



Thinking of you
Electrolux



EOC056510
EOC456510

LV CEPĒŠKRĀSNS

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS	6
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ	8
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS	10
7. PIEDERUMU LIETOŠANA	11
8. PAPILDFUNKCIJAS	13
9. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI	14
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	27
11. KO DARĪT, JA	30

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties šo Electrolux produktu. Jūsu izvēlētais produkts iemieso desmitiem gadu ilgu profesionālu pieredzi un inovācijas. Tas ir pārdomāts, stilīgs un veidots, domājot par Jums. Tāpēc katru reizi, kad Jūs to lietojat, varat būt droši, ka tas sniegs lieliskus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādišiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiēt cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojiēt papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Netīrieti ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiēt strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiēt raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējiēdi stikls var saplīst.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto temperatūras sensoru.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.

- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Nelaiūiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, 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 strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudni.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.2 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.

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



BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

2.3 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS

Var apdedzināties!

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas vai pirmās lietošanas funkcijas ieslēgšanas no cepeškrāsns iekšienes jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas;
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plauktus, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepie-degošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvuoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā. Ierīce ļoti sakarst.
- 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.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pi-

rolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.

- 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.

2.4 Iekšējais apgaismojums

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



BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.5 Ierīces utilizācija

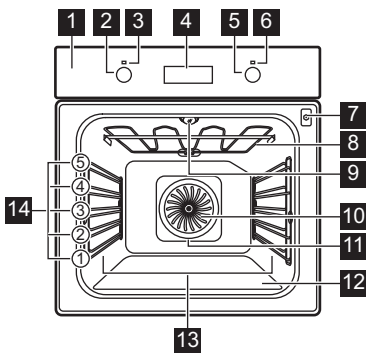


BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

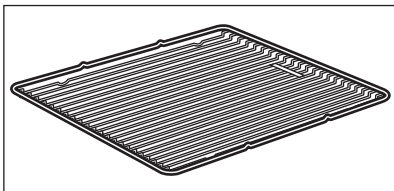
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



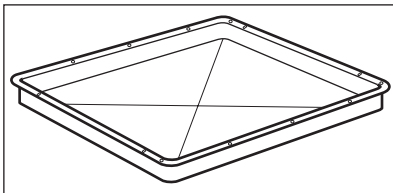
- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāšns funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Elektroapgādes lampa
- 7 Temperatūras sensora ligzda
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Aizmugurējais sildelements
- 12 Grunts siltums
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Cepšanas līmeņi

3.1 Piederumi

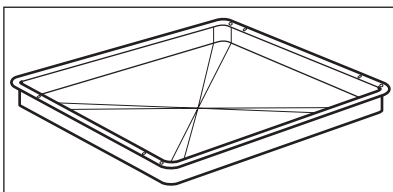


Restots plaukts

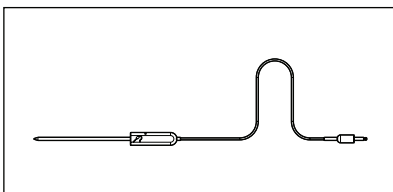
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.



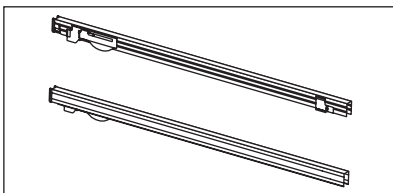
Cepamā paplāte
Kūkām un cepumiem.



Grils- / cepešpanna
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai
vai kā panna tauku savākšanai.



Temperatūras sensors
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.



Teleskopiskās vadotnes
Plauktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

4.1 Pirmā tīrīšana

- Izņemiet no ierīces visas daļas.
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

4.2 Laika iestatīšana

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam pirmo reizi, displejā dažas sekundes redzami visi simboli. Tad dažas sekundes displejā redzama programmatūras versija.

Pēc programmatūras versijas nodzišanas displejs rāda **hr** un "12:00". "12" mirgo.

1. Piespiediet **+** vai **—**, lai iestatītu pareizu stundu.
2. Piespiediet **!**, lai apstiprinātu (nepieciešams tikai pirmajai iestatīšanai. Vēlāk jaunais laiks tiks saglabāts automātiski pēc 5 sekundēm).

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

3. Piespiediet **+** vai **—**, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet **!**, lai apstiprinātu (nepieciešams tikai pirmajai iestatīšanai. Vēlāk jau-

nais laiks tiks saglabāts automātiski pēc piecām sekundēm).
Temperatūras / laika displejā redzams jaunais laiks.

