

► BCE556350B
BCE556350M

LV **Lietošanas instrukcija**
Cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	8
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	16
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	17
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	35
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	38

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.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedcinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- 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 piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- 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.

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- 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 automātslēdzi un savienotāji.

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt 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 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārliecinieties, 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.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Servisa izvēlne

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

2.7 Ierīces utilizācija



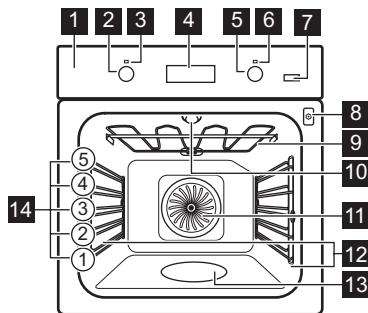
BRĪDINĀJUMS!

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.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

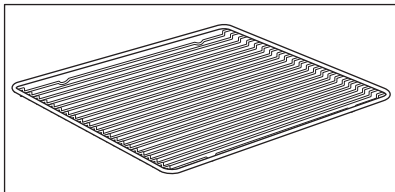
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Cepeša iekšējās temperatūras sensora ligzda
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Izņemams plaukta atbalsts
- 13 Iekšienes izcilnis
- 14 Cepšanas līmeņi

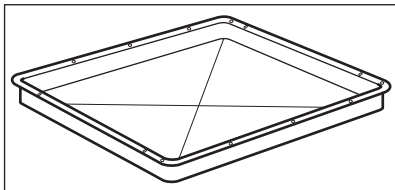
3.2 Piederumi

Restots plaukts



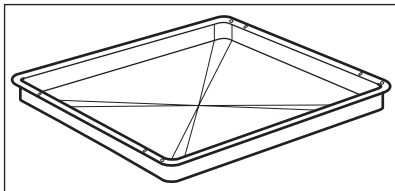
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



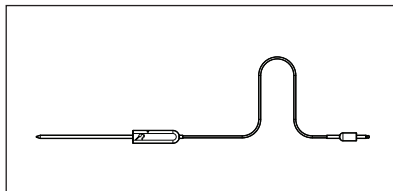
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



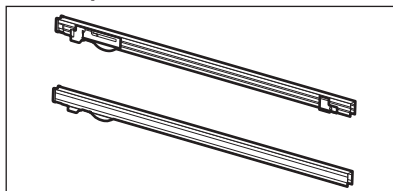
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

Teleskopiskās vadotnes



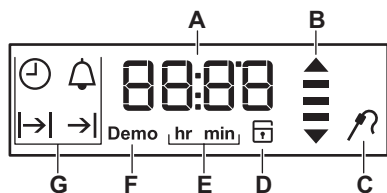
Plauktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Turiet to nospiestu vairāk nekā 3 sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantot tikai karsēšanas funkcijas darbības laikā.
	PAPILDU TVAIKS	Lai ieslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

4.2 Displejs



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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsi un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamas plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvērzas uz āru.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Tā samazina sakarsēšanas laiku.
Ātrā uzsilšana	



Tā samazina sakarsēšanas laiku.

Ātrā uzsilšana

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
0	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Izslēgta pozīcija	

0

Cepeškrāsns ir izslēgta.

Izslēgta pozīcija

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ventilatora karsēšana / Papildu ventīlatora karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškar-sēšana. Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pa-reizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.
 Picas uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augš./Apakš-karsēšana (Augš./Apakš-karsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Apakšējā kar-sēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). At-kausēšanas laiks ir atka-rīgs no produktu daudz-uma un apjoma.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai ga-tavošanas laikā. Gatavo-šanas norādījumus ska-tiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkci-ja netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izman-tojot šo funkciju, tempe-ratūra cepeškrāsns iekš-pusē var atšķirties no ies-tatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais sil-tums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vis-pārīgus enerģijas taupī-šanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitā-te", Enerģijas taupīša-na. Šī funkcija tika izman-tota, lai noteiktu energoe-fektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmanto-jot šo funkciju, lampa au-tomātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus pro-dukthus un lai grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu ga-ļu ar kauliem vienā plauk-ta pozīcijā. Lai pagatavo-tu sacepumus un apbrū-ninātu.
 Katalīze	Lai palīdzētu pašattīroša-jam katalītiskajam cepeš-krāsns segumam.



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

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
 2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
- Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet regulatorus izslēgtā stāvoklī.

