

▶ BSE792320B  
BSE792320M

LV **Lietošanas instrukcija**  
Tvaika cepeškrāsns

# USER MANUAL



**AEG**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	23
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	24
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	25
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	28
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	30
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	58
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	63
14. TEHNISKIE DATI.....	65
15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	66

## LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- 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.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniat starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrofikla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
  - Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
  - Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
  - 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.
  - Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

## 2.3 Pielietojums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, 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.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturušu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.

- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Gatavošana ar tvaiku



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:

- Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
- Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

## 2.5 Kopšana un tīršana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrofikla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

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

## 2.7 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

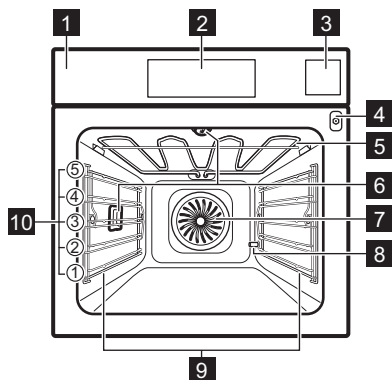
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 2.8 Servisa izvēle

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

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

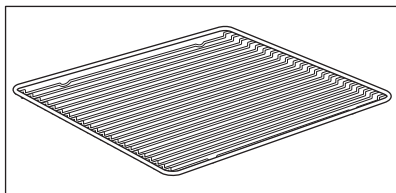
### 3.1 Kopskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektronisks programmētājs
- 3** Ūdens atvilkne
- 4** Cepeša iekšējās temperatūras sensora ligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas caurules izeja
- 9** Izņemams plaukta atbalsts
- 10** Cepšanas līmeņi

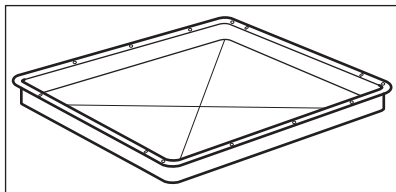
### 3.2 Piederumi

#### Restes



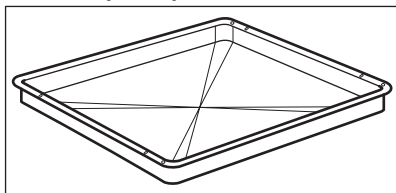
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepšiem.

#### Cepamā paplāte



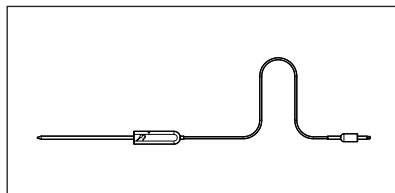
Kūkām un cepumiem.

#### Grils-/ Cepamā panna



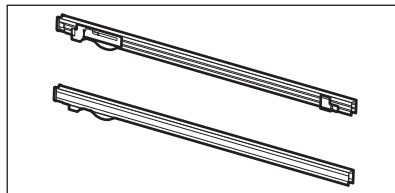
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

#### Pārtikas sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

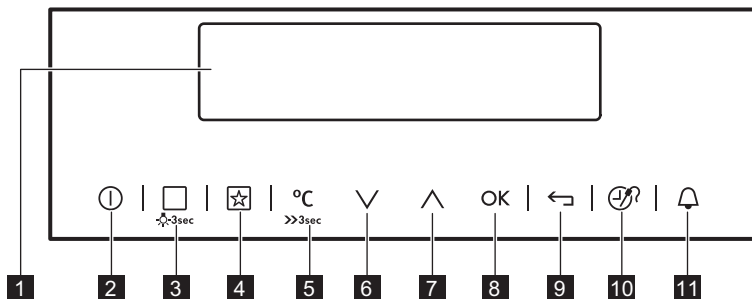
#### Teleskopiskās vadotnes










Plaktiem un paplātēm.

## 4. VADĪBAS PANELIS



### 4.1 Elektronisks programmētājs



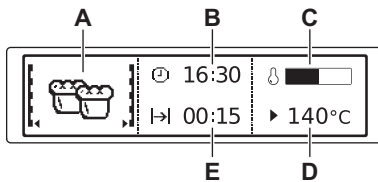
Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	- Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
2	 IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
3	 Karsēšanas Funkcijas vai VarioGuide	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: VarioGuide. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas Funkcijas, VarioGuide. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes. Var ieslēgt apgaismojumu, kad ierīce ir izslēgta.
4	 Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
5	 Temperatūras atlase	Lai iestādītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā Uzsilšana.
6	 Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
7	 Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8	OK	Labi Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
9	 Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.















Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
10 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukam, lai iestatītu taimeru vai funkcijas: Funkciju Bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestatīt + Aiziet!. Jūs arī varat mainīt cepeša iekšējās temperatūras sensora iestatījumu.
11 	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums.


## 4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcija
- B. Diennakts laiks
- C. Karsēšanas indikators
- D. Temperatūra
- E. Funkcijas darbības laiks vai beigu laiks

Citi indikatori displejā:

Simbols		Funkcija
	Laika Atgādinājums	Funkcijas darbojas.
	Diennakts laiks	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darb. Laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu Laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet  un  vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Ierīce aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru ierīcē.
	Ātrās Sakarsēšanas Indikators	Funkcija darbojas. Tā samazina uzsildīšanas laiku.
	Automātisks Svārs	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.

Simbols	Funkcija
	Karstums + Pauze Funkcija darbojas.

## 5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



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

### 5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

### 5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot ierīci elektrotīklam vai pieslēdzot to pēc elektrības padeves

pārtraukuma, jāiestata valoda, displeja kontrasts, displeja spilgtums, kā arī diennakts laiks.

1. Nospiediet  $\wedge$  vai  $\vee$ , lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar OK.

### 5.3 Ūdens cietības līmeņa iestatīšana

Kad pieslēdzat ierīci elektrotīklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.

Tālāk esošā tabula izskaidro ūdens cietības diapazonu ar atbilstošajām kalcija nogulsnēm (mmol/l) un ūdens kvalitāti.

Ūdens cietība		Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Klase	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Mīksts
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Vidēji ciets
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Ciets
4	virš 21	virš 3,8	virš 150	Ļoti ciets

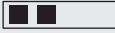


Kad ūdens cietība pārsniedz tabulā norādīto vērtību, iepildiet ūdens atvilktnē pudelēs iepildītu ūdeni.

1. Paņemiet četru krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
2. Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
3. Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
4. Pēc 1 minūtes pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk esošās tabulas.

Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties pēc 1 minūtes. Neņemiet to vērā mērīšanas nolūkos.

5. Iestatiet ūdens cietības līmeni izvēlnē: Pamata iestatījumi.

Testeris	Ūdens cietība
<input type="text"/>	1
<input type="checkbox"/>	

Testeris	Ūdens cietība
	2
	3
	4

Melnie kvadrāti tabulā atbilst sarkanajiem kvadrātiem uz testera.



Jūs varat mainīt ūdens cietības līmeni izvēlnē: Pamata iestatījumi / Ūdens cietība.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ











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

### 6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet  vai .


### 6.2 Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne


















Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karsēšanas Funkcijas	letver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.
	Gatavošana pie zemas temp.	letver karsēšanas funkciju un automātisko programmu sarakstu.
	Receptes	letver automātisko programmu sarakstu.
	Izlase	letver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Tīrīšana	letver tīrīšanas programmu sarakstu.
	Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
	Speciālie	letver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.
	VarioGuide	letver ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdienu izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

3. Nospiediet **OK**, lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumus.



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot .




## Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
	Laika Indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
	Ātrā Uzsilšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkaršanās laiku.
	Iestatīt + Aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
	Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
	Laika Regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
	Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
	Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.
	Valoda	Iestata displeja valodu.
	Skaņas Signāla Skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
	Taustiņu Skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
	Brīdinājuma/Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
	Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības līmeni (1 - 4).
	Tīrīšanas Atgādinājums	Atgādina, kad jātīra ierīce.
	DEMO režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
	Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
	Rūpnīcas Iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.





### 6.3 Apakšizvēlne: Gatavošana pie zemas temp.

Šī tehnika sakņojas Sous-vide tehnoloģijā, kas franciski nozīmē "zem




vakuuma". Nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā.

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Gatavošana pie zemas temp.	Izmanto tvaiku gaļas, zivju, jūras velšu, dārzeņu un augļu gatavošanai. Iestatiet temperatūru 50 °C – 95 °C.
	Zemas temp. receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	SousVide VarioGuide	Ietver ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdienu izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

## 6.4 Apakšizvēlne: Tīrīšana




Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Tvaika Tīrīšana	Ierīces tīrīšanas procedūra, kad tā ir nedaudz nefira un nepiededzināta vairākas reizes.
	Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
	Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.
	Tvaika Tīrīšanas Plus	Piekaltušu netīrumu tīrīšanas procedūra, izmantojot cepeškrāsns tīrīšanas funkciju.

