

# Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My AEG Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|  |     |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....             | 139 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 141 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 144 |
| 4. VADĪBAS PANELIS.....                  | 145 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....   | 146 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 147 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....              | 152 |
| 8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....              | 154 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS.....                  | 156 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI.....             | 156 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....             | 159 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 162 |
| 13. ENERGOFEKTIVITĀTE.....               | 164 |
| 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....              | 165 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 166 |

## 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 neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

|   |              |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 578 (600) mm |
| Skapīša platums   | 560 mm       |
| Skapīša dziļums   | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums   | 594 mm       |
| Ierīces aizmugures augstums   | 576 mm       |
| Ierīces priekšpusē platums  | 595 mm       |
| Ierīces aizmugures platums  | 559 mm       |
| Ierīces dziļums   | 567 mm       |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums   | 546 mm       |

|  |           |
|--|-----------|
| ierīces dziļums ar atvērtām durvīm                                       | 1027 mm   |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī   | 1500 mm   |
| Montāžas skrūves   | 4x25 mm   |

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstrasies to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai 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 strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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 poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīršana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīršana

### BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizslāktiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās

cepeškrāsnis un tās var būt arī neliela daudzuma kaifīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezervēs lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

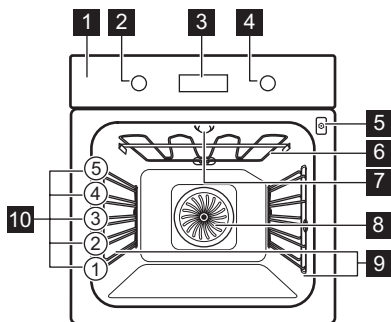
### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

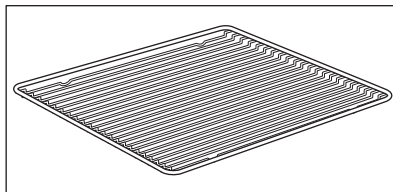


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

## 3.2 Papildpiederumi

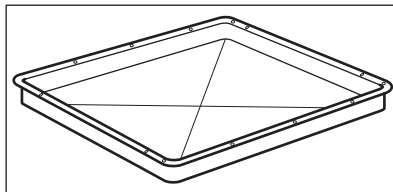
### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



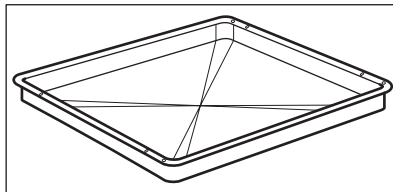
### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



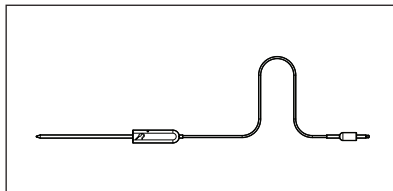
### Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



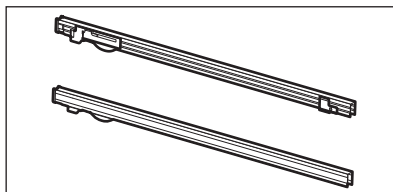
### Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



### Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.









## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Iegremdējamie regulatori

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

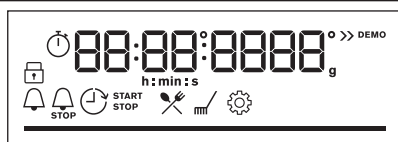
## 4.2 Vadības paneļa pārskats

|   |   |   |   |                         |   |   |
|---|---|---|---|-------------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK                      |  |  |
| Taimers   | Ātrā uzsilšana  | Apgai-smojums (lampa)   | Termozonde  | Apstiprināt iestatījumu | Piespiediet   | Pagrieziet regulatoru   |

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

## 4.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

#### Galvenie indikatori



Bloķēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsilšana

#### Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

**Progresā josla** — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

#### Termozonde indikators



## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



## 5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.


## 5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

**1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

**2. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.

**3. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā na cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

**1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

**2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.










### 6.2 Karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---------------------|-----------|
|---------------------|-----------|



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.

| Karsēšanas funkcija  | Lietošana   |
|--|---|
|   | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.  |
| <b>Augš./Apakškarsēšana</b>  |   |
|   | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.  |
| <b>Saldēta pārtika</b>   |   |
|   | Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.  |
| <b>Picas funkcija</b>  |   |
|   | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.  |
| <b>Apakškarsēšana</b>  |   |
|   | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.   |
| <b>Atkausēšana</b>   |   |
|   | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |
| <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>  |   |
|   | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.   |
| <b>Grils</b>   |   |
|   | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.  |
| <b>Infratermiskā grilēšana</b>   |   |
|  | Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.   |
| <b>Izvēlne</b>   |   |

