



LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	18
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	20
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	37
12. UZSTĀDĪŠANA.....	39
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	41

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrašanās lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar traucējumiem, ja viņiem sniegti norādījumi un/vai nodrošināta uzraudzība attiecībā uz drošu ierīces izmantošanu un viņi saprot iespējamos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvojies ierīcei tās darbības laikā.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.

- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīzdā ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no

turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

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

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:

- neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.

- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.5 Apkope un tīrīšana



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

2.6 Iekšējais apgaismojums

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrošīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

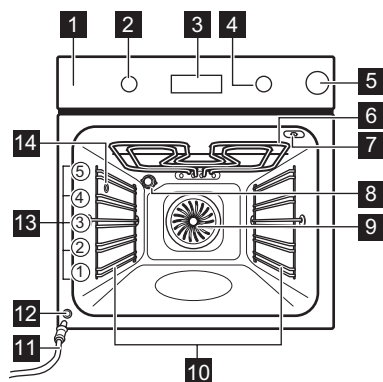
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Elektroniskais programmētājs
- 4 Temperatūras regulators
- 5 Ūdens atvilktnē
- 6 Sildelements
- 7 Temperatūras sensora ligzda
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Novadcaurule
- 12 Ūdens izvades vārsts
- 13 Cepšanas līmeņi
- 14 Tvaika pievads

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grils-/ Cepamā panna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

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 vai iestatītu stundu, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

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

3. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet **⌚**, lai apstiprinātu vai iestatītu minūtes, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm. Displejā redzams jaunais laiks.

4.3 Laika mainīšana

Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns izslēgta.

Piespiediet **⌚** atkārtoti, līdz diennakts laika indikators **⌚** mirgo displejā.

Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

4.4 Uzkaršēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkaršējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet funkciju **☐** un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju **☑** un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana














Tas, vai jūsu ierīcei ir lampas, regulatoru simboli vai indikatori, ir atkarīgs no modeļa:

- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas;
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst;

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

5.3 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
 Ātrā uzsildšana	Tā samazina sakarsēšanas laiku.
 Ventilatora kar-sēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz 3 cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškar-sēšanas temperatūra.
 Pīcas uzstādīju-mi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai 1 plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškar-sēšanas temperatūra.
 Augš./Apakškar-sēšana	Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
 Grunts siļtums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Ventilatora kars. + tvaiks	Enerģijas taupīšanai cepot un arī pagatavojot ceptus ēdienu traukos 1 cepeškrāsns līmenī. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem 1 cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūnīnātu produktus.
 Karstā gaisa + Tvaiks	Lai tvaicētu ēdienus. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu ēdiena gatavošanas laiku un saglabātu vitamīnus un barības vielas pārtikas produktā. Atlasiet funkciju un iestatiet temperatūru starp 130 °C līdz 230 °C.

5.4 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.

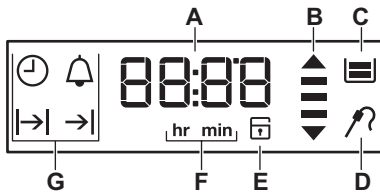
Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.



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



3. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

5.5 Displejs




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

5.6 Taustiņi


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

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.

5.7 Karsēšanas indikators

Aktivizējot kādu no cepeškrāsns funkcijām, viena pēc otras displejā iedegas joslas . Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra ceļas vai krītas.

5.8 Gatavošana ar tvaiku

1. Iestādiet funkciju .
2. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni. Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni, līdz iedegas indikators "Tvertne pilna". Tvertnes maksimālā ietilpība ir 900 ml. Tas ir pietiekoši, lai veiktu aptuveni 55-60 minūšu ilgu gatavošanu.



Šķidrumam izmantojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Nelejiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus šķidrumus vai alkoholiskus dzērienus (grapa, viskijs, konjaks utt.).

3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Gatavojiet ēdienu atbilstošā ēdiena gatavošanas traukā.
5. Iestādiet temperatūru robežās no 130 °C līdz 230 °C. Gatavošana ar tvaiku nesniedz labus rezultātus, ja temperatūra pārsniedz 230 °C.



BRĪDINĀJUMS!

Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras tvaika gatavošanas funkcijas izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no tvertnes.






UZMANĪBU!

Ierīce ir karsta. Iespējams gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

5.9 Ūdens tvertnes indikators

Kad darbojas tvaika gatavošanas funkcija, ekrānā tiek attēlots ūdens tvertnes indikators. Ūdens tvertnes indikators attēlo ūdens līmeni tvertnē.

-  Ūdens tvertne ir pilna. Kad tvertne ir pilna, atskan skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
-  Ūdens tvertne ir daļēji pilna.
-  Ūdens tvertne ir tukša. Kad tvertne ir jāuzpilda, atskan skaņas signāls.



Ja tvertnē iepildīsiet par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Notīriet ūdeni ar sūkli vai drānu.

