

▶ BSE882320M
BSK882320M

LV **Lietošanas instrukcija**
Tvaika cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. IERĪCES LIETOŠANA.....	7
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	8
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	19
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	22
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	23
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	42
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	46
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	48

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, 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. Nepieskarities sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci 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: automātslēdži, drošinātāji (no

turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, 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 darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.

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

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.5 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrofikla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties.

Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

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 elektrotilka.
- 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



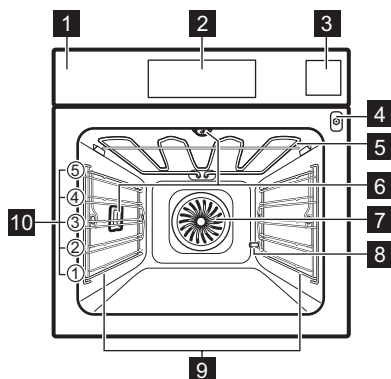
BRĪDINĀJUMS!

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

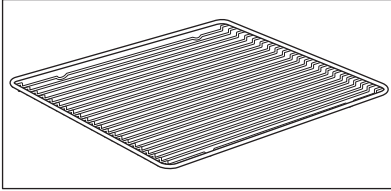
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Kontaktligzda pārtikas sensoram
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas caurules izeja
- 9 Izņemams plaukta atbalsts
- 10 Cepšanas līmeņi

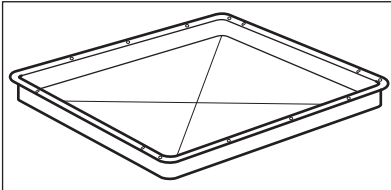
3.2 Piederumi

Restots plaukts



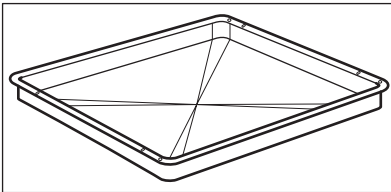
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



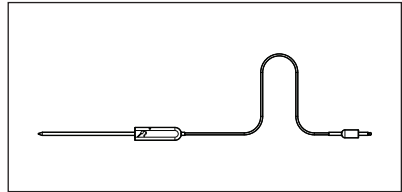
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



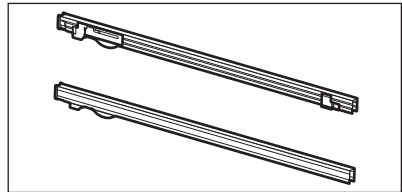
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Pārtikas sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

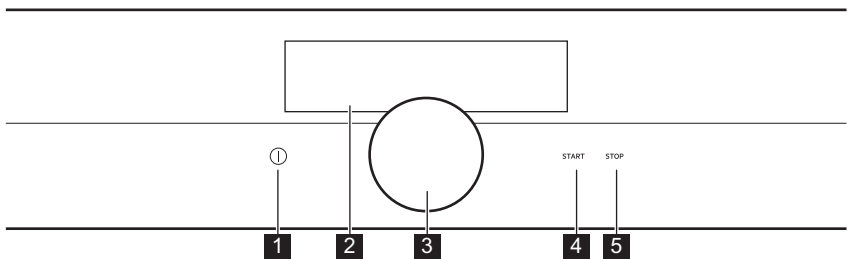
Teleskopiskās vadotnes




Plauktiem un paplātēm.

4. IERĪCES LIETOŠANA

4.1 Vadības panelis



Funkcija	Komentāri
1 Ieslēgt/Izslēgt	Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.

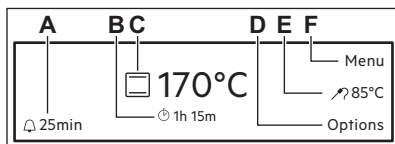
Funkcija	Komentāri
2 Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
3 Pārslēgš	Lai noregulētu iestatījumus un pārvietotos izvēlnē. Nospiediet  , lai ieslēgtu ierīci. Satveriet regulatoru, lai ieslēgtu iestatījumu ekrānu. Satveriet un pagrieziet regulatoru, lai pārvietotos pa izvēlni. Satveriet un piespiediet regulatoru, lai apstiprinātu iestatījumu vai izvēlētos apakšizvēlni. Lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē atrodiet izvēlnes sarakstā iespēju Atpakaļ vai apstipriniet izvēlēto iestatījumu.
4 START	Lai ieslēgtu izvēlēto funkciju.
5 STOP	Lai izslēgtu izvēlēto funkciju.

4.2 Displejs

Pēc ieslēgšanas displejā redzams pēdējais izvēlētais karsēšanas funkcijas režīms.



Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.



- A. Atgādinājums
- B. Laika skaitīšanas taimeris
- C. Karsēšanas funkcija un temperatūra
- D. Iespējas vai diennakts laiks
- E. Ilgums vai beigu laiks funkcijai vai Pārtikas sensors
- F. Izvēlne

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pēc pirmās pieslēgšanas reizes 7 sekundes būs redzama programmatūras versija.

Jums jāiestata valoda, Displeja spilgtums, Ūdens cietība un Diennakts laiks.

