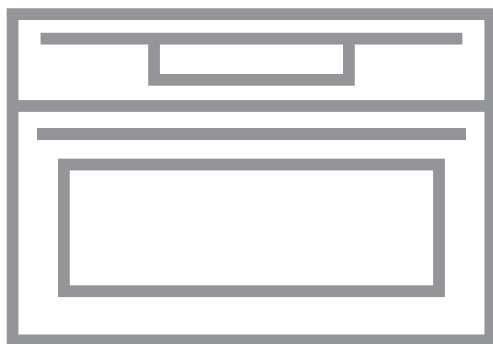


► KSE782220M

LV **Lietošanas instrukcija**
Tvaika cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	20
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	21
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	21
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	24
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	25
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	46
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	50
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	52

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



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkopes 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.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimds, 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. Uztādiet 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.
- 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.

- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroģīkla 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 valģīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tģkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierģces: automātslēdģži, drošinātģji (no

2.2 Elektrģbas padeves pieslēģšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisģt ugunsgrģku un elektroģoku.

- Elektrģbas padeves pieslēģšana jāveic sertģficģtam elektrģģķim.

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 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 nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 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 elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var ieplīst.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- 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

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

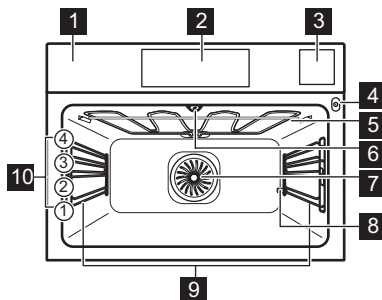
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēlne

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

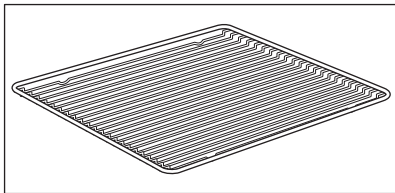
3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Temperatūras sensora ligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas caurules izeja
- 9 Izņemams plaukta atbalsts
- 10 Cepšanas līmeņi

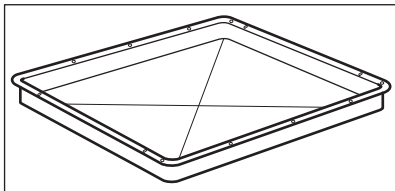
3.2 Piederumi

Restes



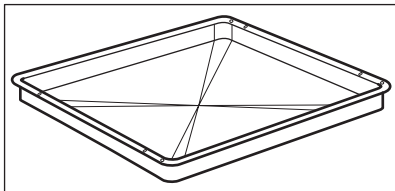
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.

Cepamā paplāte



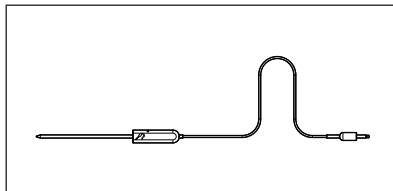
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



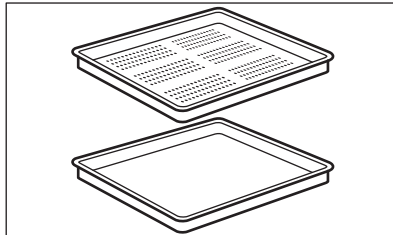
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

Komplekts gatavošanai ar tvaiku

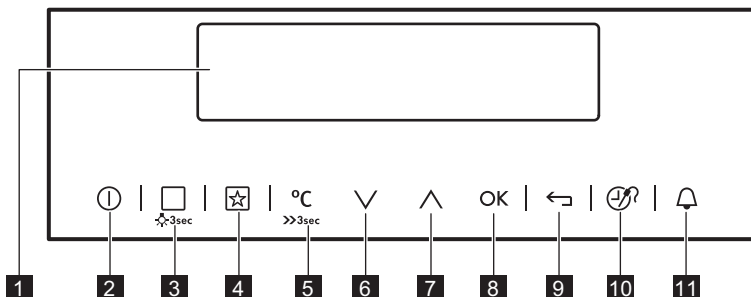


Viens neperforēts un viens perforēta pārtikas trauks.

