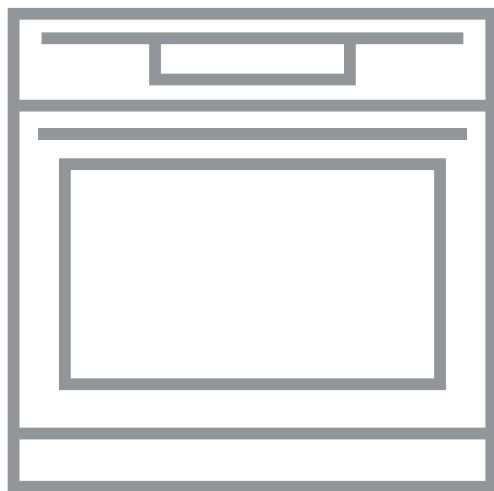


# USER MANUAL



## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	9
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	11
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	11
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	12
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	24
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	27
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	28

## 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 pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Neīrīet 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. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet 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.
- Nodrošiniet 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 elektroģikla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīdzdu.
- 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 traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliedzinieties, 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 saturošu 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 nenofīrāms traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdiena 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 silts un mitrs, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto 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 tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājtsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

## 2.6 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

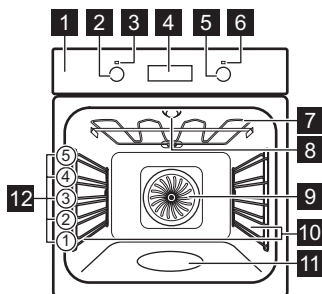
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 2.7 Servisa izvēlne

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

# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

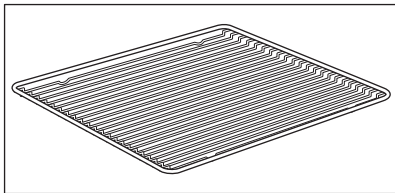
## 3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras indikators / simbols
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Iekšienes izcilnis
- 12 Cepšanas līmeņi

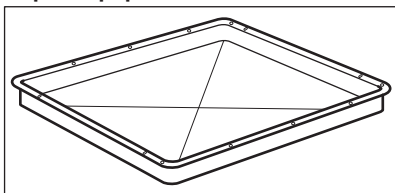
## 3.2 Piederumi

### Restes



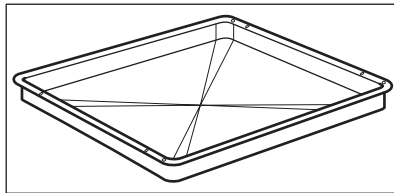
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.

### Cepamā paplāte



Kūkām un cepumiem.

### Grils-/ Cepamā panna



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

## 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



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



Lai iestāfītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

### 4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirsīs uz āru.

## 5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana












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


- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.

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

## 5.3 Cepeškrāsns funkcijas

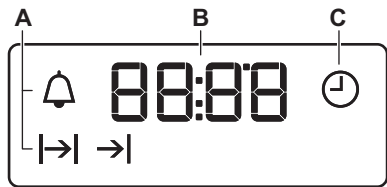
Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
 Apgaismojums (Lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
 Ventilatora Karšēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Pīcas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnīšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Augš. + apakškaršēšana (Augš./Apakškaršēšana)/ Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Plašāku informāciju par Tīrīšanu ar ūdeni, skatiet sadaļā "Kopšana un tīrīšana".
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.



Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai aprūrinātu produktus.


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

## 5.4 Displejs








- A. Funkciju indikatori
- B. Laika displejs
- C. Funkciju indikators

## 5.5 Taustiņi

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


# 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



## 6.1 Pulksteņa funkciju tabula

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



## 6.2 Laika iestatīšana. Laika mainīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.





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

Piespiediet  vai  pareiza laika iestatīšanai.


Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz  sāk mirgot.





## 6.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana


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


Displejā tiks parādīts .

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

## 6.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana









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

Displejā tiks parādīts .

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

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





## 6.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

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

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

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


## 6.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana


1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.

Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 6.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.

2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodzīst pēc dažām sekundēm.