5.3 Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Tālāk esošā tabula norādīts ūdens cietības diapazonu (dH) ar atbilstošajām kalcija nogulsnēm un ūdens kvalitāti.

Ūdens cietība		Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Klase	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mīksts
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Vidēji ciets
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Ciets
4	virs 21	virs 3,8	virs 150	Ļoti ciets

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

- Paņemiet 4 krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
- Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
- Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
- Nogaidiet 1 minūti un pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk sniegtās tabulas.
Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties. Nepārbaudiet ūdens cietību mazāk nekā 1 minūti pēc testa veikšanas.
- Iestatiet ūdens cietības pakāpi: izvēlne: Pamata iestatījumi.

Testeris	Ūdens cietība
	1
	2
	3
	4

Jūs varat mainīt ūdens cietību izvēlnē: Pamata iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkciju ieslēgšana un izslēgšana.








- Ieslēdziet cepeškrāsni.
- Satveriet regulatoru. Pēdējā izmantotā funkcija ir pasvītrotā.
- Piespiediet regulatoru, lai atvērtu apakšizvēlni, un pagrieziet to, lai izvēlētos karsēšanas funkciju

- Piespiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.
- Iestatiet temperatūru un apstipriniet izvēli.
- Nospiediet **START**. Pārtikas sensors var iespraust jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tā laikā. Dažām funkcijām ir uznirošo elementu secība. Piespiediet regulatoru, lai pārietu pie nākamā uznirošā elementa. Funkcija sāk darboties pēc pēdējā apstiprinājuma.
Piespiediet **STOP**, lai izslēgtu funkciju.











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

Karsēšanas funkcijas: Speciāli




Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Lēna cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Kaltēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Arī lai apceptu un aprūninātu produktus.




Karsēšanas funkcijas: Standarta

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

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Apakš. + grils + ventilators	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Grils un ventilators	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 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.

Karsēšanas funkcijas: Tvaika

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Tikai Tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu vai zivju tvaicēšanai.
 Augsts mitrums	Šī funkcija ir piemērota smalku ēdienu, piemēram, olu krēmu, pīrāgu, teiņu un zivju pagatavošanai.
 Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļai, putnu gaļai, cepeškrāsns ēdieniem un sautējumiem teiņē. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga ar kraukšķīgu virsmu.

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Tvaika reģenerācija	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Mīklas raudzēšana	Tvaika mitrināšana uzlabo un paātrina mīklas rūgšanu, novēršot virsmas izžūšanu un saglabājot mīklu elastīgu.

Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

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

1. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
2. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml ūdens) ar aukstu ūdeni, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās ziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un virtuves mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet cepeškrāsni.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju: Darbības laiks \rightarrow | vai: Beigu laiks \rightarrow |.

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

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

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

7. Izslēdziet cepeškrāsni.
8. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet tīrīšanas funkciju: Tvertnes iztukšošana.

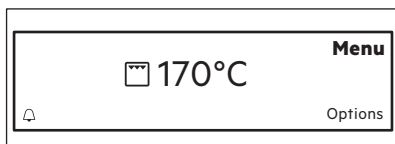


UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsta. Var gūt apdegumus.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīlnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīlnes apakšu, kad cepeškrāsns ir atdzisis. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt cepeškrāsni, izmantojot funkciju: Ventilatora Karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.

6.2 Izvēlne - pārskats



Izvēlne

Izvēlnes pozīcija	Pielietojums
Gatavošanas palīgs	Ietver automātisko programmu sarakstu.
Tīrīšana	Ietver tīrīšanas programmu sarakstu.
Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Tvaika tīrīšana	Ierīces tīrīšanas procedūra, kad tā ir nedaudz netīra un nepiededzināta vairākas reizes.
Tvaika tīrīšana Plus	Piekaltušu netīrumu tīrīšanas procedūra, izmantojot cepeškrāsns tīrīšanas funkciju.
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.

Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Apakšizvēlne	Apraksts
Bērnu drošības slēdzis	Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsns nevar aktivizēt nejauši. Šo funkciju var ieslēgt un atslēgt pamata iestatījumu izvēlnē. Kad šī funkcija ir iestatīta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās paziņojums par bērnu drošības funkciju. Lai cepeškrāsns varētu lietot, ievadiet koda burtus ar regulatoru šādā secībā: A B C. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir ieslēgta, cepeškrāsns durvis ir aizslēgtas.
Ātrā uzsilšana	Samazina sakarsēšanas laiku pēc noklusējuma. Ņemiet vērā, ka iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.

Apakšizvēlne	Apraksts
Karstums + pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas. Lai izslēgtu to ātrāk, piespiediet regulatoru. Kad šī funkcija ir aktīva, displejā parādās paziņojums par siltuma uzturēšanas uzsākšanu. Ņemiet vērā, ka tas ir pieejams tikai dažām karsēšanas funkcijām un tad, ja ir iestatīts ilgums.
Laika regulēšana	Iepriekš noteiktā gatavošanas laika paildzināšanai. Ņemiet vērā, ka iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšanai.
Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata displeja valodu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas un apturēšanas skaņu nevar izslēgt.
Brīdinājuma/Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
Skaņas signāla skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
Displeja spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.

Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
DEMO	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Parādīt licences	Informācija par licencēm.
Parādīt programmatūras versiju	Informācija par programmatūras versiju.
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt uz rūpnīcas iestatījumiem.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Šos parametrus var regulēt manuāli saskaņā ar lietotāja vēlmēm.

Dažiem ēdieniem var arī izvēlēties gatavošanas veidu:

- Automātisks svars
- Pārtikas sensors

Pakāpe, līdz kurai ēdiens ir pagatavots:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Stikāk

Pārtikas kategorija: Gaļa un zivis

Gaļa		
Liellopa gaļa	Fileja	
	Cepetis	
	Vārīts liel- lops	
	Gaļas rulate	
	Skandināvu liellopu gaļa	
Cūkgaļa	Fileja	Svaigs
		Kūpināts
	Cepetis	
	Šķiņķis	Cepta
		Tvaicēta
	Stilbs	
	Ribiņas	
Desiņas		
Teļa gaļa	Fileja	
	Cepetis	
	Stilbs	
Jēra gaļa	Cepetis	
	Mugura	
	Kājiņa	
Medījums	Stirnas/brie- ža gaļa	Mugura
		Gurns
	Zaķis	Mugura
		Kājiņa

Putnu gaļa	
Vista	Veseli
	Puse
	Krūtiņa
	Kājiņas
	Spārniņi

Putnu gaļa	
Pile	
Zoss	
Titars	Veseli
	Krūtiņa

Zivs		
Vesela zivs	Mazs	Cepta
		Tvaicēta
	Vidējs	Cepta
		Tvaicēta
Liels	Cepta	
	Tvaicēta	
Filejas	Plāns	
	Biezs	
Zivju sace- pumi		
Zivju pirkstiņi		
Jūras veltes		
Garneles		
Divvāku gliemeži		

Pārtikas kategorija: Piedevas, sacepumi

Ēdieni		
Piedevas	Kartupeļi Svaigs	Veseli
		Ceturtdaļa
	Kartupeļi Saldēts	Kartupeļi frī
		Kroketes
		Kroketes
		Kartupeļu pankūkas
	Rīsi	
	Makaroni, svaigi	
	Polenta	
	Klimpas	Kartupeļu klimpas
	Raudzētas klimpas	
Cepeš- krāsns ēdie- ni	Lazanja	
	Kartupeļu sacepums	
	Makaronu sacepums	
	Dārzeņu sa- cepums	
	Sautējumi - pikanti	
Sautējumi - dārzeņu		
Pākšaugi un graudaugi		
Terīnes		
Olas	Mīksti novā- rītas	
	Vidēji novā- rīts	
	Cieti novārīts	
	Ceptas olas	

Pārtikas kategorija: Pikanto ēdienu
cepšana

Ēdiens		
Pica	Svaigs	Plāns
		Biezs
	Saldēts	Plāns
		Biezs
		Uzkodas
Atdzesēta		
Sāļais pīrāgs	Plāns	
	Biezs	
Maize	Svaigs	Bagete
		Ciabatta
		Baltmaize
		Tumšā mai- ze
		Rudzu mai- ze
		Pilngraudu maize
		Neraudzēta maize
		Kliņģeris
		Rauga brie- dināšana
		Saldēts
		Maize
	lepriekš sa- gatavota	
Bulciņas	Svaigs	
	Saldēts	
	lepriekš sa- gatavota	

Pārtikas kategorija: Deserti / cepšana

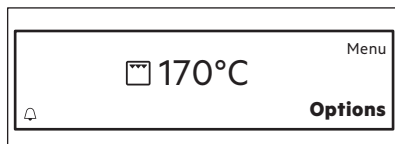
Ēdiens	
Kūkas trauks	Mandeļu kūka
	Ābolu pīrāgs
	Brioši
	Siera kūka
	Ābolu kūka, pārklāta
	Smiļšu mīklas pamatne
	Biskvītk. pīrāga pamatne
	Madeirasas kūka
	Kēkss
	Biskvītkūka
Tortes	

Ēdiens		
Kūkas palāte	Saldēts Ābolu strūdele	
	Šok. kekss ar riekstiem	
	Siera kūka	
	Ziemassvētku pīrāgs	
	Drumstalu maize	
	Augļu kūka	Smiļšu mīkla
		Biskvītmīkla
		Rauga mīkla
	Biskvītkūka	
	Cukura kūka	
Ruletes		
Šveices kūka, salda		
Rauga kūka		
Maza kūciņa	Kūkas, mazas	
	Krēm kūkas	
	Eklēri	
	Mandelcepu mi	
	Mufini	
	Konditorejas Izstrādājumi	
	Kārtainās mīklas maizīte	
	Smiļšu mīklas cepumi	
Valējs pīrāgs		
Vaniļas olu mērce		

Ēdiens
Sautējumi - saldi
Raudzētas klīmpas
Pārtikas kategorija: Dārzeni
Ēdiens
Artišoki
Sparģeļi, zaļie
Sparģeļi, baltie
Bietes
Melnā sakne
Brokoļi
Ziedkopas
Veseli
Briseles kāposti
Kolrābju sloksnes
Burkāni
Ziedkāposti
Ziedkopas
Veseli