Gatavojot ar tvaiku, tvaika komplekts kondensēto ūdeni ļauj novadīt no ēdiena. Lietojiet to, lai pagatavotu ēdienu, kas gatavošanas laikā nedrīkst atrasties ūdenī (piem., dārzeņus, zivs gabalus, vistas krūtiņas). Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

4. VADĪBAS PANELIS

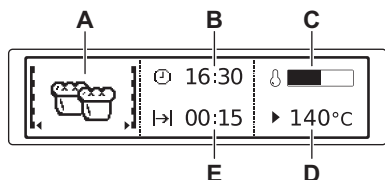
4.1 Elektroniskais programmētājs



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1 -	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
2 	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
3 	Karsēšanas Funkcijas vai VarioGuide	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: VarioGuide. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas Funkcijas, VarioGuide. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes. Var ieslēgt apgaismojumu, kad ierīce ir izslēgta.
4 	Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
5 	Temperatūras at-lase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā Uzsilšana.
6 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
7 	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 OK	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
9 	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
10 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukam, lai iestatītu taimeru 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
	Laika Atgādinājums	Funkcijas darbojas.
	Diennakts laiks	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darb. Laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu Laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet un vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Ierīce aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru ierīcē.
	Ātrās Sakarsēšanas Indikators	Funkcija darbojas. Tā samazina uzsildīšanas laiku.
	Automātisks Svars	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + Pauze	Funkcija darbojas.

5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.

Iztīriet ierīci un notīriet 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 $\vee$, lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar OK.

5.3 Ūdens cietības līmeņa iestatīšana

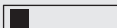
Kad pieslēdzat ierīci elektrotīklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.

Tālāk esošā tabula izskaidro ūdens cietības diapazonu ar atbilstošajām kalcija nogulsnes (mmol/l) 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.

1. Paņemiet četru krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
2. Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
3. Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
4. Pēc 1 minūtes pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk esošās tabulas. Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties pēc 1 minūtes. Neņemiet to vērā mērīšanas nolūkos.
5. Iestatiet ūdens cietības līmeni izvēlnē: Pamata iestatījumi.

Testeris	Ūdens cietība
	1
	

Testeris	Ūdens cietība
	2
	3
	4

Melnie kvadrāti tabulā atbilst sarkanajiem kvadrātiem uz testera.

Jūs varat mainīt ūdens cietības līmeni izvēlnē: Pamata iestatījumi / Ūdens cietība.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet  vai .
3. Nospiediet **OK**, lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot .

6.2 Izvēļņu pārskats

Galvenā izvēlne

Sim-bols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karsēšanas Funkcijas	Ietver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.
	Receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Tīrīšana	Ietver tīrīšanas programmu sarakstu.
	Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
	Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.
	VarioGuide	Ietver ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdienu izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Sim-bols	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 uzkarsēšanas laiku.
	Iestatīt + Aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
	Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
	Laika Regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
	Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	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.
	Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības līmeni (1 - 4).
	Tīrīšanas Atgādinājums	Atgādina, kad jātīra ierīce.
	DEMO režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
	Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
	Rūpnīcas Iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.

6.3 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Tvertnes Iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
	Tvaika Tīrīšanas Plus	Piekaltušu netīrumu tīrīšanas procedūra, izmantojot cepeškrāsns tīrīšanas funkciju.
	Tvaika Tīrīšana	Ierīces tīrīšanas procedūra, kad tā ir nedaudz netīra un nepiededzināta vairākas reizes.
	Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kalķakmens atliekas.
	Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

6.4 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Picas Uztādījumi	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	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 grauздētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora Kars. + Tvaiks	Lai ceptu maizi, kūkas un kūciņas. Enerģijas taupīšanai 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.
 Tvaiks + Cepšana (25/75)	Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
 Tvaiks + Cepšana (50/50)	Ēdieniem ar augstu mitruma saturu un zivju vārīšanai, karaliskajam olu krēmam un terīnēm.
 Tikai Tvaicēšana	Dārzeniem, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām.



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

6.5 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdiena 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	Tvaika mitrināšana uzlabo un paātrina mīklas rūgšanu, novēršot virsmas izžūšanu un saglabājot mīklu elastīgu.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Reģenerācija	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neklūst 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.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

6.6 Apakšizvēlne: VarioGuide

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes

Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju Pirkstiņi
	Plāna zivs fileja
	Bieza zivs fileja
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs
	Vesela zivs, tvaicēta
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
	Forele
Lasis	Laša fileja
	Lasis, Vesels
Garneles	Garneles, svaigas
	Garneles, saldētas
Divvāku Gliemeži	-

Pārtikas kategorija: Putnu Gaļa

Ēdiens	
Cāļa Krūtiņa	-
Cāļa Krūtiņa 	-

Ēdiens	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vārīta vistas krūtiņa
	Vista, 2 puses
	Vesela vista 
Vesela pīle 	-
Vesela zoss 	-
Vesels tītars 	-

Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Lielopa Gaļa	Vārīts Liellops
	Sautēta gaļa 
	Gaļas Rulete
Lielopu Gaļas Cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi Izcepts
	Labi Izcepts 
	Pusjēls 
Skandināvu Lielopu Gaļa	Vidēji 
	Labi Izcepts 