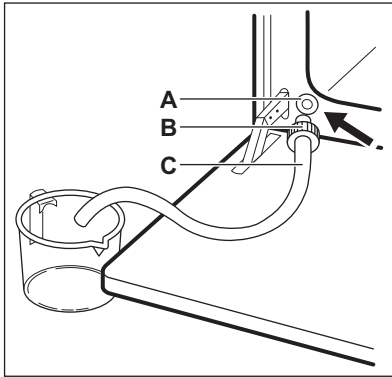
5.10 Ūdens tvertnes iztukšošana



UZMANĪBU!

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi.


1. Sagatavojiet nosusināšanas cauruli (C), kas iekļauta tajā pašā iepakojumā ar lietošanas pamācību. Ielieciet savienotāju (B) uz viena no nosusināšanas caurules galiem.
2. Ievietojiet otro nosusināšanas caurules galu (C) konteinerā. Ielieciet to zemākā pozīcijā nekā izvades vārsts (A).



3. Atveriet cepeškrāsns durvis un ievietojiet savienotāju (B) ūdens izvades vārstā (A).
4. Ūdens tvertnes iztukšošanas laikā atkārtoti spiediet savienotāju.



Tvertnē var būt nedaudz ūdens, kad displejā

redzams  simbols. Pagaidiet, līdz ūdens pārstāj plūst no ūdens izvades vārsta.





5. Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.







Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS







6.1 Pulksteņa funkcijas tabula


Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku. Skatiet sadaļu "Laika iestatīšana"
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu laika atskaiti (ne vairāk kā 23 stundas un 59 minūtes). Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt laika atgādinājumu jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta.
 DARBĪBAS ILGUMS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta cepeškrāsns funkcija.
 BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce izslēgsies. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta cepeškrāsns funkcija. Funkcijas Darbības laiks un Beigas var izmantot vienlaicīgi, ja ierīci automātiski jāieslēdz un jāizslēdz vēlāk.

 Nospiediet  atkārtoti, lai pārslēgtu pulksteņa funkcijas.



 Pulksteņa funkcijas iestatījumu apstiprināšanai nospiediet  vai nogaidiet 5 sekundes automātiskajam apstiprinājumam.

6.2 DARB. ILGUMS vai BEIGAS iestatīšana





1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Nospiediet atkārtoti , līdz displejā būs redzams  vai .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu vērtības, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Funkcijai Darb. ilgums  vispirms ir jāiestata minūtes un tad stundas;

funkcijai Beigas  vispirms ir jāiestata stundas un tad minūtes.

Laikam izbeidzoties skaņas signāls skan 2 minūtes. Displejā mirgo  vai  simbols un laika iestatījums. Cepeškrāsns darbība apstājas.



4. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

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

6.3 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana


1. Nospiediet .





 vai "00" mirgo displejā.

2. Nospiediet  vai , lai funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas. 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.
4. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.




"Displejā mirgo 00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

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

6.4 Laika skaitīšanas taimeris

Lietojiet Laika skaitīšanas taimeri, lai pārraudzītu cepeškrāsns darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu.

Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeri, piespiediet un turiet nospiestu  un . Laika skaitīšanas taimeris sāk atkal skaitīt laiku.

 Laika skaitīšanas taimeris nevar izmantot ar šādām funkcijām: Ilgums , beigas , temperatūras sensors.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru. Kad gaļa ir sasniegusi iestatīto temperatūru, ierīce atslēdzas.


Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

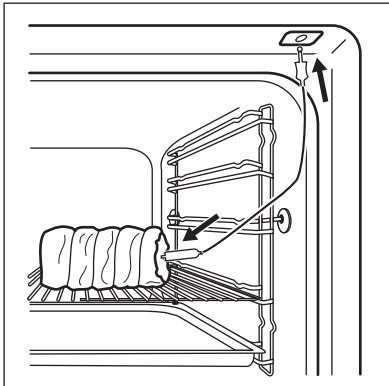
- Cepeškrāsns temperatūra. Skatiet cepšanas tabulu.
- Cepeša iekšējo temperatūru. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.




UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.


1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar  simbolu uz roktura) gaļas gabala vidū.
3. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.



Gādājiet, lai temperatūras sensors paliktu gaļā un pieslēgts ligzdai gatavošanas laikā.


Izmantojot temperatūras sensoru pirmoreiz, noklusējuma iekšējā temperatūra ir 60 °C. Kad  mirgo, jūs varat izmantot temperatūras regulatoru, lai izmainītu noklusējuma cepeša iekšējo temperatūru.

Displejā redzams temperatūras sensora simbols un noklusējuma cepeša iekšējā temperatūra.

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

Jaunā noklusējuma cepeša iekšējā temperatūra redzama, kad nākošo reizi lietosiet temperatūras sensoru.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, mirgo temperatūras

sensora  un noklusējuma iekšējās temperatūras simbols. Divas minūtes skan skaņas signāls.

5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Izņemiet temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.
7. Deaktivizējiet ierīci.




BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.



Katru reizi, ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, nepieciešams atkal iestatīt cepeša iekšējo temperatūru. Jūs nevarat izvēlēties ilgumu 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.