Ēdiens
Selerija
Cukīni, šķēlītēs
Baklažāns
Fenhelis
Zaļās pupas
Puravu gredzeni
Sēņu šķēlītēs
Zirņi
Pipari
Virziņkāposti
Spināti, svaigi
Tomāti

6.3 Iespējas








Iespējas	Apraksts
Taimera iestatījumi	Ietver pulksteņa funkciju sarakstu.
Ātrā uzsilšana	Lai samazinātu sakarsēšanas laiku aktivizētas karsēšanas funkcijas darbības laikā. Ieslēgts / Izslēgts
Iestatīt + aiziet!	Lai iestatītu funkciju un ieslēgtu to vēlāk. Tiklīdz iestatīts, "Set&Go active" (Iestatīt un aiziet aktīvs) parādās displejā. Nospiediet "Sākt", lai to ieslēgtu. Kad šī funkcija ir aktīva, ziņojums pazūd no displeja un cepeškrāsns sāk darboties. Ņemiet vērā, ka tas ir pieejams tikai dažām karsēšanas funkcijām un tad, ja ir iestatīts ilgums/beigu laiks.

6.4 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Taimera iestatījumi

Pulksteņa funkcija		Lietojums
	Laika skaitīšanas taimeris	Automātiski rāda, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšanas taimeris redzamību var ieslēgt un izslēgt.
	Darbības laiks	Lai iestatītu darbības laika ilgumu. ¹⁾
	Beigu laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanās laiku. Šī iespēja ir pieejama tikai tad, kad iestatīts Darbības laiks. Funkcijas Darbības laiks un Beigu laiks lietojiet vienlaikus, lai automātiski ieslēgtu vai izslēgtu ierīci vēlāk zināmā laikā. ¹⁾
	Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. ¹⁾ Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Izvēlieties  un iestatiet laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs signāls. Piespiediet regulatoru, lai izslēgtu signālu. Kad cepeškrāsns ir izslēgta, piespiediet regulatoru, lai ieslēgtu šo funkciju.

¹⁾ Maksimums 23 h 59 min.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Pārtikas sensors

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

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru (minimālā 120 °C),
- pārtikas sensora temperatūru.



UZMANĪBU!
Lietojiet tikai piegādātos piederumus un oriģinālās rezerves daļas.

Norādījumi, lai gūtu labākos rezultātus:

- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;

- Pārtikas sensors nevar lietot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā Pārtikas sensors jāpaliek ēdienā un kontaktspraudnim jābūt ligzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus.



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

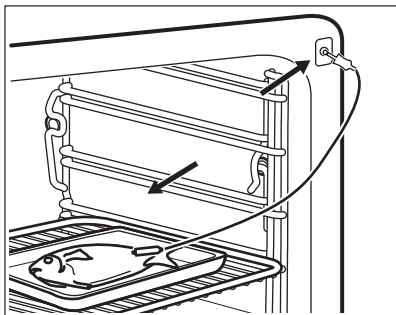
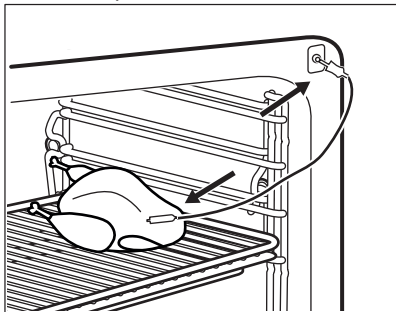


Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis

1. Ieslēdziet cepeškrāsns.

2. Ievietojiet Pārtikas sensors galu gaļas vai zivs centrā, vislabāk pašā biežākajā vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Pārtikas sensors atrastos ēdienā.
3. Ievietojiet Pārtikas sensors kontaktspraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšā.



Displejs rāda: Pārtikas sensors.

4. Iestatiet produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

6. Piespiediet regulatoru, lai izslēgtu signālu.
7. Izņemiet Pārtikas sensors kontaktspraudni no ligzdas un ēdienu no cepeškrāsns.

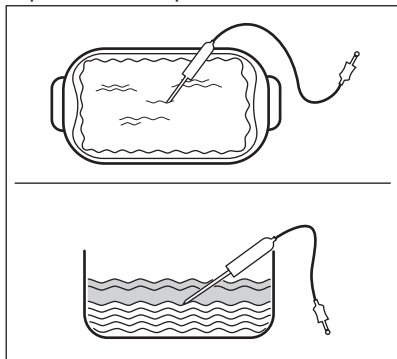


BRĪDINĀJUMS!

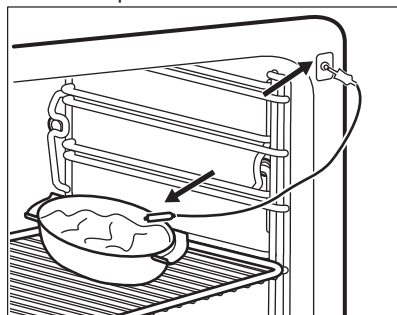
Kad Pārtikas sensors sakarst, var gūt apdegumus. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot no ēdiena.