## 6.5 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietojums	
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.	
 Picas Uztādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.	
	Augš./Apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Saldēta Pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.
 Grils	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māju putnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora Kars. + Tvaiks	Lai ceptu maizi, kūkas un kūciņas. Energijas tau-pīšanai gatavošanas laikā. Šī funkcija jāizmanto saskaņā ar mitrās ventilatora cepšanas tabulām, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu. Lai uzzinātu sīkāku informāciju par ieteicamajiem iestatījumiem, skatiet sadaļā "Padomi" mitrās ventilatora gatavošanas tabulu. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.
 Gatavošana Ar Mitrumu	Jūs varat izvēlēties kādu no trim manuālās gatavošanas funkcijām ar dažādiem mitruma līmeņiem. Šīs funkcijas apvieno tvaiku un karstu gaisu. Tās aptver gatavošanu ar dažādiem tvaika līmeņiem.
 Mitrums Augsts	Dārzeņiem, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām.

#### Apakšizvēlne: Gatavošana Ar Mitrumu

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Mitrums Zems	Šī funkcija ir piemērota gaļai, putnu gaļai, cepeškrāsns ēdieniem un sautējumiem terīnē. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga ar kraukšķīgu virsmu.
 Vidējs Mitrums	Šī funkcija ir piemērota sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas pagatavošanai. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga ar kraukšķīgu virsmu, bet rauga mīklas produktiem ir kraukšķīga un spīdīga virsma.
 Mitrums Augsts	Šī funkcija ir piemērota smalku ēdienu, piemēram, olu krēmu, pīrāgu, terīņu un zivju pagatavošanai.


- i** Lampa var automātiski izslēgties pie temperatūras zem 60°C dažu cepeškrāsns funkciju laikā.

## 6.6 Speciālie


Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu (piem., ābolu, plūmju, persiku) un dārzeņu, (piemēram, tomātu, cukīni, sēņu) žāvēšanai.
 Jogurta Funkcija	Izmantojiet šo funkciju jogurta pagatavošanai. Lampa šai funkcijai ir izslēgta.
 Mīklas Raudzēšana	Tvaika mitrināšana uzlabo un paātrina mīklas rūgšanu, novēršot virsmas izžūšanu un saglabājot mīklu elastīgu.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Reģenerācija	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.





## 6.7 Apakšizvēlne: VarioGuide

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes






Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju Pirkstiņi
	Plāna zivs fileja
	Bieza zivs fileja
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs
	Vesela zivs, tvaicēta
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Forele	
Lasis	Laša fileja
	Lasis, Vesels
Garneles	Garneles, svaigas
	Garneles, saldētas
Divvāku Gliemeži	-

Pārtikas kategorija: Putnu Gaļa









Ēdiens	
Cāļa Krūtiņa	-
Cāļa Krūtiņa 	-




Ēdiens	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vārīta vistas krūtiņa
	Vista, 2 puses
	Vesela vista 
Vesela pīle 	-
Vesela zoss 	-
Vesels tītars 	-

Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Liellopa Gaļa	Vārīts Liellops
	Sautēta gaļa 
	Gaļas Rulete
Liellopa Gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas Rulete
Liellopu Gaļas Cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi Izcepts
	Labi Izcepts 



Ēdiens	
Skandināvu Liellopu Gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi Izcepts 
Cūkgaļa	Cūkgaļas Sardelītes
	Cūkgaļas Ribīņas
	Cūkas stilbs, iepr.pagat.
	Cūkas Cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas mugura 
	Cūkas mugura, kūpināta
	Cūkas mugura, apvārīta
	Cūkas Kakls
	Cūkas Plecs
Cūkas cepetis 	
Vārīts Šķiņķis	
Teļa Gaļa	Teļa Locītava
	Teļa mugura
	Teļa cepetis 
Jēra Gaļa	Jēra kāja
	Jēra cepetis 
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
	Jēra plecs, vidēji gatavs 

Ēdiens	
Medījums	Zaķis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaķa kāja</li> <li>• Zaķa mugura</li> <li>• Zaķa mugura </li> </ul>
	Stirnas/Brieža Gaļa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brieža gurns</li> <li>• Stirnas/brieža mugura</li> </ul>
	Medījuma cepetis 
	Medījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns Ēdieni

Ēdiens	
Lazanja	-
Lazanja/Kannelloni, saldēti	-
Makaroni	-
Kartupeļu Sacepums	-
Dārzeņu sacepums	-
Saldie Ēdieni	-

Pārtikas kategorija: Pica/Sālais Atvērtais Pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Amerikāņu pica, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, saldētas
Bagešu sacepums	-

Ēdiens	
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sājš	-
Quiche Lorraine	-
Pikantais Pīrāgs	-

Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklāta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu Pīrāgs	-
Siera Kūka, Trauks	-
Brioši	-
Madeiras Kūka	-
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu Kūka	-
Mufini	-
Konditorejas Izstrādājumi	-
Konditorejas Izstrādājumi	-
Krēm kūkas	-
Kārtainās Mīklas Maizīte	-
Eklēri	-
Mandelcepumi	-
Smiļšu Mīklas Cepumi	-
Ziemassvētku Pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-

Ēdiens	
Kūkas paplāte	Biskvītmīkla
	Rauga Mīkla
Siera Kūka, Paplāte	-
Šok. Kekss Ar Riekstiem	-
Rulete	-
Rauga Kūka	-
Drumstalu Maize	-
Cukura Kūka	-
Pīrāga Pamatne	Smiļšu Mīkla
	Biskvītk.Maisīj.Pīrāga Pam.
Augļu Kūka	Smiļšu Mīklas Vaļ.Augļu Pīr.
	Biskvītk.Maisīj.Vaļ.Augļu Pīr.
	Rauga Mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/Bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizīte
	Maizītes, pusfabrikāti
	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Bagete	Bagete, pusfabrikāts
	Bagete, saldēta

Ēdiens	
Maize	Kliņģeris
	Baltmaize
	Rauga Briedināšana
	Brūnā Maize
	Rudzu Maize
	Pilngraudu Maize
	Neraudzēta Maize
	Saldēti tīti miltu produkti

Pārtikas kategorija: Dārzeni

Ēdiens	
Brokoļi, Ziedkopas	-
Brokoļi, veseli	-
Ziedkāposti, Ziedkopas	-
Ziedkāposti, veseli	-
Burkāni	-
Cukīni, Šķēlītēs	-
Sparģeļi, zaļie	-
Sparģeļi, baltie	-
Paprikas Sloksnes	-
Spināti, svaigi	-
Puravu Gredzeni	-
Zaļās Pupas	-
Sēņu Šķēlītes	-
Nolobīti Tomāti	-
Briseles Kāposti	-
Selerija, kubiņos	-
Zirņi	-
Baklažāns	-
Fenhelis	-

Ēdiens	
Artišoki	-
Bietes	-
Melnā Sakne	-
Kolrābju Sloksnes	-
Baltās Kāršu Pupas	-
Vīrziņkāposti	-

Pārtikas kategorija: Olu Krēms/Terīnes

Ēdiens	
Olu Sacepums (Omlete)	-
Karamelizēts Pīrāgs	-
Terīnes	-
Olas	Mīksti novārītas olas
	Vidēji novārītas olas
	Cieti novārītas olas
	Ceptas olas

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu Pankūkas	-
Vārīti kartupeļi, dai- viņās	-
Vārīti Kartupeļi	-
Kartupeļi mundierī	-
Kartupeļu Klimpas	-
Maizes Klimpa	-

Ēdiens	
Rauga mīklas klimpas, sāļas	-
Rauga mīklas klimpas, saldās	-
Rīsi	-
Svaigi Tagliatelle makaroni	-
Polenta	-



Kad nepieciešams mainīt ēdiena svaru vai temperatūru, izmantojiet  $\wedge$  vai  $\vee$ , lai iestatītu jaunas vērtības.

## 6.8 Apakšizvēlne: SousVide VarioGuide

Pārtikas kategorija	Ēdiens
Zivs/Jūras Veltes	Jūras asara fileja
	Akmeņasara fileja
	Žāvēta Zivs
	Foreles fileja
	Laša fileja
	Ķemmes Gliemene
	Divvāku gliemeži ar čaulu
	Garneles bez čaulas
Astoņkājis	
Putnu Gaļa	Vistas krūtiņa, bez kauliem
	Pīles krūtiņa, bez kauliem
	Tītara krūtiņa, bez kauliem

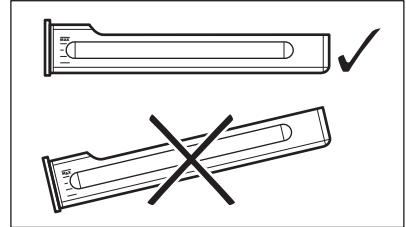
Pārtikas kategorija	Ēdiens
Gaļa	Liellopa Gaļa <ul style="list-style-type: none"> <li>Liellopa fileja, vidēja</li> <li>Liellopa fileja, labi izcepta</li> </ul>
	Jēra Gaļa <ul style="list-style-type: none"> <li>Jēra gaļa, vidēja</li> <li>Jēra gaļa, labi izcepta</li> </ul>
	Medījums <ul style="list-style-type: none"> <li>Meža Cūka</li> <li>Trusis, bez kauliem</li> </ul>
Dārzeni	Burkāni
	Cukīni, Šķēlītēs
	Spargeļi, zaļie
	Spargeļi, baltie
	Paprikas Sloksnes
	Puravu Gredzeni
	Selerijas sakne
	Selerija
	Baklažāns
	Fenhelis
Artišoku Sirdis	
Augļi	Kartupeļi
	Ķirbis
	Āboli
	Bumbieri
	Persiki
	Nektarīni
	Plūmes
	Ananāss
Mango	

## 6.9 Karsēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Karsēšanas Funkcijas.
3. Apstipriniet ar **OK**.
4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar **OK**.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar **OK**.