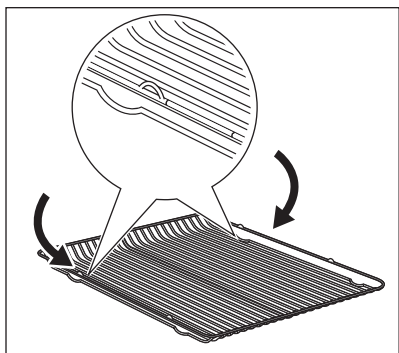
Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā:

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

7.2 Piederumu ievietošana

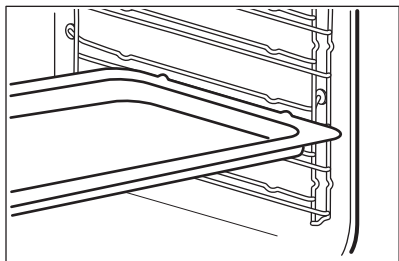
Restots plaukts:

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



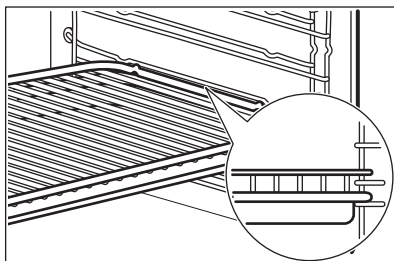
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepešpannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



- i** Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas ledobes labajā un kreisajā pusē. Šīs ledobes novērš arī trauku sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt.

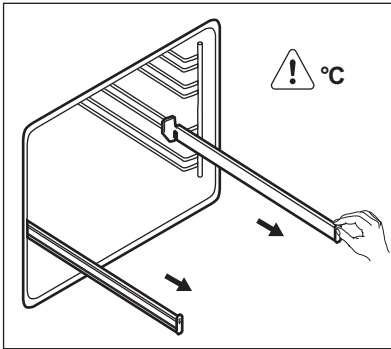
7.3 Teleskopiskās vadotnes

- i** Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

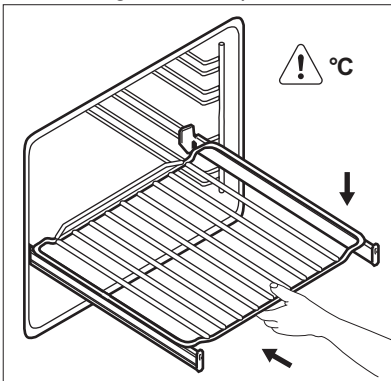
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.

- !** **UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neellojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī.



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

7.4 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

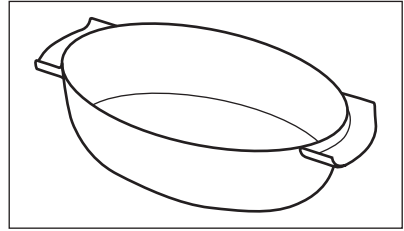


Tvaika komplekta papildpiederumi neietilpst ierīces komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

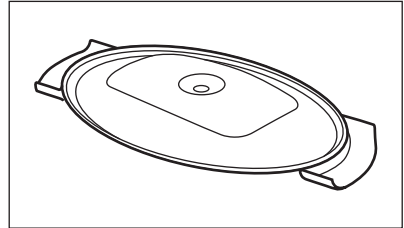
Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

Trauks sastāv no stikla bļodas, vāka ar caurumu sprauslas caurulei (C) un tērauda grīla, ko novietot cepamā trauka apakšā.

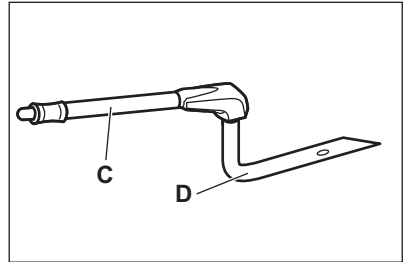
Stikla bļoda (A)



Vāks (B)

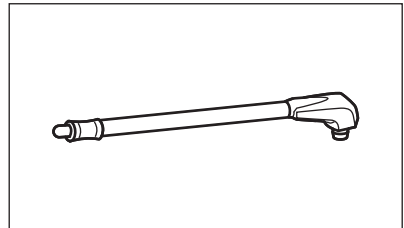


Sprausla un sprauslas caurule.

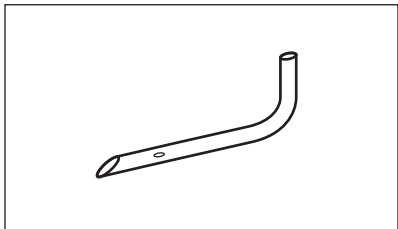


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

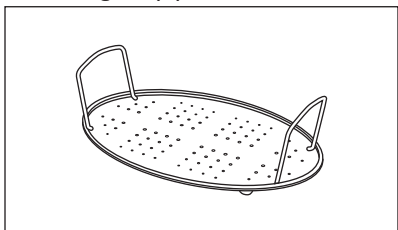
Sprauslas caurule (C)