Pārtikas kategorija: sautējumi

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Ielieciet sastāvdaļu pusi cepamā traukā.
3. Ievietojiet Pārtikas sensors galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Pārtikas sensors jābūt stabilam vienā vietā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet Pārtikas sensors uz cepamā trauka malas. Pārtikas sensors gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



4. Pārklājiet Pārtikas sensors ar pārējām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet Pārtikas sensors kontaktspraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšā.



Displejs rāda: Pārtikas sensors.

6. Iestatiet produkta iekšējo temperatūru.
7. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

8. Piespiediet regulatoru, lai izslēgtu signālu.
9. Izņemiet Pārtikas sensors kontaktspraudni no ligzdas un ēdienu no cepeškrāsns.




BRĪDINĀJUMS!

Kad Pārtikas sensors sāk arst, var gūt apdegumus. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot no ēdiena.

Pārtikas sensora temperatūras maiņa

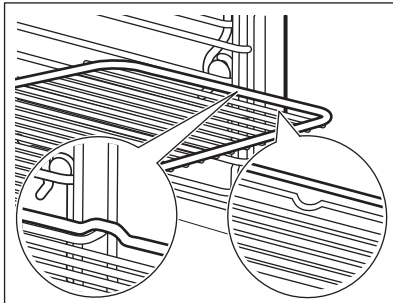
Pārtikas sensora temperatūru un cepeškrāsns temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā:

1. Izvēlieties  displejā.
2. Pagrieziet regulatoru, lai mainītu temperatūru.
3. Nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.

8.2 Piederumu ievietošana

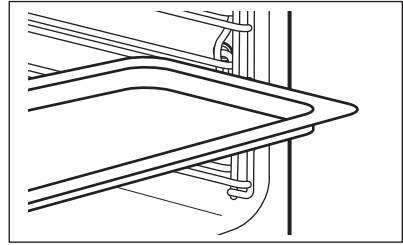
Restots plaukts:

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



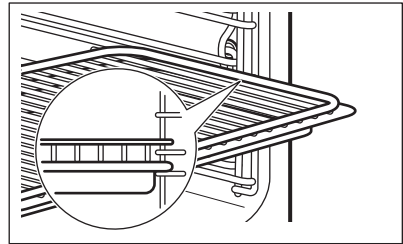
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



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

8.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

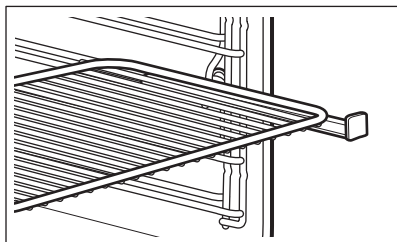
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

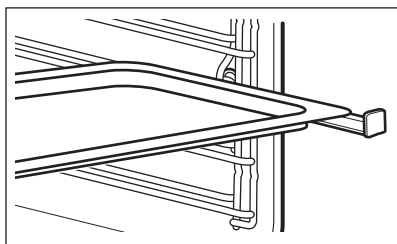


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



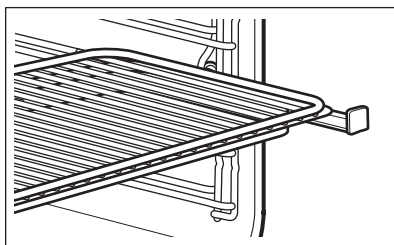
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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



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

9.2 Dzesēšanas ventilators

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

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 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

10.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 80 °C.

Trauku uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 70 °C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Kad pagājuši pusi no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

Mīklas raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Iestatiet funkciju: Mīklas raudzēšana un gatavošanas laiku.

Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

10.3 Tikai Tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS!
Atverot cepeškrāsns durvis, kad funkcija ir ieslēgta, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.

Sterilizēšana

Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).

Ievietojiet tīros traukus otrādi apgrieztus plaukta centrā pirmajā līmenī.

Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 minūtēm.

ēdiena gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot visu veidu pārtiku, gan svaigu, gan saldētu. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, mannu un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Kopā gatavot ēdienus ar līdzīgu gatavošanas laiku. Izmantojiet lielāko ūdens daudzumu, nekā nepieciešams, lai gatavotu ēdienus vienā reizē.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet 99 °C temperatūru, ja vien tabulā iepriekš nav ieteikts cits iestatījums.

Dārzeni

Ēdiens	Laiks (min.)
Nolobīti tomāti	10
Brokoļi, ziedkopas ¹⁾	13 - 15
Dārzeni, blanšēti	15