### 6.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.





Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 6.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

| Dažus ēdienus var gatavot arī ar:   |   | Ēdiena sagatavošanas pakāpe:  |   |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>                      |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul> |   |
| <b>1. solis.</b>  | <b>2. solis</b>   | <b>3. solis</b>   | <b>4. solis</b>   |
|  |  |                |  |
| Atveriet izvēlni.   | Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet <b>OK</b> .                               | Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet <b>OK</b> .   | Ievietojiet ēdienu cepškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.                          |

## 6.5 Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā slānī. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.

### Apzīmējumi





















Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.






















Plaukta līmenis.

displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

| Ēdiena veids   | Svars   | Plaukta līmenis / papildpiederumi   |
|--|---|---|
| <b>1</b> Liellopu gaļas ceptis, pusjēls                                  |   |   |
| <b>2</b> Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts                           | 1 - 1.5kg; 4-5 cm biezi gabali                |   <b>2</b> ; cepamā paplāte<br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.  |
| <b>3</b> Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts                          |   |   |
| <b>4</b> Steiks, vidēji izcepts  | 180 - 220g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles |    <b>3</b> ; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| <b>5</b> Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere) | 1.5 - 2kg                                     |   <b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.  |

| Ēdiena veids  | Svars  | Plaukta līmenis / papildpiederumi   |
|---|--|---|
| <b>6</b> Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)         |  |   |
| <b>7</b> Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)  | 1 - 1.5kg; 4–5 cm biezi gabali                             |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| <b>8</b> Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana) |  |   |
| <b>9</b> Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)                        |  |   |
| <b>10</b> Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)                | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali                            |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē. |
| <b>11</b> Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)               |  |   |
| <b>12</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)                    | 0.8 - 1.5kg; 4 cm biezi gabali                             |  2; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.  |
| <b>13</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis                           | 1.5 - 2kg  |  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.  |
| <b>14</b> Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)            | 1.5 - 2kg  |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.                                      |
| <b>15</b> Mugura, svaiga  | 1 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali                             |  2; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.  |
| <b>16</b> Cūkgaļas ribiņas  | 2 - 3kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas |  3; <b>cepamā panna</b><br>Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.   |
| <b>17</b> Jēra kāja ar kaulu                                      | 1.5 - 2kg; 7–9 cm biezi gabali                             |  2; cepamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b><br>Pieļiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.   |
| <b>18</b> Vesela vista  | 1 - 1.5kg; svaigi  |  2; sautējamā terīne uz <b>cepamās paplātes</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.              |
| <b>19</b> Vistas puse   | 0.5 - 0.8kg  |  3; <b>cepamā paplāte</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.  |
| <b>20</b> Vistas krūtiņa  | 180 - 200g katram gabalam                                  |  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.   |

|    | Ēdiena veids            | Svars                  | Plaukta līmenis / papildpiederumi   |
|----|-------------------------|------------------------|---|
| 21 | Vistas stilbiņi, svaigi | -                      |  3; <b>cepamā paplāte</b><br>Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.  |
| 22 | Pīle, vesela            | 2 - 3kg                |  2; <b>cepamais trauks uz restotā plaukta</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi. |
| 23 | Zoss, vesela            | 4 - 5kg                |  2; <b>cepamā panna</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.                      |
| 24 | Gaļas rulete            | 1kg                    |  2; <b>restotais plaukts</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.   |
| 25 | Vesela zivs, grilēta    | 0.5 - 1kg katrai zivij |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.  |
| 26 | Zivs fileja             | -                      |  3; <b>sautējums uz restotā plaukta</b><br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.  |
| 27 | Siera kūka              | -                      |  2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>   |
| 28 | Ābolu kūka              | -                      |  3; <b>cepamā paplāte</b>  |
| 29 | Ābolu tarte             | -                      |  2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>  |
| 30 | Ābolu pīrāgs            | -                      |  1;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>  |
| 31 | Braunijs                | 2kg mīklas             |  3; <b>cepamā panna</b>  |
| 32 | Šokolādes mafini        | -                      |  3; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>   |
| 33 | Kēkss                   | -                      |  2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>   |
| 34 | Krāsni cepti kartupeļi  | 1kg                    |  2; <b>cepamā paplāte</b><br>Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.   |
| 35 | Daiviņas                | 1kg                    |  3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru<br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.   |
| 36 | Grilēti jauktie dārzeņi | 1 - 1.5kg              |  3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru<br>Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.   |
| 37 | Kroketes, saldētas      | 0.5kg                  |  3; <b>cepamā paplāte</b>  |