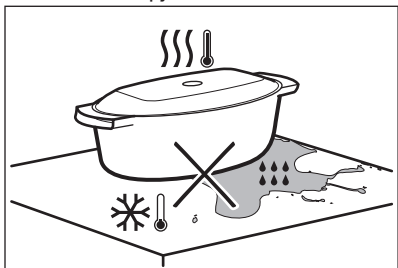
Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



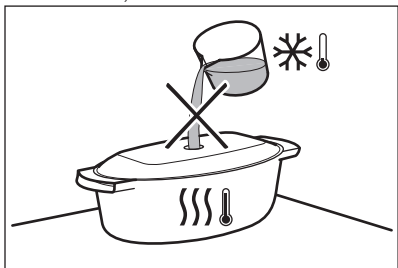
Tērauda grils (E)



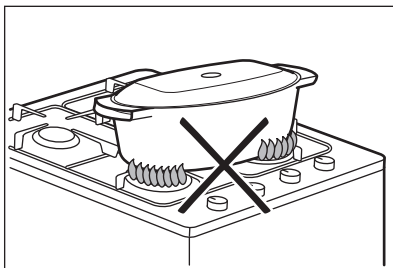
- Neliciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



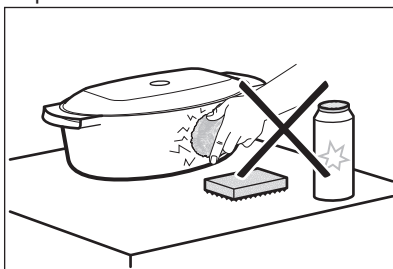
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku uz karstas plīts virsmas.



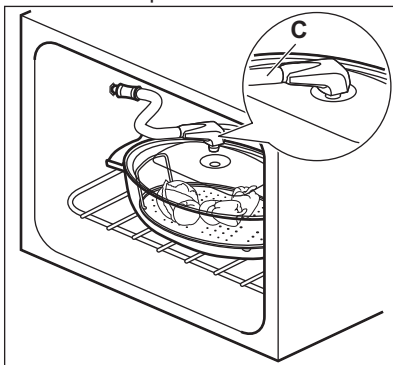
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



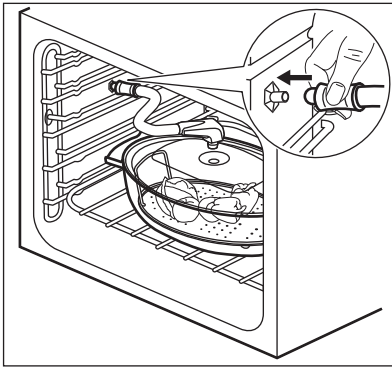
7.5 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

Novietojiet ēdiena uz tērauda grila cepamajā traukā un uzlieciet tam vāku.

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskā cepamā trauka atverē.



2. Novietojiet cepamo trauku uz otrā plaukta līmeņa no apakšas.
3. Ievietojiet otru sprauslas caurules galu tvaika iepļūdes atverē.



Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.

4. Iestādiet cepeškrāsnī uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

7.6 Tiešā gatavošana ar tvaiku

Novietojiet ēdienu uz tērauda grila cepamajā traukā. Pielejiet nedaudz ūdens.



UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.



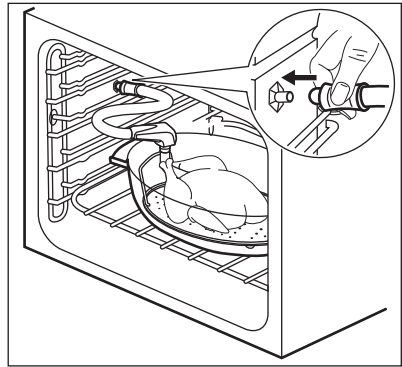
BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsnij darbojoties, rīkojieties ar sprauslu uzmanīgi. Noteikti izmantojiet cepeškrāsns cimdus, aiztiekot sprauslu, ja cepeškrāsns ir karsta. Noteikti izņemiet sprauslu no cepeškrāsns, kad nelietojat tvaika funkciju.



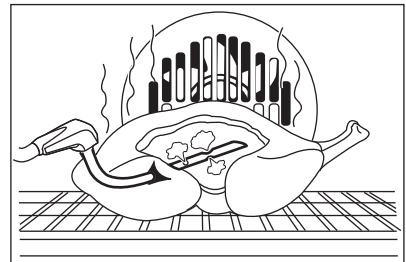
Sprauslas šļūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

1. Ievietojiet sprauslu (D) sprauslas caurulē (C). Pievienojiet otru galu tvaika iekļūdes atverei.



2. Novietojiet cepamo trauku uz pirmā vai otrā plaukta līmeņa no apakšas. Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.
3. Iestādiet cepeškrāsnī uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

Gatavojot ēdienus, piemēram, vistu, pīli, tītaru, mazu vai lielu zivi, ielieciet sprauslu (D) tieši tukšajā gaļas daļā. Pārliecinieties, lai atveres netiktu bloķētas.






Lai saņemtu sīkāku informāciju par gatavošanu ar tvaiku, skatiet gatavošanas ar tvaiku tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, ierīci nevar aktivizēt nejauši.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet 2 sekundes vienlaicīgi nospiešus  un .



