

# USER MANUAL



## SATURS

|  |    |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....           | 2  |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....            | 4  |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....          | 7  |
| 4. VADĪBAS PANELIS.....                | 8  |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 8  |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....            | 8  |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....            | 10 |
| 8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....            | 12 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS.....                | 14 |
| 10. IETEIKUMI UN PADOMI.....           | 15 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....           | 28 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....             | 30 |
| 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....            | 33 |

## 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

ℹ 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.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties 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.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedcinieties, 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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānofīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- 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 piegādātās uzstādīšanas norādes.
- 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.
- Pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrošoka 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: automātslēdzī, drošinātāji (no

- turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
  - Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

## 2.3 Izmantošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifiskācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu 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 nenofīrāmus 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 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektroīkla.
- Pārlicinieties, 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.
- 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.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā. Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
  - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
  - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
  - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
  - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
  - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.

- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Servisa izvēlne

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

## 2.8 Ierīces utilizācija



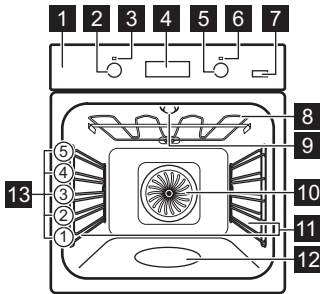
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

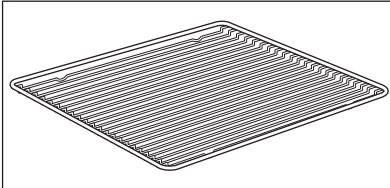
### 3.1 Galvenais pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras indikators / simbols
- 7 Papildu tvaika taustiņš
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Cepšanas līmeņi

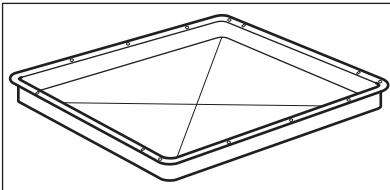
### 3.2 Piederumi

#### Restots plaukts



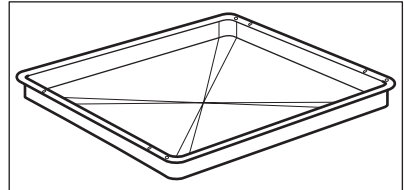
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

#### Cepamā paplāte



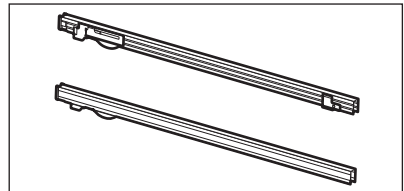
Kūkām un cepumiem.

#### Grils-/ Cepamā panna



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

#### Teleskopiskās vadotnes



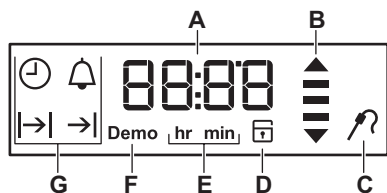
Plauktiem un paplātēm.

## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Taustiņi

| Sensora lauks/taustiņš | Funkcija       | Apraksts  |
|------------------------|----------------|---|
| —                      | MĪNUS          | Lai iestatītu laiku.                                  |
|                        | PULKSTENIS     | Lai iestatītu pulksteņa funkciju.                     |
| +                      | PLUS           | Lai iestatītu laiku.                                  |
|                        | PAPILDU TVAIKS | Lai ieslēgtu Papildu ventilatora karsēšanas funkciju. |

### 4.2 Displejs



- A. Taimeris / Temperatūra
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Stundas/minūtes
- F. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- G. Pulksteņa funkcijas

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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



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



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

### 5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ










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





### 6.1 Iegremdējamie regulatori

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



## 6.2 Karsēšanas funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija  | Lietojums  |
|---|--|
| <br>Izslēgta pozīcija                              | Cepeškrāsns ir izslēgta.   |
| <br>Apgaismojums (Lampa)                           | Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.  |
| <br>Papildu ventilatora karsēšana                  | Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgu virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.  |
| <br>Picas Uzstādījumi                              | Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana. |
| <br>Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana) | Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.   |
| <br>Grunts Siltums                               | Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.  |
| <br>Atkausēšana                                  | Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.  |

| Cepeškrāsns funkcija   | Lietojums  |
|--|--|
| <br>Ventil. kars. ar mitrumu  | Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Cepšana ar tvaiku un ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Atlikušā siltuma izmantošanas dēļ karsēšanas jauda var samazināties. Vispārējus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet: Sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. |
| <br>Grilēšana                | Lai grilētu plakanus produktus un lai graudzētu maizi.   |
| <br>Infratermiskā Grilēšana | Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.  |
| <br>Pirolīze                | Lai aktivizētu cepeškrāsns automātisko pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsni palikušos netīrumus.  |



