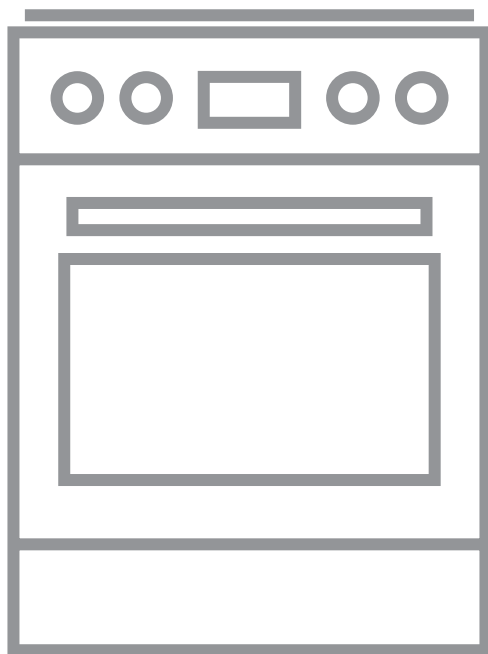


USER MANUAL



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	10
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	17
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	19
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	20
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	23
11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	24
12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	38
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	40
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	43

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- 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.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- **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. Uztādiat plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat 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 atvēruram jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniat starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiat ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

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

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
 - Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
 - Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
 - Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
 - Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, 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.

- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- 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 emaljās pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdždas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.

2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvaroto 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.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

3. UZSTĀDĪŠANA



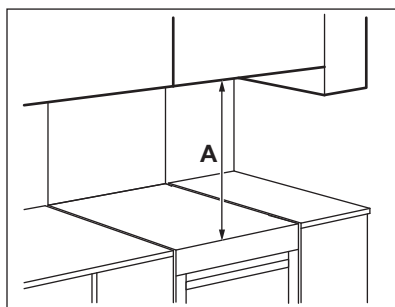
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Tehniskie dati

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

3.2 Ierīces novietošana

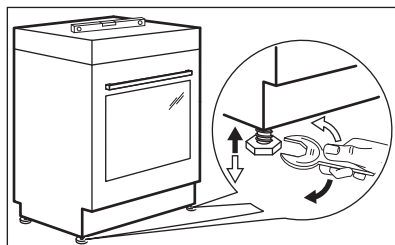
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

3.3 Ierīces līmeņošana



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

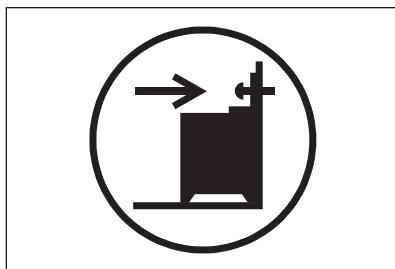
3.4 Aizsardzība pret savēršanos



UZMANĪBU!

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

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



UZMANĪBU!

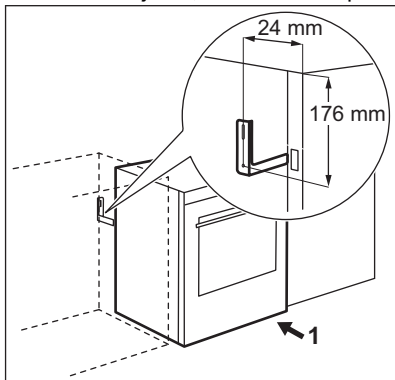
Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestādiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās sāna apaļajā caurumā uz kronšteina.

Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).

3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapīšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.



Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu.

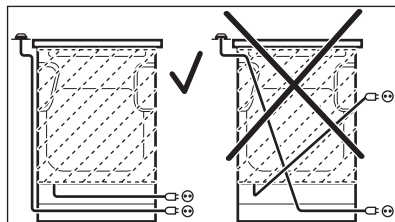
Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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.



3.5 Elektroinstalācija

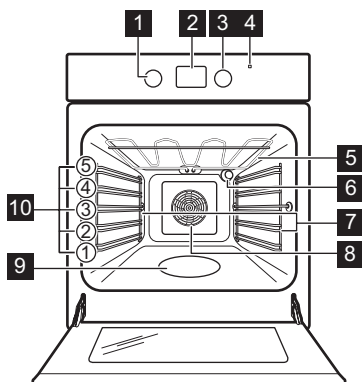


BRĪDINĀJUMS!