Ēdiens	
Cūkgaļa	Cūkgaļas Sardelītes
	Cūkgaļas Ribiņas
	Cūkas stilbs, iepr. pagat.
	Cūkas Cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas mugura 
	Cūkas mugura, kūpināta
	Cūkas mugura, apvārīta
	Cūkas Kakls
	Cūkas Plecs
	Cūkas ceptis 
	Vārīts Šķiņķis
Teļa Gaļa	Teļa Locītava
	Teļa mugura
	Teļa ceptis 
Jēra Gaļa	Jēra kāja
	Jēra ceptis 
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
	Jēra plecs, vidēji gatavs 

Ēdiens	
Medījums	Zaķis • Zaķa kāja • Zaķa mugura • Zaķa mugura 
	Stirnas/Brieža Gaļa • Brieža gurns • Stirnas/brieža mugura
	Medījuma ceptis 
	Medījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns Ēdieni

Ēdiens	
Lazanja	-
Lazanja/Kannelloni, saldēti	-
Makaroni	-
Kartupeļu Sacepums	-
Dārzeņu sacepums	-
Saldie Ēdieni	-

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais Atvērtais Pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Amerikāņu pica, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, saldētas
Bagešu sacepums	-

Ēdiens	
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sājš	-
Quiche Lorraine	-
Pikantais Pīrāgs	-

Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklāta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu Pīrāgs	-
Siera Kūka, Trauks	-
Brioši	-
Madeiras Kūka	-
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu Kūka	-
Mufini	-
Konditorejas Izstrādājumi	-
Konditorejas Izstrādājumi	-
Krēmkūkas	-
Kārtainās Mīklas Maizīte	-
Eklēri	-
Mandeļcepumi	-
Smilšu Mīklas Cepumi	-
Ziemassvētku Pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-

Ēdiens	
Kūkas paplāte	Biskvītmīkla
	Rauga Mīkla
Siera Kūka, Paplāte	-
Šok. Kekss Ar Riekstiem	-
Rulete	-
Rauga Kūka	-
Drumstalu Maize	-
Cukura Kūka	-
Pīrāga Pamatne	Smilšu Mīkla
	Biskvītk.Maisīj.Pīrāga Pam.
Augļu Kūka	Smilšu Mīklas Vaļ.Augļu Pīr.
	Biskvītk.Maisīj.Vaļ.Augļu Pīr.
	Rauga Mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/Bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizīte
	Maizītes, pusfabrikāti
	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Bagete	Bagete, pusfabrikāts
	Bagete, saldēta

Ēdiens	
Maize	Kliņģeris
	Baltmaize
	Rauga Briedināšana
	Brūnā Maize
	Rudzu Maize
	Pilngraudu Maize
	Neraudzēta Maize
	Saldēti tīti miltu produkti

Pārtikas kategorija: Dārzeni

Ēdiens	
Brokoļi, Ziedkopas	-
Brokoļi, veseli	-
Ziedkāposti, Ziedkopas	-
Ziedkāposti, veseli	-
Burkāni	-
Cukīni, Šķēlītēs	-
Sparģeļi, zaļie	-
Sparģeļi, baltie	-
Paprikas Sloksnes	-
Spināti, svaigi	-
Puravu Gredzeni	-
Zaļās Pupas	-
Sēņu Šķēlītēs	-
Nolobīti Tomāti	-
Briseles Kāposti	-
Selerija, kubiņos	-
Zirņi	-
Baklažāns	-
Fenhelis	-

Ēdiens	
Artišoki	-
Bietes	-
Melnā Sakne	-
Kolrābju Sloksnes	-
Baltās Kāršu Pupas	-
Virziņkāposti	-

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Krokates	-
Krokates	-
Kartupeļu Pankūkas	-
Vārīti kartupeļi, daiviņās	-
Vārīti Kartupeļi	-
Kartupeļi mundierī	-
Kartupeļu Klimpas	-
Maizes Klimpa	-
Rauga mīklas klimpas, sāļas	-
Rauga mīklas klimpas, saldas	-
Rīsi	-
Svaigi Tagliatelle makaroni	-
Polenta	-



Kad nepieciešams mainīt ēdiena svaru vai temperatūru, izmantojiet  vai , lai iestatītu jaunas vērtības.

6.7 Karsēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Apstipriniet ar OK.
3. Iestatiet temperatūru.
4. Apstipriniet ar OK.

6.8 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 pietiks aptuveni 50 minūtēm. Nepiepildiet ūdens atvilktni pāri tās ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un virtuves mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet ierīci.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju:

Darb. Laiks $\rightarrow$ | vai: Beigu Laiks $\rightarrow$ |.
Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm. Ēdienam 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 ierīci.
8. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes.
Skatiet tīrīšanas funkciju: Tvertnes iztukšošana.