**i** Ja netiek mainīti noklusējuma iestatījumi, ierīce sāk darboties automātiski.

- atstājiet ūdens atvilktni ierīcē un uzpildiet to ar ūdens krūzi;
  - noņemiet ūdens atvilktni no ierīces un uzpildiet to no ūdens krāna.
- Uzpildot ūdens atvilktni no ūdens krāna, turiet to horizontālā stāvoklī, lai novērstu ūdens izšķakstīšanos.



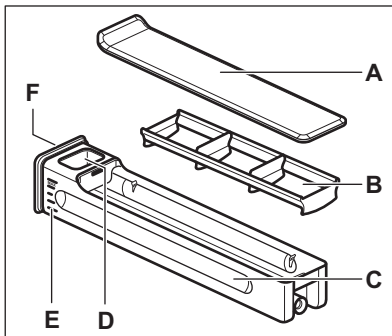
Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo pogu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ ierīcē.

Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.



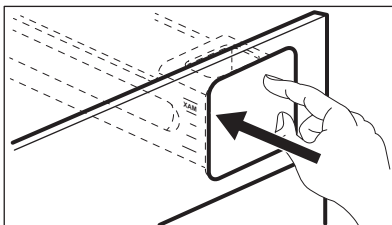
### UZMANĪBU!

Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.



- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnes korpuss
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējā poga

Jūs vara izņemt ūdens atvilktni no ierīces. Uzmanīgi nospiediet tās priekšējo pogu. Nospiežot ūdens atvilktni, tā pati izsīdēs no ierīces.



Ūdens atvilktni var piepildīt divējādi:

## 6.11 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



### BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrums. Neļaujiet uzliesmojošas vai spirta šķidrums ūdens atvilktnē.

1. Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai atvērtu to un izņemtu no ierīces.
2. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml ūdens). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Izmantojiet skalu uz ūdens atvilktnes.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.



Noslaukiet slapjo ūdens atvilktni ar mikstu drāniņu, pirms ievietojat to ierīcē.

4. Ieslēdziet ierīci.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju:

Darb. Laiks  $\rightarrow$  | vai: Beigu Laiks  $\rightarrow$  |.

Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

Kad atvilktnē izbeidzas ūdens, atskan skaņas signāls un ūdens atvilktnē ir jāuzpilda, lai varētu turpināt aprakstīto gatavošanu ar tvaiku.

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

7. Izslēdziet ierīci.
8. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes.



#### **UZMANĪBU!**

Ierīce ir karsta. Iespējams gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīlpnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīlpnes apakšu, kad ierīce ir atdzisusi.

Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt ierīci, izmantojot funkciju: Ventilatora Karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.



Tvaiku vārīšanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.

## **6.12 Gatavošana pie zemas temp.**

- Par cik garša un mitrums neizgaro, ēdiens patur visu aromātu.
- Gaļa un zivis ir ļoti mīksti.
- Pārtika saglabā visas minerālvielas un vitamīnus.
- Nepieciešams lietot mazāk garšvielu, jo pārtika saglabā dabisko garšu.
- Labāka darbplūsma, jo nav nepieciešams sagatavot un pasniegt ēdienu vienā un tajā pašā laikā un vietā.

- Gatavošana zemā temperatūrā samazina pārgatavošanas risku.
- Sadalot ēdienu porcijās, to var viegli saglabāt.

## **Ēdiena gatavošana**

1. Notīriet un sagrieziet sastāvdaļas.
2. Apkaisiet sastāvdaļas ar sāli un pipariem.
3. Ielieciet sastāvdaļas piemērotā vakuuma maisiņā.
4. Noslēdziet maisiņu ar vakuumu, lai izlaistu pēc iespējas vairāk gaisa.
5. Maisiņi noteikti jāglabā vēsā vietā, ja ēdiens netiek gatavots uzreiz.
6. Gatavošana pie zemas temp. ievērojot piemērojamos gatavošanas funkcijas norādījumus attiecīgajam ēdiena veidam vai gatavošanas palīga receptes.
7. Atveriet maisiņu un pasniedziet galdā.
8. Pabeidziet gatavot ēdienu, apcepot vai grilējot, piemēram, gaļu, lai iegūtu gardu garoziņu un tipisku cepeša garšu.

## **Funkcijas aktivizēšana: Gatavošana pie zemas temp.**

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošana pie zemas temp..
3. Apstipriniet ar OK.
4. Iestatiet funkciju: Gatavošana pie zemas temp..
5. Apstipriniet ar OK.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar OK.

**i** Gatavojot ēdienu ar šo funkciju, vakuuma maisiņos un tilpnē uzkrājas papildu ūdens. Pēc gatavošanas beigām rūpīgi atveriet durvis, lai neļautu ūdenim nopilēt uz mēbelēm. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi vai dvieli. Nosusiniet durvis, ūdens pilieni savācēju ierīces apakšā un ierīces tilpni, izmantojot mīkstu drānu vai sūkli. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes.

### 6.13 Karsēšanas indikators

Kad aktivizējat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda

pieaugošu temperatūru. Kad temperatūra tiek sasniegta skaņas signāls atskan 3 reizes, josla mirgo un pēc tam pazūd.

### 6.14 Ātrās Sakarsēšanas Indikators

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.

**i** Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.







Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet  $\gg_{30s}$  3 sekundes. Uzkarsēšanas indikators mainās.

### 6.15 Atlikušais siltums

Kad izslēdzat cepeškrāsni, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 Laika Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. To var arī aktivizēt, kad ierīce ir izslēgta. Izmantojiet  , lai ieslēgtu funkciju. Piespiediet  vai  , lai iestatītu minūtes un <b>OK</b> , lai sāktu.
 Darb. Laiks	Lai iestatītu darbības ilgumu (maks. 23 st. 59 min.).
 Beigu Laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanas laiku (maks. 23 st. 59 min.).

Ja iestatāt laiku pulksteņa funkcijai, laika atskaite sākas pēc 5 sekundēm.






Ja izmantojat pulksteņa funkcijas: Darb. Laiks, Beigu Laiks, ierīce izslēdz sildelementus, kad pagājuši 90 % no iestatītā laika. Ierīce izmanto atlikušo siltumu, lai turpinātu gatavošanas procesu, līdz laiks būs pilnībā pagājis (3 - 20 minūtes).

## 7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Pirms funkciju izmantošanas: Darb. Laiks, Beigu Laiks, jums vispirms jāiestata karsēšanas funkcija un temperatūra. Ierīce automātiski izslēdzas. Varat izmantot funkciju: Darb. Laiks un Beigu Laiks vienlaicīgi, ja vēlaties automātiski aktivizēt un deaktivizēt ierīci noteiktā laikā vēlāk.

Funkcija: Darb. Laiks un Beigu Laiks nedarbojas, izmantojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Piespiediet  vairākas reizes, līdz displejs parāda vajadzīgo pulksteņa funkciju un atbilstošo simbolu.
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.
4. Apstipriniet ar OK.  
Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Ierīce atslēdzas. Displejā parādās paziņojums.
5. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.


## 7.3 Karstums + Pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- iestatītājā temperatūra ir augstāka par 80 °C;
- Funkcija: Darb. Laiks ir ieslēgta.

Funkcija: Karstums + Pauze uztur pagatavoto ēdienu siltu 80 °C temperatūrā 30 minūtes. Funkcija aktivizējas pēc gatavošanas laika beigām.

Funkciju var aktivizēt un deaktivizēt izvēlnē: Pamata Iestatījumi.



1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80 °C.
4. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + Pauze.
5. Apstipriniet ar OK.  
Kad funkcijas laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls.  
Funkcija paliek aktivizēta, ja pārslēdzaties uz citām karsēšanas funkcijām.

## 7.4 Laika Regulēšana

Funkcija: Laika Regulēšana funkcija liek karsēšanas funkcijai turpināt darbību pēc Darb. Laiks beigām.



Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

1. Kad gatavošanas laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu.  
Displejā būs redzams paziņojums.
2. Nospiediet , lai ieslēgtu vai , lai atceltu.
3. Iestatiet funkcijas ilgumu.
4. Nospiediet OK.

# 8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



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



## 8.1 Receptes tiešsaistē



Šai ierīcei paredzēto automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu pareizo receptu grāmatu, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar **OK**.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti. Apstipriniet ar **OK**.

## 8.2 Receptes ar Automātiskās Receptes

Šī ierīce piedāvā vairākas receptes, kuras varat izmantot. Receptes ir noteiktas un tās nav iespējams mainīt.

# 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



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

## 9.1 Pārtikas sensors

Pārtikas sensors mēra temperatūru ēdiena iekšpusē. Kad ēdiens sasniedz iestatīto temperatūru, ierīce izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru (minimums 120 °C),
- produkta iekšējo temperatūru.