|    | Ēdiena veids  | Svars     | Plaukta līmenis / papildpiederumi   |
|----|---|-----------|---|
| 38 | Kartupeļi, saldēti  | 0.75kg    | 3; cepamā paplāte   |
| 39 | Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm                   | 1 - 1.5kg | 2; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b>   |
| 40 | Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)                                   | 1 - 1.5kg | 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b><br>Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi. |
| 41 | Svaiga pica, plānā  | -         | 2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru  |
| 42 | Svaiga pica, biezā  | -         | 2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru  |
| 43 | Kišs  | -         | 2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>  |
| 44 | Bagete / čabata / baltmaize   | 0.8kg     | 2; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru<br>Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.       |
| 45 | Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē | 1kg       | 2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>                      |

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija     | Izmantošana  |
|------------------------|--|
| <br>Laika atgādinājums | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.   |
| <br>Gatavošanas laiks  | Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.   |
| <br>Atliktais starts   | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.  |
| <br>Laika skaitīšana   | Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija. |

### 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

| Iestatīšana. Diennakts laiks |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| 1. solis.                    | 2. solis | 3. solis. |

## Iestatīšana. Diennakts laiks



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

## Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams  
0:00  


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

## Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams  
0:00  
  
STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

## Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  
 SĀKT

3. solis.



Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams  
--:--  
 PĀRTRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

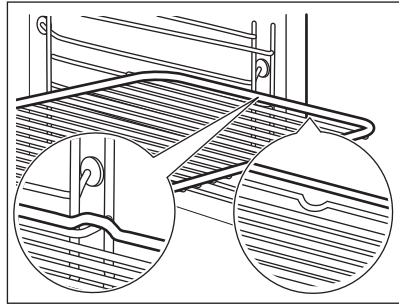
Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

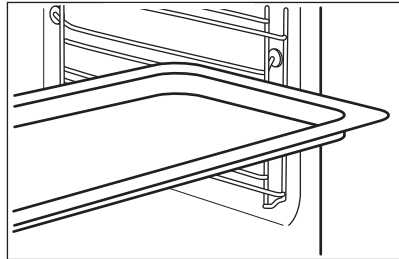
#### Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



#### Cepamā Paplāte / Cepamā pannā:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

**Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:**



Cepeškrāsns temperatūra.



Ēdiena iekšējo temperatūru.

**Labākam gatavošanas rezultātam:**

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.



## 8.3 Lietošana Termozonde

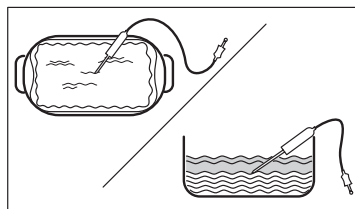
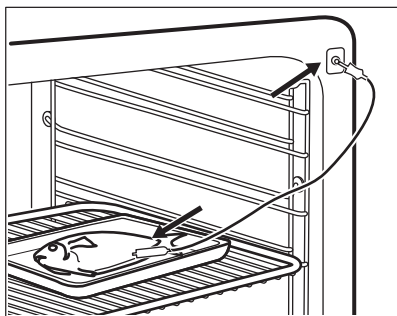
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.


### Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

### Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



- 4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
- 5. solis.**  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
- 6. solis** Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārlicinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
- 7. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bloķēšana

#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



OK

Nospiediet un turiet nospiestu

OK, lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu OK,  
lai ieslēgtu funkciju.

Mirgo 3 x, kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 9.2 Automātiskā izslēgšanās

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



(°C)



(st.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250 — maksimāli



(st.)

