

▶ BSE774220B
BSE774220M
BSK774220M
BSK77422YM

LV **Lietošanas instrukcija**
Tvaika cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	18
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	19
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	20
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	22
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	24
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	40
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	44
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	47

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/webservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci 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.
- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla 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.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet 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.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifiskācijas.
- Pārlicinieties, 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.

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 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mikstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.

2.6 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

2.7 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.8 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.9 Ierīces utilizācija



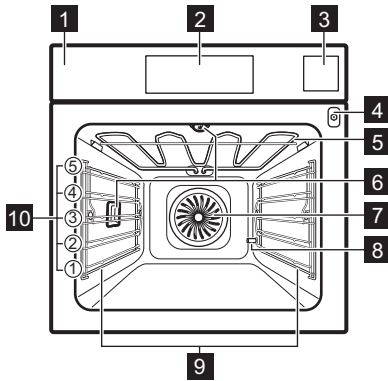
BRĪDINĀJUMS!

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

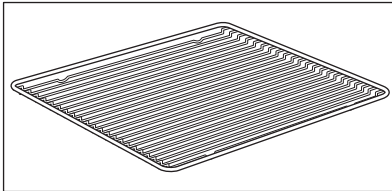
3.1 Vispārējs pārskats



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

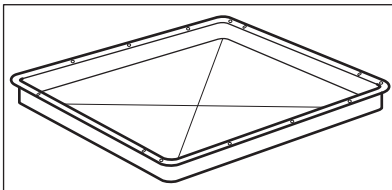
3.2 Piederumi

Restots plaukts



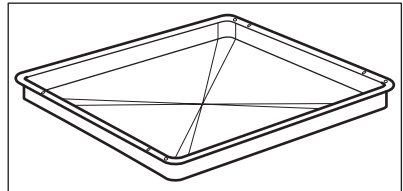
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



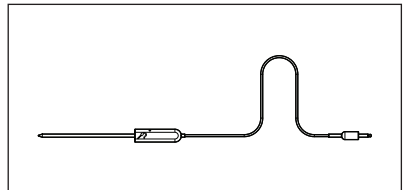
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

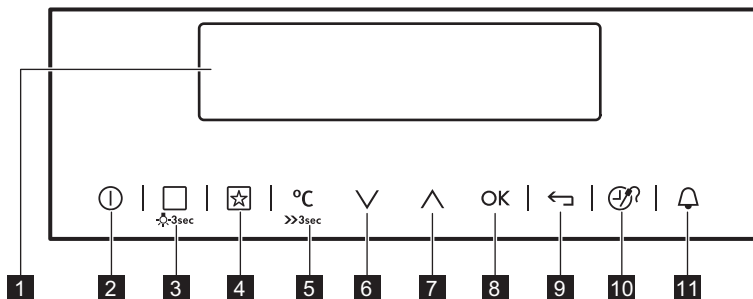
Temperatūras sensors










Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

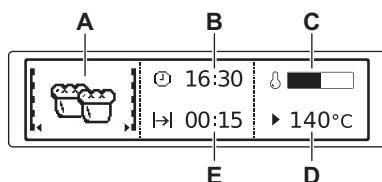


Ierīces vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri	
1	-	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
2		IESLĒGT / IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsnī.
3		Karsēšanas funkcijas vai Gatavošanas Palīgs	Nospiediet sensora lauku vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Vēlreiz nospiediet sensora lauku, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas funkcijas, Gatavošanas Palīgs. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, nospiediet lauku uz 3 sekundēm. Var ieslēgt apgaismojumu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.
4		Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
5		Temperatūras at-lase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo cepeškrāsns temperatūru. Nospiediet lauku uz 3 sekundēm, 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, nospiediet lauku 3 sekundes.












Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
10 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, nospiediet sensora lauku, lai iestatītu taimeru vai funkcijas: Funkciju bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestafti + 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 laiku
- C. Karsēšanas indikators
- D. Temperatūra
- E. Funkcijas darbības laiks vai beigu laiks

Citi indikatori displejā:

Simbols		Funkcija
	Laika atgādinājums	Funkcija darbojas.
	Diennakts laiku	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darbības 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	Cepeškrāsns aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
	Ātrā uzsildšana	Funkcija ir ieslēgta. Tā samazina uzsildšanas laiku.

