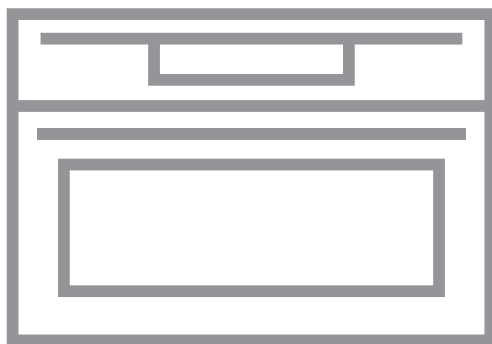


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

LV **Lietošanas instrukcija**
Kombinētā mikroviļņu krāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. MIKROVIĻŅU REŽĪMS.....	14
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	18
9. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	19
10. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	20
11. PAPILDFUNKCIJAS.....	21
12. IETEIKUMI UN PADOMI.....	23
13. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	40
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	41
15. TEHNISKIE DATI.....	42
16. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	43

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārlicinieties, 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.
- 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 pārliedzieties, 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.
- Neieslēdziet ierīci, ja tā ir tukša. Metāla daļas iekšpusē var radīt elektrisko dzirksteļošanu.
- Ēdienu un dzērienu metāla iepakojumi nav atļauti mikroviļņu gatavošanas režīmā. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis metāla iepakojuma izmēru vai formu, kas ir piemēroti mikroviļņu gatavošanas režīmam.
- Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, ierīci nedrīkst izmantot, līdz bojājumu novērsīs kvalificēta persona.
- Tikai kvalificēta persona var veikt apkopes vai remontdarbus, kas saistīti ar pārsega, kas aizsargā pret pakļaušanu mikroviļņu enerģijai, noņemšanu.
- Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtos traukos. Tie var uzsprāgt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ierīce paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas kaltēšana, drēbju žāvēšana vai sildošo spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja ierīce izdala dūmus, izslēdziet to vai atvienojiet no elektrības padeves un neveriet vaļā durvis, lai apslāpētu liesmas.

- Dzērienu sakarsēšana ar mikroviļņiem var izraisīt pēkšņu vārošā šķidruma izvirdumu. Izņemot traukus, esiet piesardzīgi.
- Barošanas pudelīšu saturs un mazu bērnu pārtikas burciņas ir jāapmaisa vai jāsakrata un pirms pasniegšanas jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalās un veselas cieti novārītas olas nedrīkst uzsildīt ierīcē, jo tās var uzsprāgt pat pēc tam, kad mikroviļņu sildīšana ir beigusies.
- Ierīce regulāri jātīra un jālikvidē visas pārtikas paliekas.
- Neuzturot ierīci tīru, virsma var bojāties un tas var negatīvi ietekmēt ierīces darbību, kā arī potenciāli izraisīt bīstamu situāciju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



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.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīdzi.
- 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: 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.
- Nebalstīeties uz atvērtām cepeškrāsnis 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.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsnis uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsnis 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 elektrotīkla.
- Pārliedzinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļist.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties.

- Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
 - Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
 - Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
 - Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
 - 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 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

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

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

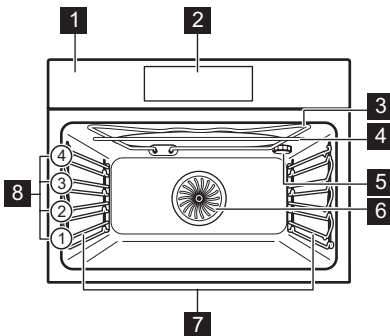
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.7 Servisa izvēlne

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

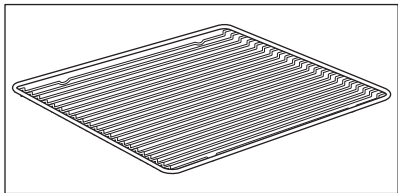
3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektronisks programmētājs
- 3 Sildelements
- 4 Mikroviļņu ģenerators
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

3.2 Piederumi

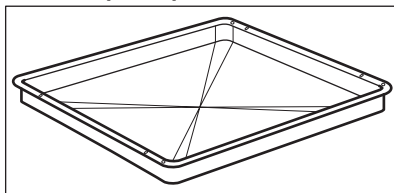
Restes



Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.