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

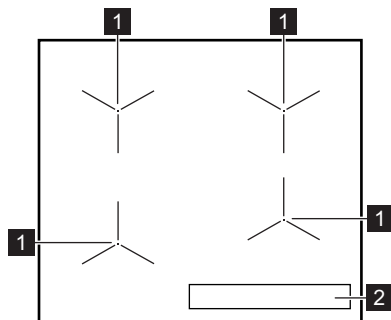
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Karsēšanas funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Vadības regulators (temperatūras)
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Ventilators
- 9 Iekšienes izcilnis
- 10 Plauktu pozīcijas

4.2 Plīts virsmas kopskats



- 1** Indukcijas gatavošanas zona
- 2** Vadības panelis

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**
Lai ceptu ēdiena 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 iekšpusē.

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



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

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".


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



5.2 Sensoru lauku lietošana

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet un turiet nospiestu izvēlēto simbolu uz displeja vismaz 1 sekundi.

5.3 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.

5.4 Laika mainīšana

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




Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

5.5 Iegremdējamie regulatori

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

5.6 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

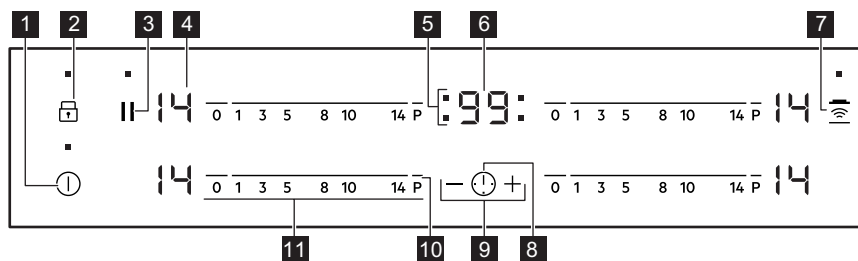
Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma telpā ir pietiekama.

6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ






BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Plīts virsmas vadības panelis






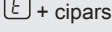
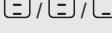





Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sen-sora lauks	Funkcija	Komentāri
1 	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2 	Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.

	Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
4	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
5	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7		Hob ² Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
8		-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9		-	Paldzina vai saīsina laiku.
10	P	PowerBoost	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
11	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

6.2 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	Pauze darbojas.
	Automātiskā uzkarsēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
	Radusies kļūda.
	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

6.3 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

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

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.4 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.5 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;

- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un plīts izslēdzas.

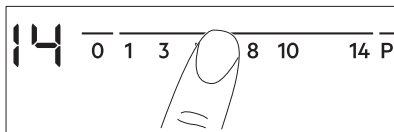
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
, 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundām

6.6 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.




6.7 Gatavošanas zonu lietošana

Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz krustiņa / kvadrāta, kas atrodas ir virsmas, uz kuras gatavojat. Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmāi robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

6.8 Automātiskā uzkaršēšana


Aktivizējiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo siltuma pakāpi. Kad tā ir ieslēgta, sākumā zona darbojas

augstākajā pakāpē un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā siltuma pakāpē.

 Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas

zonai: pieskarieties **P**  iedegas).

Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.9 PowerBoost

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

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas

zonai: pieskarieties **P**  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.


6.10 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas gatavošanas reizes ietvaros.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.


Lai iestatītu gatavošanas zonu:


atkārtoti pieskarieties  tik reizes, līdz iedegas nepieciešamās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju:


pieskarieties pie taimera vadīklai **+**, lai iestatītu laiku (00 – 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks lēnām mirtot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.


Lai redzētu atlikušo laiku:

iestatiet gatavošanas zonu ar . Gatavošanas zonas indikators sāks ātri mirtot. Displejā būs redzama atlikušā laika vērtība.

Lai mainītu laiku: iestatiet gatavošanas zonu ar . Pieskarieties **+** vai **–**.

Lai deaktivizētu funkciju:

iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties **–**. Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00. Gatavošanas zonas indikators izslēgsies.


 Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls un sāks mirtot 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie .



CountUp Timer

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.