3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi



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




Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


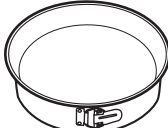


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

|  | <br>(°C) | <br>(min.) |
|--|---|---|
| Makaronu sacepums  | 200 - 220   | 45 - 55   |
| Kartupeļu sacepums   | 180 - 200   | 70 - 85   |
| Musaka   | 170 - 190   | 70 - 95   |
| Lazanja  | 180 - 200   | 75 - 90   |
| Kaneloni   | 180 - 200   | 70 - 85   |
| Maizes pudiņš  | 190 - 200   | 55 - 70   |
| Rīsu pudiņš  | 170 - 190   | 45 - 60   |
| Ābolu kūka ar biskvītkūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)                 | 160 - 170   | 70 - 80   |
| Baltmaize  | 190 - 200   | 55 - 70   |

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Picas panna</b>   | <b>Cepšanas trauks</b>  | <b>Podiņi</b>   | <b>Augļu pīrāga forma</b>  |
| Tumša, neatstarojoša<br>28 cm diametrs   | Tumša, neatstarojoša<br>26 cm diametrs  | Keramika<br>8 cm diametrs, 5<br>cm augstums                                       | Tumša, neatstarojoša<br>28 cm diametrs   |






### 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Biskvītkūka bez taukvielām   | Karsēšana ar ventilatoru  | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Biskvītkūka bez taukvielām   | Augš./Apakškarsēšana  | 160   | 45 - 60  | 2   |

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes<br>Ø20 cm  | Karsēšana ar ventilatoru  | 160   | 55 - 65  | 2   |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes<br>Ø20 cm  | Augš./Apakškarsēšana  | 180   | 55 - 65  | 1   |
| Smilšu mīkla   | Karsēšana ar ventilatoru  | 140   | 25 - 35  | 2   |
| Smilšu mīkla   | Augš./Apakškarsēšana  | 140   | 25 - 35  | 2   |

Cepšana vienā līmenī — biskvīti  
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.





|  |  | <br>°C | <br>min |
|--|---|---|--|
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet<br>tukšu cepeškrāsni                            | Karsēšana ar ventilatoru  | 150   | 20 - 30  |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet<br>tukšu cepeškrāsni                            | Augš./Apakškarsēšana  | 170   | 20 - 30  |

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Smilšu mīkla   | Karsēšana ar ventilatoru  | 140   | 25 - 45  | 2 / 4   |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē-<br>jiet tukšu cepeškrāsni                          | Karsēšana ar ventilatoru  | 150   | 25 - 35  | 1 / 4   |
| Biskvīt kūka bez taukvielām  | Karsēšana ar ventilatoru  | 160   | 45 - 55  | 2 / 4   |
| Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā<br>režģī (Ø 20 cm)                                  | Karsēšana ar ventilatoru  | 160   | 55 - 65  | 2 / 4   |

Grils  
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

|  |  | <br>min |  |
|--|---|--|---|
| Karstmaize   | Grils   | 1 - 2  | 5   |
| Lielopa steiks, gatavošanas laika<br>vidū apgrieziet                               | Grils   | 24 - 30  | 4   |

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

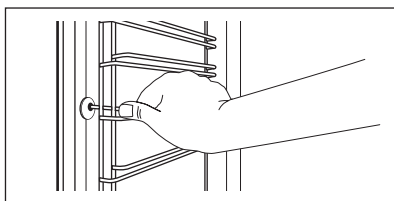
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

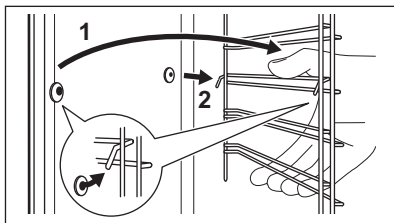
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



**3. solis** Paveiciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

**4. solis** Uzstādiēt plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.



## 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

### Pirolītiskā tīrīšana

**1. solis**

leejiet izvēlnē: Tīrīšana  $m /$ .

| Iespēja                        | Darb. laiks |
|--------------------------------|-------------|
| C1 - Viegla tīrīšana           | 1 h         |
| C2 - Vidēji intensīva tīrīšana | 1 h 30 min  |
| C3 - Padziļināta tīrīšana      | 3 h         |

**2. solis.**



OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.

**3. solis**

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

**4. solis**

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

### Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

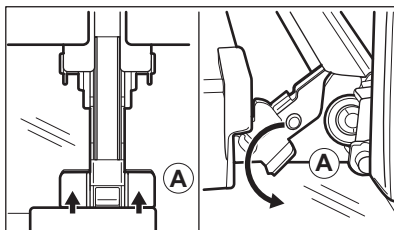
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

### UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

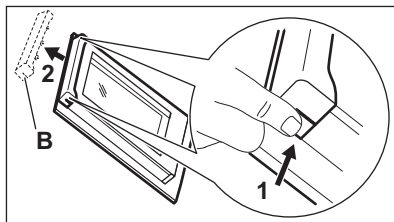


- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.