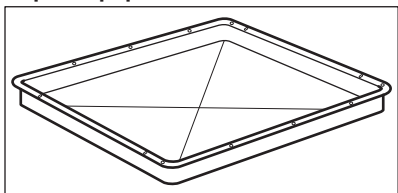
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



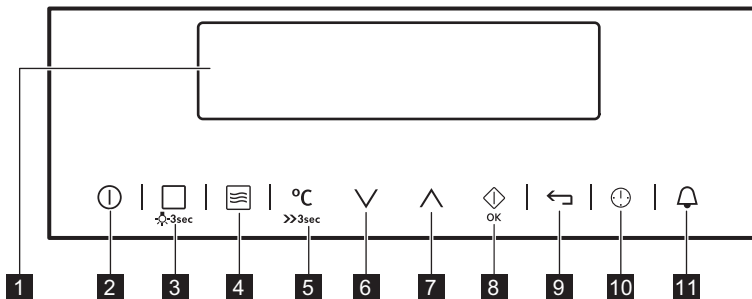
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Cepamā paplāte



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektronisks programmētājs

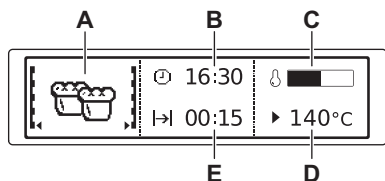


Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	- Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
2	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.












Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
3 	Karsēšanas Funkcijas vai Gatavošanas Palīgs	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas Funkcijas, Gatavošanas Palīgs. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes.
4 	Mikroviļņu krāsns funkcija	Lai aktivizētu mikroviļņu funkciju. To var lietot, kad ierīce ir izslēgta. Izmantojot mikroviļņu funkciju ar funkciju: Darb. Laiks ilgāk par 7 minūtēm un kombinētajā režīmā, mikroviļņu jauda nedrīkst būt lielāka par 600 W.
5 	Temperatūras atlase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
6 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
7 	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 	OK/Mikroviļņu ātrais starts	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumus. Lai aktivizētu mikroviļņu funkciju. To var lietot, kad ierīce ir izslēgta.
9 	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
10 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukam, lai iestatītu taimeri vai funkcijas: Funkciju Bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestatīt + Aiziet!.
11 	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums.

4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcija vai mikroviļņu funkcija
- B. Diennakts laiks
- C. Karsēšanas indikators
- D. Mikroviļņu temperatūra vai jauda
- E. Funkcijas darbības laiks vai beigu laiks

Citi indikatori displejā:

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

5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot ierīci elektrotilklam vai pieslēdzot to pēc elektrības padeves pārtraukuma, jāiestata valoda, displeja kontrasts, displeja spilgtums, kā arī diennakts laiks.



1. Nospiediet  vai , lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar .

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ








BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs









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


6.2 Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne


Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karsēšanas Funkcijas	Ietver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.
	Gatavošanas Palīgs	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	Pamata Iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.








Apakšizvēlne: Pamata Iestatījumi

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
	Laika Indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
	Ātrā uzsildšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkarsēšanas laiku.
	Iestatīt + Aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
	Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
	Laika Regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
	Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
	Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.








3. Nospiediet , lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot .

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	Valoda	Iestata displeja valodu.
	Skaņas Signāla Skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
	Taustiņu Skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
	Brīdinājuma/Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
	DEMO režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
	Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
	Rūpnīcas Iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.









6.3 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.
 Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta Pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.






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

6.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu (piem., ābolu, plūmju, persiku) un dārzeņu, (piemēram, tomātu, cukīni, sēņu) žāvēšanai.
 Mīklas Raudzēšana	Rauga mīklas uzbriedināšanai pirms cepšanas.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Maizes Cepšana	Lai ceptu maizi.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

6.5 Karsēšanas funkcijas ieslēgšana

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

6.6 Karsēšanas indikators

Kad aktivizējat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda


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

6.7 Ātrās Sakarsēšanas Indikators

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet  3 sekundes. Uzkarsēšanas indikators mainās.

6.8 Atlikušais siltums

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

7. MIKROVIĻŅU REŽĪMS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Mikroviļņu ieteikumi



UZMANĪBU!

Neļaujiet cepeškrāsnij darboties, kad tajā nav ievietots ēdiens.

- Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot cepeškrāsnī tikai tad, ja iepakojums ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).
- Lieciet ēdienu uz šķīvja cepeškrāsns apakšdaļā, ja nav norādīts citādi.

