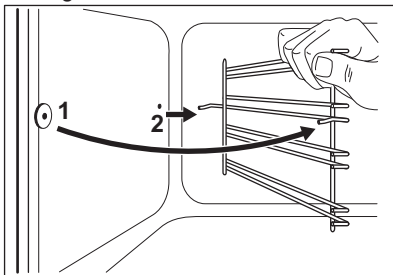


ETTEVAATUST!
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresi tugede esiosa külgselja küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresi toe tagaosas külgselja küljest lahti ja eemaldage tugi.




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.6 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga;
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

13.7 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



HOIATUS!

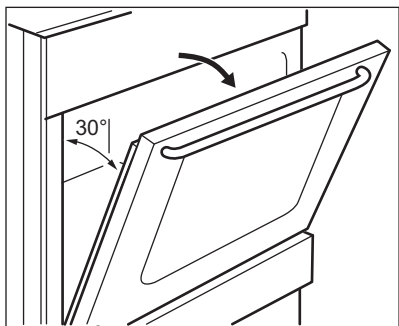
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



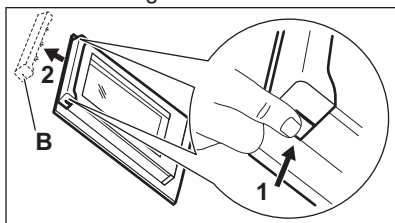
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.



2. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

**HOIATUS!**

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõstke need ükshaaval välja.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

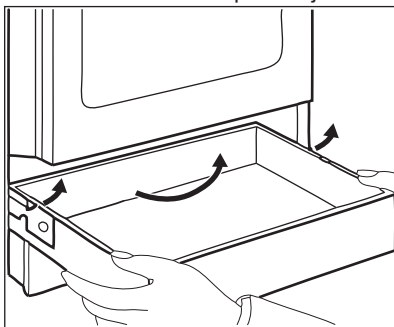
13.8 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

Ärge hoidke sahtlis kergestiüritavaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja. Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.

13.9 Lambi asendamine

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi voluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

14. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Välimist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sise-ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Tugev aur.	Te pole funktsiooni Tugev aur sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Tugev aur".
	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Tugev aur".
	Te ei lülitanud funktsiooni Tugev aur Lisaauru nupuga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Tugev aur".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge pöördõhk, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Tugev aur töötab.	Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon Tugev aur.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenuduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Keeduplaadi tooteteave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	EKC54972OX
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat

Keeduväljade arv	4	
Kuumutamise viis	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Mitteringikujulise keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	L 14,0 cm P 25,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks.

15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

15.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EKC54972OX 943005233
Energiaõhususe indeks	94.9
Energiaõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	58 l

Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	44.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemeetodid.

15.4 Ahi - Energia kokkuvõtte



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuvõtte tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõtteks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiskusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Ahi – Igapäevane kasutamine", Ahju funktsioonid.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	38
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	40
3. UZSTĀDĪŠANA.....	43
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	45
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	46
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	46
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	47
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	48
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	49
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	51
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	53
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	55
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	66
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	68
15. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	70

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu vietni, lai:



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

www.electrolux.com/support



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Lietojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par vides aizsardzību

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.
- Neļaujiet bērniem jaunākiem par 3 gadiem tuvoties ierīcei, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Neļaujiet bērni rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.

- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu temperatūru no aizmugures paneļa.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.

- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet 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 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

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 kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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 kontaktlīdzdā.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

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

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti 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. Alkoholū 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;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofirāmus traipus.
- Novietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu 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.
- 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.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Servisa izvēle

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

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdždas.
- Pārliedcinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.