UZMANĪBU!

Ierīce ir karsta. Var gūt apdegumus.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīltnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīltnes apakšu, kad ierīce ir atdzisusi.
Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt ierīci, izmantojot funkciju: Ventilatora Karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.



6.9 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.

6.10 Ātrās Sakarsēšanas Indikators

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdianu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet $\gg$ 3 sekundes. Uzkarstēšanas indikators mainās.

6.11 Atlikušais siltums

Kad izslēdzat ierīci, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdianu 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 cepēja 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 pārlēdzaties uz citām karsēšanas funkcijām.

7.4 Laika Regulēšana

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



Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

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

Displejā būs redzams paziņojums.

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.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes. Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdianu. Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti. Apstipriniet ar OK.

8.2 Receptes ar Automātiskās Receptes

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Pārtikas sensors

Pārtikas sensors mēra temperatūru ēdiana 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.

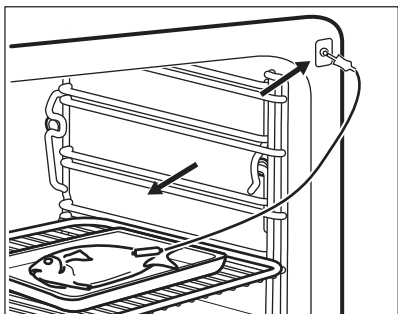
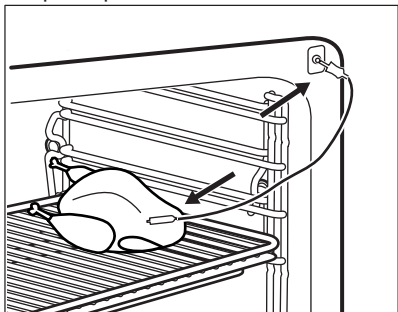
- Gatavošanas laikā pārtikas sensoram jāpaliek ēdienā un spraudnim kontaktligzdā.
- Izmantojiet ieteicamos ēdiena iekšējās temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



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, biezākajā 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 $\mathcal{O}$. 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.

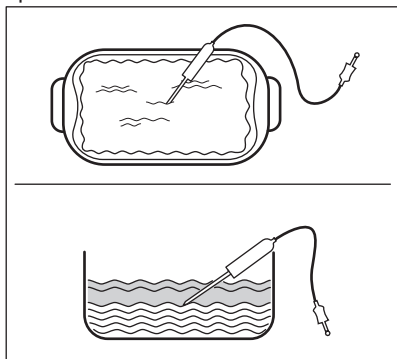


BRĪDINĀJUMS!

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

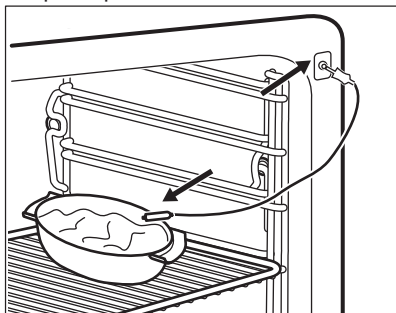
Pārtikas kategorija: sautējums

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.



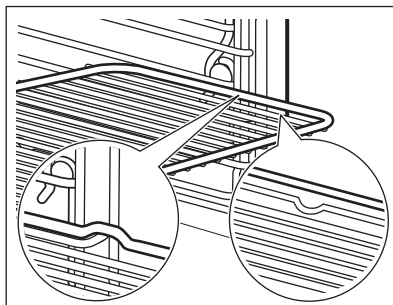
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

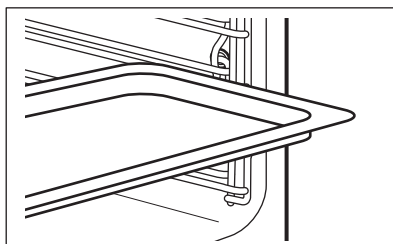
Restots plaukts:

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



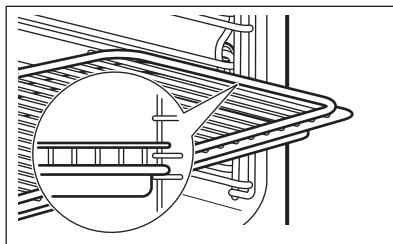
Cepamā paplāte / cepamā panna:

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 slīdēt.

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. Pieskarieties 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 mīrgot pirmais burts.
 7. Pieskarieties  vai , lai mainītu burtu.
 8. Nospiediet OK.
Sāk mīrgot nākamais burts.
 9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.
 10. Nospiediet un turiet nospiešanu OK, lai saglabātu.
Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, pieskarieties  vai  un nospiediet OK, lai pārrakstītu esošo programmu.
- Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt Prog. Nosaukumu.