Gatavošana

- Gatavošanās laikā ēdienu nosedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdienu bez vāka.
- Nepārgatavojiet ēdienu, iestatot pārāk augstu jaudu un laiku. Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.
- Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var

pārsprāgt. Pārdurot ceptu olu dzeltenumu pirms to uzsildīšanas.

- Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai saduriet ar dakšiņu vairākas reizes.
- Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.
- Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.
- Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.
- Pēc cepeškrāsns izslēgšanas izņemiet ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Atkausēšana

- Uzlieciet sasaldēto, neapklāto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot konteineru zem tā, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.
- Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.
- Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

7.2 Piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Mikroviļņu izmantošanai izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.

Ēdiena gatavošanas trauki/materiāls	Mikroviļņu krāsns			Karsēšanas funkcija + mikroviļņi
	Atkausēšana	Karsēšana	Gatavošana	
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓	✓
Karstumneizturīgs stikls un porcelāns ¹⁾	✓	X	X	X

Ēdiena gatavošanas trauki/materiāls	Mikroviļņu krāsns			Karsēšanas funkcija + mikroviļņi
	Atkausēšana	Karsēšana	Gatavošana	
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓	✓
Keramika ²⁾ , māls ²⁾	✓	✓	✓	X
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	X	X	X	X
Karstumizturīga plastmasa līdz 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X	X
Cepšanas plēve ar mikroviļņu krāsnī lietojamu noslēgu ³⁾	✓	✓	✓	X
Cepšanai paredzēti trauki, kas izgatavoti no metāla, piem., emalja, čuguns	X	X	X	✓
Cepamās formas, ar melnas lakas vai silīcija pārklājumu ³⁾	X	X	X	✓
Cepamā paplāte	X	X	X	✓ 4)
Restes	X	X	X	✓ 5)
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, kraukšķīga panna	X	✓	✓	X

1) Bez sudraba, zelta, platīna vai metāla apdares/dekorācijām

2) Bez kvarca vai metāla detaļām vai metālu saturošas glazūras

3) Ievērojiet ražotāja norādījumus par maksimālo temperatūru.

4) Gatavojiet viena plaukta līmenī.

5) Gatavojiet viena plaukta līmenī.


7.3 Padomi mikroviļņu lietošanā

Rezultāts	Risinājums
Jūs varat atrast informāciju gatavojamam ēdiena daudzumam.	Atrodiet informāciju par līdzīgu ēdienu. Palieliniet vai samaziniet gatavošanas periodu saskaņā ar likumu: divkārtšs daudzums - Gandrīz divkārtšs laiks, puse no daudzuma - puslaiks.
Ēdiens pēc gatavošanas ir pārāk sauss.	Iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un pārklājiet ēdienu ar materiālu, kas piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Gatavošanas laika beigās ēdiens vēl arvien nav atkausēts, karsts vai gatavs.	Iestatiet garāku gatavošanas laiku vai izvēlieties lielāku mikroviļņu jaudu. Ņemiet vērā, ka lielākiem ēdieniem parasti nepieciešams ilgāks laiks. Apgrīziet vai maisiet ēdienu gatavošanas laikā.
Pēc tam, kad gatavošanas laiks ir beidzies, ēdiena malas ir pārkarušas, bet vidū tas nav gatavs.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku. Maisiet šķidrumus, piem., zupu, kad pagājusi puse gatavošanai atvēlētā laika.



Citas lietas, kas jāpatur prātā...



- Pārtikas produktiem ir dažādas formas un īpašības. Toš pagatavo dažādos daudzumos. Šī iemesla dēļ atkausēšanai, uzkaršēšanai vai gatavošanai nepieciešamais laiks var atšķirties. Aptuvens orientieris: **divkārtšs daudzums - gandrīz divkārtšs lielāks laiks.**
- Mikroviļņi rada karstumu pašā ēdienā. Šī iemesla dēļ visas vietas nevar uzkaršēt vienlaikus. Uzkaršējamie ēdieni ir jāsamaisa vai ēdiens jāapgriež, it īpaši, ja tiek gatavots liels ēdiena daudzums.
- Tabulā parādīts **nostāvēšanās laiks.** Ļaujiet ēdienam nostāvēties ierīcē vai ārpus tās, lai siltums izplatās vienmērīgāk.
- Noregulējiet jaudas līmeni atbilstoši ēdiena daudzumam. Izmantojot augstu jaudas līmeni ar nelielu ēdiena daudzumu, ēdiens var piedegt vai notikt izlāde, ja tiek izmantoti papildpiederumi.
- Uzkaršējot rīsus, jūs iegūsiet labāku rezultātu, lietojot plakanus, platus traukus.