3. UZSTĀDĪŠANA

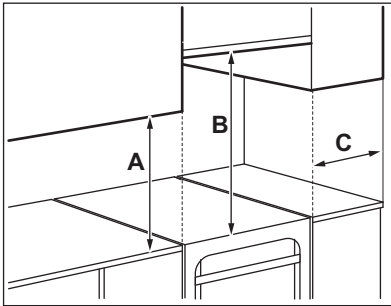


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Ierīces novietošana

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

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



Minimālie attālumumi

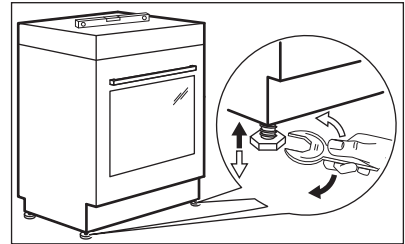
Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600

3.3 Ierīces līmeņošana



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

3.4 Aizsardzība pret savēršanos

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



UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

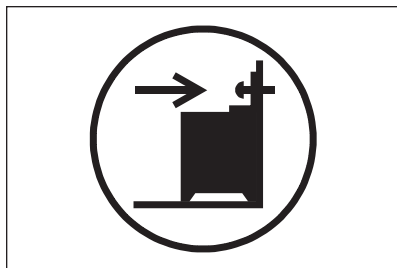


Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

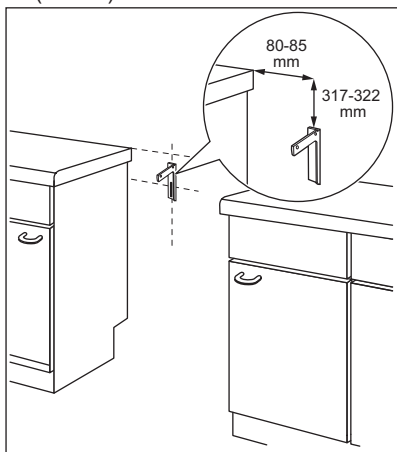
Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret savēršanos. Ja to neuzstādīsiet, ierīce var savērties.

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





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



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



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



UZMANĪBU!

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

3.5 Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.



BRĪDINĀJUMS!

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

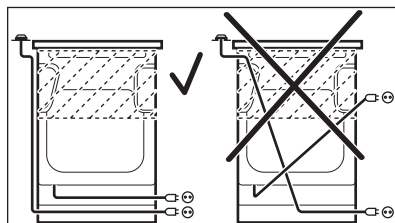
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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



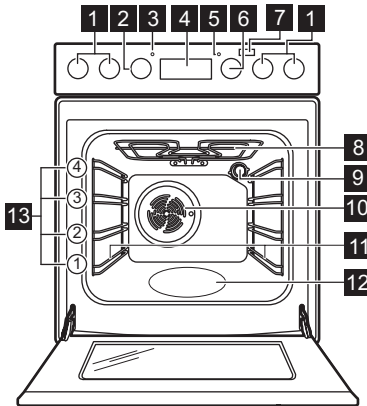
BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



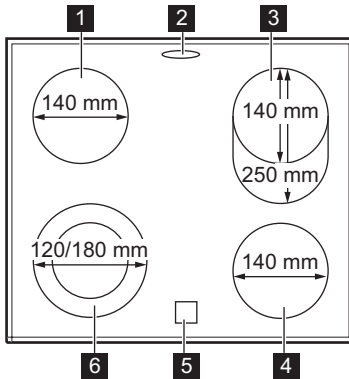
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Temperatūras regulators
- 3 Temperatūras indikators/simbols
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Plīts lampa / simbols / indikators
- 6 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 7 Tvaiks Plus taustiņš
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Plauktu pozīcijas

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



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

4.3 Piederumi

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

- **AirFry paplāte**
Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusēs.

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana


Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Laika iestatīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.


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

Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai. Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

5.3 Laika mainīšana



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






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

5.4 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: PlusSteam skatiet nodaļu "Cepeškrāsns - Lietošana ikdienā", sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju  , nospiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma telpā ir pietiekama.

6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ





BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Gatavošanas zonu apraksts

Gatavošanas zonas ir aprīkotas ar termostatu un darbojas ar pārtraukumiem (izslēdzas un ieslēdzas) atkarībā no izvēlētā karstuma līmeņa.

6.2 Sildīšanas pakāpe

Apzīmējumi	Funkcija
	Izslēgtā stāvoklī
	Dubultā gatavošanas zona
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. Iedegties plīts vadības indikators. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

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

6.3 Parastas gatavošanas zonas lietošana

Lai izmantotu parastu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo regulatoru vienā no šādām pozīcijām: 1-9.



Siltuma pakāpei 1-3, zona paliek sarkana 2-3 sekundes un tad izslēdzas.



Zona darbojas ar maksimālo jaudu, ieslēdzot siltuma pakāpi 8 vai 9.