Ēdiens	Laiks (min.)
Sēņu šķēlītes	15 - 20
Paprika, salmiņi	15 - 20
Spināti, svaigi	15 - 20
Sparģeļi, zaļie	15 - 25
Baklažāni	15 - 25
Cukini, šķēlītēs	15 - 25
Ķirbis, kubiciņi	15 - 25
Tomāti	15 - 25
Pupas, blanšētas	20 - 25
Lauka salāti, ziedkopas	20 - 25
Virziņkāposti	20 - 25
Selerija, kubiņos	20 - 30
Puravs, ripiņas	20 - 30
Zirņi	20 - 30
Sniega zirņi (pipari)	20 - 30
Saldie kartupeļi	20 - 30
Sparģeļi, baltie	25 - 35
Briseles kāposti	25 - 35
Burkāni	25 - 35
Ziedkāposti, ziedkopas	25 - 35
Fenhelis	25 - 35
Kolrābji, strēmeles	25 - 35
Baltās kāršu pupas	25 - 35
Brokoļi, veseli	30 - 40
Saldās kukurūzas vāļīte	30 - 40
Melnā sakne	35 - 45
Ziedkāposti, veseli	35 - 45
Zaļās pupas	35 - 45
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	40 - 45
Artišoki	50 - 60

Ēdiens	Laiks (min.)
Žāvētas pupas, izmērcētas (ūdens/pupu attiecība 2:1)	55 - 65
Skābēti kāposti	60 - 90
Bietes	70 - 90

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

Sānu trauki / piedevas

Ēdiens	Laiks (min.)
Kuskuss (ūdens/kuskusa attiecība 1:1)	15 - 20
Svaigi Tagliatelle makaroni	15 - 25
Mannas pudiņš (piena/mannas attiecība 3,5:1)	20 - 25
Lēcas, sarkanās (ūdens/lēcu attiecība 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgurs (ūdens/bulgura attiecība 1:1)	25 - 35
Rauga mīklas klimpas	25 - 35
Aromātiskie rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1)	30 - 35
Vārīti kartupeļi, daiviņās	35 - 45
Maizes klimpa	35 - 45
Kartupeļu klimpas	35 - 45
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (šķidrums attiecība 3:1)	40 - 50
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	40 - 55
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	45 - 55

Ēdiens	Laiks (min.)
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 2:1)	55 - 60

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

Augļi

Ēdiens	Laiks (min.)
Ābolu šķēles	10 - 15

Ēdiens	Laiks (min.)
Karstas ogas	10 - 15
Šokolādes kausēšana	10 - 20
Augļu kompots	20 - 25

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Butes fileja	80	15
Garneles, svaigas	85	20 - 25
Divvāku Gliemeži	99	20 - 30
Laša filejas	85	20 - 30
Forele, 0,25 kg	85	20 - 30
Garneles, saldētas	85	30 - 40
Lasis, forele, 1 kg	85	40 - 45

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bavāriešu teļa gaļas desa (baltā desa)	80	20 - 30
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35
Vista, apvārīta, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (vārīts liellops)	99	110 - 120

Olas

Ēdiens	Laiks (min.)
Olas, mīkstas	10 - 11
Olas, vidēji cietas	12 - 13
Olas, cietas	18 - 21

10.4 Grils un ventilators un Tikai Tvaicēšana kombinācija

Jūs varat kombinēt šīs funkcijas, gatavojot gaļu, dārzeņus un piedevas vienā reizē.

- Iestatiet funkciju: Grils un ventilators gaļas cepšanai.
- Pievienojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas.
- Atdzesējiet cepeškrāsni līdz aptuveni 90 °C temperatūrai. Atveriet

cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.

- Iestatiet funkciju: Tikai Tvaicēšana. Gatavojiet visus ēdienus vienā reizē, līdz tie gatavi.

Ēdiens	Grils un ventilators (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Tikai Tvaicēšana (otrais solis: pievienojiet dārzeņus)		
	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis 1 kg Briseles kāposti, polenta	180	60 - 70	gaļa: 1	99	40 - 50	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Teļa cepetis 1 kg, Rīsi, dārzeņi	180	50 - 60	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3

10.5 Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pudiņš/krēms ar glazūru mazos traukos	90	35 - 45
Ceptas olas	90 - 110	15 - 30
Terīnes	90	40 - 50
Plāna zivs fileja	85	15 - 25

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bieza zivs fileja	90	25 - 35
Maza zivs līdz 0,35 kg	90	20 - 30
Vesela zivs līdz 1 kg	90	30 - 40
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50

10.6 Zems mitrums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa cepetis 1000 g	180	80 - 90	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Gaļas rulete, jēla, 500 g	180	30 - 40	2
Vista 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pīle 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Zoss 3 000 g	170	130 - 170	1
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	2
Makaronu sacepums	170 - 190	40 - 50	2
Lazanja	170 - 180	45 - 55	2
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 210	25 - 35	2
Cepšanai gatavās maizītes	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g, saldētas	200	25 - 35	2

10.7 Tvaika reģenerācija

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

10.8 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 cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzīsīs, tās atgūs sākotnējo formu.

10.9 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 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.
	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
	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.