Nospiediet . Iestatītais laiks un simbols  mirgo displejā. Lai iestatītu jaunu laiku, izmantojiet procedūru "Laika iestatīšana".

Diennakts laika mainīšana

Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns izslēgta.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS
Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirsīs uz āru.



Regulatora simbols, indikators vai lampiņa (atkarībā no modeļa - skatiet izstrādājuma aprakstu):

- indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst;
- lampa iedegas, kad ierīce darbojas;
- simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.

5.1 Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru  /  , lai iestatītu temperatūru.
3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā ().

5.2 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija		Lietojums
	Ātrā uzsilšana	Tā samazina uzsilšanas laiku.
	Ventilatora karsēšana	Vienlaicīgai gatavošanai ne vairāk kā trijos cepeškrāsns līmeņos un produktu kaltēšanai. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā, izmantojot funkciju Augš. + apakškarsēšana.
	Picas uztādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnāšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā, izmantojot funkciju Augš. + apakškarsēšana.
	Augš. + apakškarsēšana	Gatavošanai un cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Atkausēšana	Lai atkausētu saldētu pārtiku.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu un grauздētu plakanus produktus lielos daudzumos.
 Infratermiskā grilēšana	Lielu gaļas gabalu vai mājputnu cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apceptu un apbrūninātu produktus.
 Pirolītiskā tīrīšana	Lai aktivizētu cepeškrāsns automātisko pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsnī palikušos netīrumus. Cepeškrāsns tiek uzkarstēta līdz aptuveni 500 °C.

5.3 Ātrās uzsilšanas funkcija

Ātrās uzsilšanas funkcija samazina uzsilšanas laiku.

1. Iestatiet ātrās uzsilšanas funkciju. Skatiet Cepeškrāsns funkciju tabulu.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru **+** / **—**, lai iestatītu temperatūru.

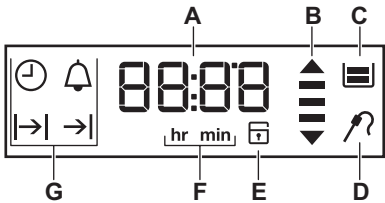
3. Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.



Ātrās uzsilšanas funkcija neizslēdzas pēc skaņas signāla. Funkcija jāizslēdz manuāli.

4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

5.4 Displejs



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

5.5 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
 PULKSTENIS		Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
— , +	PLUSS, MĪNUSS	Lai iestatītu laiku.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS		Lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Turiet taustiņu piespiestu ilgāk par trijām sekundēm, lai aktivizētu vai deaktivizētu cepeškrāsns lampu.

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
°C	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai Temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantojiet tikai tad, ja darbojas cepeškrāsns funkcija.

5.6 Uzsilšanas / Atliukušā siltuma indikator

rāda, ka cepeškrāsns temperatūra ceļas vai krītas.

Aktivizējot kādu no cepeškrāsns funkcijām, viena pēc otras displejā iedegas joslas . Joslas no-

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

SIMBOLS	FUNKCIJA	APRAKSTS
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā – arī tad, ja ierīce izslēgta.
	DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku. Skatiet sadaļu "Laika iestatīšana"
	DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas. Pirms šīs funkcijas iestatīšanas iestatiet cepeškrāsns funkciju.
	BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīci nepieciešams deaktivizēt. Pirms šīs funkcijas iestatīšanas iestatiet cepeškrāsns funkciju. Funkcijas Darb. laiks un Beigas var izmantot vienlaicīgi (Atliktais starts), lai iestatītu laiku, kad ierīci nepieciešams aktivizēt un tad deaktivizēt.

-  Nospiediet  atkārtoti, lai pārslēgtu pulksteņa funkcijas.
-  Piespiediet , lai apstiprinātu pulksteņa funkcijas iestatījumus, vai nogaidiet piecas sekundes un iestatījumi tiks apstiprināti automātiski.

- signāls.  vai displejā mirgo  simbols un laika iestatījums. Cepeškrāsns darbība apstājas.
6. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durvis.

-  Nospiežot  taustiņu DARB. ILGUMA  stundu iestatīšanas laikā, ierīce pārriet pie BEIGU  funkcijas.