Simbols		Funkcija
	Automātisks svars	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + Pauze	Funkcija ir ieslēgta.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot cepeškrāsni 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 nogulsnēm (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	virš 21	virš 3,8	virš 150	Ļoti ciets

Kad ūdens cietība pārsniedz tabulā norādīto vērtību, iepildiet ūdens atvilktnē pudelēs iepildītu ūdeni. Lai pārbaudītu ūdens cietības līmeni, jūs varat izmantot ūdens strēmeles vai sazināties ar savu komunālo pakalpojumu uzņēmumu.

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
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 Izvēlņu pārskats






Galvenā izvēlne






Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
Karsēšanas funkcijas	Ietver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.
Receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
Tīrīšana	Pirolīzes tīrīšana.
Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.

Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
Gatavošanas Pārīgs	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

Simbols/izvēlnes pozīcija	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/izvēlnes pozīcija	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.




Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 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.
	Tīrīšana	Procedūra ierīces tīrīšanai.
	Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
	Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

6.4 Karsēšanas funkcijas








Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Ventilatora karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augšējā + apakšējā karsēšana.
 Picas uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augšējā + apakšējā karsēšana.
 Augšējā + apakšējā karsēšana (Augšējā/Apakšējā karsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.




Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Apakšējā karsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora karsēšana ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora karsēšana ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Zems mitrums	Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.



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


6.5 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus (piem., marinētos dārzeņus).
 Žāvēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Mīklas raudzēšana	Lai paātrinātu rauga mīklas uzraudzēšanu. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastību.
 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.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Reģenerācija ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārta nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Au Gratin	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Lai pagatavotu sacepumus un aprūninātu.

6.6 Gatavošanas Palīgs








Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras veltes

Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju pirkstiņi
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Vesels lasis	-




Pārtikas kategorija: Putnu gaļa

Ēdiens	
Cāļa krūtiņa	-
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
Vista, 2 pusēs	

Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Liellopa gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas rulete
Liellopu gaļas cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi izcepts
	Labi izcepts 
Skandināvu liellopu gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi izcepts 
Cūkgaļa	Cūkgaļas ribiņas
	Cūkas stilbs, iepriekš pagatavots
	Cūkas cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas kakls
Cūkas plecs	

Ēdiens

Teļa gaļa	Teļa locītava
	Teļa mugura
	Teļa cepetis 
Jēra gaļa	Jēra kāja
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
Medījums	Zaķis <ul style="list-style-type: none"> • Zaķa kāja • Zaķa mugura
	Brieža gaļa <ul style="list-style-type: none"> • Brieža gurns • Stirnas/brieža mugura
	Medījuma cepetis 
	Medījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns ēdieni

Ēdiens	
Lazanja/Kannelloni,	-
saldēti	
Dārzeņu sacepums	-
Saldie ēdieni	-

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais atvērtais pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Pica American, saldēta
	Pica, atdzesēta
Picas uzkodas, saldētas	
Bagešu sacepums	-
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sāļš	-
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	-

Ēdiens	
Krēm kūkas	-
Kārtainās mīklas maizīte	-
Eklēri	-
Mandēļcepumi	-
Smilšu mīklas cepumi	-
Ziemassvētku pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-
Kūkas paplāte	Biskvītmīkla
	Rauga mīkla
Siera kūka, paplāte	-
Šokolādes kekss ar riekstiem	-
Rulete	-
Rauga kūka	-
Drumstalu maize	-
Cukura kūka	-
Pīrāga pamatne	Smilšu mīkla
	Biskvītk.Maisīj.Pīrāga Pam.
Augļu kūka	Smilšu mīklas augļu pīrāgs
	Biskvītk.Maisīj.Vaļ.Augļu Pīr.
	Rauga mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/Bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-

Ēdiens	
	Kliņģeris
Maize	Rauga briedināšana
	Neraudzēta maize

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu pankūkas	-



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

6.7 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Karsēšanas funkcijas.
3. Apstipriniet ar OK.
4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar OK.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar OK.

6.8 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. Neļaujiet uzliesmojošas vai spirta šķidrums 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. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un virtuves mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet cepeškrāsni.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju: Darbības laiks $\rightarrow|$ vai: Beigu laiks $\rightarrow|$.

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

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

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

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



UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsta. Var gūt apdegumus.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīltnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīltnes apakšu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt

cepeškrāsni, izmantojot funkciju: Ventilatora karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.