**UZMANĪBU!**  
Izmantojiet tikai pievienoto pārtikas sensoru un oriģinālās rezerves daļas.

Norādījumi labāku rezultātu iegūšanai:

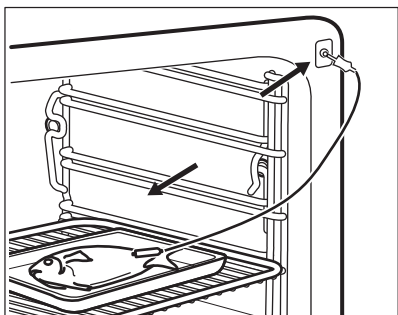
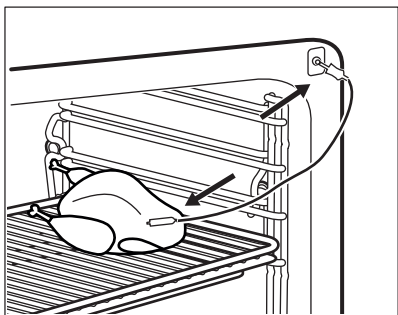
- Sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Pārtikas sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā pārtikas sensoram jāpaliek ēdienā un spraudnim kontaktligzdā.
- Izmantojiet ieteicamos ēdiena iekšējās temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no ēdienadaudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivs

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet pārtikas sensora galu gaļas vai zivs centrā, biezākajā vietā, ja iespējams. Pārliecinieties, lai vismaz 3/4 pārtikas sensora atrodas ēdienā.
3. Ievietojiet pārtikas sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā redzams pārtikas sensora simbols.

4. Piespiediet  $\wedge$  vai  $\vee$  5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet  $\text{Ⓢ}$ . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
7. Pieskarieties kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet pārtikas sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.



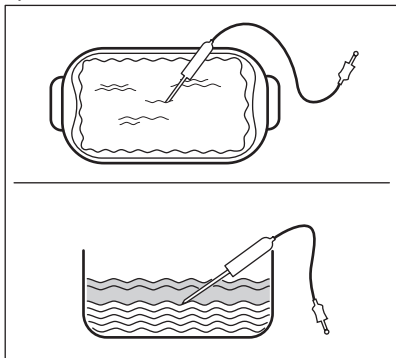
#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu risks, ja pārtikas sensors sakarst. Esiet uzmanīgs, atvienojot un izņemot to no ēdiena.

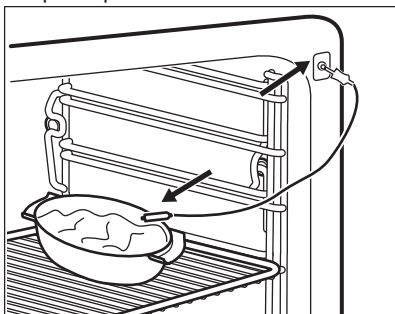
### Pārtikas kategorija: sautējums

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Ievietojiet pusi sastāvdaļu cepamajā traukā.
3. Ievietojiet pārtikas sensora smailo galu tieši sautējuma vidū. Pārtikas sensors jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Izmantojiet cietu sastāvdaļu, lai to panāktu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu pārtikas sensora silikona rokturi. Pārtikas sensora gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.




4. Nosedziet pārtikas sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet pārtikas sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā redzams pārtikas sensora simbols.

6. Piespiediet  $\wedge$  vai  $\vee$  5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
7. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

8. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet .  
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
9. Pieskarieties kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
10. Izņemiet pārtikas sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.



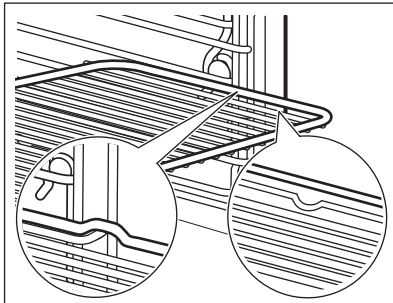
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu risks, ja pārtikas sensors sakarst. Esiet uzmanīgs, atvienojot un izņemot to no ēdiena.

## 9.2 Piederumu ievietošana

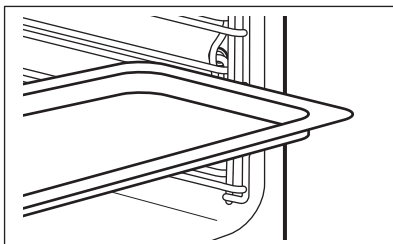
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā paplāte / cepamā panna:

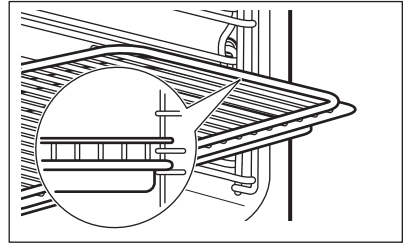
Iebīdiet cepamo paplāti/cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti/cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem

un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

## 9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



### UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



### UZMANĪBU!

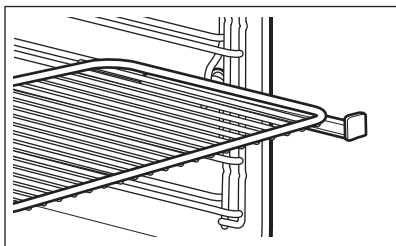
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

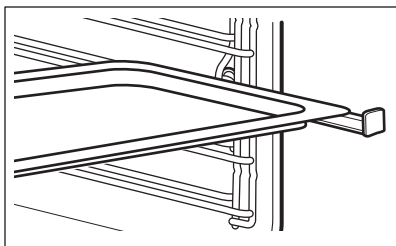


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



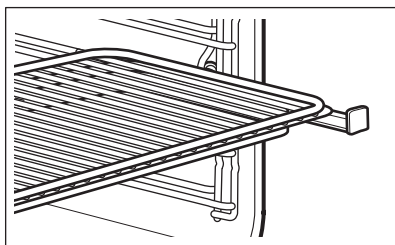
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.






## 10. PAPILDFUNKCIJAS



### 10.1 Izlase

Jūs varat saglabāt savus izlases iestatījumus, piemēram, darb. laiku, temperatūru vai karsēšanas funkciju. Tie pieejami izvēlnē: Izlase. Var saglabāt 20 programmas.

#### Programmas saglabāšana


1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
3. Pieskarieties atkārtoti , līdz displejā būs redzams: SAGLABĀT.
4. Apstipriniet ar **OK**.  
Displejā būs redzama pirmais brīvais atmiņas stāvoklis.
5. Apstipriniet ar **OK**.
6. Ievadiet programmas nosaukumu.  
Sāk mirgot pirmais burts.
7. Pieskarieties  vai , lai mainītu burtu.
8. Nospiediet **OK**.  
Sāk mirgot nākamais burts.
9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.

10. Nospiediet un turiet nospiestu **OK**, lai saglabātu.

Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, pieskarieties  vai  un nospiediet **OK**, lai pārrakstītu esošo programmu.




Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt Prog. Nosaukumu.

#### Programmas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Izlase.
3. Apstipriniet ar **OK**.
4. Izvēlieties savas izlases nosaukumu.
5. Apstipriniet ar **OK**.  
Nospiediet , lai atvērtu izvēlni: Izlase.  
To var arī lietot, kad ierīce ir izslēgta.


## 10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana



Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, ierīci nevar aktivizēt nejauši.


1. Lai ieslēgtu displeju, pieskarieties .
2. Pieskarieties vienlaicīgi  un , līdz displejā redzams paziņojums.  
Lai atslēgtu Bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

## 10.3 Funkciju Bloķēšana

Šī funkcija neļauj nejauši nomainīt sildīšanas funkciju. Funkciju var aktivizēt tikai tad, kad ierīce darbojas.




1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju Bloķēšana.
4. Apstipriniet ar OK.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet . Displejā parādās paziņojums. Nospiediet  vēlreiz un tad OK, lai apstiprinātu.

 Izslēdzot ierīci, izslēdzas arī funkcija.

## 10.4 Iestatīt + Aiziet!

Funkcija ļauj iestatīt karsēšanas funkciju (vai programmu) un izmantot to vēlāk, tikai vienreiz pieskaroties kādam simbolam.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. Laiks.
4. Iestatīt laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.  
Pieskarieties kādam simbolam (izņemot ) lai ieslēgtu funkciju: Iestatīt + Aiziet!. Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija.

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.



- Funkciju Bloķēšana ir aktīva, kad darbojas karsēšanas funkcija.
- Izvēlne: Pamata Iestatījumi ļauj jums ieslēgt un izslēgt funkciju: Iestatīt + Aiziet!.

## 10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (Lampa), Pārtikas sensors, Darb. Laiks, Beigu Laiks.

## 10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- Nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
  - ja ierīce aktivizēta;
  - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties simbolam (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
  - ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt funkciju: Laika Atgādinājums; kad funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

## 10.7 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns,

dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

# 11. IETEIKUMI UN PADOMI



### 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 Durvju iekšpuse

**Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodamā informācija par:**

- plauktu pozīciju numuriem;
- informācija par karsēšanas funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un tipiskām ēdienu temperatūrām;

## 11.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

### Siltuma Uzturēšana

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties uzturēt siltu ēdienu.