6.1 DARB. ILGUMS vai BEIGAS iestatīšana

- Nospiediet atkārtoti , līdz displejā būs redzams  vai .  vai displejā mirgo .
- Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes.
- Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli
- Piespiediet  vai , lai iestatītu stundu.
- Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli Kad laiks beidzies, divas minūtes atskan skaņas

6.2 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

- Nospiediet .  un "00" mirgo displejā.
- Piespiediet  vai , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Vispirms laiks tiks aprēķināts minūtēs un sekundēs. Ja iestatītais laiks pārsniedz 60 minūtes, displejā iedegas

simbols **hr**. Tagad ierīce aprēķina laiku stundās un minūtēs.

3. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.



Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

4. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. "00:00" un  mirgo displejā. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.



Ja iestatāt LAIKA ATGĀDINĀJUMU, kad darbojas funkcija DARB. LAIKS vai BEIGAS, displejā iedegas simbols .

6.3 Laika skaitīšanas taimeris

Lietojiet laika skaitīšanas taimerī, lai pārraudzītu cepeškrāsns darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu.

Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimerī, piespiediet un turiet nospiešu  un .



Laika skaitīšanas taimerī nevar izmantot, ja darbojas funkcijas Darbīb. laiks un Beigas.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

7.1 Temperatūras sensors

Temperatūras sensors mēra cepeša iekšējo temperatūru. Kad gaļa ir sasniegusi iestatīto temperatūru, ierīce deaktivizējas.

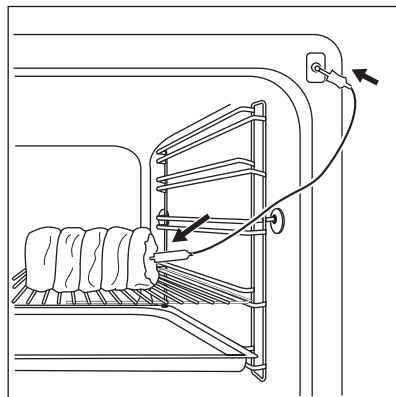
Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru. Skatiet cepšanas tabulu;
- produkta iekšējo temperatūru. Skatiet temperatūras sensora tabulu.



Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet temperatūras sensora (ar apzīmējumu  uz roktura) galu gaļas gabala centrā.



3. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē. Displejā redzams temperatūras sensora simbols un noklusējuma iekšējā temperatūra. Izmantojot temperatūras sensoru pirmo reizi, noklusējuma iekšējā temperatūra ir 60 °C.
4. Kamēr  mirgo, jūs varat izmantot temperatūras regulatoru, lai izmainītu noklusējuma iekšējo temperatūru.
5. Piespiediet , lai saglabātu jauno iekšējo temperatūru, vai nogaidiet 10 sekundes un iestatījumi tiks saglabāti automātiski. Jaunā noklusējuma iekšējā temperatūra redzama, kad nākošo reizi lietošiet temperatūras sensoru.
6. Gādājiet, lai temperatūras sensors paliktu gaļā un pieslēgts ligzdai gatavošanas laikā.

7. Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, mirgo iekšējās temperatūras un temperatūras sensora simbols. Divas minūtes dzirdams skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.
9. Deaktivizējiet ierīci.



Katru reizi, ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, nepieciešams atkal iestatīt darbības ilguma un beigu laiku.

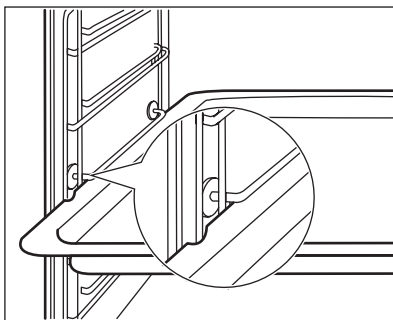


Kad ierīce aprēķina paredzamo darbības ilgumu pirmo reizi, displejā mirgo simbols -. Kad aprēķins beidzies, displejā redzams gatavošanas darbības ilgums. Aprēķini tiek veikti paralēli gatavošanas procesam un darbības laika vērtība displejā tiek atjaunināta, ja nepieciešams.

