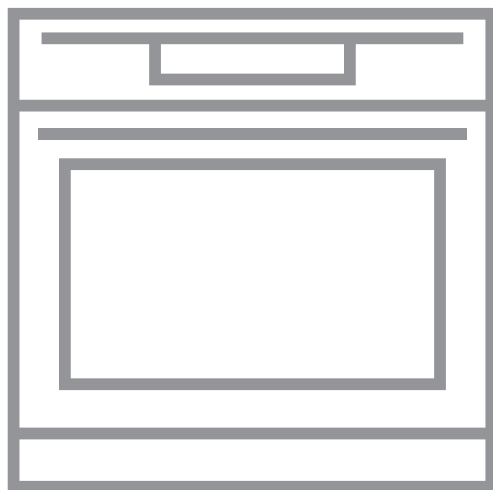


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

BPR842320M

LV **Lietošanas instrukcija**
Cepeškrāsns

USER MANUAL



AEG

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. IERĪCES LIETOŠANA.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	16
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	17
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	20
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	20
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	35
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	38
13. TEHNISKIE DATI.....	40
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	40

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

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- 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.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholā 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.
 - neļiejiet 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 ēdiena tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iekļīst.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanu.
- Tīriet ierīci ar mitru, mikstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Ne tīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 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:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc

tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.

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

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.7 Servisa izvēle

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

2.8 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

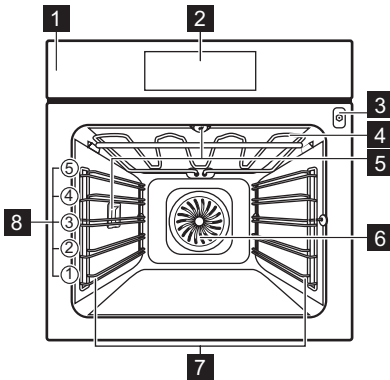
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

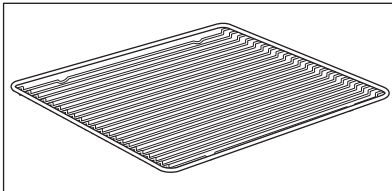
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Kontaktligzda pārtikas sensoram
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

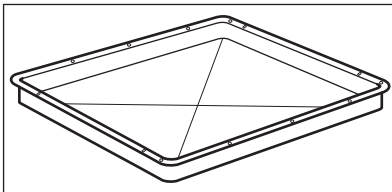
3.2 Piederumi

Restots plaukts



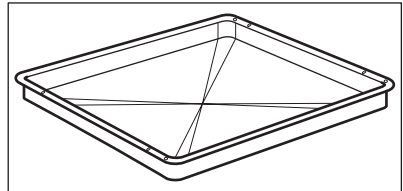
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



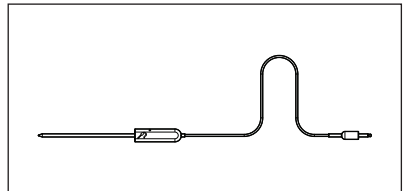
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



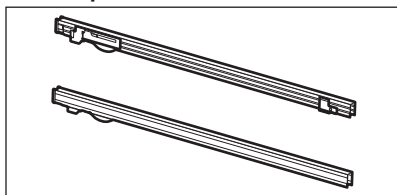
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

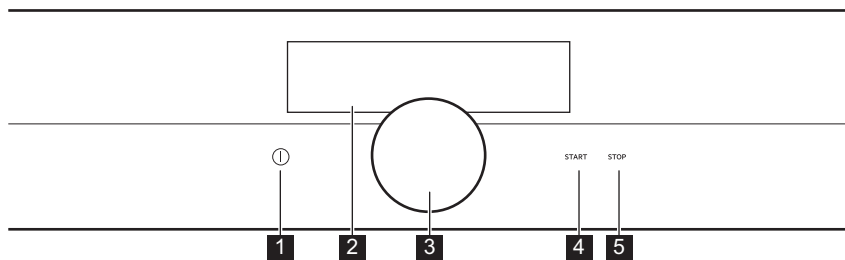
Teleskopiskās vadotnes




Plauktiem un paplātēm.

