

GETTING STARTED? EASY.



ZCE540G1WA
ZCE540M1WA

ET	Kasutusjuhend	2
	Pliit	
LV	Lietošanas instrukcija	21
	Plīts	

ZANUSSI

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.

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 kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- 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 tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.
- 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. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

ÜLDINE OHUTUS

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.

- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides ega 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.
- 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.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- 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.

OHUTUSJUHISED

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.
- Kõõgimööbli 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 mööbli, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete 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".

ELEKTRIÜHENDUS



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögiolt!

- Kõik elektriuhendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.

- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui 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 välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitaselüliteid, 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.

KASUTAMINE



HOIATUS! Vigastus- või põletusohht! Elektrilöögi oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad 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 aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal 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!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutmist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid 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.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Ärge kasutage keeduplaati ilma kühpsesunõuta. Kasutage alati sobivat kühpsesunõud.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

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. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- 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, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

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 tehniliste näitajatega lampe .

HOOLDUS

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

JÄÄTMEKÄITLUS



HOIATUS! Lämmumis- või vigastusoht!

PAIGALDAMINE

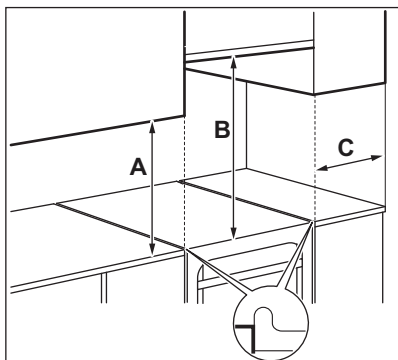


HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

SEADME ASUKOHT

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiata tabelist.



Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

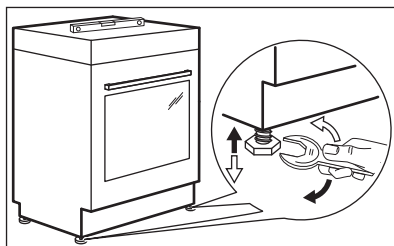
TEHNILISED ANDMED

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

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

Mõõdud	mm
Kõrgus	855
Laius	500
Sügavus	600

SEADME LOODIMINE



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

KALDUMISKAITSE

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



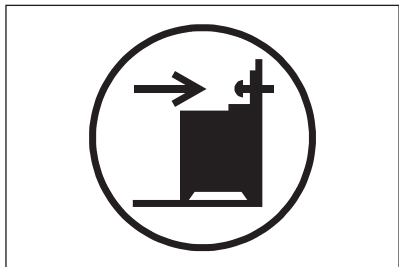
ETTEVAATUST! Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



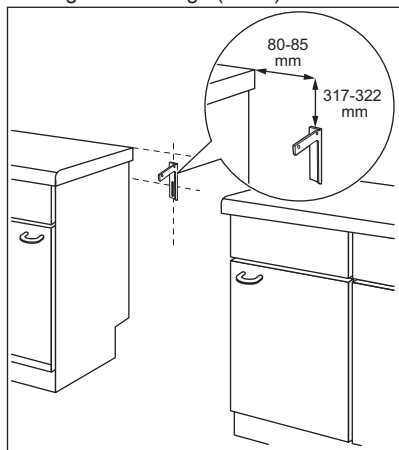
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

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 ülapiinast 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.

ELEKTRIÜHENDUS



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



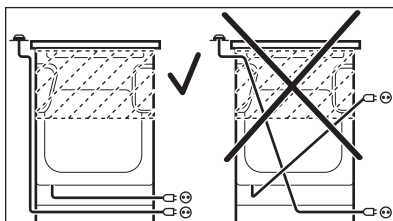
HOIATUS! Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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