Programmas ieslēgšana

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

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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

1. Lai ieslēgtu displeju, pieskarieties ①.
2. Pieskarieties 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.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju Bloķēšana.
4. Apstipriniet ar OK.

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.

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
 3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. Laiks.
 4. Iestatīt laiku.
 5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
 6. Apstipriniet ar OK.
Pieskarieties kādam simbolam (izņemot ①), 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 izslēdza pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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



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

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. Nav nepieciešams to pārklāt. Ielieciet restoto plauktu pirmajā līmenī un uzlieciet uz tā trauku. Aizveriet durvis un iestatiet funkciju. Mīklas Raudzēšana. Iestatiet vajadzīgo laiku.

Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.

11.2 Tikai Tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS!

Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.

Funkcija ir piemērota visiem ēdiena veidiem - kā svaigiem, tā arī saldētiem. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, kukurūzu, mannun un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Lai pareizi pagatavotu katru ēdienu, gatavojiet tādus, kuru gatavošanas laiks ir gandrīz vienāds. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. Ievietojiet ēdienus pareizajos ēdiena gatavošanas traukos un ievietojiet traukus plauktos. Izkārtējiet atstarpī starp ēdiena gatavošanas traukiem, lai tvaiks varētu cirkulēt.

Sterilizēšana

- Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).
- Ievietojiet tīros traukus plaukta centrā pirmajā līmenī. Novietojiet tos tā, lai atvere būtu vērsta uz leju nelielā leņķī.
- Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 min.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Artišoki	99	50 - 60	1
Baklažāni	99	15 - 25	1
Ziedkāposti, veseli	99	35 - 45	1
Ziedkāposti, ziedkopas	99	25 - 35	1
Brokoļi, veseli	99	30 - 40	1
Brokoļi, ziedkopas ¹⁾	99	13 - 15	1
Sēņu šķēlītes	99	15 - 20	1
Zirņi	99	20 - 30	1
Fenhelis	99	25 - 35	1
Burkāni	99	25 - 35	1
Kolrābji, strēmeles	99	25 - 35	1

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Paprika, salmiņi	99	15 - 20	1
Puravi, ripiņas	99	20 - 30	1
Zaļās pupas	99	35 - 45	1
Lauka salāti (bal- driņi), ziedkopas	99	20 - 25	1
Briseles kāposti	99	25 - 35	1
Bietes	99	70 - 90	1
Melnā sakne	99	35 - 45	1
Selerija, kubiņos	99	20 - 30	1
Spargēļi, zaļie	99	15 - 25	1
Spargēļi, baltie	99	25 - 35	1
Spināti, svaigi	99	15 - 20	1
Nolobīti tomāti	99	10	1
Baltās kāršu pu- pas	99	25 - 35	1
Virziņkāposti	99	20 - 25	1
Cukini, šķēlītēs	99	15 - 25	1
Pupas, blanšētas	99	20 - 25	1
Dārzeni, blanšēti	99	15	1
Žāvētas pupas, izmērcētas (ūdens/pupu at- tiecība 2:1)	99	55 - 65	1
Sniega zirņi (pi- pari)	99	20 - 30	1
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	99	40 - 45	1
Ķirbis, kubiciņi	99	15 - 25	1
Skābēti kāposti	99	60 - 90	1
Saldie kartupeļi	99	20 - 30	1
Tomāti	99	15 - 25	1
Saldās kukurū- zas vāļīte	99	30 - 40	1

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

Sānu trauki / piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga mīklas klimpas	99	25 - 35	1
Kartupeļu klimpas	99	35 - 45	1
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	99	45 - 55	1
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Vārīti kartupeļi, daiviņās	99	35 - 45	1
Maizes klimpa	99	35 - 45	1
Svaigi Tagliatelle makaroni	99	15 - 25	1
Polenta (šķidruma attiecība 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgurs (ūdens/bulgura attiecība 1:1)	99	25 - 35	1
Kuskuss (ūdens/kuskusa attiecība 1:1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (vācu makaronu veids)	99	25 - 30	1
Aromātiskie rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1)	99	30 - 35	1
Lēcas, sarkanās (ūdens/lēcu attiecība 1:1)	99	20 - 30	1
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 3:1)	99	55 - 60	1
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	99	40 - 55	1
Mannas pudiņš (piena/mannas attiecība 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu šķēles	99	10 - 15	1
Karstas ogas	99	10 - 15	1
Augļu kompots	99	20 - 25	1
Šokolādes kausēšana	99	10 - 20	1