6.9 Karsēšanas indikators







Kad ieslēdzat 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 Ātrā uzsilšana

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. To var arī lietot, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Nospiediet  , lai ieslēgtu displeju. Piespiediet  vai  , lai iestatītu minūtes un OK , lai sāktu.
 Darbības laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns darbības ilgumu (maks. 23 h 59 min).
 Beigu laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanas laiku (maks. 23 st. 59 min.).

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



Nelieciet cepeškrāsni ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes. Uz karsēšanas indikatora mainās.

6.11 Atlikušais siltums

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




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

7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



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

Funkcija: Darbības laiks un Beigu laiks nedarbojas, izmantojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Piespiediet  vairākas reizes, līdz displejs parāda vajadzīgo pulksteņa funkciju un atbilstošo simbolu.

3. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu vajadzīgo laiku.
4. Apstipriniet ar OK.
Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Cepeškrāsns izslēdzas. Displejā parādās paziņojums.
5. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

7.3 Karstums + Pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par 80°C.
- Funkcija: Darbības laiks ir ieslēgta.

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

Funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt izvēlnē: Pamata iestatījumi.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80°C.
4. Nospiediet \mathcal{R} vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + Pauze.

5. Apstipriniet ar OK.
Kad funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.
Funkcija paliek aktivizēta, ja maināt karsēšanas funkciju.

7.4 Laika regulēšana

Funkcija: Laika regulēšana funkcija liek karsēšanas funkcijai turpināt darbību pēc Darbības laiks beigām.



Attiecas uz visām karsēšanas funkcijām ar funkcijām ar Darbības laiks vai Automātisks svars. Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

1. Kad gatavošanas laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu.
Displejā būs redzams paziņojums.
2. Nospiediet \mathcal{R} , lai ieslēgtu (vai \leftarrow , lai atceltu).
3. Iestatiet funkcijas ilgumu.
4. Nospiediet OK.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Receptes tiešsaistē



Šai cepeškrāsnij 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 cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.
Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.
Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti.
Apstipriniet ar OK.

8.2 Receptes ar Automātiskās receptes

Šī cepeškrāsns piedāvā vairākas receptes, ko 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 ēdiena iekšpusē. Kad ēdiens sasniedz iestatīto temperatūru, ierīce izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

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



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

Norādījumi labāku rezultātu iegūšanai:

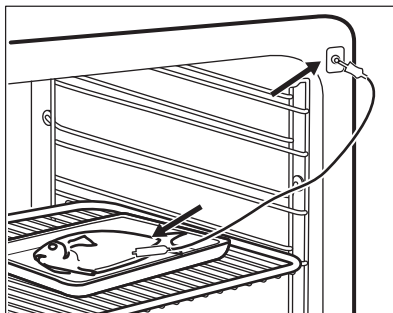
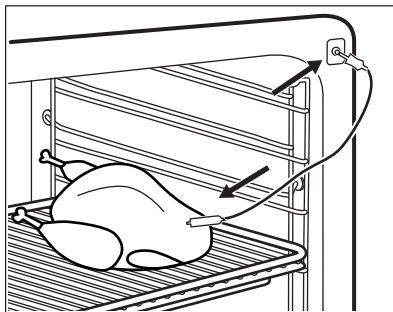
- Sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Pārtikas sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā pārtikas sensoram jāpaliek ēdienā un spraudnim kontaktligzdā.
- Izmantojiet ieteicamos ēdiena iekšējās temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



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

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivs

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



displejā redzams pārtikas sensora simbols.

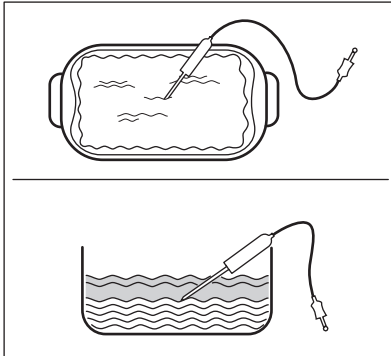
4. Piespiediet \wedge vai \vee 5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet ⌂ .
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
7. Pieskarities kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet pārtikas sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.