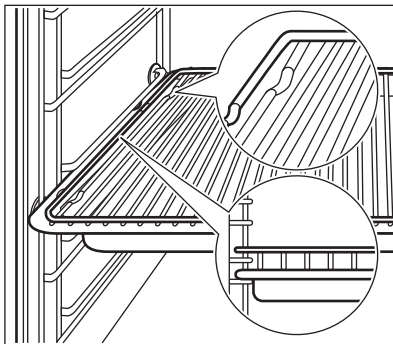
Iekšējo temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā:

1. Piespiediet temperatūras taustiņu $^{\circ}\text{C}$:
 - vienu reizi – displejā redzama iestatītā iekšējā temperatūra, kas mainās katras 10 sekundes, rādot pašreizējo iekšējo temperatūru;
 - divas reizes – displejā redzama pašreizējā cepeškrāsns temperatūra, kas mainās katras 10 sekundes, rādot iestatīto cepeškrāsns temperatūru;
 - trīs reizes – displejā redzama iestatītā cepeškrāsns temperatūra.
2. Lai mainītu temperatūru, pagriežiet temperatūras regulatoru.

7.2 Cepeškrāsns piederumu ievietošana



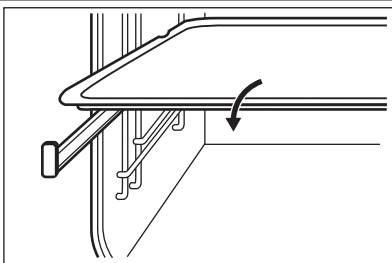
Cepamai pannai un restotajam plauktam ir sānu malas. Šīs malas un vadotņu forma ir īpaša ierīce, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem paslīdēt.



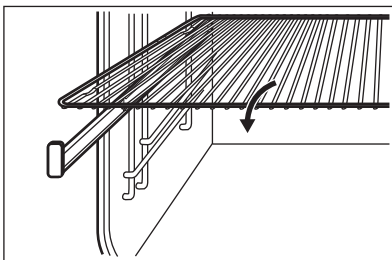
Uzstādot restoto plauktu un cepamo pannu kopā

Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Iestumiet cepamo pannu starp viena cepeškrāsns līmeņa vadotnēm.

7.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana



Uzlieciet cepešpannu vai dziļo cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

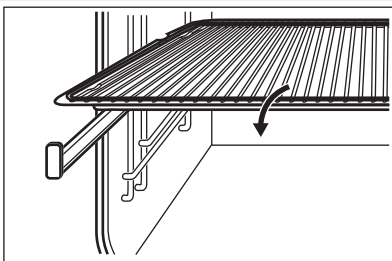


Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



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

7.4 Ievietojot restoto plauktu un dziļo cepešpannu kopā



Uzlieciet restoto plauktu uz dziļās cepešpannas. Uzlieciet restoto plauktu un dziļo cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bērnu drošības slēdzis

Bērnu drošības slēdzis neļauj nejauši ieslēgt ierīci.

Bērnu drošības ierīces funkcijas ieslēgšana un izslēgšana:

1. Neiestatiet nevienu cepeškrāsns funkciju.
2. Turiet nospiešu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

3. Noskan skaņas signāls. SAFE iedegas/nozīst uz displeja (kad ieslēdz vai izslēdz bērnu drošības slēdzi).



Ja ierīce aprīkota ar Piroclitiskās tīrīšanas funkciju un funkcija darbojas, durvis būs bloķētas.

SAFE iedegas uz displeja, kad pagriež regulatoru vai nospiež taustiņu.

Funkcijas bloķēšana

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepeškrāsns funkcijas. Funkciju Bloķēšanu var aktivizēt tikai tad, kad ierīce darbojas.

Bloķēšanas funkcijas ieslēgšana un izslēgšana:

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.
3. Turiet nospiestu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.
4. Noskan skaņas signāls. Loc iedegas/nodziest uz displeja (kad ieslēdz vai izslēdz Funkcijas bloķēšanu).



Ja ierīce aprīkota ar Pirolītiskās tīrīšanas funkciju un funkcija darbojas, durvis būs bloķētas.

Ierīci var izslēgt, kad ieslēgta Funkcijas bloķēšana. Izslēdzot ierīci, izslēdzas Funkcijas bloķēšana.

Loc iedegas uz displeja, kad pagriež regulatoru vai nospiež taustiņu.

Cepeškrāsns temperatūra	Izslēgšanas laiks
30 - 115 °C	12,5 h
120 - 195 °C	8,5 h
200 - 245 °C	5,5 h
250 – maks. °C	3,0 h

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet taustiņu, lai atkal iedarbinātu ierīci.

8.2 Atlikušā siltuma indikators

Displejā redzams atlikušā siltuma indikators , kad ierīce izslēgta un temperatūra cepeškrāsnī ir augstāka par 40 °C. Izmantojiet cepeškrāsns regulatoru, lai aplūkotu cepeškrāsns temperatūru.