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele, aptuveni 250 g	85	20 - 30	1
Garneles, svaigas	85	20 - 25	1
Garneles, saldētas	85	30 - 40	1
Laša filejas	85	20 - 30	1
Taimiņš, aptuveni 1000 g	85	40 - 45	1
Divvāku gliemeži	99	20 - 30	1
Butes fileja	80	15	1

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis, 1000 g	99	55 - 65	1
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35	1
Vista, apvārīta, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	1
Teļa/cūkas fileja bez kājām, 800 -1000 g	90	80 - 90	1
Kasseler gaļas ceptis, apvārīts	90	70 - 90	1
Tafelspitz (vārīts liellops)	99	110 - 120	1
Cūkgaļas sardelītes	80	15 - 20	1
Bavāriešu teļa gaļas desa (baltā desa)	80	20 - 30	1
Vīnes desa	80	20 - 30	1

Olas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Olas, cietas	99	18 - 21	1
Olas, vidēji cietas	99	11 - 12	1
Olas, mīkstas	99	10 - 11	1

11.3 Ventilatora Karsēšana un Tikai Tvaicēšana secīgi

Apvienojot funkcijas, Jūs varat pagatavot gaļu, dārzeņu un piedevas citu pēc cita. Visus ēdienus varēs pasniegt vienlaikus.

- Lai sākotnēji ceptu ēdienu, izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana .
- Sagatavotos dārzeņus un piedevas lieciet cepeškrāsnij paredzētos traukos. Lieciet cepeškrāsnī ar cepeti.

- Atdzesējiet cepeškrāsni līdz aptuveni 80 ° C temperatūrai. Lai atdzesētu ierīci ātrāk, atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
- Ieslēdziet funkciju: Tikai Tvaicēšana. Gatavojiet visu kopā, līdz gatavs.



Maksimālais ūdens daudzums ir 650 ml.

11.4 Tvaiks + Cepšana (50/50)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pudiņš/krēms ar glazūru porcijas traukos ¹⁾	90	35 - 40	1
Ceptas olas ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Terīne ¹⁾	90	40 - 50	1
Plāna zivs fileja	85	15 - 20	1
Bieza zivs fileja	90	25 - 35	1
Maza zivs līdz 350 g	90	20 - 30	1
Vesela zivs līdz 1000 g	90	30 - 40	1
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50	1

¹⁾ Turpiniet gatavot vēl pusstundu, turot cepeškrāsns durvis aizvērtas.

11.5 Tvaiks + Cepšana (25/75)

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Liellopu gaļas cepetis	1 kg	180 - 200	60 - 90	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1 kg	180	80 - 90	1
Gaļas rulete, nesagatavota	0,5 kg	180	30 - 40	1
Kūpināta cūkas mugura (iemērkta uz 2 stundām)	0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Vista	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Pīle	1,5 – 2 kg	180	70 - 90	1
Kartupeļu sacepums	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronu sacepums	-	170 - 190	40 - 50	1
Lazanja	-	170 - 180	45 - 55	1
Daž. maizes veidi	0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Tīti miltu produkti	40 – 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Cepšanai gatavās maizītes	-	200	15 - 20	1
Cepšanai gatavas bagetes	40 – 50 g	200	15 - 20	1
Cepšanai gatavas saldētas bagetes	40 – 50 g	200	25 - 35	1

11.6 Reģenerācija

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15	1
Makaroni	110	10 - 15	1
Rīsi	110	10 - 15	1
Klimpas	110	15 - 25	1

11.7 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu 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 apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.8 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. 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.

11.9 Cepšana vienā cepeškrāsnī līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Augš./Apakš-karsēšana	160	35 - 50	1
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 30	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš./Apakš-karsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maizīte/kliņģeris	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	30 - 40	1
Ziemassvētku pīrāgs ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	50 - 70	1
Maize (rudzu maize) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana			1
pirmais		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēmkūkas/eklēri ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 35	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvīta rulete ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	10 - 20	2
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	20 - 40	2
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 30	2
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 170	30 - 55	2
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	35 - 55	2
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	160 - 170	40 - 80	2
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Kar-sēšana	140	20 - 35	2
Short bread / Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160	20 - 30	2
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	15 - 20	2
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora Kar-sēšana	80 - 100	120 - 150	2
Mandeļcepumi	Ventilatora Kar-sēšana	100 - 120	30 - 50	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	20 - 40	2
Kārtainās mīklas maizī-tes ¹⁾	Ventilatora Kar-sēšana	170 - 180	20 - 30	2
Maizīte ¹⁾	Ventilatora Kar-sēšana	160	10 - 25	2
Maizīte ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Mazas kū-ciņas ¹⁾	Ventilatora Kar-sēšana	160	20 - 35	2
Small cakes / Mazas kū-ciņas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	20 - 35	2