Temperatūra regulējas automātiski līdz 80 °C.

### Trauku Uzsildīšana

Lai uzsildītu šķīvjus un ēdienus.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Pārcilājiet trauku kaudzes, kad pagājusi puse no sildīšanai atvēlētā laika (samainiet augšējos ar apakšējiem).

Automātiskā temperatūra ir 70 °C.

Ieteicamais plaukta līmenis: 3.

### Mīklas Raudzēšana

Jūs varat izmanto automātisko funkciju ar jebkuru rauga mīklas recepti. Šis režīms nodrošina labu rūgšanas vidi. Ielieciet mīklu traukā, kas ir pietiekami liels mīklas uzbriedināšanai. Nav nepieciešams to pārklāt. Ielieciet restoto plauktu pirmajā līmenī un uzlieciet uz tā trauku. Aizveriet durvis un iestatiet funkciju. Mīklas Raudzēšana. Iestatiet vajadzīgo laiku.

### Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet pārtiku ar blodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.

## 11.3 Gatavošana pie zemas temp.

Šī funkcija izmanto zemāku gatavošanas temperatūru nekā parastās gatavošanas režīmā. Apejieties ar pārtiku uzmanīgi, lai uzlabotu pārtikas kvalitāti.

### Ieteikumi par pārtikas drošību:

- izmantojiet labas kvalitātes izejvielas;
- vienmēr izmantojiet pēc iespējas svaigākas izejvielas;
- vienmēr glabājiet izejvielas pareizos apstākļos, pirms tās gatavojat;
- vienmēr notīriet pārtiku, pirms to gatavojat;
- lai gūtu labus un drošus rezultātus, vienmēr aplūkojiet vērtības gatavošanas tabulās. Pārbaudiet gatavošanas laiku, temperatūru un pārtikas apmēru;
- pārtiku nedrīkst ilgstoši glabāt temperatūrā, kas zemāka par 60 °C, lai izvairītos no problēmām ar pārtikas drošību;
- izmantojiet zemu temperatūru tikai pārtikai, kuru var ēst nepagatavotu, un dariet to neilgi.
- Zemā temperatūrā gatavotie ēdieni ir visgaršīgākie uzreiz pēc

- pagatavošanas. Ja jūs neēdat ēdienu nekavējoties pēc pagatavošanas, ātri samaziniet tā temperatūru. Lai to izdarītu, ielieciet ēdienu ledus peldē un ievietojiet ledusskapī. Jūs varat gabāt ēdienu ledusskapī 2 - 3 dienas.
- Nelietojiet funkciju Gatavošana pie zemas temp. ēdiena atlieku uzsildīšanai.
  - Neļaujiet jēlai pārtikai saskarties ar pagatavotu pārtiku ēdiena sagatavošanas un cepšanas laikā.
  - Nelietojiet tos pašus instrumentus dažādām lietām, rūpīgi tos nenomazgājot.
  - Lietojot receptes, kur jāizmanto svaigas olas, neļaujiet olu baltumiem vai dzeltenumiem saskarties ar olas čaumalas ārējo daļu.

#### **Padomi un ieteikumi par pārtikas iesaiņošanu vakuumā:**

- Funkcijai Gatavošana pie zemas temp. nepieciešams vakuuma iepakotājs un vakuuma maisiņi.
- Ieteicamais vakuuma iepakotāja veids: kameras tipa vakuuma iepakotājs. Tikai šāda veida vakuuma iepakotājs var iepakot šķidrumus.
- Lietojiet funkcijai Gatavošana pie zemas temp. piemērotus vakuuma maisiņus.
- Nelietojiet vakuuma maisiņus atkārtoti.
- Ielieciet ēdienu vakuuma maisiņā vienā slānī, lai gūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu.
- Lai ēdiens gatavotos ātrāk un vienmērīgāk, iestatiet vakuuma pakāpi uz pašu augstāko.
- Lai droši noslēgtu vakuuma maisiņu, pārliecinieties, ka zona, kas tiks noslēgta, ir tīra.

#### **Vispārēji padomi un ieteikumi funkcijas Gatavošana pie zemas temp. izmantošanai:**

- Lai saglabātu gatavošanas tvaiku, vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas, izmantojot funkciju Gatavošana pie zemas temp.

- Pēc gatavošanas atveriet durvis uzmanīgi, jo ierīcē uzkrājas tvaiks.
- Ēdienam pēc garšas var pievienot eļļu un garšvielas. Eļļa neļauj ēdienam pielipt pie vakuuma maisiņa.
- Ielieciet garšvielas ēdienam mērenā daudzumā jau sākumā, jo garša un smarža neiztvaiko.
- Lai iztvaikotu alkohols no šķidrumiem, uzkarsējiet un uzvāriet šķidrumus pirms to iepakošanas vakuumā.
- Jūs varat aizstāt jēlu ķiploku ar ķiploku pulveri.
- Jūs varat aizstāt olīveļļu ar kādu neitrālu eļļu.
- Lai ēdiens gatavotos ātrāk un vienmērīgāk, iestatiet vakuuma pakāpi uz pašu augstāko (99.9%).
- Gatavošanas laiks ir tikai orientējošs un var atšķirties saskaņā ar jūsu vajadzībām.
- Gatavošanas tabulās norādītais laiks ir paredzēts ēdieniem, kas gatavots 4 personām. Ja ēdiena daudzums ir lielāks, gatavošanas laiks var pieaugt.
- Ja ēdiena apmērs atšķiras no gatavošanas tabulā norādītā, gatavošanas laiks var mainīties.
- Izmantojot vairākus vakuuma maisiņus, novietojiet maisiņus uz režģa tā, lai tie nenosedz viens otru.

### **11.4 Gatavošana pie zemas temp.: Gaļa**

- Skatiet tabulas, lai negatavotu ēdienu pārāk īsu laiku. Nelietojiet gaļas porcijas, kas biežākas par tabulā norādītajām.
- Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir minimālais nepieciešamais laiks. Gatavošanas laiku var palielināt atbilstoši jūsu vēlmēm.
- Izmantojiet tikai gaļu bez kauliem, lai nesabojātu vakuuma maisiņus.
- Lai putnu gaļas filejas garšotu labāk, apacepiet tās ar ādiņu uz leju pirms un pēc ievietošanas vakuuma maisiņā.

## Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu fileja, vidēja	4 cm	800	60	110 - 120	3
Liellopu gaļas fileja, labi izcepta	4 cm	800	65	90 - 100	3
Teļa gaļas fileja, vidēji gatava	4 cm	800	60	110 - 120	3
Teļa gaļas fileja, labi izcepta	4 cm	800	65	90 - 100	3

## Jēra gaļa / medījuma gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra gaļa, pusjēla	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Jēra gaļa, vidēja	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mežacūka	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Trusis, bez kauliem	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

## Putnu gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vistas krūtiņa, bez kauliem	3 cm	750	70	70 - 80	3
Pīles krūtiņa, bez kauliem	2 cm	900	60	140 - 160	3
Tītara krūtiņa, bez kauliem	2 cm	800	70	75 - 85	3



## 11.5 Gatavošana pie zemas temp.: Zivis un jūras veltes

- Skatiet tabulu, lai negatavotu ēdienu pārāk īsu laiku. Nelietojiet zivju porcijas, kas biežākas par tabulā norādītajām.

- Nosusiniet zivju filejas ar papīra dvieļi, pirms liekat tās vakuuma maisiņā.
- Gatavojot divvāku gliemežus, ielejiet vakuuma maisiņā tasi ūdens.

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jūras asara fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Akmeņasara fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Žāvēta zivs	2 filejas, 2 cm	650	65	70 - 75	3
Ķemmes gliemene	liela izmēra	650	60	100 - 110	3
Divvāku gliemeži ar čaulu		1000	95	20 - 25	3
Garneles bez čaulas	liela izmēra	500	75	26 - 30	3
Astoņkājis		1000	85	100 - 110	3
Foreles fileja 1)	2 filejas, 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Laša fileja 1)	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Lai novērstu olbaltumvielu noplūdi, izmērcējiet zivi 10 % sālsūdenī (100 g sāls uz 1 litru ūdens) 30 minūtes un nosusiniet ar papīra dvieļi, pirms ieliekat to vakuuma maisiņā.

## 11.6 Gatavošana pie zemas temp.: Dārzeni

- Nomizojiet dārzenus, ja nepieciešams.
- Dažu dārzeņu krāsa var mainīties, kad tie tiek nomizoti un gatavoti

vakuuma iepakojumā. Lai gūtu labāku rezultātu, gatavojiet ēdienu uzreiz pirms sagataves darbu veikšanas.

- Lai saglabātu artišoķu krāsu, ielieciet tos ūdenī ar citronu sulu pēc tam, kad tie ir notīrīti un sagriezti.