Lai iestatītu gatavošanas zonu:

atkārtoti pieskarieties  tik reizes, līdz iedegas nepieciešamās gatavošanas zonas indikators.


Lai aktivizētu funkciju:

pieskarieties taimera vadīklai **–**. Iedegas . Kad gatavošanas zonas indikators sāks lēnām mirtot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp  un skaitāmo laiku (minūtēs).


Lai redzētu, cik ilgi gatavošanas zona

darbojas: iestatiet gatavošanas zonu ar . Gatavošanas zonas indikators sāks ātri mirtot. Displejā būs redzams, cik ilgi zona darbosies.


Lai atslēgtu funkciju:

iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties **+** vai **–**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.


Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājums**, kad plīts virsma ir ieslēgta un gatavošanas zonas nedarbojas. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

Lai aktivizētu funkciju:

pieskarieties . Pieskarieties taimera vadīklai **+** vai **–**, lai iestatītu laiku. Kad beidzas iestatītais laiks, atskan skaņas signāls un sāks mirtot **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie .

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


6.11 Pauze

Šī funkcija iestata vizzemāko sildīšanas pakāpi visām gatavošanas zonām.


Kad šī funkcija darbojas, visi pārējie vadības paneļa simboli ir nobloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

Iedegas . Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz 1. pakāpei.

Lai deaktivizētu šo funkciju,


pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējais sildīšanas pakāpes iestatījums.


6.12 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

 iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.



Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.


 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

6.13 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar .

Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet




plīti, izmantojot .

Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar .


Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet





 4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .



Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā: aktivizējiet plīts virsmu

ar  iedegas. Piespiediet  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.


6.14 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)


Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un

izslēdzas. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

6.15 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestafīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārišana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0 režīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1 režīms	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 režīms ³⁾	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3 režīms	Izslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4 režīms	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5 režīms	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums

	Automātiskais apgaismojums	Vārišana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H6 režīms	Izslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

¹⁾ Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

²⁾ Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

³⁾ Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tā darbības pamatā nav temperatūra.

Automātiskā režīma maiņa

- Deaktivizējiet ierīci.
- Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
- Piespiediet 3 sekundes, līdz vai ieslēdzas.
- Pieskarieties pāris reizes, līdz ieslēdzas.
- Pieskarieties taimera vadīklai , lai izvēlētos automātisko režīmu.






Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.




Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana


Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, pieskarieties , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli

mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, pieskarieties .

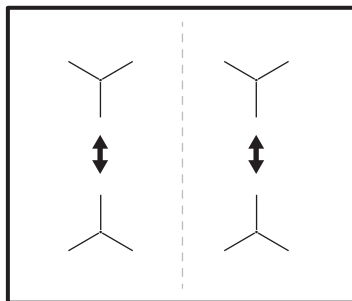
-  Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

Apgaismojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.

-  Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

- Katrai fāzei ir maksimālā elektroenerģijas slodze.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze tiek pārsniegta.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.





6.16 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.

7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI

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

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki


-  Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.
-  Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

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

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru.

Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

7.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)	Jauda (W)
Kreisā aizmugurē	120 - 140	1400/2500
Labā aizmugurē	150 - 180	1800/2800
Labā priekšā	180 - 210	1800/2800
Kreisā priekšā	150 - 180	2300/3600

7.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).

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

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

7.4 Ūko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra.

Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
- 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdie-nus uz piena bāzes gatavoša-nas laikā.
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkaro-tes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavotu lielu ēdienu daudz-umu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvda-ļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, te-ļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsi-ņu, aknu, mērces, olu, pankū-ku, virtuļu cepšana.	pēc ne- piecie- šamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

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.








- **Noņem, 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 funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
0	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Karsēšana ar ventilatoru	Gatavošanai vienlaikus līdz pat divos cepeškrāsns līmeņos un ēdiena kaltēšanai. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 	Picas iestatījums /AirFry	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. /Ēdienu cepšanai mazākā eļļas daudzumā vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā kartupeļi frī un pica.
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai viena plaukta līmenī.
	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.
	Ātrā grilēšana	Lielu plakanas formas produktu daudzumu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana	Lielu cepeša vai mājputnu gaļas gabalu ar kauliem cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Kā arī produktu apbrūnināšanai.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Izmantošana
	Mitrā karsēšana ar ventilatoru	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Skatiet gatavošanas norādes sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā karsēšana ar ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai netiktu pārtraukta funkcijas darbība un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski.