- 4. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

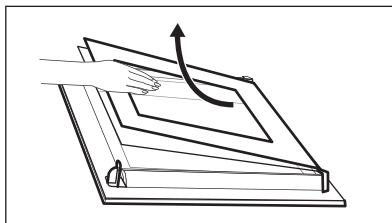
- 5. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

- 6. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



**7. solis** Noīriēt stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

**8. solis** Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



**9. solis** Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

##### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

##### 2. solis

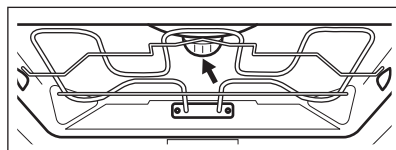
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

##### 3. solis

Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

**1. solis** Pagrieziēt stikla pārsegu, lai to izņemtu.



**2. solis** Noīriēt stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiēt cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

**4. solis** Ievioziēt stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiēt sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkotiēs, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā saziņiētiēs ar pilnvarotu servisa centru.





## Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

| Problēma                                   | Pārbaudiet, vai:                                |
|--|---|
| Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci. | Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.    |
| Ierīce neuzsilst.                          | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Ierīce neuzsilst.                          | Ierīces durvis ir aizvērtas.                    |
| Ierīce neuzsilst.                          | Izdedzis drošinātājs.                           |
| Ierīce neuzsilst.                          | Bloķēšana ir atslēgta.                          |



## Detāļas

| Problēma                        | Pārbaudiet, vai:                                  |
|---------------------------------|---|
| Apgaismojums ir izslēgts.       | Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.   |
| Nestrādā lampiņa.               | Spuldze ir izdedzusi.                             |
| Nedarbojas funkcija Termozonde. | Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā. |



## Kļūdu kodi

| Displejā redzams... | Pārbaudiet, vai:  |
|---------------------|---|
| Err C2              | Jūs izņēmt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.      |
| Err C3              | Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.  |
| Err F102            | Ierīces durvis ir aizvērtas.                                  |
| Err F102            | Durvju bloķētājs nav bojāts.                                  |
| 00:00               | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

## 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

## Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Piegādātāja nosaukums   | AEG  |        |
| Modeļa identifikācija   | BPE546360M 944188666<br>BPK546360M 944188667 |        |
| Energoefektivitātes indekss   | 81.2   |        |
| Energoefektivitātes klase   | A+   |        |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 1.09kWh/ciklā                                |        |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69kWh/ciklā                                |        |
| Kameru skaits   | 1  |        |
| Siltuma avots   | Elektrība                                    |        |
| Skaļums   | 71l  |        |
| Cepeškrāsns veids   | Iebūvējama cepeškrāsns                       |        |
| Svars   | BPE546360M                                   | 35.0kg |
|   | BPK546360M                                   | 35.0kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

### 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

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

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.







### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

| 1. solis   | 2. solis  | 3. solis  | 4. solis  | 5. solis  |
|--|---|---|---|---|
|                                   |  |  |  |  |
|  — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne. | Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet <b>OK</b> .                   | Atlasiet iestatījumu.   | Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu iestatījumu.                              | Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .                                     |

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

#### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 

Tīrīšana 

Iestatījumi 


#### Iestatījumi


|    |                        |   |    |                        |                             |
|----|------------------------|---|----|------------------------|-----------------------------|
| 01 | Diennakts laiks        | Mainīt  | 02 | Displeja spilgtums     | 1 - 5                       |
| 03 | Taustiņu skaņa         | 1 — pīkstiens<br>2 — klikšķis<br>3 — skaņa izslēgta | 04 | Skaņas signāla skaļums | 1 - 4                       |
| 05 | Termozonde darbība     | 1 — skaņas signāls un stop<br>2 — skaņas signāls    | 06 | Laika skaitīšana       | Ieslēgt/Izslēgt             |
| 07 | Apgaismojums (lampa)   | Ieslēgt/Izslēgt                                     | 08 | Ātrā uzsīšana          | Ieslēgt/Izslēgt             |
| 09 | Tīrīšanas atgādinājums | Ieslēgt/Izslēgt                                     | 10 | Demonstrācijas režīms  | Aktivizācijas kods:<br>2468 |

## Iestatījumi

|    |                        |          |    |                            |         |
|----|------------------------|----------|----|----------------------------|---------|
| 11 | Programmatūras versija | Pārbaude | 12 | Nodzēst visus iestatījumu- | Jā / Nē |
|    |                        |          |    | mus                        |         |

## 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.