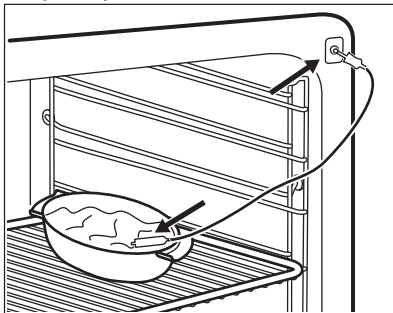
BRĪDINĀJUMS!
Pastāv apdegumu risks, jo pārtikas sensors sakarst. Esiet uzmanīgs, atvienojot un izņemot to no ēdiena.

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{B} .

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

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



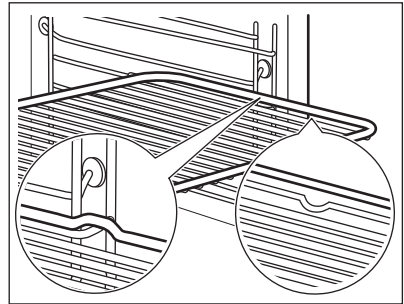
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

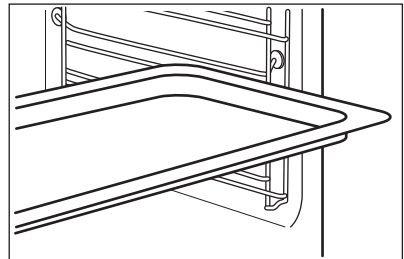
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



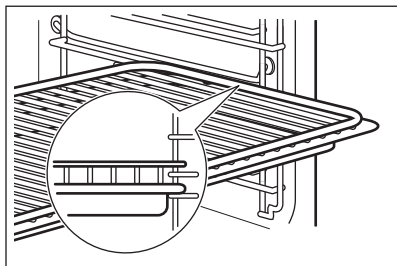
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

Iebīdīet 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.



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

Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, nospiediet vai

un nospiediet OK, lai pārrakstītu esošo programmu.

Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt programmas nosaukumu.

Programmas ieslēgšana

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

Varat nospiegt , lai pārietu tieši uz izvēlni: Izlase. To var arī lietot, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana


Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsni nevar ieslēgt nejauši.


i Ja darbojas Pīrolīzes tīrīšanas funkcija, durvis nobloķējas automātiski. Nospiežot jebkuru simbolu, displejā parādās paziņojums.



1. Nospiediet , lai ieslēgtu displeju.
2. Nospiediet un vienlaicīgi, līdz displejā parādās paziņojums .
Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.


10.3 Funkciju bloķēšana

Šī funkcija neļauj nejauši nomainīt sildīšanas funkciju. To var ieslēgt tikai, kad cepeškrāsns darbojas.

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



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


Piespiediet , lai izslēgtu funkciju. Displejā parādās paziņojums. Nospiediet  vēlreiz un tad OK, lai apstiprinātu.

 Izslēdzot cepeškrānsi, arī funkcija izslēdzas.


10.4 Iestatīt + Aiziet!

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

1. Ieslēdziet cepeškrānsi.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darbības laiks.
4. Iestatiet laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.

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


Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

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

10.5 Automātiskā izslēgšanās

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

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

 Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums , Temperatūras sensors, Darbības laiks, Beigu laiks.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

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

10.7 Dzesēšanas ventilators

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

11.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

11.4 Zems mitrums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Liellopu gaļas cepetis 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa cepetis 1000 g	180	80 - 90	2
Gaļas rulete, jēla, 500 g	180	30 - 40	2
Kūpināta cūkas murgura 600 - 1000 g (jāmērcē 2 stundas)	160 - 180	60 - 70	2
Vista 1000 g	180 - 210	50 - 60	2

11.3 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma uzturēšana

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

Trauku uzsildīšana

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

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

Atkausēšana

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

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

11.5 Reģenerācija ar tvaiku

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.) 1)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdie- ni	120 - 130	15 - 20	2
Makaroni	120 - 130	15 - 20	2
Rīsi	120 - 130	15 - 20	2
Klimpas	120 - 130	15 - 20	2

1) Laikam ir tikai ieteikuma raksturs.

11.6 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties

- nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzīsīs, tās atgūs sākotnējo formu.