4. IERĪCES LIETOŠANA

4.1 Vadības panelis



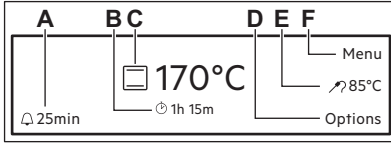
Funkcija	Komentāri
1 Ieslēgt/Izslēgt	Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.
2 Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
3 Pārslēgs	Lai noregulētu iestatījumus un pārvietotos izvēlnē. Nospiediet  , lai ieslēgtu ierīci. Satveriet regulatoru, lai ieslēgtu iestatījumu ekrānu. Satveriet un pagrieziet regulatoru,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

4.2 Displejs

Pēc ieslēgšanas displejā redzams pēdējais izvēlētais karsēšanas funkcijas režīms.



Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.



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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pēc pirmās pieslēgšanas reizes 7 sekundes būs redzama programmatūras versija.

Jums jāiestata valoda, Displeja Spilgtums un Diennakts laiks.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkciju ieslēgšana un izslēgšana.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Satveriet regulatoru.
3. Pēdējā izmantotā funkcija ir pasvītota. Pēdējā izmantotā funkcija ir pasvītota. Piespiediet regulatoru, lai atvērtu apakšizvēlni, un pagrieziet to, lai izvēlētos karsēšanas funkciju
4. Piespiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.









5. Iestatiet temperatūru un apstipriniet izvēli.
6. Nospiediet **START**. Temperatūras sensors var iespraust jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tā laikā. Dažām funkcijām ir uzniirstošo elementu secība. Piespiediet regulatoru, lai pārietu pie nākamā uzniirstošā elementa. Funkcija sāk darboties pēc pēdējā apstiprinājuma.

Piespiediet **STOP**, lai izslēgtu funkciju.











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

Karsēšanas funkcijas: Speciālie

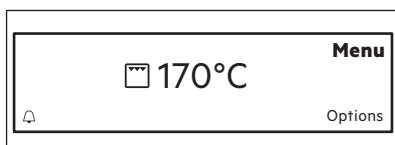
Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Žāvēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Mīklas Raudzēšana	Rauga mīklas uzbriedināšanai pirms cepšanas.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.

Karsēšanas funkcijas: Standarts

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Ventilatora karsēšana + apakš.	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Apakš. + grils + ventilators	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Grils un ventilators	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māļputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Cepšana ar tvaiku un ventilatoru. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Atlikušā siltuma izmantošanas dēļ karsēšanas jauda var samazināties. Vispārējus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet: Sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana.

6.2 Izvēlne - pārskats



Izvēlne

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

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Ātrais	Pirolīzes tīrīšana. 1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra.
Normāli	Pirolīzes tīrīšana. 1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra.

Apakšizvēlne	Apraksts
Intensīvais	Pirolīzes tīrīšana. 3 h ja ierīce ir ļoti netīra.

Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Apakšizvēlne	Apraksts
Bērnu Drošības Funkcija	Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsns nevar aktivizēt nejauši. Šo funkciju var ieslēgt un atslēgt pamata iestatījumu izvēlnē. Kad šī funkcija ir iestatīta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās paziņojums par bērnu drošības funkciju. Lai cepeškrāsns varētu lietot, ievadiet koda burtus ar regulatoru šādā secībā: A B C. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgta, cepeškrāsns durvis ir aizslēgtas.
Ātrā Uzsilšana	Samazina sakarsēšanas laiku pēc noklusējuma. Ņemiet vērā, ka iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas. Lai izslēgtu to ātrāk, piespiediet regulatoru. Kad šī funkcija ir aktīva, displejā parādās paziņojums par siltuma uzturēšanas uzsākšanu. Ņemiet vērā, ka tas ir pieejams tikai dažām karsēšanas funkcijām un tad, ja ir iestatīts ilgums.
Laika Regulēšana	Iepriekš noteiktā gatavošanas laika paildzināšanai. Ņemiet vērā, ka iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšanai.
Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata displeja valodu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.
Taustiņu Skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas un apturēšanas skaņu nevar izslēgt.
Bīdīnājuma/Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
Skaņas Signāla Skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.