7.4 Mikroviļņu funkcijas


Funkcijas	Apraksts
Mikroviļņi	Rada karstumu pašā ēdienā. Izmantojiet to gatavo ēdienu un dzērienu uzsildīšanai, gaļas vai augļu atkausēšanai, kā arī dārzeņu un zivju gatavošanai.
Kombinētā funkcija	Izmantojiet to, lai vadītu karšēšanas funkciju un mikroviļņu režīmu kopā. Izmantojiet to, lai pagatavotu ēdienu īsākā laikā un vienlaikus to aprūninātu. Maksimālā jauda šai funkcijai ir 600 W.
Ātra darba sākšana	Izmantojiet to, lai aktivizētu mikroviļņu funkciju, vienu reizi pieskaroties simbolam  ar maksimālo mikroviļņu jaudu. Darbības laiks: 30 sekundes.


7.5 Mikroviļņu funkciju iestatīšana


1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities , lai aktivizētu mikroviļņu funkciju.
3. Pieskarities . Funkcija: Funkcija Darb. Laiks tiek iestatīta uz 30 sekundēm un mikroviļņi sāk darboties.






 Katrs pieskāriens pie  pieskaita 30 sekundes šīs funkcijas laikam: Darb. Laiks.

 Ja jūs nepieskarsieties , ierīce deaktivizējas pēc 20 sekundēm.



4. Pieskarities , lai iestatītu funkciju Darb. Laiks. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkciju iestatīšana"




 Kad funkcijas: Darb. Laiks laiks ir ilgāks par 7 minūtēm, mikroviļņu jauda tiek samazināta līdz 600 W.

 Maksimālais funkcijas: Darb. Laiks maksimālais laika iestatījums ir 90 minūtes.


 Jūs varat mainīt mikroviļņu jaudu (pieskarities  un pēc tam  vai ) un funkciju: Darb. Laiks  jebkurā brīdī, kad mikroviļņu funkcija ir aktīva.


5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Mikroviļņu funkcija automātiski deaktivizēsies. Pieskarities kādam simbolam, lai izslēgtu skaņas signālu.

 Lai deaktivizētu mikroviļņu funkciju, pieskarities .

 Ja durvis tiek atvērtas , ierīces darbība apstājas. Lai atkal aktivizētu šo funkciju, pieskarities .



7.6 Kombinētās funkcijas iestatīšana


1. Aktivizējiet karsēšanas funkciju. Skatiet sadaļu "Karsēšanas funkcijas aktivizēšana".
2. Pieskarities  un veiciet tās pašas darbības, kuras jūs veicāt, iestatot mikroviļņu funkciju.


 Dažām funkcijām mikroviļņi sāks darboties, tiklīdz tiks sasniegta iestatītā temperatūra.


Funkcijas, kas nav pieejamas kombinētajai funkcijai: Izlase, Beigu Laiks, Iestatīt + Aiziet!, Karstums + Pauze.

7.7 Ātrā starta funkcijas iestatīšana

1. Ja nepieciešams, pieskarities , lai deaktivizētu ierīci.
2. Pieskarities , lai aktivizētu ātrā starta funkciju.

Katru reizi pieskaroties , tiks pievienotas 30 sekundes Darb. Laiks laikam.

 Mikroviļņu jaudu var mainīt (skatiet sadaļu "Mikroviļņu funkcijas iestatīšana").

3. Pieskarities , lai iestatītu laiku funkcijai: Darb. Laiks. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkciju iestatīšana"








7.8 Gatavošanas metožu piemēri dažādiem jaudas iestatījumiem

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Jaudas iestatījums	Pielietojums
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 vati • 900 vati • 800 vati • 700 vati 	Šķidrumu karsēšanai Uzvārīšanai gatavošanas procesa sākumā Dārzeņu gatavošanai
<ul style="list-style-type: none"> • 600 vati • 500 vati 	Sasaldētu ēdienu atkausēšanai un karsēšanai Ēdienu, kuri tiek pasniegti šķīvjos, karsēšanai Sakņu un gaļas biezo zupu ēdienu gatavošanai Olu ēdienu gatavošanai
<ul style="list-style-type: none"> • 400 vati • 300 vati 	Ēdienu gatavošanas turpināšanai Jūtīgu pārtikas produktu gatavošanai Bērnu pārtikas uzsildīšanai Rīsu uzbriedināšanai Jūtīgu ēdienu uzsildīšanai Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai
<ul style="list-style-type: none"> • 200 vati • 100 vati 	Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai Augļu un kūku atkausēšanai Maizes atkausēšanai

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju tabula

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

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



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

8.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



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

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

8.3 Karstums + Pauze

Lai aktivizētu funkciju:

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

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

Funkciju var aktivizēt un deaktivizēt izvēlnē: Pamata Iestatījumi.