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Spargēļi, zaļi	veseli	700 - 800	90	40 - 50	3

Ēdiens	Ēdiena biezums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sparģeļi, balti	veseli	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukīni	1 cm biezas šķēles	700 - 800	90	35 - 40	3
Puravs	salmiņi vai riņķi	600 - 700	95	40 - 45	3
Baklažāns	1 cm biezas šķēles	700 - 800	90	30 - 35	3
Ķirbis	2 cm biezi gabaliņi	700 - 800	90	25 - 30	3
Pipari	salmiņi vai ceturtdaļas	700 - 800	95	35 - 40	3
Selerija	1 cm biezi riņķi	700 - 800	95	40 - 45	3
Burkāni	0,5 cm biezas šķēles	700 - 800	95	35 - 45	3
Selerijas sakne	1 cm biezas šķēles	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenhelis	1 cm biezas šķēles	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartupeļi	1 cm biezas šķēles	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artišoku sirdis	sadalītas četrās daļās	400 - 600	95	45 - 55	3

## 11.7 Gatavošana pie zemas temp.: Augļi un saldie ēdieni

- Nomozojiet augļus, izņemiet kauliņus un serdes, ja nepieciešams.
- Lai saglabātu ābolu un bumbieru krāsu, ielieciet tos ūdenī ar citronu

sulu pēc tam, kad tie ir nofirīti un sagriezti.

- Lai gūtu labāku rezultātu, gatavojiet ēdienu uzreiz pirms sagataves darbu veikšanas.

Ēdiens	Ēdiena biezums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Persiks	sagriezts uz pusēm	4 augļi	90	20 - 25	3
Plūme	sagriezts uz pusēm	600 g	90	10 - 15	3
Mango	sagriezts apm. 2 x 2 cm lielos kubciņos	2 augļi	90	10 - 15	3
Nektarīns	sagriezts uz pusēm	4 augļi	90	20 - 25	3
Ananāss	1 cm biezas šķēles	600 g	90	20 - 25	3

Ēdiens	Ēdiena biezums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābols	sadalīts četrās daļās	4 augļi	95	25 - 30	3
Bumbieris	sagriezts uz pusēm	4 augļi	95	15 - 30	3
Vaniļas krēms	350 g katrā maisiņā	700 g	85	20 - 22	3

## 11.8 Mitrums Augsts



### BRĪDINĀJUMS!

Atverot cepeškrāsns durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.

Funkcija ir piemērota visiem ēdiena veidiem - kā svaigiem, tā arī saldētiem. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, kukurūzu, mannu un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Lai pareizi pagatavotu katru ēdienu, gatavojiet tādus, kuru gatavošanas laiks

ir gandrīz vienāds. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. Ievietojiet ēdienus pareizajos ēdiena gatavošanas traukos un ievietojiet traukus plauktos. Izkārojiet atstarpi starp ēdiena gatavošanas traukiem, lai tvaiks varētu cirkulēt.

### Sterilizēšana

- Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).
- Ievietojiet tīros traukus plaukta centrā pirmajā līmenī. Novietojiet tos tā, lai atvere būtu vērsta uz leju nelielā leņķī.
- Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 minūtēm.

### Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Artišoki	99	50 - 60	2
Baklažāni	99	15 - 25	2
Ziedkāposti, veseli	99	35 - 45	2
Ziedkāposti, ziedkopas	99	25 - 35	2
Brokoļi, veseli	99	30 - 40	2
Brokoļi, ziedkopas <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Sēņu šķēlītes	99	15 - 20	2
Zirņi	99	20 - 30	2
Fenhelis	99	25 - 35	2
Burkāni	99	25 - 35	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kolrābji, strēmeles	99	25 - 35	2
Paprika, salmiņi	99	15 - 20	2
Puravi, rīpiņas	99	20 - 30	2
Zaļās pupas	99	35 - 45	2
Lauka salāti, ziedkopas	99	20 - 25	2
Briseles kāposti	99	25 - 35	2
Bietes	99	70 - 90	2
Melnā sakne	99	35 - 45	2
Selerija, kubiņos	99	20 - 30	2
Sparģeļi, zaļie	99	15 - 25	2
Sparģeļi, baltie	99	25 - 35	2
Spināti, svaigi	99	15 - 20	2
Nolobīti tomāti	99	10	2
Baltās kāršu pupas	99	25 - 35	2
Virziņkāposti	99	20 - 25	2
Cukini, šķēlītēs	99	15 - 25	2
Pupas, blanšētas	99	20 - 25	2
Dārzeni, blanšēti	99	15	2
Žāvētas pupas, izmērcētas (ūdens/pupu attiecība 2:1)	99	55 - 65	2
Sniega zirņi (pipari)	99	20 - 30	2
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	99	40 - 45	2
Ķirbis, kubiciņi	99	15 - 25	2
Skābēti kāposti	99	60 - 90	2
Saldie kartupeļi	99	20 - 30	2
Tomāti	99	15 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldās kukurūzas vāļīte	99	30 - 40	2

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

#### Sānu trauki / piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga mīklas klimpas	99	25 - 35	2
Kartupeļu klimpas	99	35 - 45	2
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	99	45 - 55	2
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Vārīti kartupeļi, daiviņās	99	35 - 45	2
Maizes klimpa	99	35 - 45	2
Svaigi Tagliatelle makaroni	99	15 - 25	2
Polenta (šķidruma attiecība 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgurs (ūdens/bulgura attiecība 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskuss (ūdens/kuskusa attiecība 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (vācu makaronu veids)	99	25 - 30	2
Aromātiskie rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1)	99	30 - 35	2
Lēcas, sarkanās (ūdens/lēcu attiecība 1:1)	99	20 - 30	2
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 2:1)	99	55 - 60	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	99	40 - 55	2
Mannas pudiņš (piena/mannas attiecība 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Ūdens un rīsu attiecība var atšķirties atkarībā no rīsu veida.

#### Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu šķēles	99	10 - 15	2
Karstas ogas	99	10 - 15	2
Augļu kompots	99	20 - 25	2
Šokolādes kausēšana	99	10 - 20	2

#### Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele, aptuveni 250 g	85	20 - 30	2
Garneles, svaigas	85	20 - 25	2
Garneles, saldētas	85	30 - 40	2
Laša filejas	85	20 - 30	2
Taimiņš, aptuveni 1000 g	85	40 - 45	2
Divvāku Gliemeži	99	20 - 30	2
Butes fileja	80	15	2

#### Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis, 1000 g	99	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35	2
Vista, apvārīta, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa/cūkas fileja bez kājām, 800 -1000 g	90	80 - 90	2
Kasseler gaļas cepe- tis, apvārīts	90	70 - 90	2
Tafelspitz (vārīts liel- lops)	99	110 - 120	2
Cūkgaļas Sardelītes	80	15 - 20	2
Bavāriešu teļa gaļas desa (baltā desa)	80	20 - 30	2
Vīnes desa	80	20 - 30	2

### Olas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Olas, cietas	99	18 - 21	2
Olas, vidēji cietas	99	12 - 13	2
Olas, mīkstas	99	10 - 11	2

## 11.9 Infratermiskā Grilēšana un Mitrums Augsts secīgi

Apvienojot funkcijas, jūs varat pagatavot gaļu, dārzeni un piedevas citu pēc cita. Visus ēdienus varēs pasniegt vienlaikus.

- Lai sākotnēji ceptu ēdienu, izmantojiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana.
- Ievietojiet sagatavotos dāržņus un piedevas ēdiena gatavošanas traukos, kas ir piemēroti cepeškrāsnij

un tad ielieciet tos cepeškrāsnī pie cepeša.

- Atzdesējiet cepeškrāsnī līdz aptuveni 80 °C temperatūrai. Lai atzdesētu ierīci ātrāk, atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
- Ieslēdziet funkciju: Mitrums Augsts. Gatavojiet visu kopā, līdz gatavs.

Ēdiens	Infratermiskā Grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Mitrums Augsts (otrais solis: pievienojiet dāržņus)		
	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas ce- petis 1 kg Briseles kāposti, polenta	180	60 - 70	gaļa: 1	99	40 - 50	gaļa: 1 dāržņi: 3

Ēdiens	Infratermiskā Grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Mitrums Augsts (otrais solis: pievienojiet dārzeņus)		
	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis, 1 kg, Kartupeļi, dārzeņi, gaļas mērcē	180	60 - 70	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Teļa cepetis 1 kg, Rīsi, dārzeņi	180	50 - 60	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3

## 11.10 Mitrums Zems

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Liellopu gaļas cepetis 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa cepetis 1000 g	180	80 - 90	2
Gaļas rulete, jēla, 500 g	180	30 - 40	2
Kūpināta cūkas mugura 600 - 1000 g (jāmērcē 2 stundas)	160 - 180	60 - 70	2
Vista 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pīle 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Zoss 3 000 g	170	130 - 170	1
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	2
Makaronu sacepums	170 - 190	40 - 50	2
Lazanja	170 - 180	45 - 55	2
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 210	25 - 35	2
Cepšanai gatavās maizītes	200	15 - 20	2



Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g, saldētas	200	25 - 35	2

### 11.11 - Mitrums Augsts

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēms / augļu pīrāgs atsevišķos traukos <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Ceptas olas <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terīne <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Plāna zivs fileja	85	15 - 25	2
Bieza zivs fileja	90	25 - 35	2
Maza zivs līdz 350 g	90	20 - 30	2
Vesela zivs līdz 1000 g	90	30 - 40	2
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Turpiniet gatavot vēl pusstundu, turot cepeškrāsns durvis aizvērtas.