Apakšizvēlne: Servisa Izvēlne

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

Apakšizvēlne: Gatavošanas Palīgs

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

Dažiem ēdieniem var arī izvēlēties gatavošanas veidu:

- Automātisks Svārs
- Temperatūras sensors

Pakāpe, līdz kurai ēdiens ir pagatavots:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidēji
- Labi Izcepts vai Vairāk

Pārtikas kategorija: Gaļa un zivis

Gaļa	
Liellopa Gaļa	Fileja
	Cepetis
	Gaļas Rulete
	Skandināvu Liellopu Gaļa
Cūkgaļa	Fileja
	Svaigs Kūpināts
	Cepetis
	Šķiņķis
	Stilbs
	Ribiņas
Teļa Gaļa	Fileja
	Cepetis
	Stilbs

Gaļa		
Jēra Gaļa	Cepetis	
	Mugura	
	Kājiņa	
Medījums	Stirnas/Brieža Gaļa	Mugura Gurns
	Zaķis	Mugura Kājiņa

Putnu Gaļa	
Vista	Veseli
	Puse
	Kājiņas
	Spārniņi
Pile	
Zoss	
Titars	Veseli: Krūtiņa

Zivs	
Vesela Zivs	Mazs
	Vidēji
	Liels
Zivju sacepumi	
Zivju Pirkstiņi	

Pārtikas kategorija: Piedevas, sacepumi

Ēdiens	
Piedevas	Kartupeļi frī
	Kroketes
	Kroketes
	Kartupeļu Pankūkas
Cepeškrāsns Ēdieni	Lazanja
	Kartupeļu Sacepums
	Makaronu sacepums
	Dārzeņu sacepums
	Sautējumi - pikanti
	Sautējumi - dārzeņu

Pārtikas kategorija: Pikanto ēdienu cepšana

Ēdiens		
Pica	Svaigs	Plāns
		Biezs
	Saldēts	Plāns
		Biezs
		Uzkodas
	Atdzesēta	
Sāļais pīrāgs	Plāns	
	Biezs	

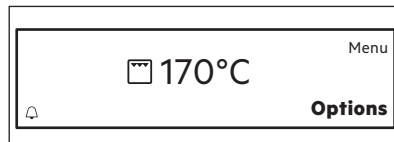
Ēdiens		
Maize	Svaigs	Bagete
		Ciabatta
		Baltmaize
		Tumšā maize
		Rudzu Maize
		Pilngraudu maize
		Neraudzēta Maize
		Rauga Briedināšana
	Saldēts	Bagete
		Maize
	lepriekš sagatavota	
Maizīte	Svaigs	
	Saldēts	
	lepriekš sagatavota	

Pārtikas kategorija: Deserti / cepšana

Ēdiens		
Kūkas trauks	Mandeļu Kūka	
	Ābolu Pīrāgs	
	Siera Kūka	
	Ābolu kūka, pārklāta	
	Smilšu mīklas pamatne	
	Biskvītk. pīrāga pamatne	
	Madeiras Kūka	
	Biskvītkūka	
	Tortes	
Kūkas palāte	Saldēts Ābolu strūdele	
	Šok. Kekss Ar Riekstiem	
	Siera Kūka	
	Ziemassvētku Pīrāgs	
	Augļu Kūka	Smilšu mīkla
		Biskvītmīkla
		Rauga Mīkla
	Biskvītkūka	
	Cukura Kūka	
	Rulete	
	Šveices kūka, salda	
	Rauga Kūka	

Ēdiens	
Maza kūciņa	Kūkas, mazas
	Krēm kūkas
	Eklēri
	Mandelcepu mi
	Mufini
	Konditorejas Izstrādājumi
	Kārtainās Mīklas Maizīte
	Smilšu Mīklas Cepumi
Sautējumi - saldi	

6.3 Iespējas








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

6.4 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Taimera iestatījumi

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

¹⁾ Maksimums 23 h 59 min.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Temperatūras sensors

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

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

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



UZMANĪBU!
Lietojiet tikai piegādātos piederumus un oriģinālās rezerves daļas.