10.10 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / augļu pīrāgs	Ventilatora Karšēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora Karšēšana	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karšēšana	150 - 170	20 - 25	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera kūka	Tradicionāla gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/klīņģeris	Tradicionāla gatavošana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Tradicionāla gatavošana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Pirmās 20 minūtes: 2. Pēc tam samaziniet līdz:	Tradicionāla gatavošana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Tradicionāla gatavošana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	Tradicionāla gatavošana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Tradicionāla gatavošana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Atvērte augļu pīrāgi	Tradicionāla gatavošana	180	35 - 55	3
Rauga mīklas kūkas ar garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Tradicionāla gatavošana	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīkla / biskvītkūkas mīkla	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	15 - 25	3
Bezē	Ventilatora Karšēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Karšēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karšēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Tradicionāla gatavošana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.11 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Grīls un ventilators	170 - 190	15 - 35	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karšēšana	160 - 170	15 - 30	1
Piena rīsi	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karšēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.12 Ventil. kars. ar mitrumu

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

10.13 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smiļšu mīklas/ biskvītķūkas maisījuma cepu- mi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.14 Kraukšķīga garoza Ventilatora karsēšana + apakš.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, plāna	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pica, bieza	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pelmeņi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

10.15 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 neaizdegotos.

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.

10.16 Cepeša cepšana

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautēta gaļa	1 - 1,5	Tradicionāla gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	1 cm bieza	Grils un ventilators	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	1 cm bieza	Grils un ventilators	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	1 cm bieza	Grils un ventilators	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis	1	Grils un ventilators	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1,5 - 2	Grils un ventilators	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja/jēra cepetis	1 - 1,5	Grils un ventilators	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1,5	Grils un ventilators	160 - 180	40 - 60

Medījums

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zaķa mugura/stilbs	1	Grils un ventilators	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Brieža mugura	1,5 - 2	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	60 - 90

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Brieža gurns	1,5 - 2	Tradicionāla gatavošana	180 - 200	60 - 90

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25	Grils un ventilators	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	0,4 - 0,5	Grils un ventilators	190 - 210	40 - 50
Vista, broileris	1 - 1,5	Grils un ventilators	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2	Grils un ventilators	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	Grils un ventilators	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	Grils un ventilators	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	Grils un ventilators	140 - 160	150 - 240

Zivs

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs	1 - 1,5	Grils un ventilators	180 - 200	30 - 50

10.17 Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Veselas zivis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Ātrā grilēšana
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

10.18 Apakš. + grils + ventilators

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
Pīcas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	190 - 210	15 - 25	3
Kartupeļi frī, biezi	190 - 210	20 - 30	3
Kroketes	190 - 210	20 - 40	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsni cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas Spārniņi	180 - 200	40 - 50	2

Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Tradicionāla gatavošana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Kartupeļi fri ¹⁾ (300 - 600 g)	Tradicionāla gatavošana vai Grils un ventilators	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	3
Bagetes	Tradicionāla gatavošana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Tradicionāla gatavošana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

1) Kartupeļus fri gatavošanas laikā apgriez 2 - 3 reizes.

10.19 Lēna cepšana

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

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

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

Iestatiet temperatūru uz 120 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja, 1-1,5 kg	90 - 150	3
Teļa gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Steiki, 0,2-0,3 kg	20 - 40	3

10.20 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 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 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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

10.21 Kaltēšana

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

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

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

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

Augļi

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

10.22 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

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

10.23 Pārtikas sensors tabula

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

Liellopa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Gaļas rulete	80	83	86

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

Aitas / jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Aitas stilbiņš	80	85	88
Auna muguras gabals	75	80	85
Jēra kāja, Jēra cepetis	65	70	75

Medījums	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Zaķa mugura, Brieža mugura	65	70	75
Zaķa kāja, Vesels zaķis, Brieža kāja	70	75	80

Putnu Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Vista (vesela / puse / krūts)	80	83	86
Pīle (vesela / puse), Tītars (vesels / krūts)	75	80	85
Pīle (krūts)	60	65	70

Zivis (lasis, forele, zandarts)	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Zivs (vesela / liela / tvaicēta), Zivs (vesela / liela / cepta)	60	64	68

Sautējumi - termiski apstrādāti dārzeņi	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Cukīni sautējums, Brokoļu sautējums, Fenheļa sautējums	85	88	91

Sautējumi - Pikanti	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Kanneloni, Lazanja, Makaronu sacepums	85	88	91

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

10.24 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 ¹⁾	20 - 30	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Augš./Apakškarsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

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 plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	150 ¹⁾	23 - 40	1 - 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

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

¹⁾ 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

10.25 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Funkcijas pārbaudes: Augsts mitrums.

Ēdiens	Konteiners (Gastro-norm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 perforēts	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	2 x 1/2 perforēts	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 perforēts	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldēti zirņi	2 x 1/2 perforēts	2 x 1300	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

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. Tāuku 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.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Pēc katras lietošanas noīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

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

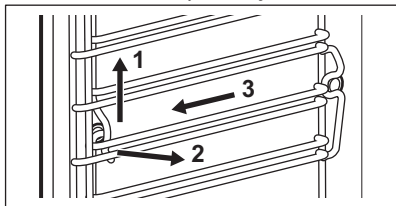
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.aeg.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

11.3 Plauktu atbalstu izņemšana

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

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.4 Tvaika tīrīšana

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt cepeškrāsns iekšpusi ar tvaiku.

Pirms tīrīšanas procedūras sākšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.

Kad tvaika tīrīšanas funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

2. Izvēlieties izvēlnē tvaika tīrīšanas funkciju: Tīrīšana.

Tvaika tīrīšana - funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

- a) Ieslēdziet funkciju.
- b) Kad programma būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.
- c) Nospiež regulatoru, lai izslēgtu signālu.