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

8.4 Laika Regulēšana

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



Attiecas uz visām karsēšanas funkcijām ar funkcijām ar Darb. Laiks vai Automātisks Svārs.

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

9. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Receptes tiešsaistē

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

9.2 Gatavošanas Palīgs ar Automātiskās Receptes

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

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Nospiediet \diamond_{ok} , lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar \diamond_{ok} .
4. Izvēlieties kulinārijas recepti. Apstipriniet ar \diamond_{ok} .

i Kad izmantojat funkciju: Manuāli, ierīce izmanto automātiskos iestatījumus. Tos var mainīt, tāpat kā izmantojot citas funkcijas.

9.3 Gatavošanas Palīgs ar Automātisks Svārs

Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams norādīt produktu svaru.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Nospiediet \diamond_{ok} , lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar \diamond_{ok} .
4. Pieskarities \wedge vai \vee , lai iestatītu produkta svaru. Apstipriniet ar \diamond_{ok} . Automātiskā programma sāk darboties.
5. Svaru var jebkurā laikā mainīt. Nospiediet \wedge vai \vee , lai mainītu svaru.
6. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

i Izmantojot dažas programmas, pēc 30 minūtēm apgrieziet produktus uz otru pusi. Displejs rāda atlikušo laiku.

10. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

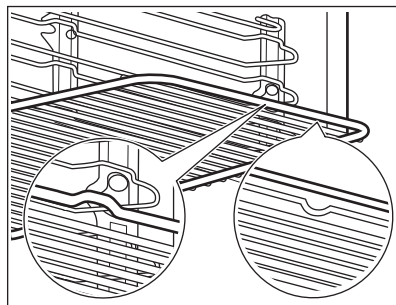
10.1 Piederumu ievietošana

Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus.

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Mikroviļņu režīms".

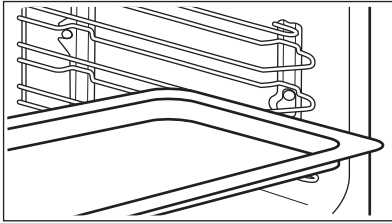
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



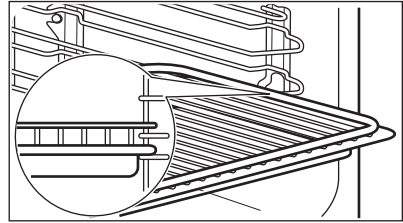
Cepamā paplāte / cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti/cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.



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.

11. PAPILDFUNKCIJAS








11.1 Izlase




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



Jūs nevarat saglabāt mikroviļņu un mikroviļņu kombinēto funkciju kā izlases programmu.



Programmas saglabāšana

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

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




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

Programmas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Izlase.
3. Apstipriniet ar .
4. Izvēlēties savas izlases nosaukumu.
5. Apstipriniet ar .



11.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana




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


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

11.3 Funkciju Bloķēšana

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




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


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

 Izslēdzot ierīci, izslēdzas arī funkcija.


11.4 Iestatīt + Aiziet!

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

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. Laiks.
4. Iestatīt laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
6. Apstipriniet ar .

Pieskarieties kādam simbolam (izņemot , lai ieslēgtu funkciju: Iestatīt + Aiziet!). Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija.

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.


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

11.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce automātiski izslēdza pēc kāda laika, ja karsēšanas

funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

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

11.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

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

11.7 Dzesēšanas ventilators

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

12. 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.

12.1 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties uzturēt siltu ēdienu.

Temperatūra regulējas automātiski līdz 80 °C.

Trauku Uzsildīšana

Lai uzsildītu šķīvjus un ēdienus.

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

Automātiskā temperatūra ir 70 °C.

Ieteicamais plaukta līmenis: 3.