## 7. PIEDERUMU LIETOŠANA

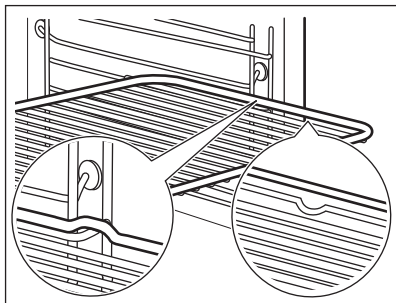


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Piederumu ievietošana

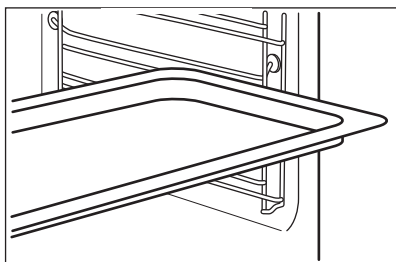
Restots plaukts:

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



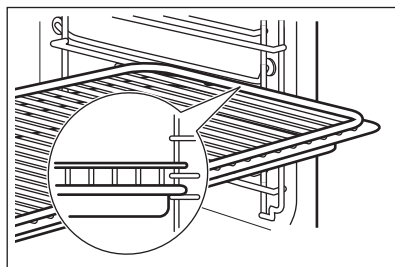
Cepamā paplāte / cepamā panna:

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.

## 8. PAPILDFUNKCIJAS

### 8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces

virsma vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 9. 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.

### 9.1 Durvju iekšpuse

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

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

### 9.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā

### 9.3 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.

ierīce. 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 pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties 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.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.

## 9.4 Cepšana vienā līmenī:

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

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

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēmķūkas / eklēri	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Ventilatora Karsēšana	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Augš./Apakškarsēšana	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

#### Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandelcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Karsēšana	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maizīte	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 9.5 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums <sup>1)</sup>	Turbo grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklā-tas ar kausētu sieru	Ventilatora kar-sēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora kar-sēšana	160 - 170	30 - 60	1

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

## 9.6 Cepšana daudzos līmeņos

Lietojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet 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
No biskvītūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	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	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

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

## 9.7 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	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
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2



Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

## 9.8 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 dzīlajā 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.

## 9.9 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1-1,5 kg	Augš./ Apakškarsēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biežuma cm	Infratermiskā grilēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	0.75 - 1	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	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 (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1	Augš./Apakškarsēšana	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Brieža mugura	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 karts	Infratermiskā grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	0,4 - 0,5 katra	Infratermiskā grilēšana	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broilēris	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1.5 - 2	Infratermiskā grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3.5 - 5	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2.5 - 3.5	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 - 6	Infratermiskā grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

## Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	Augš./Apakškarsēšana	210 - 220	40 - 60	1

## 9.10 Grilēšana

- 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 cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

## Grilēšana

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
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
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 garnē- jumu	6 - 8	-	4

## 9.11 Apakš. + grils + ventilators

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pīca American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pīca, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Pīcas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3

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

## 9.12 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.
- Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.
- Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsnī iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsnī iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0.5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

## 9.13 Konservēšana - Apakšarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- 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 vārties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena

litra burku gadījumā), izslēdziet  
cepeškrāsni vai samaziniet

temperatūru līdz 100 °C (skatīt  
tabulu).

#### Mīksti augļi

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

#### Augļi ar kauliņiem

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

#### Dārzeņi

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

<sup>1)</sup> Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

## 9.14 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

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

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

#### 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 skābē- šanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
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

## 9.15 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1:2013 un IEC 60350-1:2011

Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1

Cepšana vienā līmenī. Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	25 - 40	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškarsēšana	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora Karsēšana	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš./Apakškarsēšana	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
				2 stā-vokļi	3 stā-vokļi
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora karsēšana.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

Grilēšana

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Toast /Graudziņš	Grilēšana	maks.	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak /Liellopu gaļas steiks	Grilēšana	maks.	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

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

<sup>2)</sup> Apgrieziet, kad pagājusi puse no paredzētā laika.