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

## 6.3 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

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

Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

## 6.4 Iestatiet funkciju: Papildu ventilatora karsēšana

Šī funkcija ļauj palielināt mitrumu gatavošanas laikā.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet cepeškrāsns durvis laikā, kad darbojas funkcija.
- Pēc funkcijas darbības izbeigšanas piesardzīgi atveriet cepeškrāsns durvis.



Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".



1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni. Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.



### UZMANĪBU!

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


2. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
3. Iestatiet funkciju: .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu .

Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar šo funkciju.

Iedegsies indikators.

5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

6. Lai izslēgtu cepeškrāsns, nospiediet

Papildu tvaika taustiņu , pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

Nodzisis papildu tvaika taustiņa indikators.


7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



### BRĪDINĀJUMS!


Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.


## 6.5 Karsēšanas indikators

Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā  parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsnī palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

# 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 7.1 Pulksteņa funkciju tabula

| Pulksteņa funkcija   | Lietojums   |
|--|---|
| <br>DIENNAKTS LAIKS | Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta. |

| Pulksteņa funkcija   | Lietojums   |
|--|---|
| <br>DARB. LAIKS | Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija. |

| Pulksteņa funkcija                  | Lietojums   |
|-------------------------------------|---|
| → <br>BEIGAS                        | Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.   |
| → → <br>LAIKA AIZKAVE               | Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.  |
| 🔔<br>LAIKA ATGĀDINĀJUMS             | Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.   |
| 00:00<br>LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS | Ja netiek iestatīta cita pulksteņa funkcija, LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS automātiski kontrolē cepeškrāsns darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeris nevar izmantot ar šādām funkcijām: DARB. LAIKS, BEIGAS. |

## 7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **hr** un "12:00". "12" mirgo.

1. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundu.
2. Piespiediet **⌚**, lai apstiprinātu un pārejiet pie minūšu iestatīšanas.

Displejs rāda **min** un iestatīto laiku. "00" mirgo.

3. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizas minūtes.

4. Piespiediet **⌚**, lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet **⌚**, kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika **⌚** simbols.

## 7.3 DARB.ILGUMA

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet **⌚**, līdz sāk mirgot **|→|**.
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes un tad stundas. Nospiediet **⌚**, lai apstiprinātu.

Kad funkcijas Darb. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls. **|→|** un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

## 7.4 BEIGU






1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet **⌚**, līdz sāk mirgot **→|**.
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundas un tad minūtes. Nospiediet **⌚**, lai apstiprinātu.


Iestatītajā Beigu laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. **→|** un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.




4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

## 7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana


1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai DARB.ILGUMS. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Displejā tiks parādīts .

4. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai BEIGAS. Nospiediet , lai apstiprinātu.






Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.

Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  Un laika iestatījums mirgos.displejā Cepeškrāsns izslēdzas.



5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārlēgu izslēgšanas pozīcijā.

## 7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākkārt spiediet , kamēr displejā mirgo  un "00"00".
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes. Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.
3. Iestatiet stundu.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. "Displejā mirgo 00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

## 7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeris, piespiediet un turiet nospiestu  un . Laika skaitīšanas taimeris sāk atkal skaitīt laiku.

# 8. PIEDERUMU LIETOŠANA

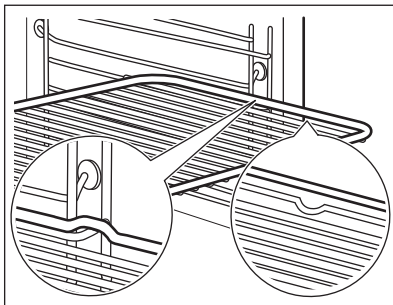


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 8.1 Piederumu ievietošana

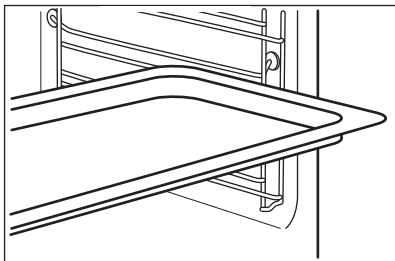
Restots plaukts:

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



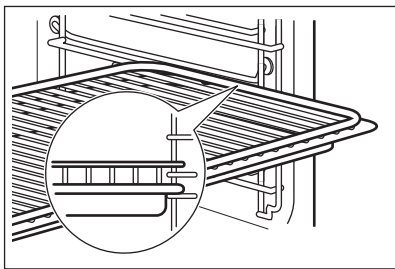
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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.