8.3 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos ierīce izslēdzas pēc kāda laika:

- ja darbojas cepeškrāsns funkcija;
- ja nemaināt cepeškrāsns temperatūru.



Automātiskā izslēgšanās darbojas ar visām cepeškrāsns funkcijām, izņemot Apgaisojums (lampa), Darb. laiks, Beigas, Atliktais starts un Temperatūras sensors.

9. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

9.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

- plauktu līmeņu numuriem;
- karsēšanas funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un tipiskām ēdiena temperatūrām.



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

9.2 Cepšana

Vispārīgi norādījumi

- Jūsu jaunā cepeškrāsns var cept un gatavot ēdiena savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu pozīciju tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Cepot ēdiena ilgāk, jūs varat izslēgt cepeškrāsnī apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un tad izmantot atlikušo siltumu.

Gatavojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplašes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplašes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

Kā izmantot cepšanas tabulas

- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, cepot pirmo reizi.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gan drīz tāda pati.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos līmeņos.

- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.

9.3 Cepšanas padomi

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

9.4 Cepšana vienā līmenī**Cepšana formās**

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Kēkss / brioši	Ventilatora karšēšana	1	150 - 160	50 - 70

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Ar citronu un Ma-deiras vīnu pie-sūcināts kūkss / augļu pīrāgs	Ventilatora kar-sēšana	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora kar-sēšana	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake Biskvītkūka bez taukiem	Augš. + apakš-karsēšana	2	160	35 - 50
Pamatnes bis-kvīts – smilšu mīkla	Ventilatora kar-sēšana	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Pamatnes bis-kvīts — no bis-kvītkūkas mīklas	Ventilatora kar-sēšana	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diago-nāli izvietotas)	Ventilatora kar-sēšana	2	160	60 - 90
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diago-nāli izvietotas)	Augš. + apakš-karsēšana	1	180	70 - 90
Siera torte	Augš. + apakš-karsēšana	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pītā maize / kliņģeris	Augš. + apakš-karsēšana	3	170 - 190	30 - 40
Ziemassvētku marcipāna kūkss ar rozīnēm un riekstiem	Augš. + apakš-karsēšana	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Maize (rudzu maize):				
1. Cepšanas procesa pir-mā daļa.	Augš. + apakš-karsēšana	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Cepšanas procesa otrā daļa.			2. 160 - 180	2. 30 - 60

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Krēmkūkas / eklēri	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Ruletes	Augš. + apakš-karsēšana	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora karsēšana	3	150 - 160	20 - 40
Sviesta mandeļkūka / cukura kūkas	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora karsēšana	3	150	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš. + apakš-karsēšana	3	170	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora karsēšana	3	160 - 170	40 - 80
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš. + apakš-karsēšana	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

²⁾ Lietojiet cepamo pannu

Cepumi

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora karsēšana	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Smilšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana	3	140	20 - 35
Short bread / Smilšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	Augš. + apakš-karsēšana	3	160 ¹⁾	20 - 30

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora kar-sēšana	3	150 - 160	15 - 20
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora kar-sēšana	3	80 - 100	120 - 150
Mandelcepumi	Ventilatora kar-sēšana	3	100 - 120	30 - 50
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora kar-sēšana	3	150 - 160	20 - 40
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora kar-sēšana	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Maizīte	Ventilatora kar-sēšana	3	160 ¹⁾	10 - 25
Maizīte	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	Ventilatora kar-sēšana	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	Augš. + apakš-karsēšana	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsnsi

Sacepumi

Ēdiens	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Makaronu sacepums	Tradicionāla sil-tums	1	180 - 200	45 - 60
Lazanja	Tradicionāla sil-tums	1	180 - 200	25 - 40
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā gri-lēšana vai venti-latora karsēšana	1	160 - 170	15 - 30
Bagetes pārklā-tas ar kausētu sieru	Infratermiskā gri-lēšana vai venti-latora karsēšana	1	160 - 170	15 - 30
Saldi sacepumi	Tradicionāla sil-tums	1	180 - 200	40 - 60
Zivju sacepumi	Tradicionāla sil-tums	1	180 - 200	30 - 60

Ēdiens	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pildīti dārzeņi	Infratermiskā grīlēšana vai ventilatora karsēšana	1	160 - 170	30 - 60