6.4 Ārējo riņķu (dubultā vai ovālā) aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

1. Ja izvēlaties karstuma līmeni no 1-9, darbosies tikai gatavošanas zonas centrālā daļa.
2. Lai aktivizētu ārējo riņķi, pagrieziet regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā pāri 9. līmenim uz ☉.
3. Tad pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz vēlamajai sildīšanas pakāpei (1-9). Gan centrālā daļa, gan ārējais riņķis darbojas kopā.

Lai deaktivizētu ārējo riņķi, pagrieziet regulatoru izslēgtā stāvoklī. Gan centrālā daļa, gan ārējais riņķis vai ovālais riņķis izslēgsies. Indikators nodzisis. Lai no jauna ieslēgtu gatavošanas zonas centrālo daļu, izvēlieties siltuma pakāpi no 1 līdz 9.

6.5 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

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

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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.

7.2 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotus ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā.		

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.

- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas nieietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.

- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

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

9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.





Lampīna iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.









3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

9.2 Drošības termostats

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

9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietošana
0	Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns lampa	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
 + 	PlusSteam	Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
	Gatavošana, ne-daudz izmantojot ventilatoru	Maigu, sulīgu cepešu pagatavošanai vai jebkuru augļu un dārzeņu žāvēšanai.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Lietošana
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni.
	Tradicionālā gatavošana	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.
	Konvekcijas gatavošana	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Mitrā cepšana	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Padomi un ieteikumi, Mitrā cepšana. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.
	AirFry / Karsēšana ar ventilatoru	Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamlīdzīgiem ēdieniem. Lai gatavotu ēdienu līdz divām plaukta pozīcijām vienlaicīgi un žāvētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
	Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

9.4 Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.






BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija: PlusSteam.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis. PlusSteam.

 Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".


1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tīltnes tvertni ar krāna ūdeni.
Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.
Piepildiet tīltnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.
3. Iestatiet funkciju: PlusSteam .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu 
Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar funkciju: PlusSteam.
Iedegsies indikators.
5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.

6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.



UZMANĪBU!

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

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

Nodzisis papildu tvaika taustiņa indikators.

8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

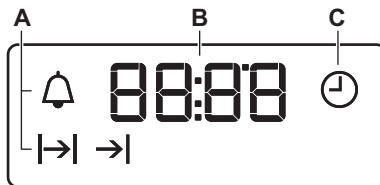


BRĪDINĀJUMS!

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


10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs








- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Pulksteņa funkcija





10.2 Taustiņi

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


10.3 Pulksteņa funkciju tabula

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





10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana


1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.


Displejā tiks parādīts .

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

10.5 Funkcijas BEIGAS iestatīšana








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


Displejā tiks parādīts .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

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



10.6 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.

6. Apstipriniet ar . Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.7 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana


1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
2. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

10.8 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

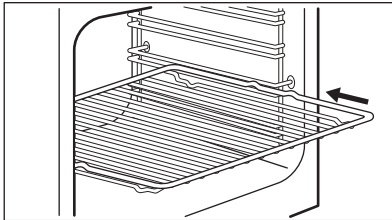
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piederumu ievietošana

Restots plaukts:

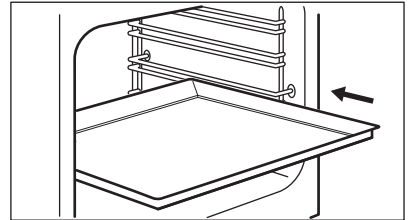


Iebīdiet plauktu starp plaukta balsta režģa vadotnēm.

Paplāte:



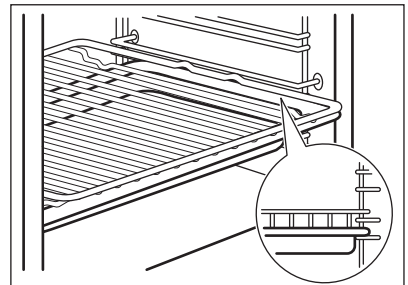
Neievietojiet cepešpannu līdz galam, līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sienai. Tas traucēs cirkulēt karstajam gaisam ap paplāti. Ēdiens var piedegt, īpaši paplātes aizmugurējā daļā.



