

EOA5751FOX
EOA5751FOZ
EOA5751FOM
EOA5751FOV
EOA5751ZOZ



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. VADĪBAS PANELIS.....	7
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	13
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	15
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	18
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	19
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	35
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	37
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	39

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:



Atradiet 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

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties 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 cimdsus, 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 atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (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.

- 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktgizda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi 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.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi.
- 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.



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

2.4 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mējsaimniecības ierīcēm. Neļietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

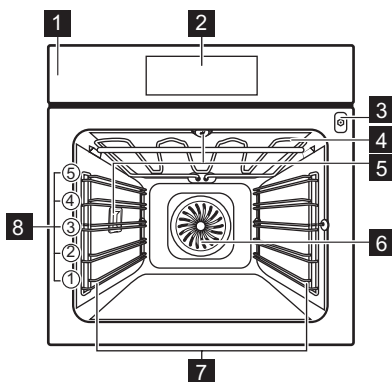
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.7 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

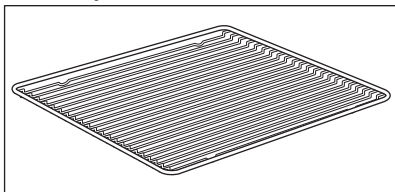
3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras sensora ligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

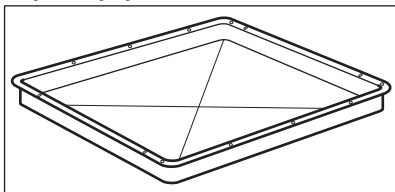
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



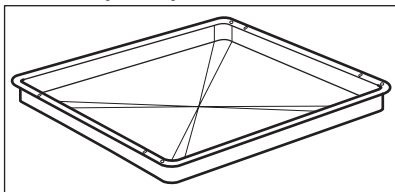
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



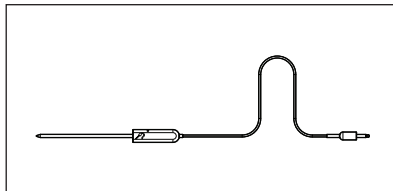
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



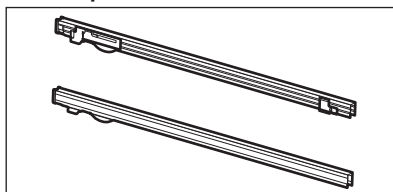
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.

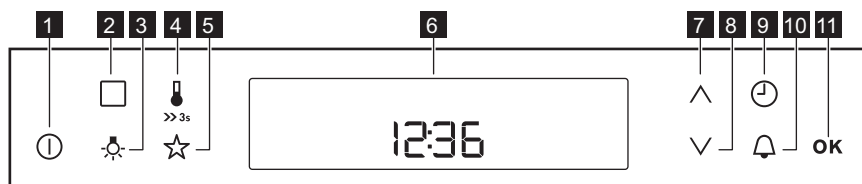
Teleskopiskās vadotnes



Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

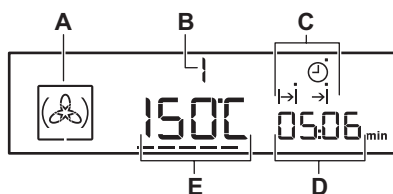


Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1		IESLĒGT/ IZ-SLĒGT Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
2 	IESPĒJAS	Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3 	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS (LAMPA)	Lai aktivizētu vai deaktivizētu cepeškrāsns lampu.
4 	TEMPERATŪRA / ĀTRĀ UZSILŠANA	Lai iestatītu un redzētu tilpnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir). Piespiežot to un turot piespiestu trīs sekundes, tas IESLĒGT un IZSLĒGT ātrās uzsilšanas funkciju.
5 	MANA IZLASE	Lai aplūkotu sav izlasi. Izmantojiet to, lai piekļūtu uzreiz savai izlasei, arī tad, kad ierīce izslēgta.
6 -	DISPLEJS	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
7 	UZ AUGŠU	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 	UZ LEJU	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9 	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.
10 	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu funkciju Laika atgādinājums.
11 OK	LABI	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



- A. Cepeškrāsns funkcijas apzīmējums
- B. Cepeškrāsns funkcijas / programmas numurs
- C. Pulksteņa funkciju indikatori (skatiet tabulu "Pulksteņa funkcijas")
- D. Pulksteņa / atlikušā siltuma displejs
- E. Temperatūras / diennakts laika displejs

Citi indikatori displejā:

Simbols	Vārds	Apraksts
	Automātiskā programma	Jūs varat izvēlēties automātisko programmu.

Simbols	Vārds	Apraksts
☆	Mana izlase.	Darbojas izlase.
kg / g	kg / g	Darbojas automātiskā programma, kurā tiek ievadītas svara mērvienības.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
---	Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators	Rāda temperatūras līmeni ierīcē.
⏮	Temperatūra / ātrā uzsilšana	Funkcijas darbojas.
🌡	Temperatūra	Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt.
🔌	Temperatūras sensors	Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora ligzdā.
🔔	Laika atgādinājums	Darbojas laika atgādinājuma funkcija.

4.3 Sakarsēšanas indikators

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

ierīces temperatūra palielinās vai samazinās.

Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, joslas displejā izdziest.

5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".



Lai iestatītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

- manuālais režīms
- automātiskās programmas

6.1 Ierīces lietošana

Lai vadītu ierīci, jūs varat izmantot:

6.2 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karšēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrīnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Augš./Apakškaršēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora Kars. + Tvaiks	Ceptu ēdienu pagatavošanai vienā cepeškrāsns līmenī. Enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Šī funkcija jāizmanto saskaņā ar gatavošanas tabulām, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 ECO cepšana	Izmantojot šo funkciju gatavošanas laikā, tā ļauj optimizēt enerģijas patēriņu. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas ar attiecīgo funkciju (Turbo grilēšana).
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māļputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūnīnātu produktus.