Tvaika tīrīšana Plus - funkcijas darbība ilgst aptuveni 75 minūtes.

- a) Vienmērīgi uzsmidziniet piemērotu tīrīšanas līdzekli uz emaljas un tērauda daļām cepeškrāsns iekšpusē.
- b) Ieslēdziet funkciju. Pirmā programmas daļa beidzas pēc aptuveni 50 minūtēm.
- c) Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Varat izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- d) Sāk darboties pēdējā procedūras daļa. Šī stadija ilgst aptuveni 25 minūtes.

3. Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Varat izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīrīšanas atstāriet cepeškrāsns durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir izžuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt cepeškrāsns ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt cepeškrānsi uzreiz pēc funkcijas beigām.

11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Veiciet funkciju Tvaika tīrīšana Plus.

11.6 Tvaika ģenerators sistēma - Atkaļķošana

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

Izņemiet visus piederumus.

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

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.
2. Nospiediet **START**.
3. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
4. Nospiediet grozāmo regulatoru.
5. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
6. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
7. Nospiediet grozāmo regulatoru. Tas aktivizē pirmo procedūras daļu: Atkaļķošana.



Šī daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.

8. Iztukšojiet cepamo pannu pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
9. Nospiediet grozāmo regulatoru.
10. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

11. Nospiediet **START**.

Tas aktivizē otro procedūras daļu: Atkaļķošana. Tas izskalos tvaika generatoru.



Šī daļa ilgst aptuveni 35 minūtes.

Pēc procedūras beigām izņemiet grilu/ cepamo paplāti.



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

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

11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkaļķošana.

Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkaļķošanas ciklu.

Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu.



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

11.8 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana

Izņemiet visus piederumus.

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

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. Nospiediet **START**. Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

11.9 Tvertnes iztukšošana

Izņemiet visus piederumus.

Tīrīšanas funkcija nolej atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. Izmantojiet funkciju pēc tvaika gatavošanas funkcijas.

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

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 6 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

11.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

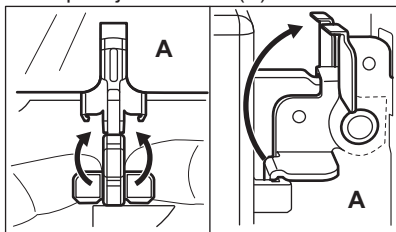
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



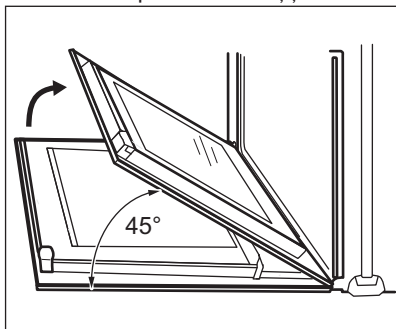
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

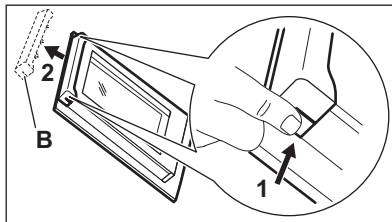
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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



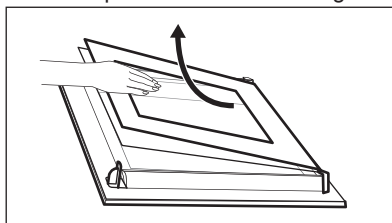
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no cepeškrāsns nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstas drānas un līdzenas virsmas.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



UZMANĪBU!

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

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



9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



BRĪDINĀJUMS!

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

11.11 Spuldzes maiņa



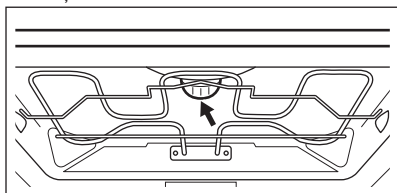
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un noīriiet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzstādiet metāla gredzenu uz stikla apvalka.

5. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. Noņemiet un noīriiet metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiet metāla vāciņu un blīvi.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārļiecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
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.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejā redzams lūgums iestatīt Valoda.	Elektroenerģijas padeves pārtraukums bija ilgāk par 3 dienām.	Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas".
Displejā redzams lūgums iestatīt Valoda.	Ieslēgts demo režīms.	Demo režīma izslēgšana: Izvēlne / Pamata iestatījumi / DEMO. Aktivizēšanas / deaktivēšanas kods: 2468.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsnī, 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.
Atkalģošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkalģošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkalģošanas procesa grilī/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliedcinieties, ka atkalģošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkalģošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grils/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkalģošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.

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

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	BSE882320M BSK882320M

Energoefektivitātes indekss	81.0
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.68 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	70 l
Cepeškrāsns veids	lebūvējama cepeškrāsns
Masa	BSE882320M 39.0 kg
	BSK882320M 33.5 kg

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

13.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns 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 cepeškrāsni.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot 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 ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu


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


Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot funkciju Ventil. kars. ar mitrumu, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var ieslēgt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.

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



867336171-C-012018



AEG