6.4 Iestatiet funkciju: Papildu ventilatora karsēšana

Šī funkcija ļauj palielināt mitrumu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

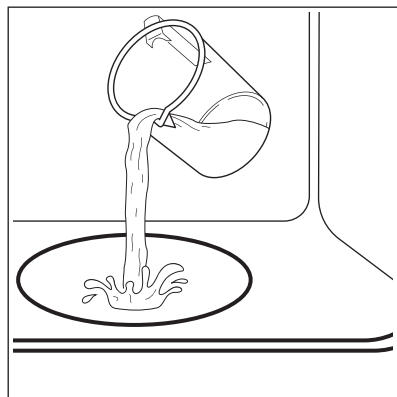
Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

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



Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.



Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

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



UZMANĪBU!

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

2. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
3. Iestatiet funkciju: .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu . Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar šo funkciju.
5. Iedegsies indikators.
6. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.
7. Lai izslēgtu cepeškrāsns, nospiediet Papildu tvaika taustiņu , pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī.
8. Nodzisīs papildu tvaika taustiņa indikators.
9. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

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

6.5 Ātrā uzsildšana

Ātrā sakarsēšana samazina sakarsēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsildšana.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai ātri uzsildītu.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Dienakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.

3. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

6.6 Karsēšanas indikators

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

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

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

1. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un iestatītu minūtes.

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

3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks. Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāks mirgot diennakts laika  simbols.

7.3 Funkcijas DARBĪBAS LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar .

Kad iestatītais darbības laiks beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un

laika iestatījums mirgos displejā.
Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar .

Kad iestatītais Beigu laiks beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā.
Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes funkcijai
DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar .
Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas funkcijai DARBĪBAS
ILGUMS, un apstipriniet ar .

Displejā mirgojot tiks parādīts .

4. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas funkcijai

DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar .
Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes BEIGU laikam, un apstipriniet ar . Displejs rāda   un iestatīto temperatūru.

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

Kad iestatītais BEIGU laiks beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā.
Cepeškrāsns izslēdzas.

5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
6. Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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



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

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

Temperatūra sensors mēra temperatūru produkta iekšpusē. Kad ēdiens sasniedzis iestatīto temperatūru, cepeškrāsns izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

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



UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā esošo temperatūras sensoru vai oriģinālas rezerves daļas.

Norādījumi, lai gūtu labākos rezultātus:

- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;
- Temperatūras sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā temperatūras sensoram ir jāpaliek traukā un iespraustam kontaktilgzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



Katru reizi, ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, nepieciešams atkal iestatīt cepeša iekšējo temperatūru. Jūs nevarat izvēlēties darb. laiku un beigu laiku.

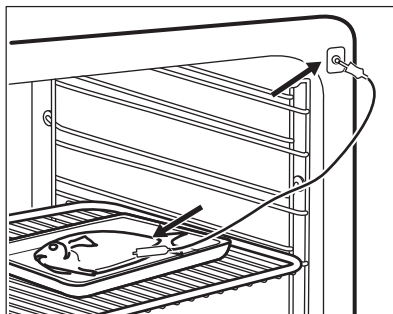
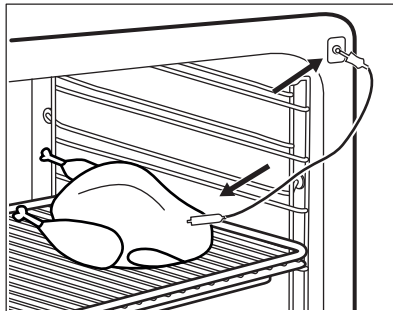


Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties.

Pārtikas kategorijas: gaļa, mājputnu gaļa un zivis

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Ievietojiet produkta iekšējās temperatūras sensora galu gaļas gabala vai zivs vidū, ja iespējams, biezākajā daļā. Pārliecinieties, ka vismaz 3/4 no temperatūras sensora ir trauka iekšpusē.

3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšējā rāmī.



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

Izmantojot temperatūras sensoru pirmoreiz, noklusējuma iekšējā temperatūra ir 60 °C.

Kad  mirgo, jūs varat izmantot temperatūras regulatoru, lai izmainītu noklusējuma cepeša iekšējo temperatūru. Displejā redzams temperatūras sensora simbols un noklusējuma cepeša iekšējā temperatūra.

4. Piespiediet , lai saglabātu jauno cepeša iekšējo temperatūru, vai nogaidiet 10 sekundes un iestatījumi tiks saglabāti automātiski.

