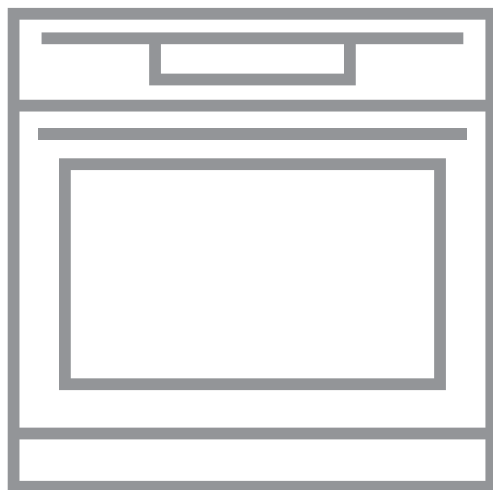


▶ BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM
BPM742320M
BPR742320B

BPR742320M

LV **Lietošanas instrukcija**
Cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	15
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	16
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	21
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	37
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	40
14. TEHNISKIE DATI.....	41
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	42

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

 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 tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies 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 tuvojies 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 pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānofīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

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.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla 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 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.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturēšu 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.
 - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāms traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdiena tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties 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.
- Pārļiecinieties, 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 nolietošanu.
- Tīriet ierīci ar mitru, mikstu 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.
- Ne tīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:

- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai nevienš mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

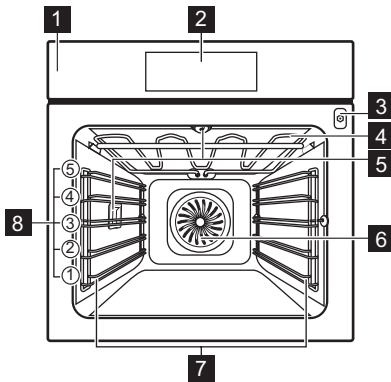
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēlne

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

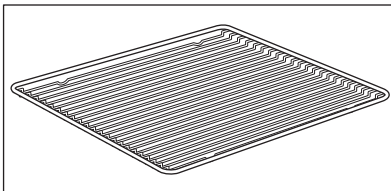
3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektronisks programmētājs
- 3 Cepeša iekšējās temperatūras sensora ligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

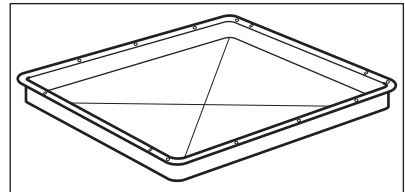
3.2 Piederumi

Restes



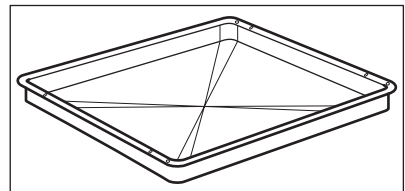
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.

Cepamā paplāte



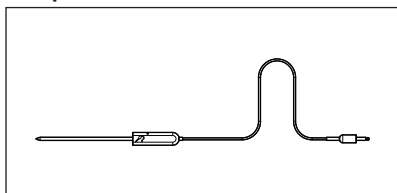
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



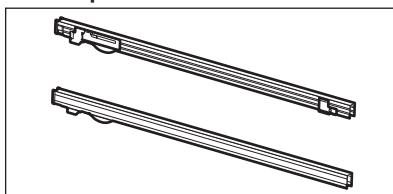
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

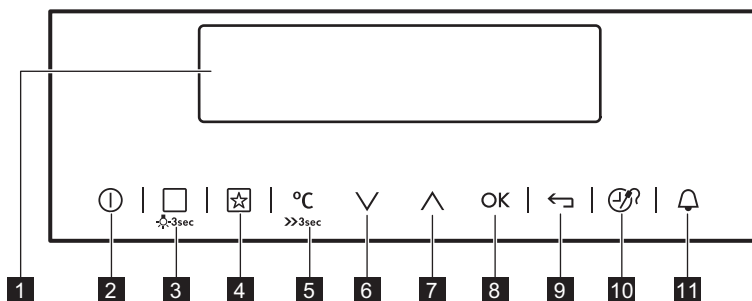
Teleskopiskās vadotnes







Plaktiem un paplātēm.