Mīklas Raudzēšana

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

12.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un konditorejas izstrādājumus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

12.3 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.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī 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.

12.4 Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	50 - 70	1
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Kar-sēšana	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biskvītūka	Ventilatora Kar-sēšana	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biskvītūka	Augš. + apakš-karsēšana	160	35 - 50	2
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla ¹⁾	Ventilatora Kar-sēšana	170 - 180	10 - 25	1
Pamatnes biskvīts — no biskvītūkas mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 170	20 - 25	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš. + apakškarsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte 2)	Augš. + apakškarsēšana	160 - 170	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize / kliņģeris no rauga mīklas	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	2
Ziemassvētku pīrāgs ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180	50 - 70	2
Maize (rudzu maize) ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana			2
vispirms		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēm kūkas / eklēri ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	20 - 35	2
Biskvīta rulete ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	10 - 20	2
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	20 - 30	2
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	35 - 55	1
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš. + apakškarsēšana	170	35 - 55	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vajējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	1
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniņas krēmu) ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180	40 - 80	2

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	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	160	20 - 30	2
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	1
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	1
Mandeļcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	1
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Kārtainās mīklas maizītes ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	20 - 30	1
Maizīte ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	160	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Augš. + apakškarsēšana	170	20 - 35	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

12.5 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	210 - 230	10 - 20	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

12.6 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cepumi/mazas kūkas/smalkmaizītes/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīkstaš gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem.



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns

turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju māļputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepešanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Teļa cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

12.8 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tortes	180 - 200	40 - 55	3
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	3
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	3
Siera torte	140 - 160	60 - 90	3
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	3
Dārzenu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	3
Neraudzēta maize ¹⁾	230	10 - 20	3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām ¹⁾	230	12 - 20	3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

12.9 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 šķidrumu dziļajā 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.

12.10 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš. + apakškaršēšana	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gaļas rulete	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Teļa gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepešis	Infratermiskā Grilēšana	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Teļa locītava	Infratermiskā Grilēšana	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jēra gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Putnu gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	Infratermiskā Grilēšana	0,2 - 0,25 katrs	200	200 - 220	20 - 35	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	Infratermiskā Grilēšana	0,4 - 0,5 katrs	200	190 - 210	25 - 40	1
Vista, broileris	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pīle	Infratermiskā Grilēšana	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Augš. + apakškarsēšana	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldie ēdieni	Ventilatora Karsēšana	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantie ēdieni ar vārītām sastāvdaļām (nūdeles, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantie ēdieni ar nevārītām sastāvdaļām (kartupeļi, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 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, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	1
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Veselas zivis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Ātrā Grilēšana

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers/Burgeri	9 - 13	8 - 10	3
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	2
Desiņas	10 - 12	6 - 8	3
Filejas steiks/teļa steiks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	3
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	2

12.12 Saldēta pārtika

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

- Neapsedziet to ar bļodu vai šķīvi. Tas var paildināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	3
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	3
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	3
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	3
Kartupeļi frī, tievi ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Cepšanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

Saldētu gatavu ēdienu tabula

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica ¹⁾	Augš. + apakškaršēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Frī kartupeļi ²⁾ (300 - 600 g)	Augš. + apakškaršēšana vai Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	2
Franču maize ³⁾	Augš. + apakškaršēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Augļu torte	Augš. + apakškaršēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

²⁾ Gatavošanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

³⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

12.13 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta līmeni no apakšas.

- Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1 kg	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4 kg	60	60	-

12.14 Konservēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk par sešām viena litra burciņām.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-
Jaukti marinēti dārzeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji/zirņi/sparģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

12.15 Žāvēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Pupas	60 - 70	6 - 8	3
Pipari	60 - 70	5 - 6	3
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6	3
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brioši	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	180 - 200	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Gatavošana ar mikroviļņiem

Novietojiet šķīvi ar ēdienu cepeškrāsns apakšdaļā un apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Pamaisiet ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas vai atkausēšanas laika.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ja nevarat atrast vēlamo recepti, skatiet līdzīgus ēdienu veidus tabulās.

Nosedziet ēdienu cepšanai un uzsildīšanai.