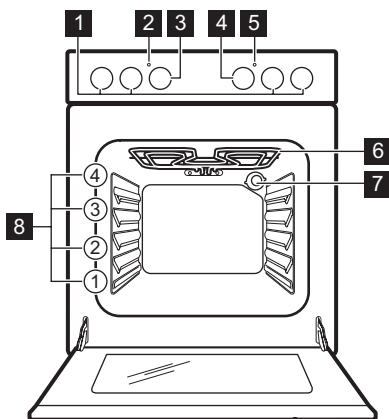


HOIATUS! Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



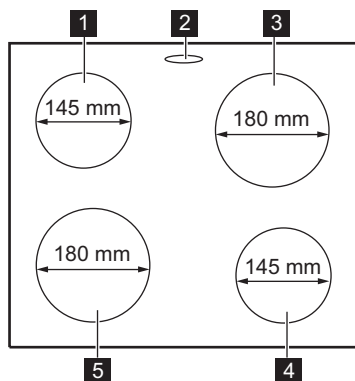
TOOTE KIRJELDUS

ÜLEVAADE



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 3 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 4 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 5 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 6 Kütteelement
- 7 Valgusti
- 8 Ahjuriiuli tasandid

PLIIDIPINNA SKEEM



- 1 Keeduväli 1000 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1500 W
- 4 Keeduväli 1000 W
- 5 Keeduväli 2000 W

TARVIKUD

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all. Selle kasutamiseks tõstke alumist esiust ja lükake siis alla.



HOIATUS! Seadme töötamise ajal võib hoiusahtel kuumaks minna.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

ESMANE PUHASTAMINE

Eemalda ahjust kõik tarvikud.





Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

EELKUUUMUTUS

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. 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.

PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

SOOJUSASTE

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
1 - 6	Soojusastmed



Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduvälja 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.

KIIRKEEDUPLAADI KASUTAMINE

Kiirkeeduplaadi keskel on väike punane täpp. Kiirkeeduplaat kuumeneb kiiremini kui teised plaadid. Punased täpid on joonistatud pliidi pinnale. Aja jooksul võivad need kasutamise tõttu kuluda ja hiljem hoopis kaduda. See ei mõjuta mingil määral pliidi tööd.

PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

NÕUD



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

KÜPSETUSRAKENDUSTE NÄITED

Soojusaste:	Kasutamine:
1	Soojashoidmine
2	Kerge kuumutamine
3	Tasasel tulel keetmine
4	Praadimine/pruunistamine
5	Keema tõusmine

Soojusaste:	Kasutamine:
6	Keema tõusmine / kiire praadimine / põhjalik praadimine

PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

ÜLDINE TEAVE

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

Roostevaba teras

- Roostevabade servade puhastamiseks kasutage roostevabade pindade jaoks mõeldud puhastusvahendeid.
- Kõrge temperatuuri juures võib plaadi roostevaba serv värvi muuta.

- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage seejärel pehme lapiga.

ELEKTRILISE PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

1. Kasutage puhastuspulbrit või švammi.
2. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Soojendage pliidiplaat madala temperatuurini ja laske kuivada.
4. Pliidiplaadi väljanägemise säilitamiseks hõõruge seda aeg-ajalt õmblusmasinaõliga. Pühkige õlijäägid maha imava paberiga.

AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE


1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja -temperatuuri nupud väljas-asendisse.







Tuli süttib, kui ahi töötab.

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.

AHJU FUNKTSIOONID

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahjuvalgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
	Tavaline küpsetamine	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Ülemine + alumine kuumutus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Ülemine + alumine kuumutus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat 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 energiasäästusootusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
	Alumine kuumus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Kiirgrillimine	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Kiirkuumutus	Suuremate liha- või linnulihatükkide küpsetamiseks ühel tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Aeglane küpsetamine	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



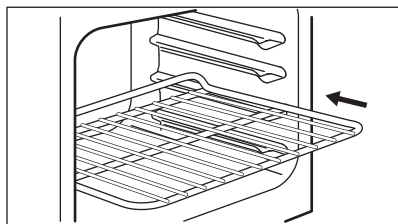
HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

TARVIKUTE SISESTAMINE

Traatrest:



Traatresti tagaosas on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuuma õhu ringlemist.

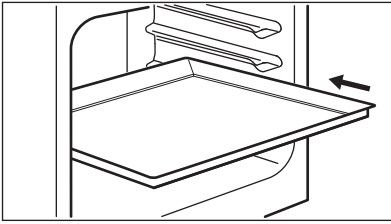


Lükake ahjuresst õigele ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

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.



Pange küpsetusplaat või sügav pann ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

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.

ÜLDINE TEAVE

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

KÜPSETAMINE

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- 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.