**i** Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērs arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

## 8.2 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



### UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.



### UZMANĪBU!

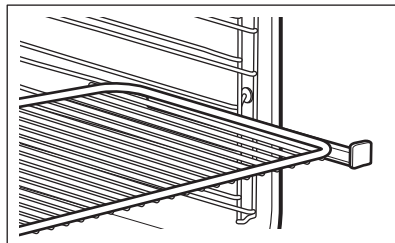
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

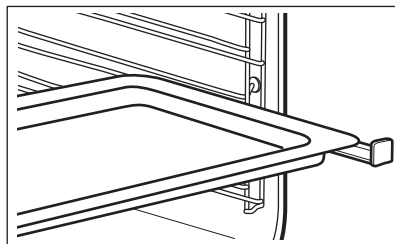


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



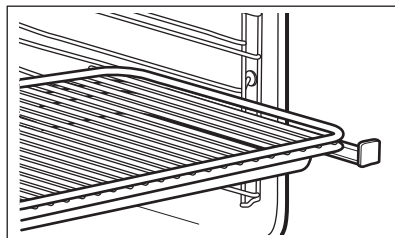
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:



Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.





## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Kad ir aktivizēta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsns nevar nejauši ieslēgt.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet nospiešanu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls. SAFE un  parādās displejā.



 Simbols parādās displejā arī tad, kad darbojas pirolīzes tīrīšanas funkcija.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.


### 9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Kad aktivizēta funkciju bloķēšana, darbojošās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumus nevar nejauši nomainīt.



1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm.
2. Turiet nospiešanu  un  vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.

 Loc parādās displejā, kad pagrieziet temperatūras regulatoru vai nospiežat kādu no taustiņiem, kamēr ir ieslēgta funkciju bloķēšana.


Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

Izslēdzot cepeškrāsns, kamēr aktivizēta Funkciju bloķēšana, tā automātiski pārslēdzas uz Bērnu drošības funkciju. Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".

 Ja darbojas Pirolīzes tīrīšanas funkcija, durvis tiek bloķētas, un displejā parādās  simbols.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

### 9.3 Atlikušā siltuma indikators


Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C. Pagrieziet regulatoru pa kreisi vai pa labi, lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru.

### 9.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt cepeškrāsns temperatūru.

| Temperatūra (°C) | Izslēgšanās laiks (h) |
|------------------|-----------------------|
| 30 - 115         | 12.5                  |
| 120 - 195        | 8.5                   |
| 200 - 245        | 5.5                   |
| 250 – maksimāli  | 1.5                   |

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu cepeškrāsns.

 Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

### 9.5 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

## 10. 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.

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 10.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

### 10.3 Papildu ventilatora karsēšana

Kūkas / smalkmaizītes / maizes iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāzni 5 minūtes.

Izmantojiet pannu.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

| Ēdiens                    | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---------------------------|------------------|--------------|
| Cepumi, plāceņi, kruasāni | 150 - 180        | 10 - 20      |
| Focaccia                  | 200 - 210        | 10 - 20      |

| Ēdiens   | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Pica   | 230              | 10 - 20      |
| Tīti miltu produkti  | 200              | 20 - 25      |
| Maize  | 180              | 35 - 40      |
| Plūmjū kūka, ābolu kūka, kanēlmaizītes, kas tiek ceptas kūku veidnē. | 160 - 180        | 30 - 60      |

Saldēti gatavi ēdieni iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāzni 10 minūtes.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

| Ēdiens   | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|----------|------------------|--------------|
| Pica     | 200 - 210        | 10 - 20      |
| Kruasāni | 170 - 180        | 15 - 25      |
| Lazanja  | 180 - 200        | 35 - 50      |