11.7 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidrums. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.8 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera kūka	Augšējā + apakšējā karsēšana	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsi.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augšējā + apakšējā karsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augšējā + apakšējā karsēšana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Pirmās 20 minūtes: 2. Pēc tam samaziniet līdz:	Augšējā + apakšējā karsēšana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Augšējā + apakšējā karsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augšējā + apakšējā karsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augšējā + apakšējā karsēšana	180	35 - 55	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga mīklas kūkas ar garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augšējā + apakšējā karsēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Cepumi

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.9 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā grilēšana	170 - 190	15 - 35	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Piena rīsi	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.10 Ventilatora karsēšana ar mitrumu

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

11.11 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas/ biskvītkūkas maisījuma cepu- mi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.12 Kraukšķīga garoza Picas uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, plāna	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pica, bieza	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pī- rāgs no smilšu mī- klas	160 - 180	45 - 60	1
Sālais pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pelmeņi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.13 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

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

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

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepti 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.

11.14 Cepeša cepšana

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautēta gaļa	1 - 1,5	Augšējā + apakšējā karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas ceptis vai fileja: pusjēls	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Liellopu gaļas ceptis vai fileja: vidēji	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Liellopu gaļas ceptis vai fileja: labi izcepts	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 - 1,5	Infratermiskā grilēšana	150 - 170	90 - 120
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	Infratermiskā grilēšana	170 - 190	30 - 60
Gaļas rulete	0,75 - 1	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0,75 - 1	Infratermiskā grilēšana	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

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

Jēra Gaļa

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

Medījums

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zaķa mugura/stilbs	1	Infratermiskā grilēšana	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Brieža mugura	1,5 - 2	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	60 - 90
Brieža gurns	1,5 - 2	Augšējā + apakšējā karsēšana	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

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

Zivs

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

11.15 Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

Grilēšana

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

11.16 Saldēta pārtika

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

Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augšējā + apakšējā karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Kartupeļi frī ¹⁾ (300 - 600 g)	Augšējā + apakšējā karsēšana vai Infra-termiskā grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	3
Bagetes	Augšējā + apakšējā karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augšējā + apakšējā karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

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

11.17 Lēna cepšana

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

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.

4. Izvēlieties funkciju: Lēna cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

Iestatiet temperatūru uz 120 °C.

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

11.18 Atkausēšana

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

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

11.19 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 kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeņi

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

1) Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.20 Žāvēšana

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

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).

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

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeni skābē- šanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Augļi

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

11.21 Maizes cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

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

11.22 Temperatūras sensors tabula

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

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

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

11.23 Informācija pārbaudes iestādēm

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

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tādu 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 iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus nefirmus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem,

priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

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

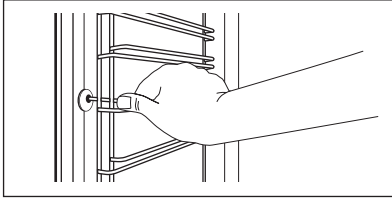
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.aeg.com/shop, kā arī labākajos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

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

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Tīrīšana



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus.



Neļiejiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas laikā. Ūdens tvertnes uzpildīšana tīrīšanas laikā pārtrauks tīrīšanu. Pēc šīs darbības cikls sāksies no sākuma.



Tīrīšanas process nevar sākties:

- ja neizņēmāt no kontaktligzdas temperatūras sensora spraudni;
- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis.



UZMANĪBU!

Ja citas ierīces ir uzstādītas tajā pašā skapī, nelietojiet tās, kamēr darbojas Tīrīšana funkcija. Tas var sabojāt ierīci.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns un Tīrīšana izvēlnē izvēlieties Tīrīšana funkciju. Apstipriniet ar OK.
2. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu ūdeni no ūdens tvertnes. Nospiediet OK, lai sāktu ūdens tvertnes iztukšošanu.
3. Kad procedūra beidzas, izņemiet visus piederumus un sānu režģus. Manuāli savāciet palikušās ēdiena atliekas. Notīriet durvju iekšpusi ar

karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.

Nospiediet OK, lai sāktu Tīrīšana.

4. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu tīrīšanas procedūras ilgumu:

Iespēja	Apraksts
Ātrais	1 h
Normāli	1 h 30 min
Intensīvais	3 h

Apstipriniet ar OK.



Lai pārtrauktu pirolītisko tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet cepeškrāsns.



Uzsākot pirolītisko tīrīšanu, cepeškrāsns durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas.