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

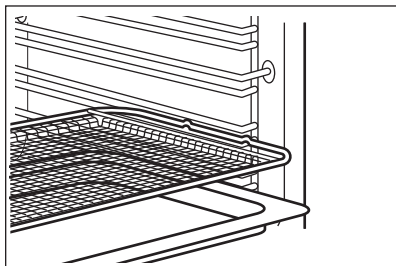
Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plaukta balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



AirFry paplāte:

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



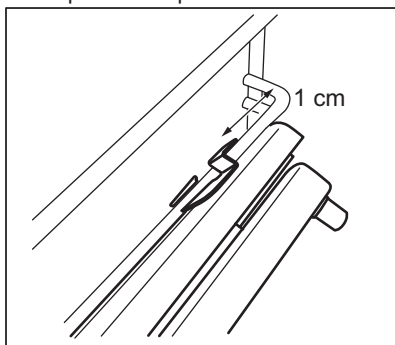
11.2 Teleskopiskās vadotnes



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

Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

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

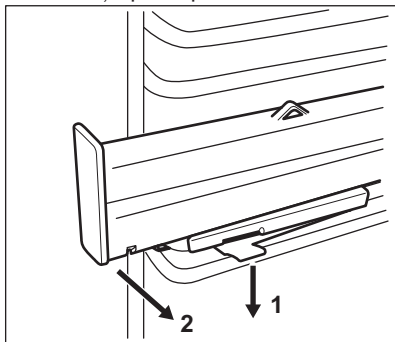


3. Pagrieziet vadotni pareizajā stāvoklī. Teleskopisko vadotņu beigās izvietotajiem fiksatora elementiem jābūt vērštiem uz augšu.
4. Iebīdīet vadotni līdz pašai cepeškrāsns iekšpuses aizmugures sieniņai.
5. Piespiediet vadotnes priekšējo daļu pret cepeškrāsns režģi. Kad priekšējās puses fiksators pareizi nofiksējas, atskan klikšķis.

6. Rīkojieties tāpat, lai uzstādītu otru teleskopisko vadotni. Pārbaudiet, vai abas teleskopiskās vadotnes ir novietotas paralēlos līmeņos.

Teleskopisko vadotņu izņemšana

1. Nospiediet un pieturiet teleskopisko vadotņu priekšpusē esošo fiksatoru.



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

11.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

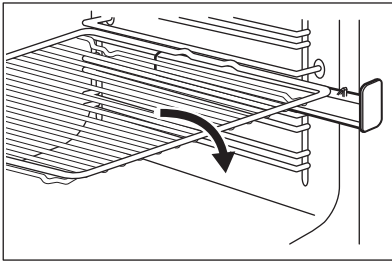
Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

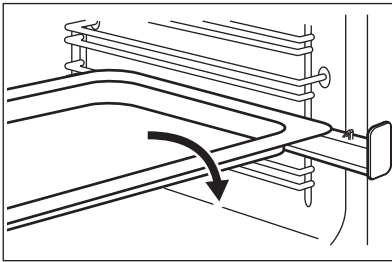
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:



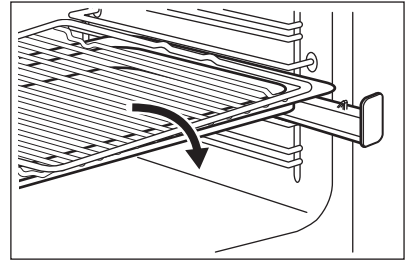
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

12.1 Vispārēja informācija

Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skatiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.

Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkļāviet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

12.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

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

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

12.3 Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

12.5 Gatavošanas laiki

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

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

12.6 PlusSteam +



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

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam"

Konditoreja

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

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes ¹⁾	100	180	20	2	Lietojiet kūku veidni.

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

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

¹⁾ Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Tīti miltu produkti	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Pīca mājas gaumē	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Dārzeni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Rīsi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Makaroni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.

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

Cepeša cepšana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cūkas cepešis	200	180	65 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Liellopu cepešis	200	200	50 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Vista	200	210	60 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Tītara cepešis	200	200	70 - 90	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.