Pārtikas atjaunošana Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

| Ēdiens              | Laiks (min.) |
|---------------------|--------------|
| Tīti miltu produkti | 10 - 20      |
| Maize               | 15 - 25      |
| Focaccia            | 15 - 25      |
| Gaļa                | 15 - 25      |
| Makaroni            | 15 - 25      |

| Ēdiens  | Laiks (min.) |
|---------|--------------|
| Pīca    | 15 - 25      |
| Rīsi    | 15 - 25      |
| Dārzeni | 15 - 25      |

Cepeša cepšana  
Izmantojiet stikla cepamtrauku.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

| Ēdiens           | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|------------------|------------------|--------------|
| Liellopu cepetis | 200              | 50 - 60      |
| Vista            | 210              | 60 - 80      |

## 10.5 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.                              |
|  | Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.       | Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.             |
|  | Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.          | Lietojiet mazāk šķidrums. 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.                                    |
|  | Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.      | Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.  |

| Ēdiens        | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---------------|------------------|--------------|
| Cūkas cepetis | 180              | 65 - 80      |

## 10.4 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsni 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      |
|                                    | 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. |

## 10.6 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):<br>1. Cepšanas procesa pirmā daļa.<br>2. Cepšanas procesa otrā daļa. | Augš./Apakškarsēšana | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>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.

## 10.7 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 dāržeņi                     | Ventilatora kar-sēšana | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                |

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

## 10.8 Ventil. kars. ar mitrumu



Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet cepšanas laikus, kas uzskaitīti tabulā.

| 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                |

| Ēdiens  | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|------------------|--------------|------------------|
| 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                |

## 10.9 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 |
| Krēmķūkas / 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 biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi | 160 - 170               | 25 - 40      | 1 / 4            | -          |
| Cepumi ar olu baltumu, bezē            | 80 - 100                | 130 - 170    | 1 / 4            | -          |
| Mandēļcepumi                           | 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.

## 10.10 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                |
| Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas) | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20      | 2                |
| Pīrādziņi (pārlocītās picas krievu versija)                                      | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25      | 2                |

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

## 10.11 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

Ielejiet nedaudz ūdens cepešpannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegtos.

Lai iegūtu gaļu ar kraukšķīgu garozu, cepiet to cepamajā traukā bez vāka.

Apmēram 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 lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

## 10.12 Gaļas cepšanas tabulas

### Liellopu gaļa

| Ēdiens  | Daudzums          | Funkcija                      | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|-------------------|-------------------------------|-------------------------|--------------|------------------|
| Sautēts cepetis                                 | 1 – 1,5 kg        | Augš./<br>Apakškarsē-<br>šana | 230                     | 120 - 150    | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls      | pēc biezuma<br>cm | Infratermiskā<br>Grilēšana    | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6        | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji       | pēc biezuma<br>cm | Infratermiskā<br>Grilēšana    | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8        | 1                |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts | pēc biezuma<br>cm | Infratermiskā<br>Grilēšana    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10       | 1                |

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

### Cūkgaļa

| Ēdiens                             | Daudzums (kg) | Funkcija                   | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------------------------|---------------|----------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Pleca/kakla/šķiņņa gabals          | 1 - 1.5       | Infratermiskā<br>Grilēšana | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                |
| Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas | 1 - 1.5       | Infratermiskā<br>Grilēšana | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                |
| Gaļas rulete                       | 0.75 - 1      | Infratermiskā<br>Grilēšana | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                |
| Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)   | 0.75 - 1      | Infratermiskā<br>Grilēšana | 150 - 170        | 90 - 120     | 1                |

### Teļa gaļa

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

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

## Putnu gaļa

| Ēdiens             | Daudzums (kg)    | Funkcija                | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------|------------------|-------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Putnu gaļas gabali | 0,2 - 0,25 katra | 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                |

## 10.13 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 krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

### Grilēšana

| Ēdiens                      | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |           | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------|------------------|--------------|-----------|------------------|
|                             |                  | Viena puse   | Otra puse |                  |
| Liellopu 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                |
| 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            |

## 10.14 Saldēta Pārtika

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

| Ēdiens                     | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|----------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Pica, saldēta              | 200 - 220        | 15 - 25      | 2                |
| Pica American, saldēta     | 190 - 210        | 20 - 25      | 2                |
| Pica, atdzesēta            | 210 - 230        | 13 - 25      | 2                |
| Picas 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                |
| Lazanja/Kannelloni, svaigi | 170 - 190        | 35 - 45      | 2                |



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

### 10.15 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 cepeškrāsnis iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsnis 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 apgriezta apakštases lielā šķīvi. Cepšanas laikā apgrieziet. |
| Gaļa    | 1             | 100 - 140                 | 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                                | -   |