Atskan skaņas signāls. Displejā iedegas SAFE un  simbols.

Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

8.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var aktivizēt tikai tad, kad ierīce darbojas.

Funkciju bloķēšanas iespēja novērš nejaušu aktivizētās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumu maiņu.

1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm
2. Turiet nospiešu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls. Loc iedegas uz displeja.

Lai deaktivizētu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 2. darbību.




Loc iedegas uz displeja, kad pagriež temperatūras regulatoru vai nospiež taustiņu. Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, ierīce izslēdzas.



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

8.3 Atlikušā siltuma indikators

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

8.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

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

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



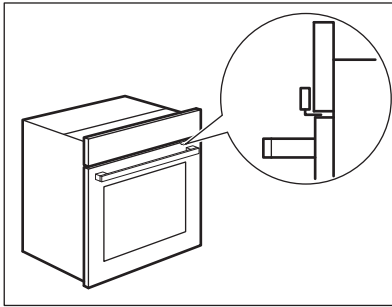
Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: produkta iekšējās temperatūras sensors, apgaismojums, ilgums, beigas.

8.5 Dzesēšanas ventilators

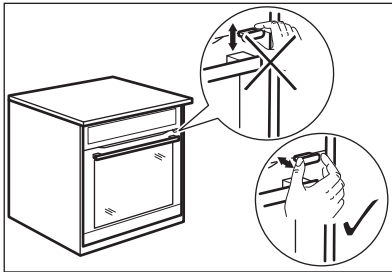
Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8.6 Mehāniskā durvju slēdzene

Nopērkot ierīci, durvju bloķēšana nav aktivizēta.

**UZMANĪBU!**

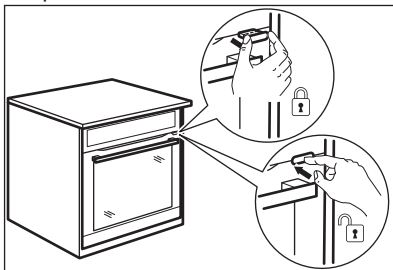
Bīdiet mehānisko durvju bloķēšanas ierīci tikai horizontāli. Nebīdiet to vertikāli.

**UZMANĪBU!**

Aizverot ierīces durvis, nespiediet durvju slēdzi!

8.7 Mehāniskās durvju slēdzenes lietošana

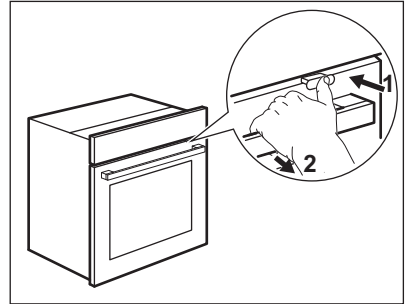
1. Lai aktivizētu durvju slēdzi, pavelciet durvju slēdzi uz priekšu, līdz tas nofiksējas.
2. Lai deaktivizētu durvju slēdzi, iespiediet durvju slēdzi atpakaļ panelī.



8.8 Durvju ar aktivizētu mehānisko durvju slēdzeni atvēršana

Durvis var atvērt, kad ir aktivizēta mehāniskā durvju slēdzene.

1. Mazliet iespiediet durvju slēdzi.
2. Atveriet durvis, velkot tās aiz roktura.



Ja nospiedīsiet durvju slēdzi līdz atskan klikšķis, jūs deaktivizēsiet durvju bloķēšanu.

8.9 Drošības termostats

Nepareiza ierīces lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

9. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

9.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodamā informācija par:

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

9.2 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir piecas plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes.

- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

9.3 Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

9.4 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

9.5 Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiat labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

9.6 Gatavošanas un cepšanas tabula

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	170	2	160	2	50 - 60	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 - 8 maižiņas uz cepamās paplātes
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Stilbs
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesels
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesels
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/jūras asaris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

9.7 Grilēšana



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	(g)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Liellopu gaļas steiki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (saldīta uz pusēm)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Zivs fileja	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turbo grilēšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, pusjēla ¹⁾	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6	1 vai 2
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1 vai 2
Liellopu gaļas ceptis vai fileja, labi izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1 vai 2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vai 2
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vai 2
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vai 2

Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Teļa locītava	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vai 2

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vai 2
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vai 2

Putnu gaļa

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

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vai 2

9.9 Ventilatora kars. + tvaiks



Gatavošanas laikā atveriet ierīces durvis tikai tad, kad tas nepieciešams.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	190 - 200	30 - 40	2
Kartupeļu sacepums	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lazaņja	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Maizes pudiņš	170 - 190	45 - 60	2
Rīsu pudiņš	170 - 190	40 - 50	2
Ābolkūka	150 - 160	45 - 60	2
Baltmaize	180 - 190	45 - 55	2

9.10 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums (g)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1000	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1000	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1400	60	60	-

9.11 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

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

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

Dārzeni

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

Augļi

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

9.12 Karstā gaisa + Tvaiks

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmjū pīrāgs ¹⁾	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Saldas maizītes ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Baltmaize ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Maizīte ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)	6 - 8 smalkmaizītes uz cepamās paplātes
Pica ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1	Veidnē
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	Veidnē
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)	Veidnē