12.7 Konservēšana +



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas puslitra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi, katras augšā atstājot 1 cm gaisa. Uzlieciet uz tām vākus, neaizverot tos hermētiski.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet 1/2 litru ūdens cepešpannā un 1/4 litru ūdens cepeškrāsns tīlpnes padziļinājumā, lai cepeškrāsnī būtu pietiekams mitruma līmenis.
- Izvēlieties PlusSteam funkciju un iestatiet pareizu temperatūru, vadoties pēc zemāk esošās tabulas.
- Burciņas drīkst hermētiski noslēgt tikai pēc tam, kad funkcija ir izslēgta.

Mīksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Zemenes, mellenes, avenes	160	25 - 30	1	Izmantojiet cepešpannu.

Augļi ar kauliņiem

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160	35 - 40	1	Izmantojiet cepešpannu.

Mīksti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cukīni, baklažāni, sīpoli, tomāti	160	30 - 35	1	Izmantojiet cepešpannu.

Marinēti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Burkāni, gurķi, rāceņi, selerija	160	35 - 45	1	Izmantojiet cepešpannu.

12.8 Gatavošana, nedaudz izmantojot ventilatoru  **Kaltēšana**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Dārzeņi				
Pupas	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Sakapāti pipari	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Sagrieztas sēnes	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zaļumi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Augļi				
Plūmju pusītes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikozu pusītes	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Bumbieru šķēles	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Lēna cepšana

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

12.9 Tradicionālā gatavošana **Cepšana**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	25 - 35	2
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	170 - 190	45 - 55	3
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	170 - 180	35 - 45	2
Drumstalkūka	170 - 190	50 - 60	3
Siera kūka	170 - 190	60 - 70	2
Zemnieku maize	190 - 210	50 - 60	2
Rumāņu biskvītkūka	165 - 175	35 - 45	2
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	165 - 175	35 - 45	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga bulciņas	180 - 200	15 - 25	2
Rulete	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	210 - 230	35 - 50	2
Cūkgaļas kotletes	190 - 210	30 - 35	3
Zivs, vesela	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	230	50 - 60	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	3
Grilēts bekons	250	17 - 25	2
Desiņas	250	20 - 30	2
Liellopa steiks: vidēji izcepts	230	25 - 35	2

12.11 Infratermiskā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	200	50 - 60	2
Vista	250	55 - 60	2
Vistu spārniņi	230	30 - 40	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	2
Liellopa steiks: labi izcepts	250	35 - 40	2

12.12 Konvekcijas gatavošana

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	150 - 160	20 - 30	2
Biskvītkūka ar pildījumu	170 - 190	30 - 40	2
Šveices ābolu pīrāgs	180 - 200	35 - 45	2
Ziemassvētku kūka	150 - 160	40 - 50	2
Madeiras kūka	170 - 190	50 - 60	2
Bezē	110 - 120	30 - 40	2
Kartupeļu sacepums	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni cepeškrāsni	170 - 190	50 - 60	2
Pica	190 - 200	25 - 35	2

Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, vesela	200 - 220	55 - 65	2
Cūkgaļas cepetis	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Mitrā cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Maize un pica				
Bulciņas	190	25 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tīti miltu produkti	200	40 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				
Rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Kūkas formā				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	25 - 35	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivs				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				
Cepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mandelcepumi	170	40 - 50	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Veģetāriešu				
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

12.14 Karsēšana ar ventilatoru

Cepšana

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

12.15 AirFry

Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Kārtainās mīklas maizīte, svaiga	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pīca, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartupeļu izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartupeļi frī, biezi, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēlītēs, svaigas ¹⁾	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pielipšanu

Cits

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmāru gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Vistas kotletītes, saldētas	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Konvekcijas gatavošana	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Tradicionālā gatavošana	190	restots plaukts	1	65 - 75
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Konvekcijas gatavošana	180	restots plaukts	2	70 - 80
Biskvītkūka bez taukiem	Tradicionālā gatavošana	180	restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukiem	Konvekcijas gatavošana	160	restots plaukts	2	25 - 35
Biskvītkūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	170	restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Konvekcijas gatavošana	140	cepamā paplāte	3	20 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Grauzdiņš	Ātrā grilēšana	250	restots plaukts	3	5 - 10
Liellopa burgers	Infratermiskā grilēšana	250	režģis vai grils/cepešpanna	3	15-20 vienā pusē; 10-15 otrā pusē

13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērktā siltā ūdenī ar maigu 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 grīla aplātei.