KOOKIDE KÜPSETAMINE

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

LIHA JA KALA KÜPSETAMINE

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.

KÜPSETAMINE MADALAL TEMPERatuurIL



Seda funktsiooni kasutades valmistage roogi alati ilma kaaneta.

Kasutage seda funktsiooni taiste õrnade liha- ja kalarooegade valmistamisel. Küpsetamine madalal temperatuuril ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Kasutage 125 °C väiksemate lihatükkide, nt praelõikude, valmistamiseks.

TOIDUVALMISTAMISE AJAD

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

ÜLEMINE + ALUMINE KUUMUTUS 

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Õhuke kook	160 - 170	30 - 40	2
Rullbiskviit	150 - 170	20 - 30	2
Plaadikook	170 - 180	40 - 50	2
Pärmitaignast kuklid	190 - 200	15 - 30	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 60	3
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	70 - 80	2
Rumeenia keeks – traditsiooniline	160 - 170	30 - 40	2
Rumeenia keeks	160 - 170	35 - 50	2
Palmiksai	160 - 180	50 - 60	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Lahtine pirukas	230 - 250	10 - 15	2
Pärmitaignast pirukas	170 - 180	25 - 35	2
Pitsa	200 - 220	25 - 35	2
Šveitsi õunakook	200 - 220	30 - 40	1
Jõulukook	170 - 180	60 - 80	2
Quiche Lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Besee	100 - 120	40 - 50	2
Purukook	180 - 190	25 - 35	3
Victoria kook	160 - 170	25 - 35	3
Tordipõhi	180 - 200	20 - 25	2
Kana, terve	200 - 220	60 - 70	2
Pool kana	190 - 210	50 - 60	3
Seakarbonaad	190 - 210	30 - 35	3

ÜLEMINE + ALUMINE KUUMUTUS 

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju-plaat

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand	Tarvikud
Külmutatud pitsa 350 g	190	30 - 40	2	ahjures
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Koogid vormis				
Suflee	200	30 - 40	2	kuus keraamilist ahjuvormi traat- restil
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	30 - 40	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	20 - 30	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	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Väikesed küpsised				
Küpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	25 - 35	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	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	15 - 25	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Taimetoitlastele				

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

KIIRGRILLIMINE

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2
Grillpeekon	250	15 - 25	2
Vorstid	250	20 - 30	2
Biifsteek: poolküps	230	25 - 35	2

TEAVE TESTIMISASUTUSTELE

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Tarvikud	Riuli tasand	Aeg (min.)
Väikesed koogid (16 tk küpsetusplaadil)	Tavaline küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	Tavaline küpsetamine	190	ahjurest	1	70 - 80
Rasvavaba keeks	Tavaline küpsetamine	180	ahjurest	2	
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavaline küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrillimine	250	ahjurest	3	5 - 10

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Tarvikud	Riili ta- sand	Aeg (min.)
Veiselihaga burger	Kiirgrillimine	250	ahjuresst või grill-/küpsetus-pann	3	15 - 20 ühelt poolt; 10 -15 teiselt poolt

PITSAREŽIIM



Parima tulemuse saamiseks pitsa küpsetamisel keerake ahju funktsioonide juhtnupud ja ahju temperatuurinupp pitsa asendisse.

AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

JUHISED PUHASTAMISEKS

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.

Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

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.

AHJU KLAASPANEELIDE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

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

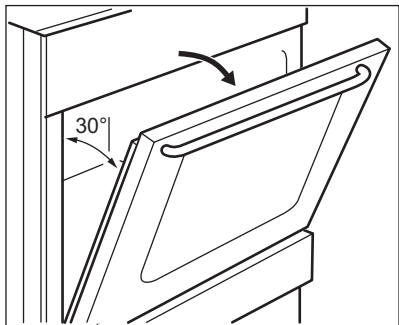


HOIATUS! Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.

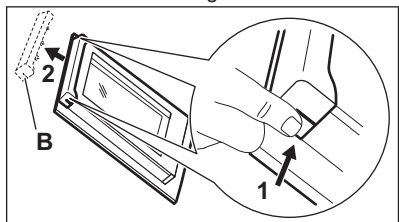


HOIATUS! Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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 kinnituskna.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



HOIATUS! Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemistest 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! Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.