Gaļa

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	1000	180	90 - 110	2	Uz restotā plaukta
Teļa gaļa	1000	180	90 - 110	2	Uz restotā plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls	1000	210	45 - 50	2	Uz restotā plaukta

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Liellopu gaļas cepetis - vidēji izcepts	1000	200	55 - 65	2	Uz restotā plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts	1000	190	65 - 75	2	Uz restotā plaukta
Jēra gaļa	1000	175	110 - 130	2	Stilbs
Vista	1000	200	55 - 65	2	Vesela
Tītars	4000	170	180 - 240	2	Vesela
Pīle	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Vesela
Zoss	3000	160 - 170	150 - 200	1	Vesela
Trusis	-	170 - 180	60 - 90	2	Sadalīts gabalos

Zivs

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Forele	1500	180	25 - 35	2	3-4 zivis
Tuncis	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filejas
Heks	-	200	20 - 30	2	-

Uzsildīšana ar tvaiku

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Sautējums/sacepums ¹⁾	140	15 - 25	2	Uzsildiet uz šķīvja
Makaroni un mērce ¹⁾	140	10 - 15	2	Uzsildiet uz šķīvja
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni) ¹⁾	140	10 - 15	2	Uzsildiet uz šķīvja
Viena šķīvja ēdieni ¹⁾	140	10 - 15	2	Uzsildiet uz šķīvja
Gaļa ¹⁾	140	10 - 15	2	Uzsildiet uz šķīvja
Dārzeni ¹⁾	140	10 - 15	2	Uzsildiet uz šķīvja

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

9.13 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā

Izmantojiet funkciju Karstā gaisa + Tvaiks.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brokoļi, ziedkopas	150	20 - 25	2
Baklažāns	150	15 - 20	2
Ziedkāposti, ziedkopas	150	25 - 30	2
Tomāti	150	15	2
Baltie sparģeļi	150	35 - 45	2
Zaļie sparģeļi	150	25 - 35	2
Cukīni, šķēlītēs	150	20 - 25	2
Burkāni	150	35 - 40	2
Fenhelis	150	30 - 35	2
Kolrābis	150	25 - 30	2
Paprika, strēmeles	150	20 - 25	2
Seleriju šķēlītes	150	30 - 35	2

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis	150	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	150	25 - 35	2
Kasseler (žāvēta cūkas mugura)	150	80 - 100	2

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele	150	25 - 30	2
Laša filejas	150	25 - 30	2

Piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rīsi	150	35 - 40	2
Nemizoti kartupeļi, vidēja lieluma	150	50 - 60	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīti kartupeļi, sagriezti četrās daļās	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.14 Temperatūras sensora tabula

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele/jūras plaudis	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila paplātei.
- piekaltušus nefirmus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta 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.

10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

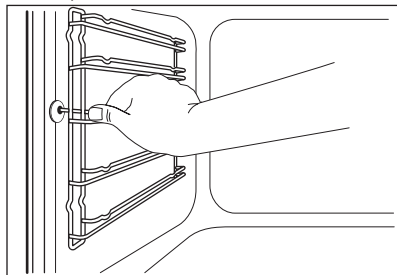
10.3 Durtiņu blīvējuma tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpusi rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

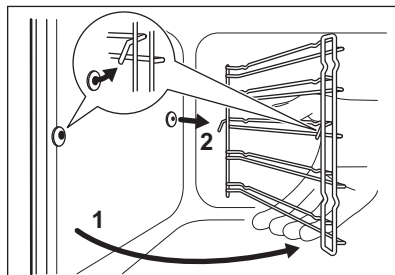
10.4 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

10.5 Ūdens tvertnes tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Nelejiet ūdeni ūdens tvertne tīrīšanas cikla laikā.



Tīrīšanas cikla laikā ūdens var pilēt no tvaika pievada cepeškrāsns iekšpusē. Ievietojiet pannu notecēšanai uz plaukta līmenī tieši zem tvaika pievada, lai novērstu ūdens nokļūšanu cepeškrāsns iekšpusē apakšdaļā.

Pēc kāda laika cepeškrāsns var rasties kaļķa nogulsnes. Lai to novērstu, tīriet tās cepeškrāsns daļas, kas rada tvaiku. Pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdeni no tvertnes.

Ūdens tipi

- **Mīksts ūdens ar zemu kaļķa saturu** - ražotājs iesaka, jo tas ļauj samazināt tīrīšanas ciklu skaitu.
- **Krāna ūdens** - jūs to varat izmantot, ja jūs mājās ūdens padeve aprīkota ar attīrītāju vai ūdens saldinātāju.
- **Ciets ūdens ar augstu kaļķa saturu** - tas nekādi neietekmē ierīces veiktspēju, taču palielina tīrīšanas ciklu skaitu.