### 10.16 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- 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 cepeškrāsnis vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skafīt 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                           |

## Dārzeni

| 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   | -                                 |
| Jaukti marinēti dārzeni | 160 - 170        | 50 - 60   | 5 - 10                            |
| Kolrābji/zirņi/sparģeļi | 160 - 170        | 50 - 60   | 15 - 20                           |

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

## 10.17 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 pagājuši puse laika,

## Dārzeni

| 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      |
| Dārzeni 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      |

## 10.18 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 |
|---|-----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Kūka no biskvītmīklas bez taukiem                 | Ventilatora Karsēšana | 140 - 150        | 35 - 50      | 2                |
| Kūka no biskvītmīklas bez taukiem                 | Augš./Apakškarsēšana  | 160              | 35 - 50      | 2                |
| Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti) | Ventilatora Karsēšana | 160              | 60 - 90      | 2                |
| 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 |
|---|-----------------------|-------------------|--------------|------------------|
| Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi | Ventilatora Karsēšana | 140               | 25 - 40      | 3                |
| Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi | Augš./Apakškarsēšana  | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                |
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)         | Ventilatora Karsēšana | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35      | 3                |
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)         | Augš./Apakškarsēšana  | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                |

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

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

| Ēdiens                                  | Funkcija              | Temperatūra (°C)  | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |             |
|---|-----------------------|-------------------|--------------|------------------|-------------|
|   |                       |                   |              | 2 stā-vokļi      | 3 stā-vokļi |
| Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi | Ventilatora Karsēšana | 140               | 25 - 45      | 1 - 4            | 1 - 3 - 5   |
| Mazie plāceniši (20 gabali/plāts)       | Ventilatora Karsēšana | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40      | 1 - 4            | -           |

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

Grilēšana  
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

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

<sup>1)</sup> Cepšanas laikā apgrieziet.

Ātrā Grilēšana  
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

| Ēdiens    | Laiks (min.) |           | Plaukta pozīcija |
|-----------|--------------|-----------|------------------|
|           | Viena puse   | Otra puse |                  |
| Burgeri   | 8 - 10       | 6 - 8     | 4                |
| Grauzdiņš | 1 - 3        | 1 - 3     | 4                |

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.

Noīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

piekaltnus neīrums tīriet ar speciālo cepeškrāsni paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Pēc katras lietošanas noīriet mitrumu iekšpusē.

## 11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

**i** Funkcijai: Papildu ventilatora karsēšanamēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

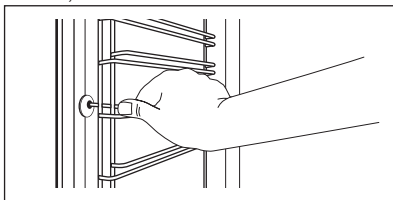
1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

## 11.3 Plauktu balstu

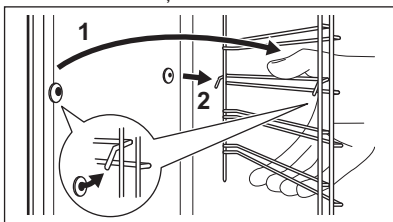
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

**!** **UZMANĪBU!**  
Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

**i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpuses virzienā.

## 11.4 Pirolīze

**!** **UZMANĪBU!**  
Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.

**!** **UZMANĪBU!**  
Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

**i** Ja cepeškrāsns durvis nav pilnībā aizvērtas, nesāciet pirolīzi. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".

**!** **BRĪDINĀJUMS!**  
Ierīce ievērojami sakarst. Var gūt apdegumus.

**!** **UZMANĪBU!**  
Ja citas ierīces ir uzstādītas tajā pašā skapīī, nelietojiet tās, kamēr darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt ierīci.




1. Izslaukiet iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
3. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas - Izmantošana ikdienā".
4. Kad mirgo **→**, nospiediet taustiņu **+** vai **-** lai iestatītu pirolīzes ilgumu:

| Papildiespēja | Apraksts                               |
|---------------|--|
| P1            | Vieglā tīrīšana. Ilgums: 1st. 30 min.. |

P2

Normālā tīrī-  
šana. Ilgums:  
3 st..