4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

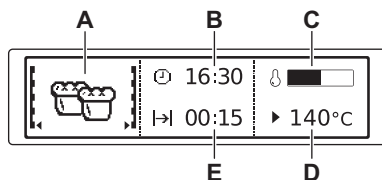


Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri	
1	-	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
2		IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgtu iekārtu.
3		Karsēšanas Funkcijas vai Gatavošanas Palīgs	Nospiediet sensora lauku, lai izvēlētos izvēlni: Gatavošanas Palīgs vai Karsēšanas Funkcijas. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, nospiediet lauku uz 3 sekundēm. Var ieslēgt apgaismojumu arī tad, kad ierīce ir izslēgta.
4		Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
5		Temperatūras at-lase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Nospiediet lauku uz 3 sekundēm, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā uzsīšana.






Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
6 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
7 	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
9 	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, nospiediet lauku 3 sekundes.
10 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, nospiediet sensora lauku, lai iestatītu taimeri vai funkcijas: Funkciju Bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestatīt + Aiziet!. Jūs arī varat mainīt cepeša iekšējās temperatūras sensora iestatījumu.
11 	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums.







4.2 Displejs



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

Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija	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.

Simbols		Funkcija
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet \checkmark un \wedge vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Ierīce aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru ierīcē.
	Ātrās Sakarsēšanas Indikators	Funkcija darbojas. Tā samazina uzsildīšanas laiku.
	Automātisks Svavs	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 ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

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

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

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

3. Nospiediet OK, lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot \leftarrow .





6.2 Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne








Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karsēšanas Funkcijas	Ietver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.
	Gatavošanas Palīgs	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Pirolīze	Pirolīzes tīrīšana.
	Pamata Iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
	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 uzsilšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.
	Iestatīt + Aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
	Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
	Laika Regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
	Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
	Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.
	Valoda	Iestata displeja valodu.
	Skaņas Signāla Skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
	Taustiņu Skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
	Brīdinājuma/Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	Tīrīšanas Atgādinājums	Atgādina, kad jāfīra ierīce.
	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 triju 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.
 Ventilatora Kars. + Tvaiks	Lai ceptu maizi, kūkas un kūciņas. Enerģijas tautpīšanai gatavošanas laikā. Šī funkcija jāizmanto saskaņā ar mitrās ventilatora cepšanas tabulām, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu. Lai uzzinātu sīkāku informāciju par ieteicamajiem iestatījumiem, skatiet sadaļā "Padomi" mitrās ventilatora gatavošanas tabulu. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.



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

6.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu (piem., ābolu, plūmju, persiku) un dārzeņu, (piemēram, tomātu, cukīni, sēņu) žāvēšanai.
 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 OK.
4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar OK.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar OK.

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 $^{\circ}\text{C}$ 3 sekundes. Uzkaršēšanas indikators mainās.

6.8 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

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

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






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

7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



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

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Piespiediet  vairākas reizes, līdz displejs parāda vajadzīgo pulksteņa funkciju un atbilstošo simbolu.
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.
4. Apstipriniet ar **OK**.

Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Ierīce atslēdzas. Displejā parādās paziņojums.

5. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.


7.3 Karstums + Pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- 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 OK.



Kad funkcijas laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Funkcija paliek aktivizēta, ja pārslēdzaties uz citām karsēšanas funkcijām.

7.4 Laika Regulēšana

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



Attiecas uz visām karsēšanas funkcijām ar funkcijām ar Darb. Laiks vai Automātisks Svars. Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

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

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Receptes tiešsaistē



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

8.2 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 OK, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti. Apstipriniet ar OK.