ETTEVAATUST! Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.



ETTEVAATUST! Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

LAMBI ASENDAMINE



HOIATUS! Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
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.

VEAOTSING



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul kuumusaste.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uuega.
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 valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.

HOOLDUSTEAVE

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

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

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

ENERGIATÕHUSUS

KEEDUPLAADI TOOTETEAVE VASTAVALT MÄÄRUSELE EL 66/2014

Mudeli tunnus	ZCE540G1WA ZCE540M1WA
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat
Keeduväljade arv	4
Kuumutamise viis	Kuumplaat

Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	187,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 187,0 Wh/kg 188,8 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		189,4 Wh/kg

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

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.

AHJUDE TOOTEKIRJELDUS JA ANDMED VASTAVALT MÄÄRUSELE EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Zanussi	
Mudeli tunnus	ZCE540G1WA ZCE540M1WA	
Energiaõhususe indeks	94.9	
Energiaõhususe klass	A	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,75 kWh/tsüklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	56 l	
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi	
Mass	ZCE540G1WA	40.0 kg
	ZCE540M1WA	40.0 kg

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

AHI - ENERGIA KOKKUHOID



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

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 kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.

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


Toidu soojashoidmine


Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ülemine + alumine kuumutus

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

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.

⚠ 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.

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.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

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.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārlicinieties, 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.
- 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērumsam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādi 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.
- Neuzstādi 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 "Uzstādīšana".

ELEKTRISKIE PIESLĒGUMI



BRĪDINĀJUMS! Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotilkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pildnībā aizveriet ierīces pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotilkla kontaktligzdā.

PIELIETOJUMS



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

- Šī iekārta 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.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti 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 uz 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.
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Uzmanieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- Tiešai vārīšanai nelietojiet stabilo sildriņķi. To izmanto piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- 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.

APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

IEKŠĒJAS APGAISMOJUMS



BRĪDINĀJUMS! Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

SERVISA IZVĒLNE

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

IERĪCES UTILIZĀCIJA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrīziet strāvas kabeli netālu no ierīces un izmantojiet to.

- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

UZSTĀDĪŠANA

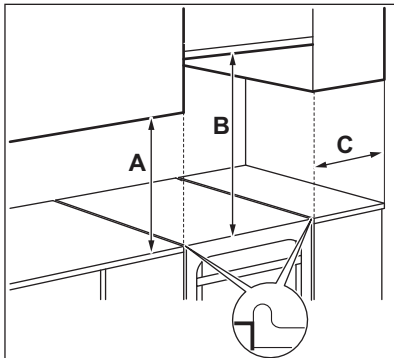


BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

IERĪCES NOVIEĻOŠANA

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

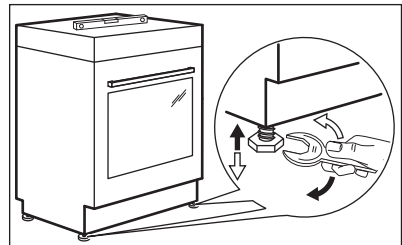
TEHNISKIE DATI

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	855
Platums	500

Izmērs	mm
Dziļums	600

IERĪCES LĪMEŅOŠANA



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

AIZSARDZĪBA PRET SASVĒRŠANOS

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



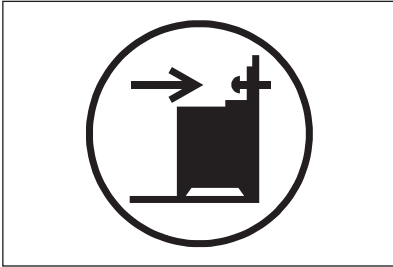
UZMANĪBU! Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.



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.



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



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

ELEKTROINSTALĀCIJA

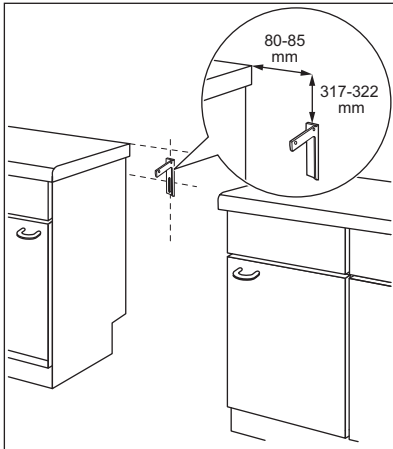


BRĪDINĀJUMS! Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.