Norādījumi, lai gūtu labākos rezultātus:

- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;
- Temperatūras sensors nevar lietot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā Temperatūras sensors jāpaliek ēdienā un kontaktspraudnim jābūt ligzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus.



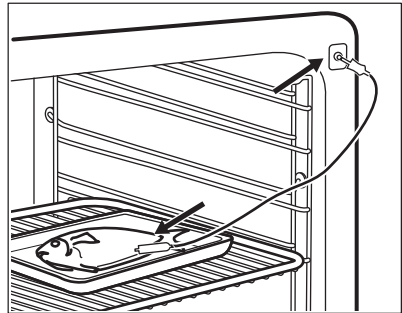
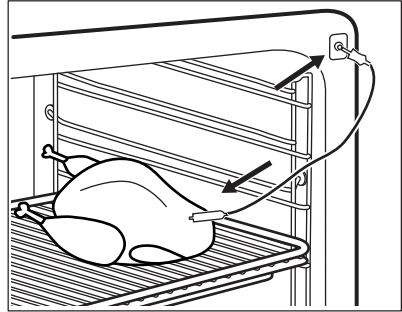
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".



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

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis

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



Displejs rāda: Temperatūras sensors.

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

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

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

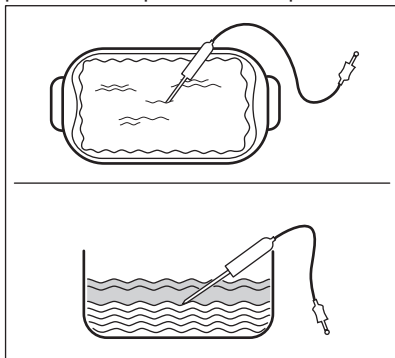


BRĪDINĀJUMS!
Kad Temperatūras sensors sakarst, var gūt apdegumus. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot no ēdiena.

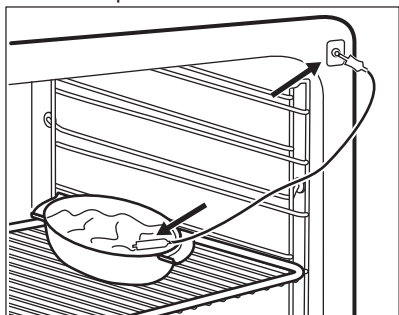
Pārtikas kategorija: sautējumi

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Ielieciet sastāvdaļu pusi cepamā traukā.

3. Ievietojiet Temperatūras sensors galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Temperatūras sensors jābūt stabilam vienā vietā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet Temperatūras sensors uz cepamā trauka malas. Temperatūras sensors gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



4. Pārklājiet Temperatūras sensors ar pārējām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet Temperatūras sensors kontaktspraudni līgzdā, kas atrodas ierīces priekšā.



Displejs rāda: Temperatūras sensors.

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

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

8. Piespiediet regulatoru, lai izslēgtu signālu.

9. Izņemiet Temperatūras sensors kontaktspraudni no līgzdas un ēdienu no cepeškrāsns.




BRĪDINĀJUMS!