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

Piekaitušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli. Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

13.2 AirFry paplātes tīrīšana

1. Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.

2. Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.
3. Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai. Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

13.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

13.4 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



Ieteicams veikt tīrīšanu vismaz ik pēc 5-10 funkcijas cikliem: PlusSteam.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez garšaugiem, kas nav stiprāks par 6 %.

2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

13.5 Plauktu balstu

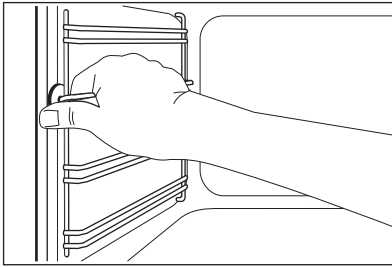
Lai iztīrītu cepeškrāsns, izņemiet plauktu balstus.



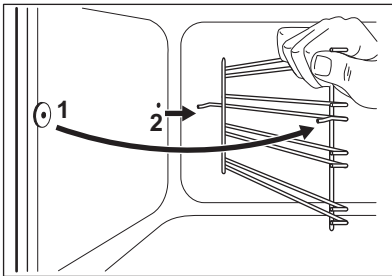
UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiat izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.


13.6 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju .
2. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.
3. Izslēdziet cepeškrānsi.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

13.7 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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



BRĪDINĀJUMS!

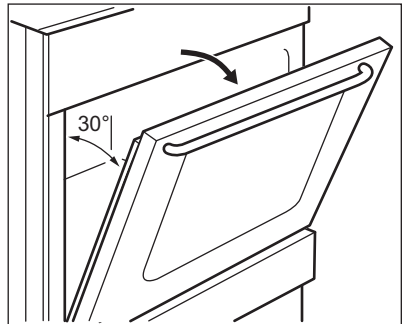
Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.



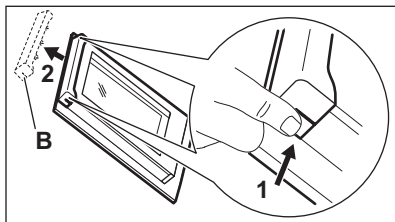
BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pusvirus, tās paliek šādā stāvoklī pašas.



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



3. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.



BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneli tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneli augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.



UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

13.8 Atvilktnes izņemšana



BRĪDINĀJUMS!

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

14. PROBLĒMRISINĀŠANA

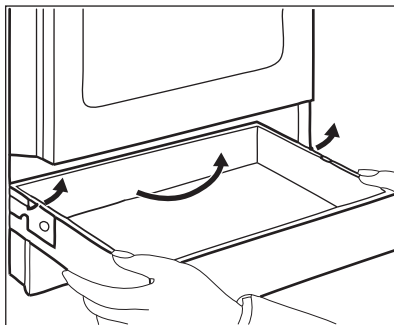


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



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

13.9 Lampas nomaiņšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.


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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

14.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Izdedzis drošinātājs.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls.	Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. PlusSteam.	Nav ieslēgta funkcija PlusSteam.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
	Nav pareizi ieslēgta funkcija PlusSteam ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
Jūs vēlaties aktivizēt Gatavošana, nedaudz izmantojot ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators.	Darbojas PlusSteam funkcija.	Nospiediet papildu tvaika taustiņu  , lai izslēgtu PlusSteam funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevērās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet vismaz 110 °C temperatūru. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

14.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	EKC54972OX
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plīī

Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Staru sildītājs	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Priekšējā kreisā	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav riņķi, garums (G) un platumi (P)	Aizmugurējā labā	P 14,0 cm G 25,0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Aizmugurējā kreisā Aizmugurējā labā Priekšējā labā Priekšējā kreisā	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 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 informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EKC54972OX 943005233
Energoefektivitātes indekss	94,9
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,75 kWh/ciklā

Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	58 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīti
Masa	44.0 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

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

15.4 Cepeškrāsns – Energijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt cieši aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī 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.

Mitrā cepšana

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Sīkāku informāciju skatiet nodaļā "Cepeškrāsns - izmantošana ikdienā", punktā "Cepeškrāsns funkcijas".

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867354665-A-092020