Jūs varat atkausēt ēdienu, atlasot funkciju Mitrā karsēšana ar ventilatoru bez temperatūras iestatīšanas.

9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana



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

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

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

9.3 Funkcijas ieslēgšana: Karsēšana ar ventilatoru PLUS

Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!


Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. Karsēšana ar ventilatoru PLUS.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis: Karsēšana ar ventilatoru PLUS.



Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni. Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.
3. Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksts.
3. Pagrieziet funkciju regulatoru: Karsēšana ar ventilatoru PLUS .
4. Ar temperatūras kontroles pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

5. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.



UZMANĪBU!

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

6. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.
7. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

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

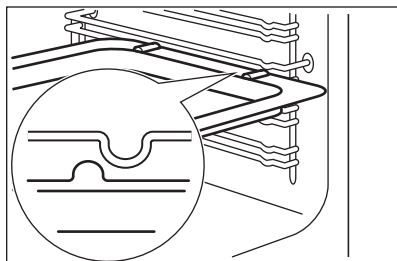
9.4 Dzesēšanas ventilators

Cepeškrāsns darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

9.5 Papildpiederumu ievietošana cepeškrāsnī

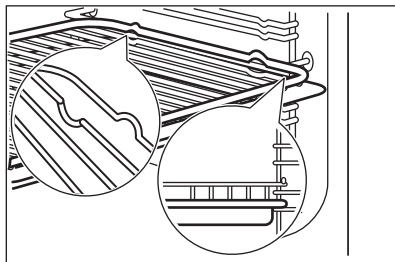
Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieņiem.



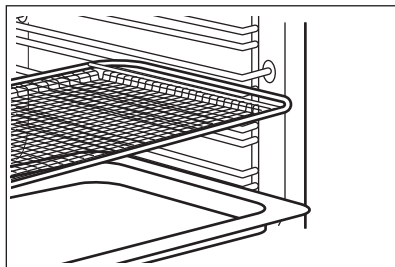
Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Iebīdīet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem virs tās.



AirFry paplāte:

novietojiet AirFry paplāti trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.



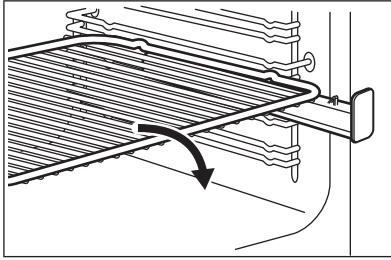
- Visu papildpiederumu augšējā labajā un kreisajā sānā ir mazas iedobes izmantošanas drošības palielināšanas nolūkā. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.
- Augstā mala ap plauktu ir ierīce, kas neļauj traukiem slīdēt.

9.6 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

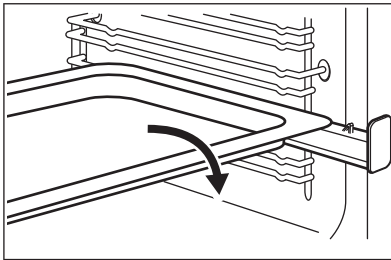


- Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

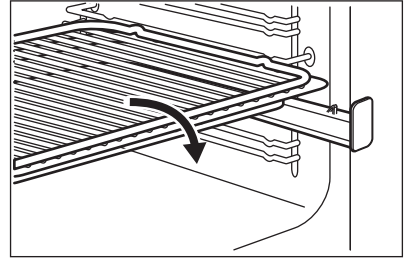
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



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



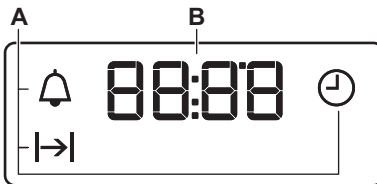
Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



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

10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs





A. Pulksteņa funkcijas
B. Taimeris



10.2 Taustiņi

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


10.3 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija		Izmantošana
	DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un parādīšana.
	DARBĪBAS LAIKS	Cepeškrāsns darbības laika iestatīšana.
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.