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.

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



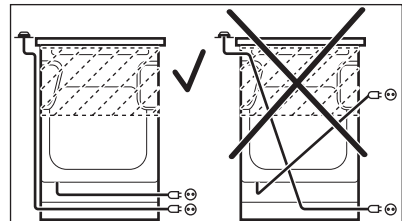
2. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Paceliet ierīces priekšdaļu un ievietojiet to starp skapīšiem. Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērījumu, lai nocentrētu plīti.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

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

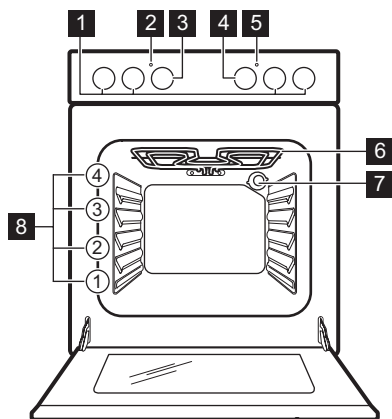


BRĪDINĀJUMS! Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



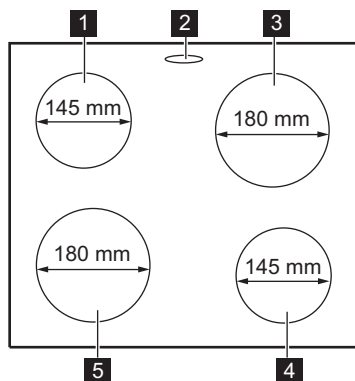
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

VISPĀRĒJS PĀRSKATS



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Temperatūras indikators/simbols
- 3 Vadības regulators (temperatūras)
- 4 Karsēšanas funkciju regulators
- 5 Plīts lampa/simbols / indikators
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Cepšanas līmeņi

GATAVOŠANAS VIRSMAS IZKĀRTOJUMS



- 1 Gatavošanas zona 1000 W
- 2 Tvaika izvads - skaits un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1500 W
- 4 Gatavošanas zona 1000 W
- 5 Gatavošanas zona 2000 W

PIEDERUMI

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Uzglabāšanas nodaļums**
Uzglabāšanas nodaļums atrodas zem cepeškrāsns. Lai izmantotu šo nodaļumu,

paceliet apakšējās priekšējās durvis un pavelciet uz leju.



BRĪDINĀJUMS! Ierīces darbības laikā uzglabāšanas nodaļums var sakarst.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

PIRMĀ TĪRĪŠANA

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.





Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un nofīriert piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ piederumus to sākotnējā pozīcijā.

IEPRIEKŠĒJA KARSĒŠANA

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi.

Pārbaidiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

SILDĪŠANAS PAKĀPE

Apzīmējumi	Funkcija
0	Izslēgtā stāvoklī
1 - 6	Sildīšanas pakāpes



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

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Iedegsies plīts vadības indikators.

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

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

NOSPIEŽOT ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS TAUSTIŅU

Ātrā sildriņķa vidū atrodas sarkans punktiņš. Ātrais sildriņķis sakarst ātrāk nekā parastie sildriņķi. Sarkanie punkti ir uzkrāsoti uz riņķiem. Šie punkti lietošanas rezultātā var daļēji vai pilnībā pazust pēc kāda laika. Tas neietekmēs plīts darbību.

PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

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.

ĒDIENU GATAVOŠANAS PIEMĒRI, IZMANTOJOT

Sildīšanas pakāpe:	Lietojums:
1	Ēdiena uzturēšanai siltumā
2	Lēnai vārīšanai
3	Vārīšanai uzturot šķidruma viršanu

Sildīšanas pakāpe:	Lietojums:
4	Cepšanai / apbrūnināšanai
5	Sakarsēšanai līdz vārīšanās punktam
6	Vārīšanai / ātrai apcepšanai / pamatīgai uzcepšanai

PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

VISPĀRĒJA INFORMĀCIJA

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.

Nerūsējošais tērauds

- Plīts virsmas nerūsējošā tērauda malām izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts nerūsējošam tēraudam.
- Riņķa apmale no nerūsējoša tērauda var mainīt krāsu augstas temperatūras iedarbībā.