### 11.12 - Vidējs Mitrums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 200	25 - 35	2
Salda maize	160 - 170	30 - 45	2
Saldie rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	170 - 180	20 - 35	2
Saldie cepeškrāsns ēdieni	160 - 180	45 - 60	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēta gaļa	140 - 150	100 - 140	2
Cūkgaļas ribiņas	140 - 150	75 - 100	2
Cepta zivs fileja	170 - 180	25 - 40	2
Cepta zivs	170 - 180	35 - 45	2

### 11.13 Reģenerācija

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15	2
Makaroni	110	10 - 15	2
Rīsi	110	10 - 15	2
Klimpas	110	15 - 25	2

### 11.14 Jogurta Funkcija

Izmantojiet šo funkciju jogurta pagatavošanai.

Sastāvdaļas:

- 1 l piena
- 250 g dabīga jogurta

Metode:

Sajauciet jogurtu ar pienu un iepildiet jogurta traukos.

Ja tiek izmantots jēlpiens, uzsildiet pienu līdz vārīšanās temperatūrai un pēc tam atdzesējiet līdz 40 °C. Pēc tam sajauciet jogurtu ar pienu un iepildiet jogurta traukos.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Biezs jogurts	42	5 - 6	2
Vidēji biezs jogurts	42	7 - 8	2

### 11.15 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un konditorejas izstrādājumus dažādos augstumos, tie no sākuma var aprūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šis atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

## 11.16 Cepšanas padomi

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

## 11.17 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	Ventilatora Karšēšana	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskvītķūka bez taukiem	Ventilatora Karšēšana	140 - 150	35 - 50	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakš-karsēšana	160	35 - 50	2
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Kar-sēšana	160	60 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakš-karsēšana	180	70 - 90	1
Siera torte	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš./Apakškar-sēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakškar-sēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš./Apakškar-sēšana	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļķūka/cukura kūkas	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Ventilatora Karšēšana	150 - 170	30 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Augš./Apakškaršēšana	170	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karšēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškaršēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

#### Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karšēšana	140	20 - 35	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškaršēšana	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	15 - 20	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Karšēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Karšēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karšēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Karšēšana	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora Karšēšana	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš./Apakškaršēšana	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.18 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums <sup>1)</sup>	Infratermiskā Grilēšana	170 - 190	15 - 35	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karšēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	30 - 60	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## 11.19 Ventilatora Kars. + Tvaiks

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55	3
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70	3
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60	3
Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks)	160 - 170	70 - 80	3
Baltmaize	190 - 200	55 - 70	3

## 11.20 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Krēmkūkas/ eklēri	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Bulciņas	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.21 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1



Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Neraudzēta maize	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

## 11.22 Cepeša cepšana

- Cepšanai jālieto karstumizturīgi cepeškrāsns trauki. Skatiet ražotāja norādes.
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Ielejiet šķidrums dzīļajā pannā, lai novērstu gaļas sulas vai tauku sadedzināšanu uz tās virsmas.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.
- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.
- Lai gaļa būtu sulīga:
  - cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
  - cepiet gaļu un zivis gabalos, kas sver vismaz 1 kg.
  - Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

## 11.23 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	Augš./ Apakškaršēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biežuma: cm	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

#### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	170 - 190	30 - 60	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g - 1 kg	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	90 - 120	1

#### Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Teļa locītava	1.5 - 2	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150	1

#### Jēra Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja/jēra cepetis	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	40 - 60	1

#### Medījums

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1 kg	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

#### Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	40 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	Infratermiskā Grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

#### Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	30 - 50	1

## 11.24 Grils

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

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



### UZMANĪBU!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

## Grils

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

## Ātrā Grilēšana

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	5
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

## 11.25 Saldēta Pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	190 - 210	15 - 25	3
Kartupeļi frī, biezi	190 - 210	20 - 30	3
Kroketes	190 - 210	20 - 40	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas Spārniņi	180 - 200	40 - 50	2

### Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Kartupeļi frī <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Augš./Apakškar-sēšana vai Infra-termiskā Grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Bagetes	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3

<sup>1)</sup> Kartupeļus frī gatavošanas laikā apgrieziet 2 - 3 reizes.

## 11.26 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai nodrošinātu, ka gaļai ir pareiza cepeša iekšējā temperatūra (skatiet Temperatūras sensora tabulu).

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraidiet temperatūras sensoru gaļā.
4. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Teļa cepetis	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 11.27 Konservēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
  - Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
  - Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
  - Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk par sešām viena litra burciņām.
  - Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
  - Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
  - Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

#### Mīksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Zemenes/mellenes/avenes/gatavas ērkšķogas	160 - 170	35 - 45	-

#### Augļi ar kauliņiem

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

#### Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Jaukti marinēti dārzeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji/zirņi/spargēļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

## 11.28 Žāvēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika,

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.29 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	170 - 190	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brioši	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	170 - 190	50 - 70	2
Tumšā maize	170 - 190	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	40 - 60	2
Tīti miltu produkti	190 - 210	20 - 35	2

### 11.30 Pārtikas sensors tabula

Liellopa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Liellopu gaļas cepetis	45	60	70
Fileja	45	60	70

Liellopa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Viltotais zaķis	80	83	86

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis, Cepetis	80	84	88
Karbonāde (mugura), Kūpināta cūkgaļas fileja, Kūpināta fileja, vārīta	75	78	82

Teļa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa cepetis	75	80	85
Teļa locītava	85	88	90

Aitas / jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Aitas stilbiņš	80	85	88
Auna muguras gabals	75	80	85



Aitas / jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja, Jēra cepetis	65	70	75
Medījums	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zaķa mugura, Brieža mugura	65	70	75
Zaķa kāja, Vesels zaķis, Brieža kāja	70	75	80
Putnu Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista (vesela / puse / krūts)	80	83	86
Pīle (vesela / puse), Tītars (vesels / krūts)	75	80	85
Pīle (krūts)	60	65	70
Zivis (lasis, forele, zandarts)	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs (vesela / liela / tvaicēta), Zivs (vesela / liela / cepta)	60	64	68
Sautējumi - termiski apstrādāti dārzeņi	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums, Brokoļu sautējums, Fenheļa sautējums	85	88	91
Sautējumi - Pikanti	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Kanneloni, Lazanja, Makaronu sacepums	85	88	91

Sautējumi - Saldi	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar / bez augļiem, Rīsu putras sautējums ar / bez augļiem, Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

### 11.31 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Funkcijas pārbaudes: Mitrums Augsts.

Ēdiens	Konteiners (Gastro-norm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi <sup>1)</sup>	1 x 2/3atdaļīti	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi <sup>1)</sup>	2 x 2/3 atdaļīti	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi <sup>1)</sup>	1 x 2/3atdaļīti	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldēti zirņi	2 x 2/3 atdaļīti	2 x 1500	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Lai notīrītu apakšējo daļu kaļķakmens atlieku gadījumā, izmantojiet dažas pīles etiķa.
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.
- Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.
- Nosusiniet cepeškrāsns, kad tās tilpne pēc lietošanas ir slāpja.

## 12.2 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie bojā emaljas un nerūsējošā tērauda daļas.

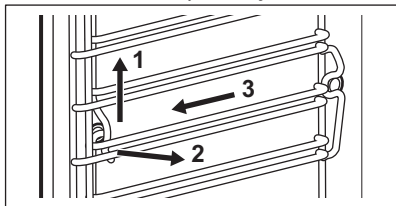
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop), kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

## 12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

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

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 12.4 Tvaika Tīrīšana

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.



Labākam rezultātam jums jāpalaiž tīrīšanas funkcija, kad ierīce ir auksta.



Norādītais laiks attiecas uz funkcijas ilgumu un neietver laiku, kas nepieciešams ierīces tilpnes tīrīšanai.

Kad tvaika tīrīšanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
2. Izvēlieties izvēlnē tvaika tīrīšanas funkciju: Tīrīšana.

**Tvaika Tīrīšana** - funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

- a) Aktivizējiet funkciju.
- b) Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
- c) Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.

**Tvaika Tīrīšanas Plus** - funkcijas darbība ilgst aptuveni 75 minūtes.

- a) Vienmērīgi uzsmidziniet piemērotu tīrīšanas līdzekli uz emaljas un tērauda daļām cepeškrāsns iekšpusē. Pirms tīrīšanas procedūras sākšanas pārliecinieties, ka ierīce ir auksta.
- b) Aktivizējiet funkciju. Pēc aptuveni 50 minūtēm, kad pirmā programmas daļa ir beigusies, atskan skaņas signāls.
- c) Nospiediet **OK**.



Ar šo tīrīšanas procedūra nebeidzas. Ievērojiet displejā redzamās norādes, lai pabeigtu tīrīšanu.