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

8.3 Gatavošanas Palīgs ar Automātisks Svars

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

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar **OK**.
4. Izvēlieties funkciju: Automātisks Svars. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
5. Pieskarieties **^** vai **v**, lai iestatītu produkta svaru. Apstipriniet ar **OK**. Automātiskā programma sāk darboties.
6. Svaru var jebkurā laikā mainīt. Nospiediet **^** vai **v**, lai mainītu svaru.
7. 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.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Pārtikas sensors

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

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

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



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

Norādījumi labāku rezultātu iegūšanai:

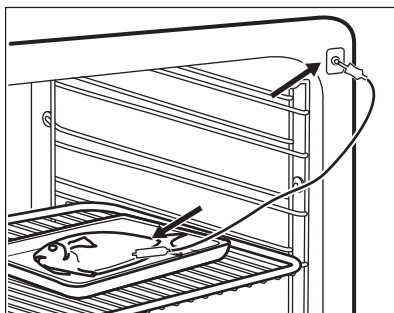
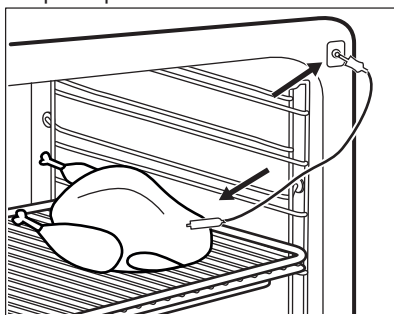
- Sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Pārtikas sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā pārtikas sensoram jāpaliek ēdienā un spraudnim kontaktligzdā.
- Izmantojiet ieteicamos ēdiena iekšējās temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



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

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivs

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



Displejā redzams pārtikas sensora simbols.

4. Piespiediet \wedge vai \vee 5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet \mathcal{P} .

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

7. Pieskarieties kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet pārtikas sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

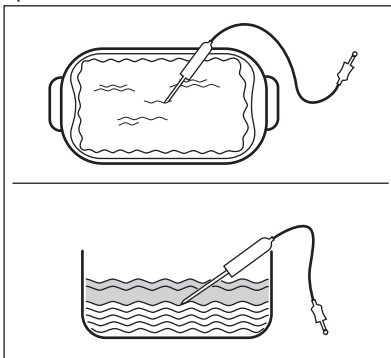


BRĪDINĀJUMS!

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

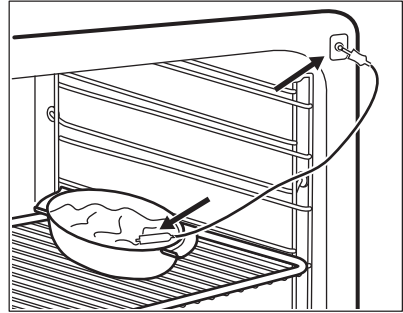
Pārtikas kategorija: sautējums

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



4. Nosedziet pārtikas sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.

5. Ievietojiet pārtikas sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā redzams pārtikas sensora simbols.

6. Piespiediet \wedge vai \vee 5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
7. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
8. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet \mathcal{P} .

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

9. Pieskarieties kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
10. Izņemiet pārtikas sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.



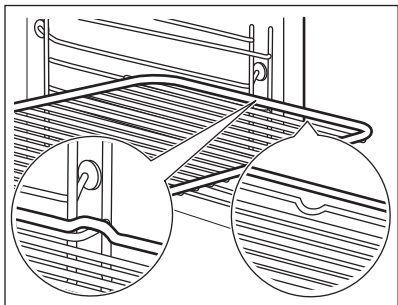
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

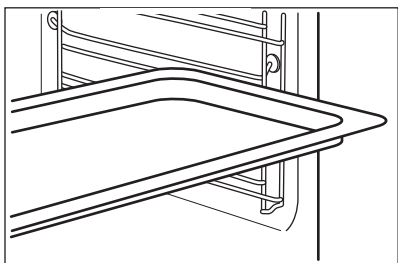
Restots plaukts:

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



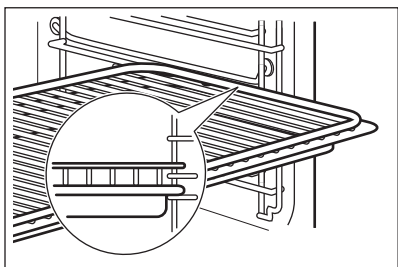
Cepamā paplāte / cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