## 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

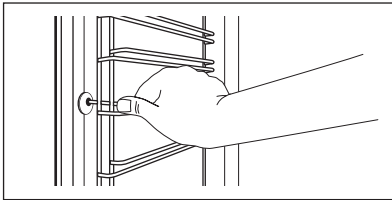


- Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

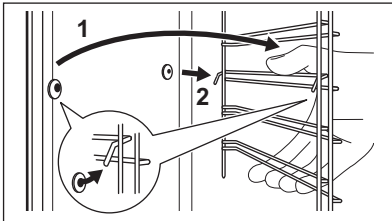
## 10.2 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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




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



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 10.3 Tīrīšana Ar Ūdeni

Tīrīšana ar ūdeni izmanto tvaiku, lai palīdzētu notīrīt no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

1. Ielejiet 300 ml ūdens tvertnē tīrīšanai ar ūdeni cepeškrāsns apakšā.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu auduma drānu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pirms pieskaraties ierīcei, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Var gūt apdegumus.

## 10.4 Cepeškrāsns griesti



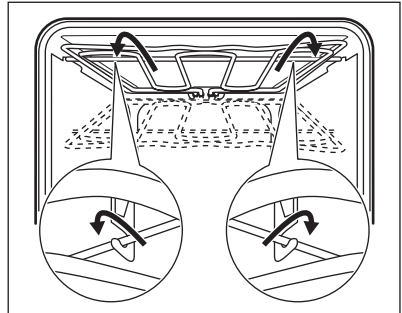
### BRĪDINĀJUMS!

Pirms pārbaudes veikšanas deaktivizējiet ierīci. Pārlicinieties, ka ierīce atdzisusi. Var gūt apdegumus.

Izņemiet plauktu balstus.

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, augšējo sildelementu var nolaist uz leju.

1. Satveriet sildelementu priekšpusē ar abām rokām.
2. Pavelciet to uz priekšu pret atsperes pretestību un laukā no diviem turētājiem.



Sildelements nolaižas uz leju.

3. Notīriet cepeškrāsns griestus.
4. Uzstādiet sildelementu, veicot darbības pretējā secībā.



Uzstādiet sildelementu pareizi, balstot uz balstiem abās ierīces iekšējās sienas pusēs.

5. Uzstādiet plauktu balstus.

## 10.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

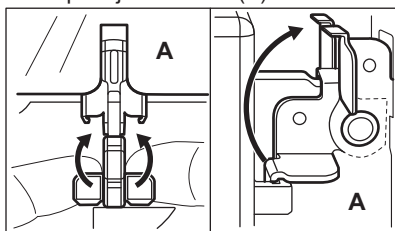
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



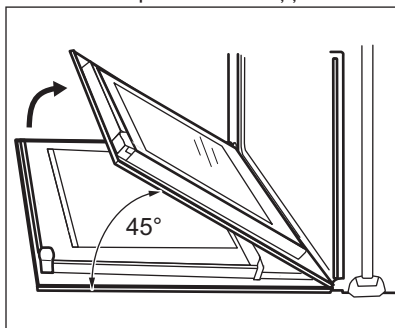
### BRĪDINĀJUMS!

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

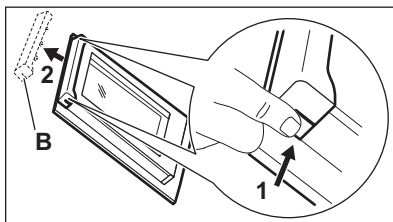
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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



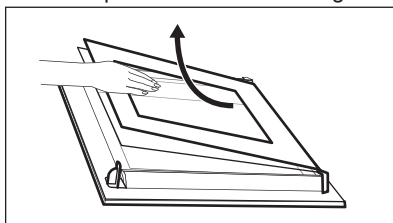
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstaš drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa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



### UZMANĪBU!

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

7. Pavelciet 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!

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

## 10.6 Lampas maiņa

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



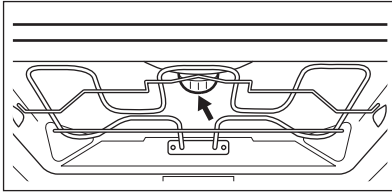
### BRĪDINĀJUMS!

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

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

## Augšējā lampa

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



2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 11. PROBLĒMRISINĀŠANA



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

### 11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai izslēgt. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls.	Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
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.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

### 11.2 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.)	.....

## 12. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa noteikšana	BES331010M
Energoefektivitātes indekss	103.5
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.99 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.88 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	33.0 kg

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

### 12.2 Enerģijas taupīšana



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

#### Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsnī.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

**Gatavošana ar ventilatoru**


Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.


**Ēdiena siltuma uzturēšana**

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu

atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

## 13. 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)



867336103-B-312017



**AEG**