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

9.5 Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Cepšanas veids	Ventilatora karsēšana		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
	Plaukta pozīcija			
	2 plauktu stāvokļi	3 plauktu stāvokļi		
Smiļšu mīklas cepumi	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Smiļšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Cepumi ar olu baltumu, bezē	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandelcepumi	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Cepumi no rauga mīklas	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Kārtainās mīklas maizītes	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Maizīte	1 / 4	-	180	30 - 55

Cepšanas veids	Ventilatora karsēšana		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
	Plaukta pozīcija			
	2 plauktu stāvokļi	3 plauktu stāvokļi		
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

9.6 Picas uzstādījumi

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Pica (ar plānu garozu)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pica (ar bagātīgu garšojumu)	2	180 - 200	20 - 30
Groziņi	1	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Šveices ābolu pīrāgs	1	170 - 190	45 - 55
Pārklāta ābolu kūka	1	150 - 170	50 - 60
Dārzeņu pīrāgs	1	160 - 180	50 - 60
Neraudzēta maize	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (tarte flambee) (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pīrādziņi	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

2) Lietojiet cepamo pannu.

9.7 Cepšana

- Cepšanai izmantojiet siltumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka. Šādi gaļa būs sulīgāka.

- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.
- Mēs iesakām cepeškrāsnī cept zivis un gaļu kuru svars ir lielāks par 1kg.
- Lai izvairītos no gaļas sulas vai tauku piedegšanas, mēs iesakām dzīlajā cepamajā pannā ieliet mazliet šķidruma.
- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.

- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām. Tā iegūsi labākus cepšanas rezultātus.
- Ierīci var izslēgt apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

9.8 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Liellopu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Sautēts cepetis	1 - 1,5 kg	Augš. + apakškrāsēšana	1	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepts	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Cūkgaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Pleca / kakla / šķiņķa gabals	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	90 - 120
Karbonādes gabals / cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	750 g – 1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g – 1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	150 - 170	90 - 120

Teļa gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Teļa cepetis	1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1,5 - 2 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 150

Jēra gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Jēra kāja / jēra cepetis	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	40 - 60

Medījums

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Zaķa mugura / stilbs	līdz 1 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	230 ¹⁾	30 - 40
Brieža mugura	1,5 - 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5 - 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Putnu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	Infratermiskā grilēšana	1	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	400 – 500 g katra	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 210	35 - 50
Vista, broilēris	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2 kg	Infratermiskā grilēšana	1	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6 kg	Infratermiskā grilēšana	1	140 - 160	150 - 240

Zivs (tvaicēta)

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Zivs, vesela	1 - 1,5 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Grilēšana

Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.

Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.

Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus. Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

**UZMANĪBU**

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

Grilējamā pārtika	Plaukta pozīcija	Temperatūra	Laiks (minūtes)	
			Viena puse	Otra puse
Liellopu gaļas cepetis	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Liellopu gaļas fileja	3	230	20 - 30	20 - 30
Cūkas mugura	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Teļa mugura	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jēra mugura	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Veselas zivis, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Ātrā grilēšana

Grilējamā pārtika	Plaukta pozīcija	Laiks (minūtes)	
		Viena puse	Otra puse
Burgers / Burgeri	4	8 - 10	6 - 8
Cūkgaļas fileja	4	10 - 12	6 - 10
Sardeles	4	10 - 12	6 - 8
Filejas / teļa gaļas steiki	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Grauzdiņš ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Grauzdiņš ar garnējumu	4	6 - 8	-

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

9.10 Ātri pagatavojams ēdiens

Augš. + apakšsarsēšana

Ātri pagatavojams ēdiens	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pica, saldēta	2	200 - 220	15 - 25
Pica American, saldēta	2	190 - 210	20 - 25
Pica, atdzesēta	2	210 - 230	13 - 25
Picas uzkodas, saldētas	2	180 - 200	15 - 30
Kartupeļi frī, tievi	3	200 - 220	20 - 30
Kartupeļi frī, biezi	3	200 - 220	25 - 35
Radziņi/kroketes	3	220 - 230	20 - 35
Smalcināta gaļa	3	210 - 230	20 - 30
Lazanja/Cannelloni, svaigi	2	170 - 190	35 - 45
Lazanja/Cannelloni, saldēti	2	160 - 180	40 - 60
Cepeškrāsnī cepts siers	3	170 - 190	20 - 30
Vistas spārniņi	2	190 - 210	20 - 30