10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

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

10.6 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 - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Cepšana

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 atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.3 Ventilatora Karsēšana

Cepšana vienā cepeškrāsnī līmenī

Cepšana formās

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

¹⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi/small cakes/kūkas/maizītes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.4 Cepšana ar augš.+ apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	160 - 180	50 - 70	2
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 ¹⁾	20 - 35	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
No biskvītķukas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.5 Picas uzstādījumi

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pīrādžiņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.6 Mitrā karsēšana ar ventilatoru

Maize un pica

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

Kūkas cepamajā paplātē

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

Kūkas formā

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Suflē	200	30 - 40	3
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	3
Biskvītkūka ar pildījumu	150	25 - 35	3

Zivs

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

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

Gaļa

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

Nelieli konditorejas izstrādājumi

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

Veģetāriešu

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

11.7 Karsēšana ar ventilatoru

PLUS 

Konditoreja

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180	150	10	30 - 40	2
Maize/bulciņas	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Mājas pica	230	150	10	15 - 20	2
Cepumi, plāceņi, kruasāni	160	150	10	10 - 20	2
Plūmju kūka, kaņēļa bulciņas	160	150	10	70 - 80	2

Saldēta pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica	200	100	10	15	2
Kruasāns	170	50	10	25	2
Lazanja	200	200	10	35 - 45	2

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	110	100	-	30 - 40	2
Maize/bulciņas	110	100	-	20 - 25	2
Mājas pica	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Dārzeņi	110	100	-	15 - 25	2
Rīsi	110	100	-	15 - 26	2
Makaroni	110	100	-	15 - 27	2
Gaļa	110	100	-	15 - 28	2

Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista	210	200	-	70 - 75	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Uzsildīšanas laiks (min.)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Puse vistas	210	200	-	35 - 50	2
Cūkgaļas cepetis	180	200	-	65 - 70	2
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Pusjēls 2. Vidējs 3. Labi pagatavots					
Tītara cepetis	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu apklātu (var izmantot alumīnija foliju).

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

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

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

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

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.9 Standarta cepšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Cūkgaļa

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

Teļa Gaļa

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

¹⁾ Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

Jēra Gaļa

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

Medījums

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	220 - 250	20 - 40	1
Pīle	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Titars	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Titars	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Zivs

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

11.10 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Cūkgaļa

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

Teļa Gaļa

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

Jēra Gaļa

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

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	200 - 220	30 - 50	1
Pīle	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grilēšana kopumā

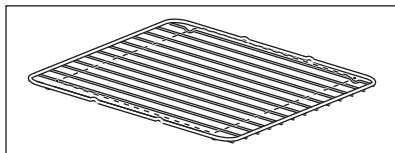


BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.

- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

11.12 AirFry

Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, saldēti	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Kārtainās mīklas izstrādājumi, svaigi	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pica, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Kartupeļu produkti

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, taisni, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēles, svaigas ¹⁾	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai izvairītos no piedegšanas

Citi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmāra gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Vistas nageti, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Tradicionālā gata-vošana	170	20 - 30	Paplāte	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35	Paplāte	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 40	Paplāte	1 / 4
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Tradicionālā gata-vošana	180	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	1
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Karsēšana ar ventilatoru	160	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti)	Picas iestafijums	170	70 - 90	Cepeškrāsns režģis	1
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, uz režģa, diagonāli izvietoti) ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru PLUS	160	70 - 80	Paplāte	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Tradicionālā gata-vošana	160	30 - 45	Cepeškrāsns režģis	3
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	30 - 45	Cepeškrāsns režģis	2
Biskvītkūka bez taukiem (1 trauks 26 cm, uz režģa)	Karsēšana ar ventilatoru	150	30 - 50	Cepeškrāsns režģis	1 / 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	20 - 35	Paplāte	3
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	Paplāte	1 / 4
Smilšu mīkla/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gata-vošana	160	20 - 35	Paplāte	3
Graudziņš	Grilēšana	Maks.	5 - 9	Cepeškrāsns režģis	4

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi	Plaukta pozīcija
Liellopa burgers	Grilēšana	Maks.	15 -20 no vienas puses. 10 - 15 no otras puses.	Režģis/ tauku savākšanas tvertne	4

1) Pievienojiet 150 ml ūdens cepeškrāsns iekšpusē.