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

11.10 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sace-pums	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sace-pums ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	170 - 190	15 - 35	1
Bagetes pārklā-tas ar kausētu sieru	Ventilatora Kar-sēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Kar-sēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

11.11 Ventilatora Kars. + Tvaiks

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 60	1
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lazanja	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70	1
Rīsu pudiņš	180 - 200	55 - 70	1
Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks)	160 - 170	70 - 80	1
Baltmaize	200 - 210	55 - 70	1

11.12 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēmķūkas / eklēri ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausa Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

Kūkas / mazas kūciņas / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 4
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.13 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīkstas gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Jūs varat izmantot Temperatūras sensoru, lai nodrošinātu, ka gaļas iekšpusē ir pareizā temperatūra.



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju 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	150	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Teļa cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.14 Picas Uztādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.15 Cepeša cepšana

- Cepšanai jālieto karstumizturīgi cepeškrāsns trauki. Skatiet ražotāja norādes.
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Ielejiet šķidrumu dziļajā pannā, lai novērstu gaļas sulas vai tauku sadedzināšanu uz tās virsmas.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.

- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.
- Lai gaļa būtu sulīga:
 - cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
 - cepiet gaļu un zivis gabalos, kas sver vismaz 1 kg.
 - Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

11.16 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš./Apakškaršēšana	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	pēc biežuma cm	190 - 200	5 - 6 pēc biežuma cm	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	Infratermiskā Grilēšana	pēc biežuma cm	180 - 190	6 - 8 pēc biežuma cm	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	Infratermiskā Grilēšana	pēc biežuma cm	170 - 180	8 - 10 pēc biežuma cm	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Gaļas rulete	Infratermiskā Grilēšana	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teļa gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Teļa locītava	Infratermiskā Grilēšana	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jēra gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	Infrater- miskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Jēra mugura	Infrater- miskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Medījums

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja 1)	Infrater- miskā Grilēšana	līdz 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Brieža mugura	Augš./ Apakš- karsēša- na	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Brieža gurns	Augš./ Apakš- karsēša- na	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Putnu gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta po- zīcija
Vista, cālis	Infratermi- skā Grilē- šana	200 – 250 g katra	200 - 220	30 - 50	1
Vista, puse	Infratermi- skā Grilē- šana	400 – 500 g katra	190 - 210	40 - 50	1
Putnu gaļas gabali	Infratermi- skā Grilē- šana	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	Infratermi- skā Grilē- šana	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.17 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)	Grilēšanas laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	1
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jēras mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Veselas zivis, 500-1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.18 Saldēta Pārtika

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

- Neapsedziet to ar blodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, smalki	190 - 210	15 - 25	2
Kartupeļi frī, biezi	190 - 210	20 - 30	2
Kroketes	190 - 210	20 - 40	2
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	2
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	2
Vistas Spārniņi	180 - 200	40 - 50	2

Saldēti gatavi ēdieni

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

¹⁾ Frī kartupeļus gatavošanas laikā jāapgriež 2-3 reizes.

11.19 Konservēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk par sešām viena litra burciņām.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

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
Kolrābjji/zirņi/spargeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.20 Žāvēšana

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

11.21 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	190 - 210	40 - 60	1
Bagete	200 - 220	35 - 45	1
Brioši	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Rudzu Maize	190 - 210	50 - 70	1
Tumšā maize	190 - 210	50 - 70	1
Pilngraudu maize	190 - 210	40 - 60	1
Tīti miltu produkti	200 - 220	25 - 35	2

11.22 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
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), Tītars (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

11.23 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Lai pārbaudītu funkciju: Tikai Tvaicēšana.

Ēdiens	Tvertne (Gastro-norm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 sadalīti	300	2	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 sadalīti	maks.	2	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldētas pupiņas	1 x 1/2 sadalītas	1500	2	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

- Notīriet visus papildpiederumus pēc katra lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta 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 cepeškrāsi, kad tās tilpne pēc lietošanas ir slāpja.

12.2 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

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

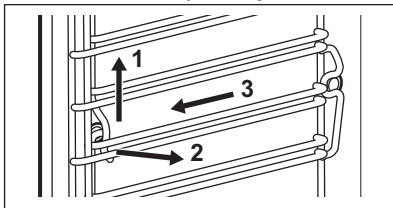
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.aeg.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu balstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīces iekšpusi, 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.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Tvaika Tīrīšana

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.



Labākam rezultātam jums jāpalaist tīrīšanas funkcija, kad ierīce ir auksta.



Norādītais laiks attiecas uz funkcijas ilgumu un neietver laiku, kas nepieciešams ierīces tilpnes tīrīšanai.