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

Pārtikas sensora temperatūras maiņa

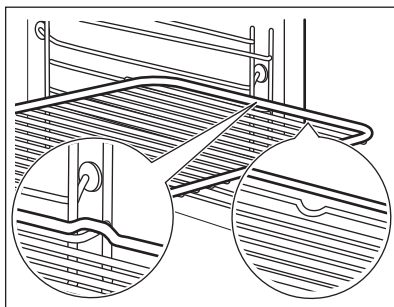
Pārtikas sensora temperatūru un cepeškrāsns temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā:

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

8.2 Piederumu ievietošana

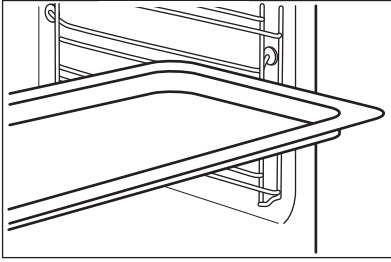
Restots plaukts:

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



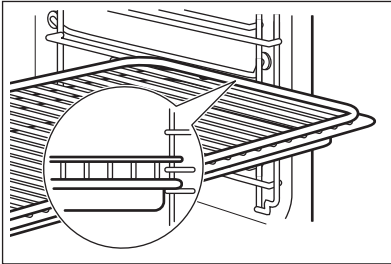
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



i Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērs 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. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

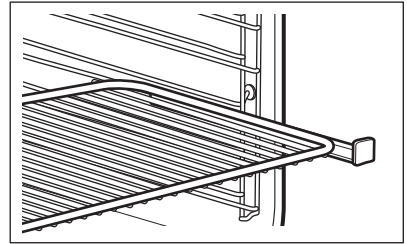
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

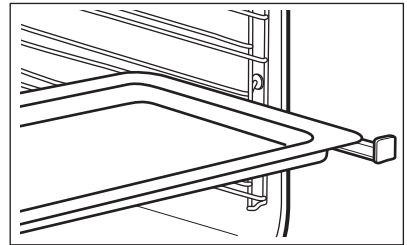


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



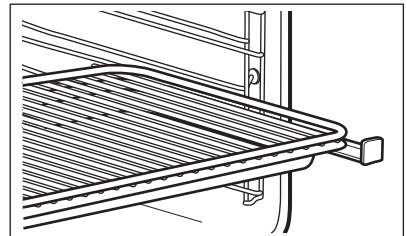
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Automātiskā izslēgšanās

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

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



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

9.2 Dzesēšanas ventilators

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

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

10.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

Funkcija ļauj saglabāt ēdienu siltu. Temperatūra iestatīta automātiski līdz 80 °C.

Trauku Uzsildīšana

Funkcija ļauj uzsildīt šķīvjus un traukus pirms pasniegšanas. Temperatūra iestatīta automātiski līdz 70 °C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Pēc puses no sasildīšanas laika pārliciet tos vietām.

10.3 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 var atdzisīs, tās atgūs sākotnējo formu.

10.4 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, iestatīt 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 cepeškrāsni 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.

10.5 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/ augļu kūkas	Ventilatora Karšēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora Karšēšana	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karšēšana	150 - 170	20 - 25	2

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīkla/ biskvītkūkas mīkla	Ventilatora Kar- sēšana	150 - 160	10 - 20	3
Bezē	Ventilatora Kar- sēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandelcepumi	Ventilatora Kar- sēšana	100 - 120	30 - 50	3
Rauga mīklas cepumi	Ventilatora Kar- sēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Kar- sēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Augš./Apakškar- sēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.6 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⁾	Grils un ventila- tors	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes ar kau- sētu sieru	Ventilatora Kar- sēšana	160 - 170	15 - 30	1
Rīsi ar pienu	Augš./Apakškar- sēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakškar- sēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Kar- sēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.7 Ventil. kars. ar mitrumu

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

10.8 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi

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

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

10.9 Kraukšķīga cepšana ar Ventilatora karsēšana + apakš.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	2
Pica (bieza)	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pelmeņi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

10.10 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

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

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

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

Lai gaļa būtu sulīga:

- cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.

- cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

10.11 Cepeša cepšana

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautēta gaļa	1 - 1.5	Augš./Apakš-karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepe- tis vai fileja: pusjēls	1 cm biezs	Grils un ventila- tors	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Liellopu gaļas cepe- tis vai fileja: vidēji	1 cm biezs	Grils un ventila- tors	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Liellopu gaļas cepe- tis vai fileja: labi iz- cepts	1 cm biezs	Grils un ventila- tors	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	Grils un ventila- tors	160 - 180	90 - 120
Karbonādes ga- bals/cūkgaļas ribi- ņas	1 - 1.5	Grils un ventila- tors	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	0.75 - 1	Grils un ventila- tors	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (ie- priekš novārīts)	0.75 - 1	Grils un ventila- tors	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis	1	Grils un ventila- tors	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1.5 - 2	Grils un ventila- tors	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

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

Medījums

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zaķa mugura/stilbs	1	Augš./Apakškaršēšana	230 ¹⁾	30 - 40
Brieža mugura	1.5 - 2	Augš./Apakškaršēšana	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1.5 - 2	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putnu gaļas gabali	0.2 - 0.25	Grils un ventilators	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	0.4 - 0.5	Grils un ventilators	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris	1 - 1.5	Grils un ventilators	190 - 210	50 - 70
Pīle	1.5 - 2	Grils un ventilators	180 - 200	80 - 100
Zoss	3.5 - 5	Grils un ventilators	160 - 180	120 - 180
Tītars	2.5 - 3.5	Grils un ventilators	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	Grils un ventilators	140 - 160	150 - 240

Zivs

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

10.12 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
Cūkmaugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa maugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra maugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Veselas zivis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Ātrā Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Cūkgāļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

10.13 Apakš. + grils + ventilators

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3

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

Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Kartupeļi frī ¹⁾ (300 - 600 g)	Augš./Apakškar-sēšana vai Grils un ventilators	200 - 220	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Bagetes	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3
Atvērte augļu pīrāgi	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja no-rādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	3

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

10.14 Lēna Cepšana

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

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepešanas 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

Ēdiens	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Steiki, 0,2-0,3 kg	20 - 40	3

10.15 Atkausēšana

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

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

10.16 Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet 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
Kolrābjji/zirņi/sparģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Atstāriet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

10.17 Žāvēšana

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

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

Dārzeni

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

Augļi

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

10.18 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	190 - 210	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

10.19 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

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
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

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Grilēšana
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Graudziņš	Grilēšana	maks.	1 - 3	5

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

1) Cepšanas laikā apgrieziet.

Ātrā Grilēšana
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grīls ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 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. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grīla paplātei.

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

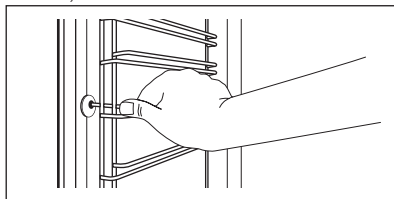
11.2 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

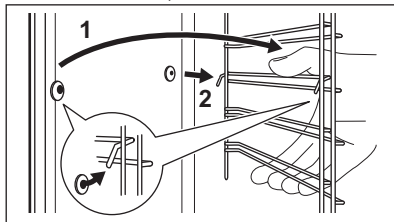


UZMANĪBU!
Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.


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




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




Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

-  Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpuses virzienā.


11.3 Pirolītiskā tīrīšana

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

-  **Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:**

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


Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.


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


1. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni.
3. Izvēlieties Izvēlni un nospiediet grozāmo regulatoru, lai apstiprinātu.
4. Izvēlieties Pirolītiskā tīrīšana un nospiediet grozāmo regulatoru, lai apstiprinātu.
5. Izvēlieties tīrīšanas procedūras ilgumu:


Iespēja	Apraksts
Ātrais	1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra
Normāli	1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra
Intensīvais	3 h ja ierīce ir ļoti netīra

6. Piespiediet grozāmo regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.

-  Uzsākot pirolītisko tīrīšanu, cepeškrāsns durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas. Dzesēšanas ventilators darbojas ar lielāku ātrumu.