Padomi mikroviļņu lietošanā

Gatavošanas/atkausēšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ēdiens ir pārāk sauss.	Pārāk liela jauda. Pārāk ilgs gatavošanas laiks. Ēdiens nebija noseigts.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.
Gatavošanas laika beigās ēdiens vēl arvien nav atkausēts, karsts vai gatavs.	Pārāk īss gatavošanas laiks.	Iestatiet lielāku laiku. Nepalieldiniet mikroviļņu jaudu.
Ēdiens ir pārāk gatavs malās, bet vidū joprojām nav gatavs.	Pārāk liela jauda. Ēdiens netika apgriezts gatavošanas laikā.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.

Gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Steiks (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Malta gaļa (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Putnu gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vista (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Vistas krūtiņa (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Vistas kājiņas (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Zivs atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Zivju filejas (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Piena produktu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Sviests, (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Rīvēts siers (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Kūku / maizīšu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Rauga mīklas kūka (1 gabals)	200	2 - 3	15 - 20
Siera kūka (1 gabals)	100	2 - 4	15 - 20
Sausa kūka (piem., kēkss) (1 gabals)	200	2 - 4	15 - 20
Maize (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Sagriezta maize (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Maizītes (4 gabals)	200	2 - 4	2 - 5

Augļu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Auglis (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Uzsildīšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Bēnu pārtika burciņās (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Bēnu piens (180 ml); ielieciet karoti pudelē	600	0:20 - 0:40	-
Lietošanai gatavi produkti (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Saldēti gatavi ēdieni (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Piens (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Ūdens (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Mērce (200 ml)	600	1 - 3	-
Zupa (300 ml)	600	3 - 5	-

Atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Šokolāde / šokolādes pārklājums (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Sviests, (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

ēdiena gatavošana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Zivju filejas (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Dārzeņi, svaigi (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	5 - 15	-
Dārzeņi, saldēti (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	10 - 20	-
Kartupeļi mundierī (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Rīsi (0,2 kg + 400 ml ūdens)	600	15 - 18	-
Popkorns	1000	1:30 - 3	-

Mikroviļņu kombinētā funkcija

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu ēdienu īsākā laikā un aprūninātu.

Kombinējiet funkcijas: Grilēšana un Mikroviļņi.

Ēdiens	Virtuves trauki	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Nostāvēšanās laiks (min.)
2 pusvistas (2 x 0,55 kg)	Apaļš stikla trauks, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartupeļu sacepums (1 kg)	Terīne sacepumam	300	200	40	2	10
Cūkas kakla cepetis (1,1 kg)	Stikla trauks ar sietu	300	200	70	1	10

12.18 Informācija pārbaudes institūcijām

Mikroviļņu krāsns funkcija
Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Jauda (W)	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Biskvītūka	600	0.475	Apakša	7 - 9	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Gaļas rulete	400	0.9	2	25 - 32	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Olu sacepums (omlete)	300	1	Apakša	18	-
Gaļas atkausēšana	100	0.5	Apakša	7 - 8	Cepšanas laikā apgrieziet gaļu, kad pagājusi puse no laika.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

Kombinēta mikroviļņu funkcija
Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Funkcija	Jauda (W)	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Kūka	Ventilatora karsēšana + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Kartupeļu sacepums	Grils + ventilators + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Vista	Grils + ventilators + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	levietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrieziet to, kad puse no laika pagājusi.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

13. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- Rūpīgi notīriet tilpnes augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.
- piekaltušus nefirumus 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.

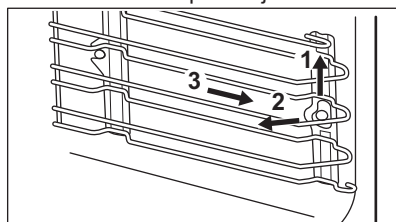
- Nosusiniet cepeškrāsns, kad tās tilpne pēc lietošanas ir slapja.

13.2 Plauktu atbalstu izņemšana

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

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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

3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.
Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

13.3 Lampas maiņa

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



BRĪDINĀJUMS!

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



UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

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.

14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 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.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērn drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērn drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

14.2 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.)

15. TEHNISKIE DATI

15.1 Tehniskie dati

Spriegums	220 – 240 V
Frekvence	50 Hz

16. ENERGOEFEKTIVITĀTE

16.1 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, tikai ja neizmantojat mikroviļņu funkciju.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrānsi.

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 ēdiena.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdiena.

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

Ventilators un lampa turpina darboties.


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Gatavošana ar izslēgtu lampu

Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

17. 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 māsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.aeg.com/shop



867336390-D-322017

AEG