Kad tvaika tīrīšanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
2. Izvēlieties izvēlnē tvaika tīrīšanas funkciju: Tīrīšana.

Tvaika Tīrīšana - funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

- a) Aktivizējiet funkciju.
- b) Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
- c) Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.

Tvaika Tīrīšanas Plus - funkcijas darbība ilgst aptuveni 75 minūtes.

- a) Vienmērīgi uzsmidziniet piemērotu tīrīšanas līdzekli uz emaljas un tērauda daļām cepeškrāsns iekšpusē. Pirms tīrīšanas procedūras sākšanas pārliecinieties, ka ierīce ir auksta.
- b) Aktivizējiet funkciju. Pēc aptuveni 50 minūtēm, kad pirmā programmas daļa ir beigusies, atskan skaņas signāls.
- c) Nospiediet OK.



Ar šo tīrīšanas procedūra nebeidzas. Ievērojiet displejā redzamās norādes, lai pabeigtu tīrīšanu.

- d) Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tilpnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- e) Nospiediet OK.

Sāk darboties pēdējā procedūras daļa. Šī stadija ilgst aptuveni 25 minūtes.

3. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Tilpnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīrīšanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Nogaidiet, līdz ierīce nožuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām.

12.5 Tīrīšanas Atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Izpildiet funkciju Tvaika Tīrīšanas Plus.

Funkciju var aktivizēt / deaktivizēt: Tīrīšanas Atgādinājums izvēlnē: Pamata Iestatījumi.

12.6 Tvaika ģenerators sistēma - Atkalķošana

Kad darbojas tvaika ģenerators, iekšpusē rodas kaļķakmens uzkrājumi, jo ūdens satur kaļķi. Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai to novērstu, notīriet kaļķakmeni no tvaika ģenerators.

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 OK.
3. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
4. Nospiediet OK.
5. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkalķošanas līdzekļa.
6. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan

akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

7. Nospiediet OK.

Tas aktivizē pirmo procedūras daļu: Atkalķošana.

-  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 OK.

10. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

11. Nospiediet OK.

Tas aktivizē otro procedūras daļu: Atkalķošana. Tas izskalos tvaika ģeneratoru.

-  Šī daļa ilgst aptuveni 35 minūtes.

Pēc procedūras beigām izņemiet grilu/ cepamo paplāti.

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

Ja ierīce ir mitra un slapja, noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot valā durvis.

12.7 Atkalķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkalķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkalķošana. Šie atgādinājumi aktivizējas katru reizi, kad jūs izslēdzat ierīci.

Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkalķošanas ciklu.

Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkalķošanu.

-  Ja jūs neveicat ierīces atkalķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas. Atkalķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

12.8 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. Nospiediet OK.
3. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
4. Nospiediet OK.
Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.9 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.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Nospiediet OK.
Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

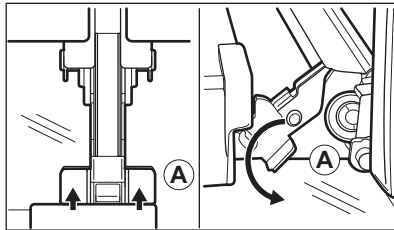
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



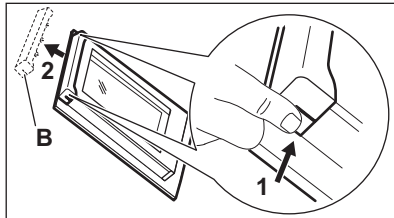
BRĪDINĀJUMS!

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

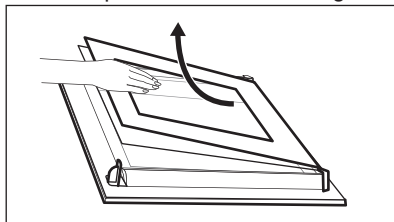
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° 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 mīksta 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.



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 ziepjdzeni. 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.

12.11 Lampas maiņa

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

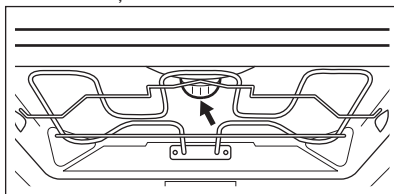
**BRĪDINĀJUMS!**

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. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uztādiet metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai izslēgt.	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.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērn drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērn drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- 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.
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas procesa grīlā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliedzinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/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	Iespējamais iemesls	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.

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. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa noteikšana	KSE782220M
Energoefektivitātes indekss	80,8

Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0,89 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0,59 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	43 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	34.4 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā cepečkrāsns durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā nevēri 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 cepečkrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiana 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 cepečkrāsns 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.

15. 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



867343245-A-372017



AEG