-  Lai pārtrauktu pirolītisko tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet cepeškrāsni.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Pēc funkcijas veikšanas cepeškrāsns ir ļoti karsta. Ļaujiet tai atdzist. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

-  Kad funkcija beidz darbību, durvis paliek bloķētas līdz atdzišanas fāzes beigām. Dažas no cepeškrāsns funkcijām nav pieejamas.

11.4 Tīrīšanas Atgādinājums

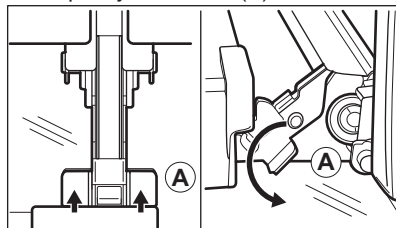
Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Izpildiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

11.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

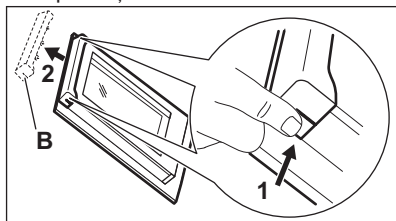
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Durvis ir smagas.

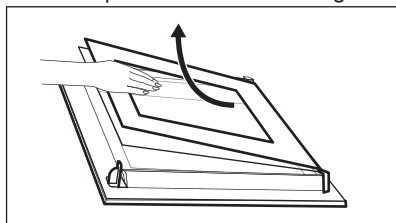
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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 drānas un līdzenas virsmas.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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



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

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

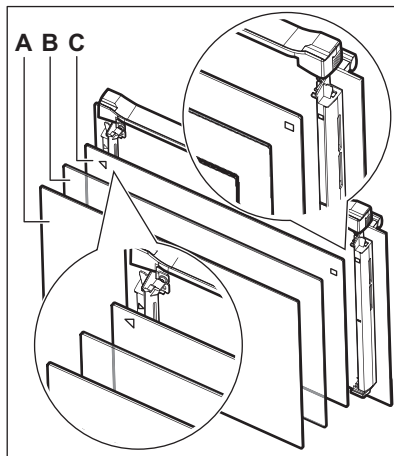


BRĪDINĀJUMS!

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

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.



11.6 Spuldzes maiņa



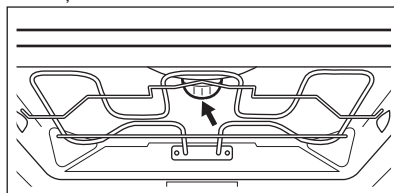
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

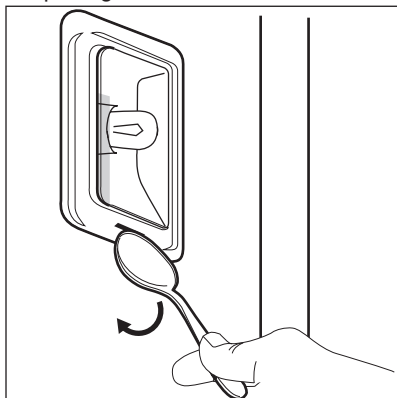
1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



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

Sānu lampa

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



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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā redzams lūgums iestatīt Valoda.	Elektroenerģijas padeves pārtraukums bija ilgāk par 3 dienām.	Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas".
Displejā redzams lūgums iestatīt Valoda.	Ieslēgts demo režīms.	Demo režīma izslēgšana: Izvēlne / Pamata iestatījumi / DEMO. Aktivizēšanas / deaktivizēšanas kods: 2468.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

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. TEHNISKIE DATI

13.1 Tehniskie dati

Spriegums	220 – 240 V
Frekvence	50 Hz

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa noteikšana	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W BPR842320M	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+ ¹⁾	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

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

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepeškrāsnis 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 cepeškrāsnis temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsnis funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkaršēšanas 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 funkciju Ventil. kars. ar mitrumu, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var ieslēgt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.aeg.com/shop



867336191-A-522017



AEG