- Mazgājiet nerūsējošā tērauda daļas ar ūdeni, tad noslaukiet tās ar mīkstu drānu.

ELEKTRISKĀ SILDRIŅKA TĪRĪŠANA

1. Izmantojiet pulverveida tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus tīrīšanai.
2. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli.
3. Sakarsējiet sildriņķi zemā temperatūrā un ļaujiet tam nožūt.
4. Lai uzturētu sildriņķus labā stāvoklī, regulāri nobierziet tos ar šujmašīnas eļļu. Noņemiet eļļu ar ursūcošu papīru.

CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA








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

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

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.

CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJAS

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
0	Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns lampa	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
	Augšējā + apakšējā karsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī.
	Cepšana ar augš.+apakš-karsēšanu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Cepšana ar augš.+apakš-karsēšanu. 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 "Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1.
	Apakšējā karsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Ātrā sakarsēšana	Lielu gaļas vai putnu gaļas gabalu cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.
	Lēna gatavošana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.

CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



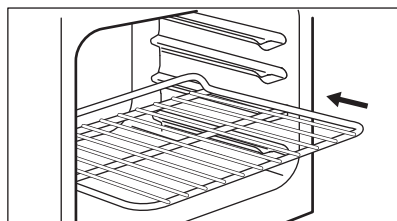
BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Restots plaukts:



Cepeškrāsns plaukta aizmugure ir veidota īpašā formā, kas palīdz cirkulēt karstumu.

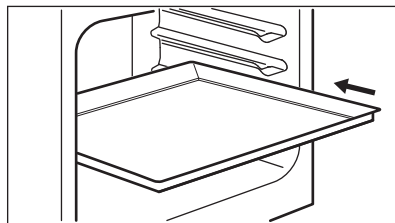


Ielieciet plauktu pareizā plaukta stāvoklī. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

Paplāte:



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



Ielieciet paplāti vai cepešpannu plaukta stāvoklī. Pārliecinieties, ka tas nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

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.

VISPĀRĒJA INFORMĀCIJA

- Ierīcei ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- 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 nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

CEPŠANA

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- 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.

KŪKU CEPŠANA

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

GAĻAS UN ZIVJU PAGATAVOŠANA

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

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

LĒNĀ CEPŠANA



Izmantojot šo funkciju, vienmēr gatavojiet ēdienus bez vāka.

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīksta gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Funkcija Lēnā cepšana nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Izvēlieties 125 °C temperatūru mazākiem gaļas gabaliem, piem., steikiem.

GATAVOŠANAS LAIKI

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

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

AUGŠ./APAKŠKARSĒŠANA

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	30 - 40	2
Rulete	150 - 170	20 - 30	2
Dziļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	170 - 180	40 - 50	2
Rauga bulciņas	190 - 200	15 - 30	2
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	170 - 190	45 - 60	3
Drumstalkūka	170 - 190	50 - 60	3
Siera kūka	170 - 190	70 - 80	2
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	160 - 170	30 - 40	2
Rumāņu biskvītkūka	160 - 170	35 - 50	2
Pītā maize	160 - 180	50 - 60	2
Zemnieku maize	190 - 210	50 - 60	2
Pildītā plātsmaize	230 - 250	10 - 15	2
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	170 - 180	25 - 35	2
Pica	200 - 220	25 - 35	2
Šveices ābolu pīrāgs	200 - 220	30 - 40	1
Ziemassvētku kūka	170 - 180	60 - 80	2
Quiche Lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Bezē	100 - 120	40 - 50	2
Drumstalu maize	180 - 190	25 - 35	3
Biskvītkūka ar pildījumu	160 - 170	25 - 35	3
Sviesta kūka	180 - 200	20 - 25	2
Vista, vesela	200 - 220	60 - 70	2
Vista, puse	190 - 210	50 - 60	3
Cūkgaļas kotletes	190 - 210	30 - 35	3