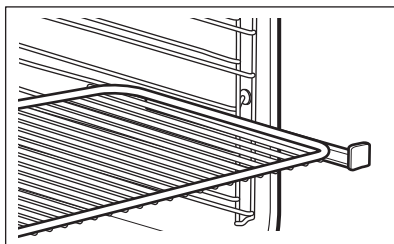
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

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

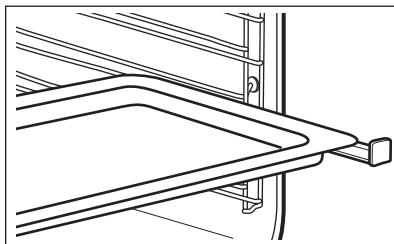


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



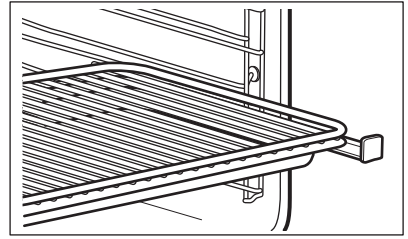
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.








10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Izlase


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

Programmas saglabāšana

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
 3. Pieskarities atkārtoti , līdz displejā būs redzams: SAGLABĀT.
 4. Apstipriniet ar OK.
- Displejā būs redzama pirmais brīvais atmiņas stāvoklis.
5. Apstipriniet ar OK.
 6. Ievadiet programmas nosaukumu. Sāk mirgot pirmais burts.
 7. Pieskarities  vai , lai mainītu burtu.
 8. Nospiediet OK.
- Sāk mirgot nākamais burts.
9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.
 10. Nospiediet un turiet nospiestu OK, lai saglabātu.
- Varat pārraksīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, pieskarities  vai  un nospiediet OK, lai pārraksītu esošo programmu.
- Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt Prog. Nosaukumu.

Programmas ieslēgšana

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




Nospiediet , lai atvērtu izvēlni: Izlase. To var arī lietot, kad ierīce ir izslēgta.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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




Ja darbojas Pirofīzes tīrīšanas funkcija, durvis nobloķējas automātiski. Pieskaroties jebkuram simbolam, displejā parādās paziņojums.

1. Lai ieslēgtu displeju, pieskarities .
 2. Pieskarities vienlaicīgi  un , līdz displejā redzams paziņojums.
- Lai atslēgtu Bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju Bloķēšana



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

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.

- Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju Bloķēšana.
- Apstipriniet ar OK.



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



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




Izslēdzot ierīci, izslēdzas arī funkcija.

10.4 Iestatīt + Aiziet!

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

- Ieslēdziet ierīci.
- Iestatiet karsēšanas funkciju.
- Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. Laiks.
- Iestatīt laiku.
- Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
- Apstipriniet ar OK.

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

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.



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

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas

funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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



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

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

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

10.7 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

11.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

11.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties uzturēt siltu ēdienu.

Temperatūra regulējas automātiski līdz 80 °C.

Trauku Uzsildīšana

Lai uzsildītu šķīvjus un ēdienus.

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

11.4 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

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 pārklājiet 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.

11.3 Cepšana

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

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. 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.

11.5 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeirasas kūkas/ augļu kūkas	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Augš. + apakškarsēšana	160	35 - 50	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš. + apakškarsēšana	180	70 - 90	1
Siera torte	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš. + apakškarsēšana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/ eklēri	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sviesta mandeļķūka/cukura kūkas	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš. + apakškarsēšana	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biežpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš. + apakškarsēšana	160 ¹⁾	20 - 30	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Mandelcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Karsēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Maizīte	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora Karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš. + apakškarsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.6 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	160 - 170	15 - 30	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 cepeškrāsni.

11.7 Ventilatora Kars. + Tvaiks

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

11.8 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 cepeškrāsni.

Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smiļšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Smiļšu mīklas / Konditorejas iz- strādājumi	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
No biskvītķukas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bulciņas	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.9 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzenu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.10 Cepeša cepšana

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

11.11 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	Augš. + apakškaršēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g - 1 kg	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	90 - 120	1

Teļa Gaļa

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

Jēra Gaļa

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

Medījums

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1 kg	Augš. + apakškarsēšana	230 ¹⁾	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katra	Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broilēris	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Titars	2,5 – 3,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Titars	4 – 6 kg	Infratermiskā Grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

Zivs (tvaicēta)

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

11.12 Grilēšana

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

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



UZMANĪBU!
Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

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

Ātrā Grilēšana

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

11.13 Saldēta Pārtika

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

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

Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Kartupeļi frī ¹⁾ (300 - 600 g)	Augš. + apakškarsēšana vai Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	3
Bagetes	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

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

11.14 Lēna Cepšana

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

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. 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.

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

11.15 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	-

11.16 Konservēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnslēgu 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 vārties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

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) Atstājiēt cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.17 Žāvēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsnī, 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
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Augļi

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

11.18 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
Brioši	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	190 - 210	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Temperatūras sensors tabula

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

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

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis, Cepetis	80	84	88

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

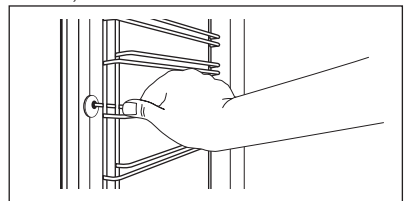
trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

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

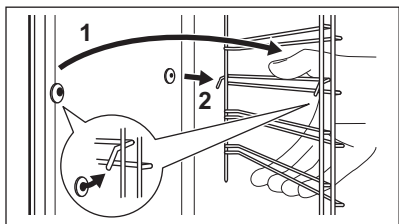
12.2 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.3 Pirolīze

- !** **UZMANĪBU!** Izņemiet visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

- i** **Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:**

- ja neizņemāt no kontaktilgza temperatūras sensora spraudni;
- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis.

Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.

- !** **UZMANĪBU!** Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas funkcija: Pirolīze. Tas var sabojāt ierīci.

1. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
 2. Ieslēdziet ierīci un galvenajā izvēlnē izvēlieties funkciju: Pirolīze.
- Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.
3. Iestatiet tīrīšanas procedūras ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
Ātrais	1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra

Normāli	1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra
Intensīvais	3 h ja ierīce ir ļoti netīra

4. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.

- i** Uzsākot pirolītisko tīrīšanu, ierīces durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas.

- i** Lai pārtrauktu pirolītisko tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet ierīci.

- !** **BRĪDINĀJUMS!** Pēc funkcijas veikšanas ierīce ir ļoti karsta. Ļaujiet tai atdzist. Var gūt apdegumus.

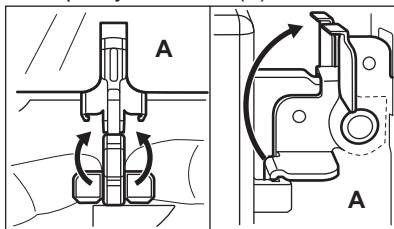
- i** Kad funkcija beidz darbību, durvis paliek bloķētas līdz atdzišanas fāzes beigām. Dažas ierīces funkcijas nav pieejamas atdzišanas fāzes laikā.

12.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

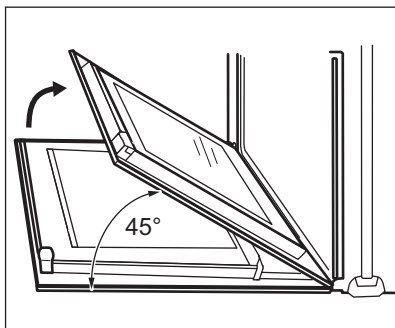
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.

- !** **BRĪDINĀJUMS!** Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas.