Saldēti gatavi ēdieni

Pagatavojamie produkti	Cepeškrāsns funkcijas	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Saldēta pica	Tradicionāla sil-tums	3	pēc ražotāja da-tiem	pēc ražotāja da-tiem
Kartupeļi frī ¹⁾ (300 - 600 g)	Tradicionāla sil-tums vai infrater-miskā grīlēšana	3	200 - 220	pēc ražotāja da-tiem
Franču maize	Tradicionāla sil-tums	3	pēc ražotāja da-tiem	pēc ražotāja da-tiem
Atvērtie augļu pī-rāgi	Tradicionāla sil-tums	3	pēc ražotāja da-tiem	pēc ražotāja da-tiem

¹⁾ Kartupeļus frī gatavošanas laikā apgriezt 2 - 3 reizes

9.11 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārkļāviet to ar blodu vai šķīvi, jo tas var paga-rināt atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo cepeškrāsns plaukta pozīciju no apakšas.

Ēdiens	Atkausēšanas laiks (minūtēs)	Papildu atkausēšanas laiks (minūtēs)	Komentāri
Vista, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšstases lielā šķīvi. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa, 1000 g	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	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Putukrējuma kūka, 1400 g	60	60	-

9.12 Konservēšana

Ievērbai:

- 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 ska-vu.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad šķidrums sāk viegli burbuļot burciņās (pēc aptuveni 35 - 60 minūtēm 1 litra burciņās), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatiet tabulu).

Miksti augļi

Konservējamie produkti	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

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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

9.13 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

Izmantojiet cepamo papīru, lai pārklātu cepeškrāsns plauktus.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet ierīci, kad pagājusi puse atvēlētā laika. Atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam pabeidziet žāvēšanas procesu.

Dārzeni

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

Augļi

Žāvējamie produkti	Plaukta pozīcija		Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
	1 līmenis	2 līmeņi		
Plūmes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Aprikozes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Ābolu šķēles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Bumbieri	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9.14 Temperatūras sensora tabula

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Riņķas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Riņķas / filejas steiks: vidēji izcepts	60 - 65

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Ribiņas / filejas steiks: labi izcepts	70 - 75

Cūkgaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Cūkas pleca / šķiņķa / kakla gabals	80 - 82
Cūkgaļas (muguras) karbonāde / žāvēta cūkas fileja	75 - 80
Gaļas rulete	75 - 80

Teļa gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90

Aitas / jēra gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Aitas stilbiņš	80 - 85
Auna muguras gabals	80 - 85
Jēra cepetis / jēra kāja	70 - 75

Medījums

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Zaķa mugura	70 - 75
Zaķa stilbiņš	70 - 75
Vesels zaķis	70 - 75
Brieža mugura	70 - 75
Brieža stilbiņš	70 - 75

Zivs

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Lasis	65 - 70
Foreles	65 - 70

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS**

Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

Piezīmes par tīrīšanu:

- tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;

- metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli;
- tīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tad varēs vieglāk noņemt netīrumus un tie nepiedegs;
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

10.1 Pirolītiskā tīrīšana



Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes.



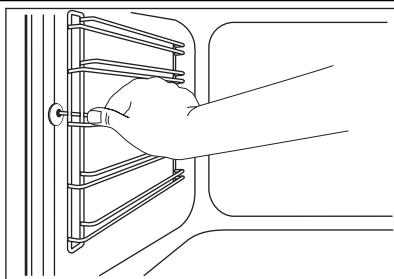
Neuzsāciet pirolītisko tīrīšanu, ja:

- nav izņemtas plauktu atbalsta vadotnes vai teleskopiskās plauktu vadotnes (ja tādas ir). Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C1".
- Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".

1. Izfīriet lielākos netīrumus ar rokām.
2. Iestatiet Pirolītiskās tīrīšanas funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas".

10.2 Plauktu balsti

Plauktu balstu izņemšana



3. Kad mirgo $\rightarrow$, nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu nepieciešamo procedūru:

- **P1** – ja cepeškrāsns ir ļoti netīra. Procedūras ilgums ir 1:30 h.
- **P2** – ja netīrumi ir grūti notīrāmi. Procedūras ilgums ir 2:30 h.

Procedūra sākas pēc 2 sekundēm.

Lai izmainītu procedūras standarta ilgumu (**P1** vai **P2**), nospiediet $\odot$, lai iestatītu $\rightarrow$, un tad nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu pirolītiskās procedūras ilgumu.

Jūs varat izmantot funkciju Beigas, lai atliktu tīrīšanas procedūras startu.

Kad cepeškrāsns ir iestatītajā temperatūrā, durvis aizslēdzas. Uz displeja ir redzams simbols $\square$ un siltuma indikatora joslās, kamēr durvis atslēdzas.