12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus un AirFry cepamo paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

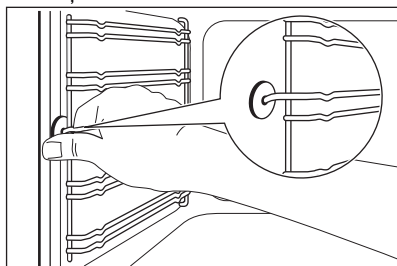
i Funkcijai: Karsēšana ar ventilatoru PLUS mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

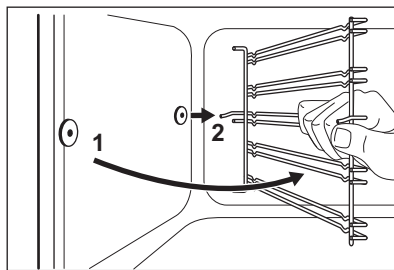
12.5 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



i Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpuses virzienā.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

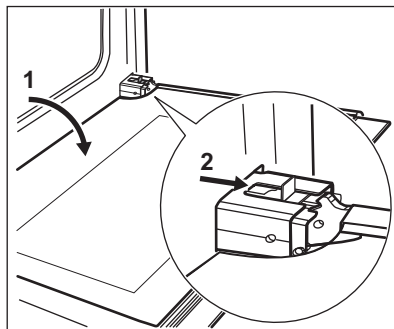


UZMANĪBU!

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

12.6 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



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

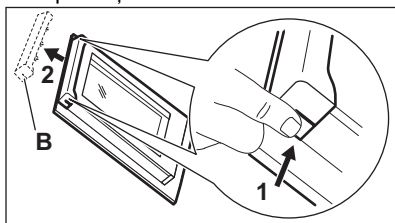
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās

darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

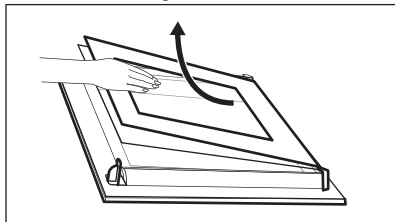
12.7 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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

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



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



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

12.8 Lampas nomaiņšana

! **BRĪDINĀJUMS!**
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

Aizmugures lampa

i Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aizmugurē.

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

12.9 Atvilktnes izņemšana

! **BRĪDINĀJUMS!**
Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisījumus, cepeškrāsns cimodus, papirus vai tīrīšanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var sakarst. Pastāv ugunsgrēka izraisīšanās risks

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

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

Lai ievietotu atvilktni atpakaļ, veiciet iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

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

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Pļīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
Pļīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un pļīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot pļīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Pļīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
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.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Iestaģta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Pļīts - izmantošana ikdienā".
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Pļīts - izmantošana ikdienā".
 iedegas pļīts displejā.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet pļīti un atkal aktivizējiet to.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
 iedegas plīts displejā.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
 iedegas plīts displejā.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
 iedegas plīts displejā.	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Plīts virsma – noderīgi padomi un ieteikumi".
 iedegas plīts displejā.	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Plīts virsma – noderīgi padomi un ieteikumi".
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestafīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Izmantojot Karsēšana ar ventilatoru PLUS funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Karsēšana ar ventilatoru PLUS funkcijas aktivizēšana".
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru vismaz 110°C. Skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārlicinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet sadaļu "Karsēšana ar ventilatoru PLUS funkcijas aktivizēšana".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	CIB6645ABM	
Virsmas veids	Virisma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21,0 cm
	Kreisā aizmugurē	14,0 cm
	Labā priekšā	18,0 cm
	Labā aizmugurē	18,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	179,0 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	180,3 Wh/kg
	Labā priekšā	178,0 Wh/kg
	Labā aizmugurē	174,8 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	178,0 Wh/kg	

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

14.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	CIB6645ABM
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,95 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīti
Masa	52.8 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, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

14.4 Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt 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 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. 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 karsēšana ar ventilatoru

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.aeg.com/shop



867363151-A-512020



AEG