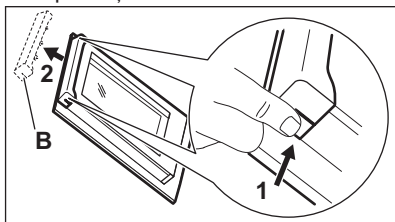
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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



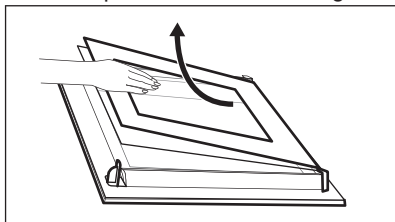
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstas drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa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



UZMANĪBU!

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

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



9. Notīriet stikla paneli ar ziepjuķēni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

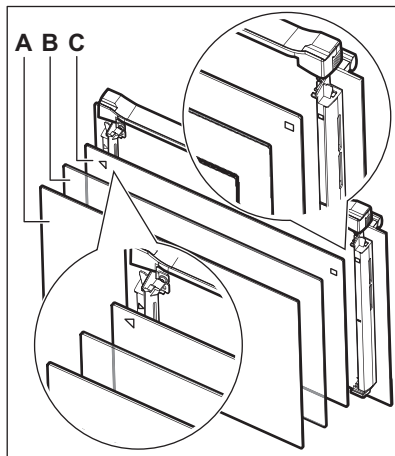
Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



BRĪDINĀJUMS!

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

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (C, B un A) ir ievietoti pareizā secībā. Vispirms ievietojiet C paneli, kuram ir kvadrāta apdruka kreisajā pusē un trijstūris labajā pusē. Tādi paši simboli ir arī durvju rāmī. Trijstūra simbolam jāsakrīt ar trijstūri durvju rāmī un kvadrātam ar kvadrātu. Pēc tam ievietojiet pārējos divus stikla paneļus.



12.5 Lampas maiņa

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



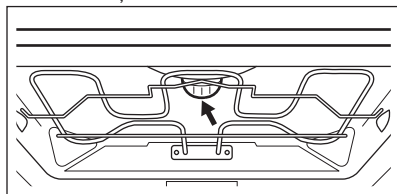
BRĪDINĀJUMS!

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

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

Augšējā lampa

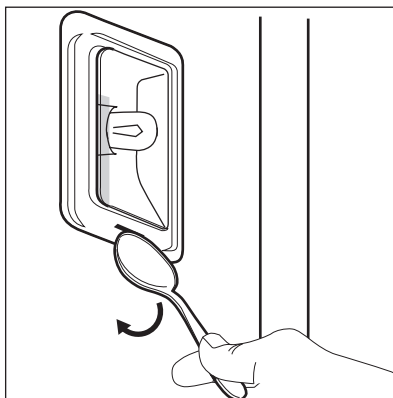
1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.



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

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.



3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
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.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. TEHNISKIE DATI

14.1 Tehniskie dati

Spriegums	230 / 400 V
Frekvence	50 Hz

15. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa noteikšana	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM BPM742320M BPR742320B BPR742320M	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+ ¹⁾	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BPE742320B	40.5 kg
	BPE742320M	39.5 kg
	BPK742320M	39.5 kg
	BPK74232SM	40.5 kg
	BPM742320M	40.5 kg
	BPR742320B	40.5 kg
	BPR742320M	40.5 kg

¹⁾ **Piezīme:** ņemiet vērā, ka saskaņā ar Eiropas regulu ES 65/2014, A+/A++/A+++ klases elektriskās cepeškrāsns enerģijas patēriņš ļauj uzskatīt A klases elektrisko cepeškrāsni par atbilstošu Krievijas Federācijas valdības Rezolūcijai Nr. 1222 (31.12.2009.).

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

15.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt 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 ēdianu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

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, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu lampu


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


Ventilatora Kars. + Tvaiks

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Tā darbojas tā, ka temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no displejā norādītās temperatūras gatavošanas cikla laikā un gatavošanas laiks var atšķirties no citu programmu gatavošanas laikiem.

Izmantojot Ventilatora kars. + tvaiks, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var ieslēgt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.aeg.com/shop



867336209-A-222017



AEG