Pirolītiskās tīrīšanas laikā lampa ir izslēgta.

Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu Jums, ka ir nepieciešama pirolītiskā tīrīšana, 10 sekundes pēc katras ierīces ieslēgšanas un izslēgšanas mirgo simbols **PYR**.

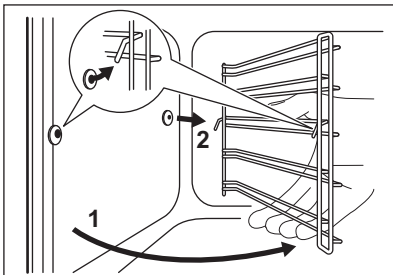


Atgādinājums par tīrīšanu nodziest:

- pēc Pirolītiskās tīrīšanas funkcijas beigām.
- Ja vienlaikus nospiežat $+$ un $-$, kad displejā mirgo **PYR**.

Plauktu balstus var izņemt, lai notīrītu iekšējās sānu sienas.

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



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

Plauktu balstu uzstādīšana

Uzstādi plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



Darbojas ar teleskopiskām vadotnēm: teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.

- izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.



UZMANĪBU

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērs lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus. Vienmēr lietojiet tāda paša tipa lampu.

10.3 Lampa



BRĪDINĀJUMS

Var gūt elektrošoku.

Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.

Lampas nomaiņa pie tilpnes griestiem:

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

Pirms nomaināt lampu:

- izslēdziet ierīci;

10.4 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

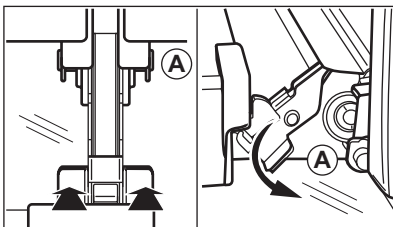
Durvju un stikla paneļu noņemšana

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

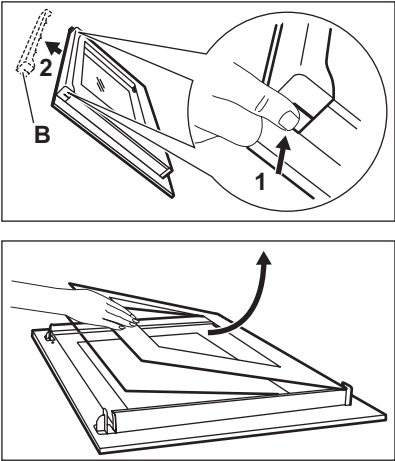


BRĪDINĀJUMS

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



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju enģu stiprinājuma sviras (A).
3. Veriet ciet durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksta drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.



- 6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.
- 7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- 8. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.
- 9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Durvju un stikla paneļu uzstādīšana

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās dar-

bības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.

11. KO DARĪT, JA ...



BRĪDINĀJUMS
Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

Problēmas	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci.
Ierīce nesakarst.	Nav iestatīts diennakts laiks.	Iestatiet pulksteni. Skatiet sadaļu "Laika iestatīšana"
Ierīce nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliedzinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Ierīce nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Ierīce nesakarst.	Ir nostrādājis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedeg.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Nedarbojas pirolītiskā tīrīšana (pulksteņa displejā ir redzams kods "C1").	Nav izņemtas plauktu atbalsta vadotnes/teleskopiskās plauktu vadotnes.	Izņemiet plauktu atbalsta vadotnes/teleskopiskās plauktu vadotnes.

Problēmas	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nedarbojas pirolītiskā tīrīšana (laika displejā ir redzams kods "C3").	Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejā ir redzams kods C2.	Temperatūras sensora spraudnis nav izņemts no ligzdas pirms pirolītiskās tīrīšanas vai atsaldēšanas funkcijas uzsākšanas.	Izņemiet temperatūras sensora spraudni no ligzdas.
Displejā ir redzams kods F102.	- Nav pilnībā aizvērtas durvis. - Bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	- Cieši aizveriet durvis. - Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās F102 kods, klientu apkalpošanas nodaļu.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav sarakstā.	Notikusi kļūme elektronikā.	- Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas paziņojums, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai servisa centru.		Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja.
Iesakām pierakstīt datus šeit:		
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)		
Izstrādājuma numurs (PNC)		
Sērijas numurs (S.N.)		

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros ot 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.electrolux.com/shop



892961592-A-132013