Kad pirolītiskā tīrīšana beidzas, durvis paliek bloķētas līdz atdzišanas fāzes beigām. Dažas cepeškrāsns funkcijas nav pieejamas atdzišanas fāzes laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Kad pirolītiskā tīrīšana beidzas, cepeškrāsns ir ļoti karsts. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus. Ļaujiet tām atdzist.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Veiciet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

Funkciju var aktivizēt / deaktivizēt:

Tīrīšanas atgādinājums izvēlnē: Pamata iestatījumi.

12.6 Tvaika ģenerators sistēma - Atkalķošana

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


Izņemiet visus piederumus.

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


Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.


1. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.
2. Nospiediet **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 ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan 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 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 cepeškrāsns ir mitra un slapja, noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas 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.

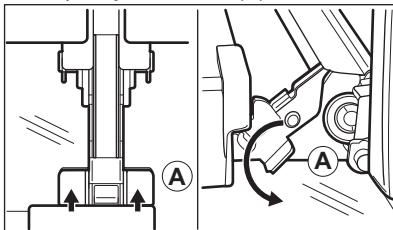
12.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

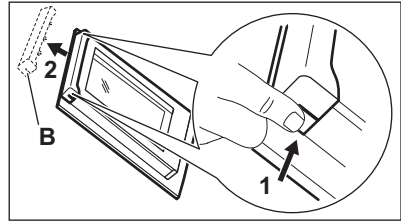


BRĪDINĀJUMS!
Durvis ir smagas!

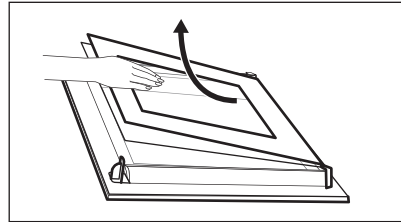
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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 mīkstas drānas un līdzenas 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.



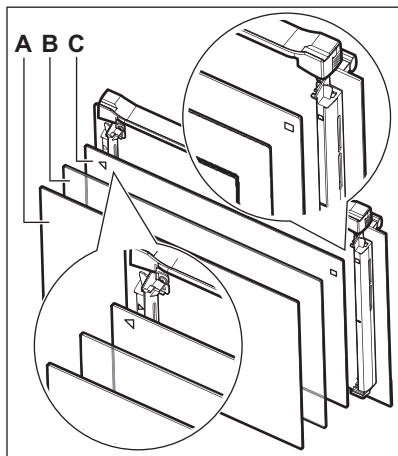
9. Notīriet stikla paneli ar ziepjuūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



BRĪDINĀJUMS!

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

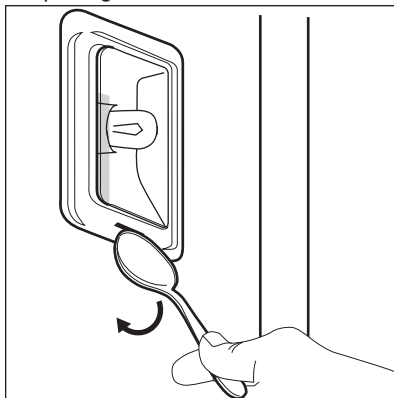
Pārbaudiet, vai stikla paneļi (C, B un A) ir ievietoti pareizā secībā. Vispirms ievietojiet C paneli, kuram ir kvadrāta apdruka kreisajā pusē un trijstūris labajā pusē. Tādi paši simboli ir arī durvju rāmī. Trijstūra simbolam jāsakrīt ar trijstūri durvju rāmī un kvadrātam ar kvadrātu. Pēc tam ievietojiet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



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

Sānu lampa

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



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

12.11 Spuldzes maiņa



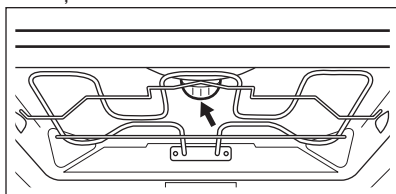
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 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 izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal ieslēdziet. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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 grilā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārlicinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grils/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmāt 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.

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 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.)

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa noteikšana	BSE774220B BSE774220M BSK774220M BSK77422YM
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	BSE774220B 38.0 kg
	BSE774220M 38.0 kg
	BSK774220M 38.0 kg
	BSK77422YM 38.0 kg

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

14.2 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 pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsns.

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 ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu


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


Ventilatora karsēšana 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.

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

www.aeg.com/shop



867344820-A-242018



AEG