CEPŠANA AR AUGŠ.+APAKŠKARSĒŠANU

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Maize un pica				
Bulciņas	190	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Saldēta pica 350 g	190	30 - 40	2	restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				
Rulete	180	20 - 30	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kūkss ar riekstiem	180	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Kūkas formā				
Sufiē	200	30 - 40	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	20 - 30	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	30 - 40	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivs				
Zivs maisiņos 300 g	180	20 - 30	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				
Cepumi	160	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Mandeļcepumi	170	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Smiļšu mīklas cepumi	140	30 - 40	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Tartaletes	170	15 - 25	2	cepmā paplāte vai grils/cepešpanna
Veģetāriešu				

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	190	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	20 - 30	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

ĀTRĀ 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
Grilēts bekons	250	15 - 25	2
Desas	250	20 - 30	2
Liellopa steiks: vidēji izcepts	230	25 - 35	2

INFORMĀCIJA PĀRBAUDES IESTĀDĒM

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Piederumi	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Mazie plācenīši (16 gabali/plāts)	Augšējā + apakšējā karšēšana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augšējā + apakšējā karšēšana	190	restots plaukts	1	70 - 80
Biskvītkūka bez taukiem	Augšējā + apakšējā karšēšana	180	restots plaukts	2	
Smiļšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Augšējā + apakšējā karšēšana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Graudziņš	Ātrā grilēšana	250	restots plaukts	3	5 - 10

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

PICAS UZSTĀDĪJUMI



Kad gatavojat picu, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu un temperatūras vadības regulatoru picas pozīcijā.

CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

PIEZĪMES PAR TĪRĪŠANU

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

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

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli; piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

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.

CEPEŠKRĀSNS STIKLA PANEĻU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

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

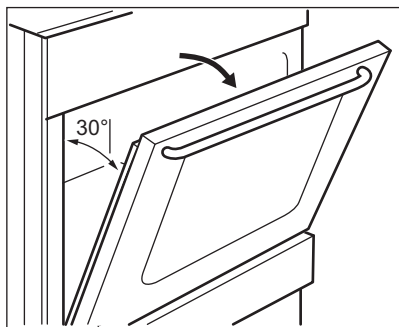


BRĪDINĀJUMS! Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvīrus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.

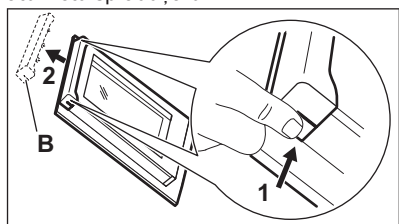


BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



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



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



BRĪDINĀJUMS! Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla paneļu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Nofīriiet stikla paneļi ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļi.

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



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



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



UZMANĪBU! Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda līgzdā pareizi.

SPULDZES MAIŅA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsns. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrofikla.
3. Iekļājiēt cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriēt stikla pārsegu.
3. Nomainiēt cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzliēciēt stikla pārsegu.

PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

KO DARĪT, JA...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ierīci nevar ieslēgt.	Ierīce nav pieslēgta elektrofiklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiēt, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīti nevar ieslēgt vai darbināt.	Izdedzis drošinātājs.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
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.

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. Nenņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

lesakām pierakstīt datus šeit:

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

ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

INFORMĀCIJA PAR PLĪTI SASKAŅĀ AR ES 66/2014

Modeļa identifikācija	ZCE540G1WA ZCE540M1WA
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plīti
Gatavošanas zonu skaits	4

Sildīšanas tehnoloģija	Vienlaidu sildīriņķis	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā kreisā Aizmugurējā labā Priekšējā labā Priekšējā kreisā	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Aizmugurējā kreisā Aizmugurējā labā Priekšējā labā Priekšējā kreisā	187,0 Wh / kg 194,9 Wh / kg 187,0 Wh / kg 188,8 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	189,4 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas noteikšanas metodes.

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.

PRODUKTA MARĶĒJUMS UN INFORMĀCIJA ATBILSTOŠI ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Zanussi	
Modeļa identifikācija	ZCE540G1WA ZCE540M1WA	
Energoefektivitātes indekss	94.9	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0,75 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	56 l	
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plītī	
Masa	ZCE540G1WA	40.0 kg
	ZCE540M1WA	40.0 kg

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

CEPEŠKRĀSNS - ENERĢIJAS TAUPĪŠANA



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma.

Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Cepšana ar augš.+apakškarsēšanu

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

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.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867342725-B-132019