Jaunā produkta iekšējā temperatūra pēc noklusējuma redzama, kad nākošo reizi lietošiet temperatūras sensoru.

Kad ēdiens sasniedzis iestatīto cepeša iekšējo temperatūru, mirgo cepeša iekšējā temperatūra un . Divas minūtes skan skaņas signāls.

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

6. Izņemiet produkta iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.

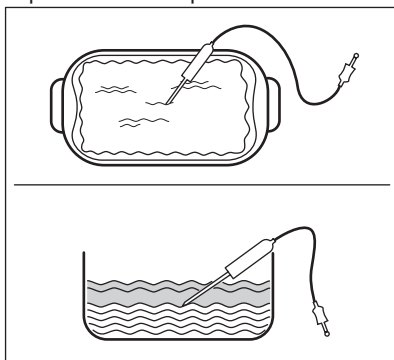


BRĪDINĀJUMS!

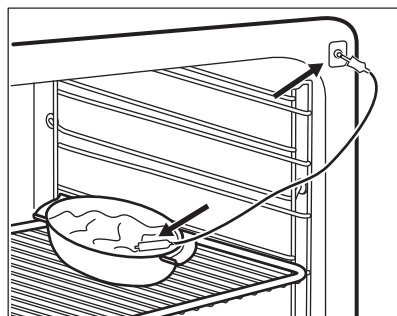
Pastāv apdeguma risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

Pārtikas kategorija: sautējums

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Novietojiet pusi no sastāvdaļām cepamajā traukā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora galu tieši sautējuma vidū. Temperatūras sensors cepšanas laikā būtu jāstabilizē vienā vietā. Izmantojiet stabilas sastāvdaļas, lai to panāktu. Temperatūras sensora silikona roktura atbalstīšanai izmantojiet cepšanas trauka malu. Temperatūras sensora gals nedrīkst pieskarties cepšanas trauka apakšai.



4. Pārklājiet temperatūras sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšējā rāmī.



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

6. Piespiediet , lai saglabātu jauno cepeša iekšējo temperatūru, vai nogaidiet 10 sekundes un iestatījumi tiks saglabāti automātiski.

Jaunā produkta iekšējā temperatūra pēc noklusējuma redzama, kad nākošo reizi lietošiet temperatūras sensoru.

Kad ēdiens sasniedzis iestatīto cepeša iekšējo temperatūru, mirgo cepeša

iekšējā temperatūra un . Divas minūtes skan skaņas signāls.

7. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

8. Izņemiet produkta iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdeguma risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

Temperatūras mainīšana gatavošanas procesa laikā

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī vārīšanas laikā:

1. Nospiediet **°C**:
 - vienu reizi – displejā redzama iestatītā iekšējā temperatūra, kas mainās katras 10 sekundes, rādot pašreizējo cepeša iekšējo temperatūru.
 - divas reizes – displejā redzama pašreizējā cepeškrāsns temperatūra, kas mainās katras

10 sekundes, rādot iestatīto cepeškrāsns temperatūru.

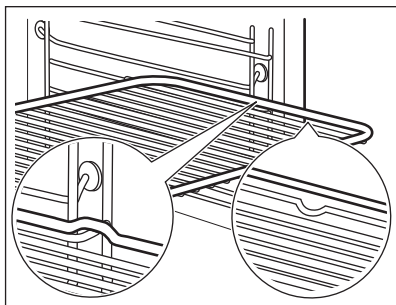
- trīs reizes – displejā redzama iestatītā cepeškrāsns temperatūra.

2. Lai mainītu temperatūru, pagrieziet temperatūras regulatoru.

8.2 Piederumu ievietošana

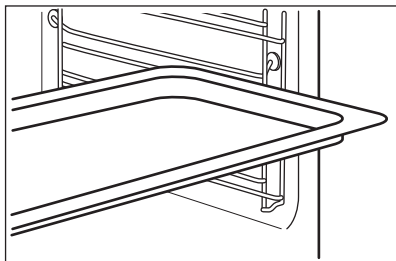
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



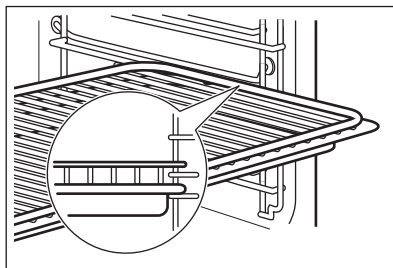
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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.