Pirolīze sākas pēc 2 sekundēm. Jūs varat izmantot funkciju BEIGAS, lai atliktu tīrīšanas procesa startu. Pirolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

- Lai nomainītu noklusēto pirolīzes ilgumu (**P1** vai **P2**), nospiediet taustiņu , lai iestatītu , un tad nospiediet taustiņu **+** vai **-**.
- Kad cepeškrāsns ir iestatītajā temperatūrā, durvis aizslēdzas. Displejā ir redzams  un siltuma indikatora joslas, kamēr durvis atslēdzas.
- Kad pirolīze ir pabeigta, displejā būs redzams diennakts laiks. Cepeškrāsns durvis vēl arvien būs bloķētas.
- Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.

## 11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolīzes nepieciešamību, PYR mirgo displejā 10 sekundes pēc katras cepeškrāsns ieslēgšanas vai izslēgšanas.



### Tīrīšanas atgādinājums nodziest:

- pēc pirolīzes beigām.
- ja nospiežat **+** un **-** vienlaikus, kamēr displejā mirgo PYR.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 11.6 Spuldzes maiņa



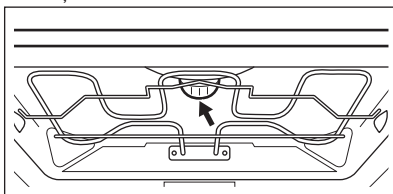
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

- Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
- Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
- Iekļājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

## Augšējā lampa

- Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



- Notīriet stikla pārsegu.
- Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12.1 Ko darīt, ja...

| Problēma  | Iespējamie iemesli   | Risinājums  |
|---|--|---|
| Cepeškrāsni 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 cepeškrāsni.   |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Nav iestatīts pulkstenis.  | Iestādiet pulksteni.  |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.   | Pārliedzinieties, 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.  | Izdedzis drošinātājs.  | Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.   |
| Lampa nedarbojas.   | Lampa ir bojāta.   | Nomainiet lampu.  |
| Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri. | Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.  | Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.  |
| 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 "C3".   | Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana. | Cieši aizveriet durvis.   |
| Displejs rāda "F102".   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nav pilnībā aizvērtas durvis.</li> <li>Bojāta durvju bloķēšana.</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cieši aizveriet durvis.</li> <li>Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to.</li> <li>Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.</li> </ul> |

| 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> |
| Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.              | Jūs neaktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.                                    | Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".   |
| Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.              | Jūs nepareizi aktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju ar Papildu tvaika taustiņu. | Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".   |
| Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.              | Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.  | Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".   |
| Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņš. | darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.   | Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.  |
| Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4".                    | Papildu tvaika taustiņš ir nospiests.  | Nospiediet papildu tvaika taustiņu .   |
| Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.   | Temperatūra ir pārāk zema.   | Iestādiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".   |
| No tilpnes tvertnes tek ūdens.   | Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.  | Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārlicinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.   |



| Problēma   | Iespējamie iemesli    | Risinājums   |
|--|-----------------------|--|
| Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo". | Ieslēgts demo režīms. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izslēdziet cepeškrāsni.</li> <li>2. Nospiediet un turiet piespiestu taustiņu <b>+</b>.</li> <li>3. Pirmais cipars displejā un <b>Demo</b> indikators sāk mirgot.</li> <li>4. Ievadiet kodu 2468, nospiežot pogas <b>+</b> vai <b>-</b>, lai mainītu vērtības, un nospiediet <b>!</b>, lai apstiprinātu.</li> <li>5. Nākamais cipars sāk mirgot.</li> <li>6. <b>Demo</b> režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs.</li> </ol> |

## 12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

## 13. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

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

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Ražotāja nosaukums              | AEG        |
| Modeļa noteikšana               | BPS351120M |
| Energoefektivitātes indekss     | 81.2       |
| Elektroenerģijas patēriņa klase | A+         |

|   |                        |
|---|------------------------|
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms         | 1.09 kWh/ciklā         |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms | 0.69 kWh/ciklā         |
| Tilpņu skaits   | 1                      |
| Karstuma avots  | Elektrība              |
| Skaņas līmenis  | 71 l                   |
| Cepečkrāsns veids   | Iebūvējama cepečkrāsns |
| Masa  | 36.5 kg                |

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

### 13.2 Enerģijas taupīšana



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

#### Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepečkrāsns darbības laikā tās 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 cepečkrāsns.

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

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.

#### Atlikušais siltums

Dažu cepečkrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

#### Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.


#### Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot funkciju Ventil. kars. ar mitrumu, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

## 14. 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)



867336321-C-522017



**AEG**