KALĶĀ DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO (PASAULES VESELĪBAS ORGANIZĀCIJAS) DATIEM

Kalķa nosēdu- mi	Ūdens cietība		Ūdens klasifi- kācija	Darbiniet at- kalķošanas ci- klu ik pēc
	(Franču pakā- pēs)	(Vācu pakā- pēs)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Salds vai miksts	75 cikli – 2,5 mēneši
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Vidēji ciets	50 cikli – 2 mē- neši
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Ciets vai kal- ķains	40 cikli – 1,5 mēnesis
virs 180 mg / l	virs 18	virs 10	Ļoti ciets	30 cikli – 1 mē- nesis

1. Uzpildiet ūdens tverti ar 850 ml ūdens un 50 ml citronskābes (piecas tējkarotes). Izslēdziet cepeškrāsni un gaidiet aptuveni 60 minūtes.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Ventilatora karsēšana + Tvaiks. Iestatiet temperatūru 230 °C. Atslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Ventilatora karsēšana + Tvaiks. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet to pēc 10 minūtēm.

Ļaujiet tai atdzist un tad iztukšojiet tvertnes saturu. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".

4. Izskalojiet ūdens tvertni un notīriet ar drānu atlikušās kalķa nogulsnes cepeškrāsni.
5. Iztīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

10.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar trijiem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējās stikla paneļus var noņemt, lai tos notīrītu.



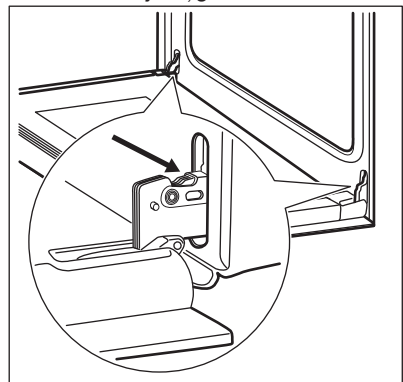
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



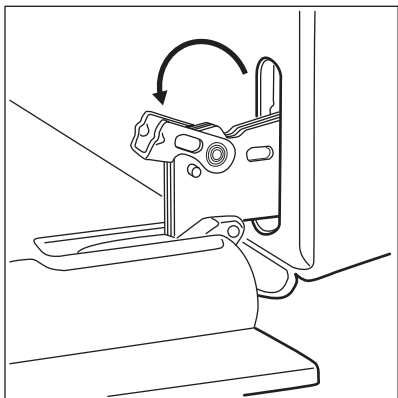
UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

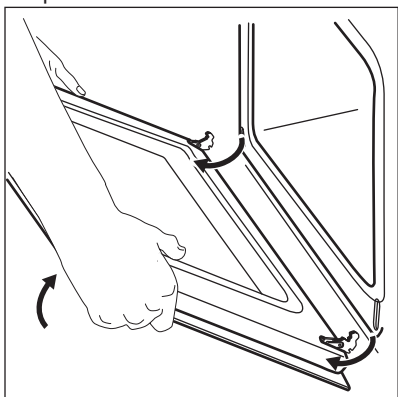
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



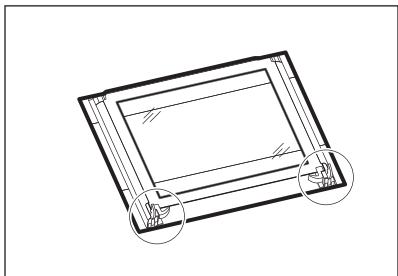
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



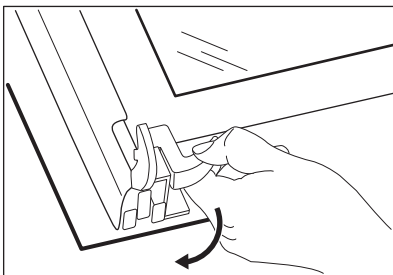
3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis pusvirus, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



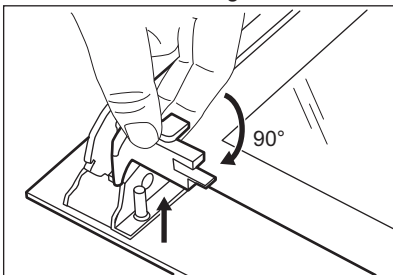
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



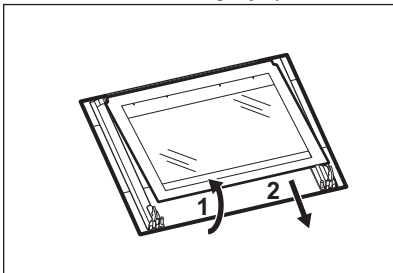
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no ligzdām.



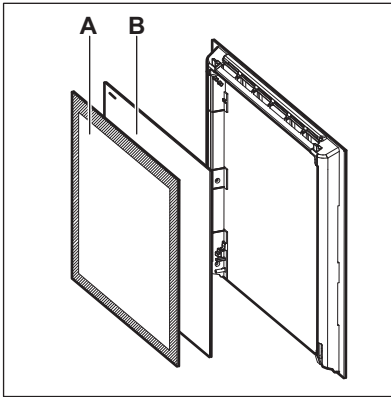
7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneļus vienu pēc otra. Sāciet ar augšējo paneli.