- d) Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tīltnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
  - e) Nospiediet OK.  
Sāk darboties pēdējā procedūras daļa. Šī stadija ilgst aptuveni 25 minūtes.
3. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Tīltnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni.
  4. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.

Pēc tīrīšanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Nogaidiet, līdz ierīce nožuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām.

## 12.5 Tīrīšanas Atgādinājums

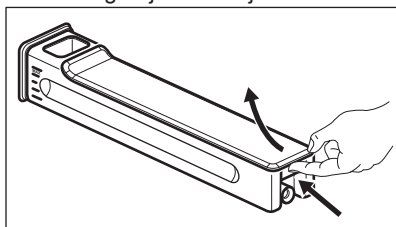
Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Izpildiet funkciju Tvaika Tīrīšanas Plus.

Funkciju var aktivizēt / deaktivizēt:  
Tīrīšanas Atgādinājums izvēlnē: Pamata Iestāījumi.

## 12.6 Ūdens atvilktnes tīrīšana

Izņemiet ūdens atvilktni no ierīces.

1. Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirkījumam.



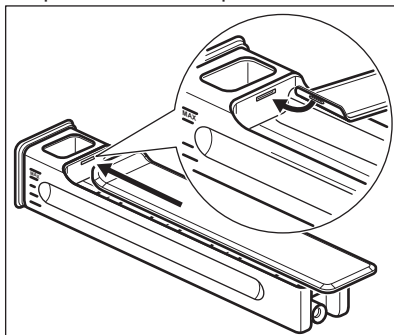
2. Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tas atbloķējas.
3. Ar roku nomazgājiet ūdens atvilktnes detaļas. Lietojiet krāna ūdeni un ziepes.



Neizmantojiet abrazīvus sūkļus. Neievietojiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.

Pēc ūdens atvilktnes detaļu nomazgāšanas samontējiet ūdens atvilktni.

1. Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdiet to atvilktnes korpusā.
2. Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.



3. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
4. Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.

## 12.7 Tvaika ģenerators sistēma - Atkaļķošana


Ja tvaika ģenerators darbojas, iekšpusē uzkrājas kaļķakmens (sakarā ar kalcija saturu ūdenī). Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, iztīriet tvaika ģenerators sistēmu.

Izņemiet visus piederumus.


Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana. Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas. Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.


1. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
2. Nospiediet OK.
3. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
4. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
5. Ievietojiet ūdens atvilktni.
6. Nospiediet OK.  
Tas aktivizē pirmo procedūras daļu: Atkaļķošana.

 Šī daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.

7. Iztukšojiet cepamo pannu pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
8. Nospiediet OK.
9. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni.  
Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu palicis tīrīšanas līdzeklis.
10. Ievietojiet ūdens atvilktni.
11. Nospiediet OK.  
Tas aktivizē otro procedūras daļu: Atkaļķošana. Tas izskalos tvaika generatoru.

 Šī daļa ilgst aptuveni 35 minūtes.

Pēc procedūras beigām izņemiet grilu/ cepamo paplāti.

 Ja funkcija: Atkaļķošana netiek veikta pareizi, displejā būs redzams paziņojums, kura tiks teikts to atkārtot.

Ja cepeškrāsns ir mitra un slapja, noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas durvis.

## 12.8 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkaļķošana. Šie atgādinājumi aktivizējas katru reizi, kad jūs izslēdzat ierīci.

Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkaļķošanas ciklu.

Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu.



Ja jūs neveicat ierīces atkaļķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas.  
Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

## 12.9 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana

Izņemiet visus piederumus.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana. Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Nospiediet OK.
3. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni.
4. Nospiediet OK.  
Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

## 12.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

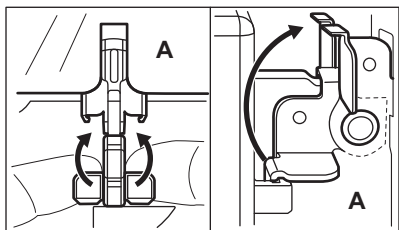
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



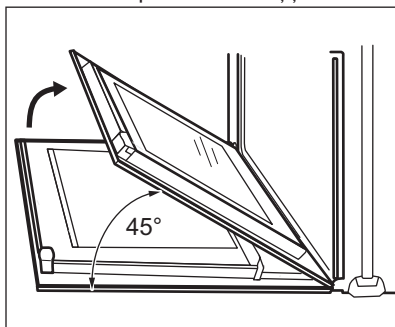
### BRĪDINĀJUMS!

Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas.

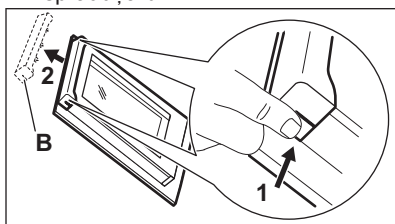
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 45° leņķī.



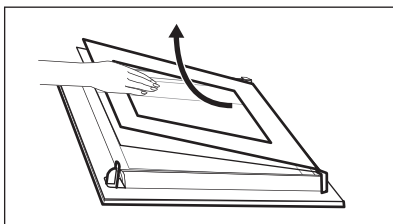
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstaš drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



#### UZMANĪBU!

Apejoties ar stiklu ar spēku, it īpaši spiežot uz priekšējā paneļa malām, stikls var saplīst.

7. Paveiciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
8. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.



9. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pārlicinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

## 12.11 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērs lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.



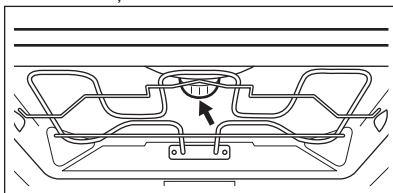
#### BRĪDINĀJUMS!

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

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

## Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. Uzstādiet metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.
3. Noņemiet un noīriiet metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiet metāla vāciņu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

## Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.

# 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



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

## 13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to.</li> <li>Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</li> </ul>
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Pēc ievietošanas ūdens atvilktnē nepaliek ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens atvilktnes vāku.	Pareizi uzstādiat ūdens atvilktnes vāku.
Ūdens tek no ūdens atvilktnes pēc tās nešanas vai ievietošanas ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens atvilktnes vāku.	Pareizi uzstādiat ūdens atvilktnes vāku.
Ūdens tek no ūdens atvilktnes pēc tās nešanas vai ievietošanas ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens līmeņa ierobežotāju.	Pareizi uzstādiat ūdens līmeņa ierobežotāju ūdens atvilktnē.
Ūdens atvilktnē nepaliek ierīcē, kad mēģināt to iebīdīt.	Jūs pilnībā nenošpiežat ūdens atvilktnes korpusu.	Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē, stumjot to līdz beigām.
Grūti iztīrīt ūdens atvilktni.	Jūs nenoņēmat vāku un ūdens līmeņa ierobežotāju.	Skatiet sadaļu "Ūdens atvilktnes tīrīšana".
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas procesa grīlā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliecinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir neīris ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.



Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcijas darbības beigās cepeškrāsns tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas.	Pārklājiet visu cepeškrāsns tilpnes iekšpusi ar plānu mazgāšanas līdzekļa kārtu. Vienmērīgi izsmidziniet mazgāšanas līdzekli.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Tvaika tīrīšanas funkcijas sākotnējā temperatūra cepeškrāsns iekšpusē bija pārāk augsta.	Atkārtojiet ciklu. Palaidiet ciklu, kad ierīce ir auksta.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmat sānu režģus, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var novadīt siltumu uz cepeškrāsns sienām un mazināt tīrīšanas efektivitāti.	Izņemiet sānu režģus no ierīces un atkārtojiet funkciju.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmat piederumus no ierīces, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var negatīvi ietekmēt tvaika ciklu un mazināt tā efektivitāti.	Izņemiet piederumus no ierīces un atkārtojiet funkciju.

## 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 ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

## 14. TEHNISKIE DATI

### 14.1 Tehniskie dati

Spriegums	220 – 240 V
Frekvence	50 Hz

## 15. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 15.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa noteikšana	BSE792320B BSE792320M	
Energoefektivitātes indekss	81.0	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.68 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BSE792320B	40.0 kg
	BSE792320M	40.0 kg

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

### 15.2 Enerģijas taupīšana



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

#### Vispārēji padomi

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.

Izmantojiet metāla traukus, lai 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.

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Dažām karsēšanas funkcijām, ja ir aktivizēta programma ar laika izvēli Darb. Laiks vai Beigu Laiks, un gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, sildelementi automātiski izslēdzas par 10% ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

#### Ēdiena siltuma uzturēšana

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

siltu. Displejā būs redzams atlikušā siltuma indikators vai temperatūra.

#### **Gatavošana ar izslēgtu lampu**

Izslēdziet lampu uz gatavošanas laiku un ieslēdziet to tikai, kad ir vajadzība.

#### **Ventilatora Kars. + Tvaiks**


Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Tā darbojas tā, ka temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no displejā norādītās


temperatūras gatavošanas cikla laikā un gatavošanas laiks var atšķirties no citu programmu gatavošanas laikiem.

Izmantojot Ventilatora Kars. + Tvaiks, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Jūs varat atkal ieslēgt lampu, bet tādējādi samazināsies sagaidāmais enerģijas ietaupījums.

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867343276-A-262017



**AEG**