8.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

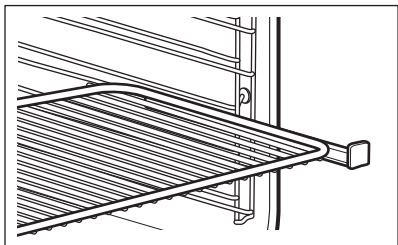
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

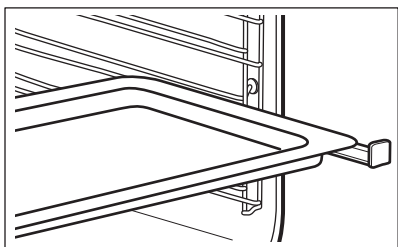


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



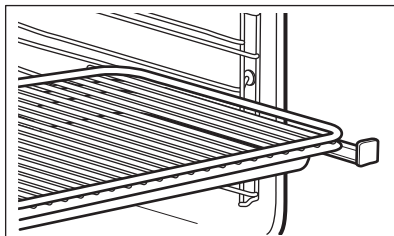
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet nospiešu  un $^{\circ}\text{C}$ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls. SAFE parādās displejā.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

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

1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm.
2. Turiet nospiešu  un $^{\circ}\text{C}$ vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.



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

Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

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

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.3 Atlikušā siltuma indikators

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

9.4 Automātiskā izslēgšanās

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

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
200 - 245	5,5
250 – maksimāli	1,5

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: produkta iekšējās temperatūras sensors, apgaismojums, ilgums, beigas.

9.5 Dzesēšanas ventilators

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

10.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

10.3 Papildu ventilatora karsēšana

Kūkas/smalkmaizītes/maize
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi 5 minūtes.

Izmantojiet pannu.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pica	230	10 - 20
Maize/bulciņas	200	20 - 25
Maize	180	35 - 40
Plūmju kūka, ābolu kūka, kanēlmaizītes, kas tiek ceptas kūku veidnē.	160 - 180	30 - 60

Saldēti gatavi ēdieni
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāni 10 minūtes.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

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

Pārtikas atjaunošana
Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Maize/bulciņas	10 - 20

10.5 Cepšanas padomi

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

Ēdiens	Laiks (min.)
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeni	15 - 25

Cepeša cepšana
Izmantojiet stikla cepamo trauku.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu cepetis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80
Cūkas cepetis	180	65 - 80

10.4 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, 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.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.6 Cepšana vienā līmenī:

Cepšana formās

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 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
Krēmkūkas / 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
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakškarsēšana	170	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

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	10 - 20	3
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Kar-sēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Kar-sēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rau-ga mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Kar-sēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Kar-sēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

10.7 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⁾	Turbo grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklā-tas ar kausētu sieru	Ventilatora kar-sēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	30 - 60	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīti dārzeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

10.8 Ventil. kars. ar mitrumu



Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

10.9 Cepšana daudzos līmeņos

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 Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Cepumi / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
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	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsi.

10.10 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
Siera torte	140 - 160	60 - 90	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 (pārlocītās picas krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsnī.

2) Lietojiet cepamo pannu.

10.11 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

Ielejiet nelielu ūdens cepešpannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegotos.

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

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Lai gaļa būtu sulīga:

- cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
- cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

10.12 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopu gaļa

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

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	0.75 - 1	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	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 (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1	Augš./Apakškarsēšana	230 ¹⁾	30 - 40	1
Brieža mugura	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katra	Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	0,4 - 0,5 katra	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broilēris	1 - 1.5	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1.5 - 2	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3.5 - 5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2.5 - 3.5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 - 6	Infratermiskā Grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

Zivs (tvaicēta)

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

10.13 Grilēšana

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

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

**UZMANĪBU!**

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopu gaļas fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkass mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

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

10.14 Saldēta pārtika

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas Spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Atkausēšana

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

- Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsnī iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsnī iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

10.16 Konservēšana - Apakšsarsēšana

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

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (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⁾ Atstājiņiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

10.17 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

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

10.18 Temperatūras sensors tabula

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

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

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Šķiņķis, Cepetis	80	84	88
Karbonāde (mugura), Kūpināta cūkgaļas fileja, Kūpināta fileja, vārīta	75	78	82

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

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

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

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

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

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

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

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

10.19 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1:2013 un IEC 60350-1:2011.

Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora karsēšana	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1

Cepšana vienā līmenī. Cepumi
Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana	140	25 - 40
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškarsēšana	160 ¹⁾	20 - 30
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Augš./Apakškarsēšana	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Grilēšana
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Funkcija	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Grauzdiņš	Grilēšana	1 - 3	5
Liellopa gaļas steiks	Grilēšana	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Cepšanas laikā apgrieziet.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli; Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



Funkcijai: Papildu ventilatora karsēšana mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

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

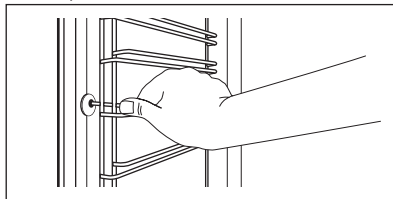
11.3 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

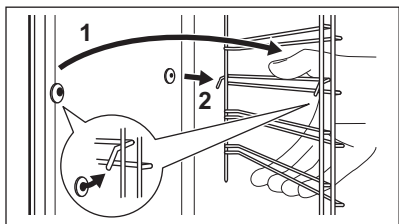


UZMANĪBU!
Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

11.4 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes.
- notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju

Nevar mainīt katalītiskās tīrīšanas ilgumu. Var aizkavēt tīrīšanas sākumu, izmantojot funkciju: BEIGAS. Signāls atskan tīrīšanas laika beigās.

2. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

3. Izslēdziet cepeškrāsni.

Lai pārtrauktu tīrīšanu pirms tās beigām, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu Jums, ka ir nepieciešama pirolītiskā tīrīšana, 10 sekundes pēc katras cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas mirgo simbols CATA.

Tīrīšanas atgādinājums nodziest:

- pēc katalīzes funkcijas beigām.

- ja vienlaikus nospiežat un °C.

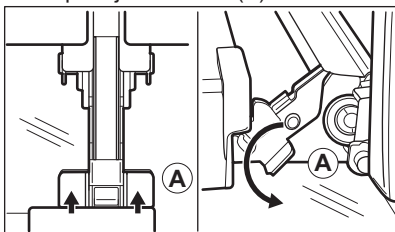
11.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

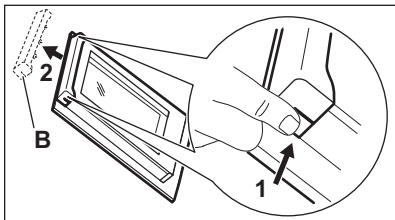


BRĪDINĀJUMS!
Durvis ir smagas!

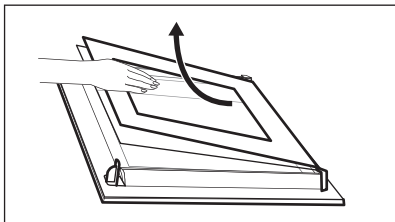
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. 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 cepeškrāsns nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksta drāna un līdzzenas virsmas.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu fiksatoru.



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



9. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



Viena no eņģēm (parasti labās puses) brīvi kustās. Pārliecinieties, ka abas eņģes ir vienādā pozīcijā (apmēram 70° leņķī).



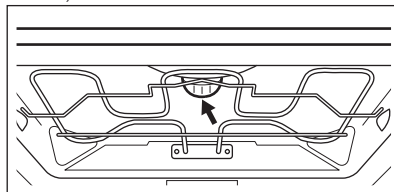
BRĪDINĀJUMS!

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

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Iekļāijiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



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

11.7 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēd iespējas dziļāk ligzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Atkausēšanas vai katalītisko funkciju, bet neiznēmāt termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsnī, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Papildu ventilatora karsēšana.	Funkcija nav ieslēgta: Papildu ventilatora karsēšana.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Papildu ventilatora karsēšana".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Papildu ventilatora karsēšana.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Papildu ventilatora karsēšana ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Papildu ventilatora karsēšana".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Papildu ventilatora karsēšana.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Papildu ventilatora karsēšana".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņš.	darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.	Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.
Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4".	Papildu tvaika taustiņš ir nospiests.	Nospiediet papildu tvaika taustiņu .
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	- Izslēdziet cepeškrāsni. - Vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiestu taustiņu  3s  °C. - Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. - Ievadiet kodu 2468, pagriežot temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai izmainītu vērtību, un nospiediet , lai apstiprinātu. - Nākamais cipars sāk mirgot. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

13. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa noteikšana	BC3003001M BC3303001M	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BC3003001M	34.0 kg
	BC3303001M	34.0 kg

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

13.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

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

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības 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.

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.aeg.com/shop



867352268-A-342018



AEG