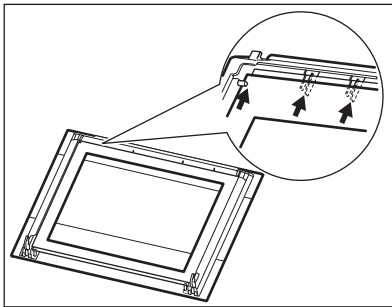
8. Notīriet stikla paneļus ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiēt stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Parūpējieties, lai stikla paneļi (A un B) tiktu ievietoti atpakaļ pareizajā secībā. Pirmajam panelim (A) ir dekoratīvs ietvars. Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārlicinieties, vai stikla paneļa ietvara virsma (A) drukāto apzīmējumu pusē, tai pieskaroties, nav raupja.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda līgzdā pareizi.



10.7 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tīltnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsega un tīltnes bojājumus.

11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai izslēgt.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks!
Pirms lampas nomaiņas atvienojiet drošinātāju.
Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.



UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadedgtu uz lampas.

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

Aizmugurējā lampa

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

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestaftīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērn drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērn drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Nedarbojas termozonde.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Cepeškrāsnī ir ūdens.	Tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Izslēdziet cepeškrāsni un savāciet ūdeni ar lupatu vai sūkli.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Kaļķakmens nobloķējis atveri.	Pārbaudiet tvaika ieplūdes atveri. Nofīriet kaļķakmeni.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni.
Ūdens tvertnes iztukšošanai ir nepieciešamas vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika ieplūdes atveres tek ūdens.	Cepeškrāsnī ir kaļķakmens nogulsnes.	Izīriet ūdens tvertni. Skatiet sadaļu "Ūdens rezervevara tīrīšana".
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Atkausēšanas funkciju, bet neizņemat termozondi no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas termozondi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā būs redzams "Demo" .	Ieslēgts demo režīms.	<ol style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni. Nospiediet un turiet piespiestu taustiņu +. Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. Ievadiet kodu 2468, nospiežot pogas + vai -, lai mainītu vērtības, un nospiediet ⌚, lai apstiprinātu. Nākamais cipars sāk mirgot. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs.

11.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

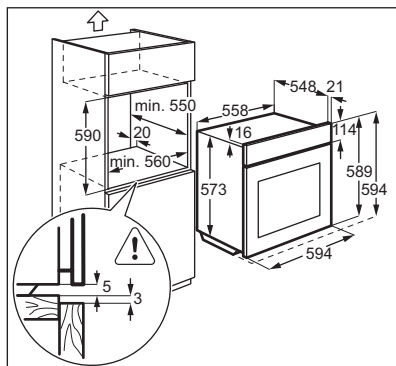
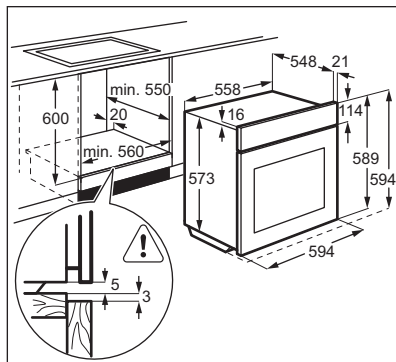
Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

12. UZSTĀDĪŠANA

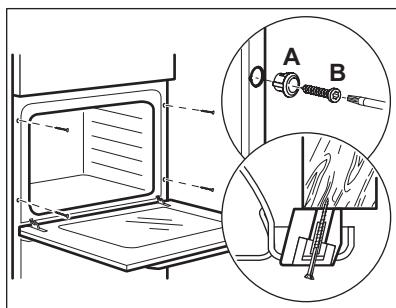


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Iebūvēšana



12.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.3 Elektroinstalācija

i Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

12.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Attiecībā uz kabeļu šķērssgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērssgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB6631BOX EOB6631CAX
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	EOB6631BOX 35.6 kg
	EOB6631CAX 35.7 kg

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

13.2 Enerģijas taupīšana

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

• Vispārēji padomi


- Pārlicinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.
- Izmantojiet metāla traukus, lai palielinātu energoefektivitāti.
- Kad iespējams, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, to neuzkarsējot.
- Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais


siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.
- **Gatavošana, izmantojot ventilatoru** - kad iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas, izmantojot ventilatoru, lai ietaupītu enerģiju.
- **Atlikušais siltums** Dažām cepeškrāsns funkcijām, ja ir aktivizēta programma ar laika izvēli (Darb. laiks, Beigu laiks) un gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, sildelementi automātiski izslēdzas par 10 % agrāk. Ventilators un lampa turpina darboties.
- **Gatavošana ar izslēgtu lampu** - izslēdziet lampu gatavošanas laikā un ieslēdziet to tikai, kad nepieciešams.
- Izmantojot **Ventilatora kars. + tvaiks** funkciju, lampa izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var aktivizēt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.
- **Ēdiena siltuma uzturēšana** - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties

zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu. Displejā būs redzama atlikušā siltuma temperatūra.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867323606-A-062016