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

6.3 Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju

1. Aktivizējiet ierīci ar **Ⓢ**.
Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, apzīmējums un cepeškrāsns funkcijas numurs.
2. Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, pieskarieties **^** vai **v**.
3. Pieskarieties **OK** vai arī ierīce automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.

- i** Ja ieslēdzat ierīci un neiestatāt nevienu cepeškrāsns funkciju vai programmu, ierīce automātiski izslēgsies pēc 20 sekundēm.

6.4 Temperatūras maiņa

Pieskarieties **^** vai **v**, lai mainītu temperatūru pakāpeniski ik pa 5 °C. Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, trīs reizes atskan skaņas signāls un sakarsēšanas indikators izdziest.

6.5 Temperatūras pārbaude

Ierīces temperatūru var redzēt, kad darbojas funkcija vai programma.

1. Pieskarieties **⏸**.
Temperatūras/ laika displejā redzama temperatūra ierīcē.
2. Pieskarieties **OK**, lai atgrieztos pie iestatītās temperatūras vai arī tā būs automātiski redzama displejā pēc piecām sekundēm.

6.6 Ātrās uzsilšanas funkcija

- i** Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Ātrās uzsilšanas funkcija nav pieejama ar ikvienu cepeškrāsns funkciju. Skaņas signāls atskan, ja funkcija Ātrā uzsilšana nav pieejama iestatītajai funkcijai, ja "Iestatījumu izvēlnē" ir aktivizēta kļūdas skaņa. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana".

Ātrās uzsilšanas funkcija samazina uzsilšanas laiku.

Lai ieslēgtu funkciju Ātrā uzsilšana, pieskarieties un turiet piespiestu **⏸** ilgāk par trijām sekundēm.

Ja ieslēdzat ātrās uzsilšanas funkciju, displejā viena pēc otras sāks mirgot horizontālas joslas, norādot, ka šī funkcija ieslēgta.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai tad, kad ierīce ieslēgta.
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
 BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja ierīce izslēgta.
00:00 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS	Lai iestatītu laika skaitīšanu, kas parāda, cik ilgi darbojas ierīce. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS netiek aktivizēts, ja ir iestatītas funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **h** un **"12:00"**. **"12"** mirgo.

1. Pieskaries  vai , lai iestatītu stundas.
2. Pieskarieties **OK**.
3. Pieskaries  vai , lai iestatītu minūtes.
4. Pieskarieties **OK** vai .
Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu dienas laiku, pieskarieties 
atkārtoti, līdz  sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti pieskarieties , līdz sāk mirgot .

3. Lai iestatītu minūtes funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
4. Pieskarieties **OK** vai arī DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Lai iestatītu stundas funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
6. Pieskarieties **OK**. DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce atslēdzas.
7. Pieskarieties sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
8. Izslēdziet ierīci.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti pieskarieties , līdz sāk mirgot .

3. Izmantojiet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu BEIGAS, un OK , lai apstiprinātu. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.
Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Ierīce automātiski izslēdzas.
4. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
5. Izslēdziet ierīci.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti pieskarieties $\odot$, līdz sāk mirgot $\rightarrow|$.
3. Lai iestatītu minūtes funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$.
4. Pieskarieties OK .
5. Lai iestatītu stundas funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$.
6. Pieskarieties OK , ierīce pārslēdzas uz BEIGU funkcijas iestatījumu.
Displejā tiks parādīts $\rightarrow|$.
7. Izmantojiet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu BEIGAS, un OK , lai apstiprinātu. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.
Ierīce vēlāk automātiski izslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Iestatītajā laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Ierīce automātiski izslēdzas.
8. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.

9. Izslēdziet ierīci.



Kad aktivizēta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks cepeškrāsns funkcijas apzīmējums $\rightarrow|$ ar punktu un $\rightarrow|$. Punkts norāda, kura pulksteņa funkcija ieslēgta Pulksteņa/atlikušā siltuma displejā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Pieskarieties $\odot$.
Displejā mirgo $\odot$ un "00".
2. Izmantojiet $\odot$, lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.
3. Izmantojiet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un $\odot$, lai apstiprinātu.
4. Pieskarieties OK vai arī LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos "00:00" un $\odot$.
5. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimeri, pieskarieties $\vee$ un $\wedge$ vienlaikus, līdz displejā redzams "00:00" un laika skaitīšanas taimeris sāk atkal skaitīt laiku.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

Ierīcei ir 9 automātiskās programmas. Izmantojiet automātisko programmu vai

recepti, kad nezināt, kā pagatavot kādu ēdienu, vai arī jums nav attiecīgās pieredzes. Displejā tiek parādītas noklusējuma gatavošanas reizes visām automātiskajām programmām.

8.1 Automātiskās programmas

Programmas numurs	Programmas nosaukums
1	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
2	CŪKAS CEPETIS
3	VISTA, VESELA
4	PICA
5	MUFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BALTMAIZE
8	KARTUPEĻU SACEPUMS
9	LAZANJA

8.2 Receptes tiešsaistē



Šai ierīcei paredzēto automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu pareizo receptu grāmatu, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

8.3 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities . Displejs rāda mazgāšanas programmas numuru (1 – 9).
3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarities $\wedge$ vai $\vee$.
4. Pieskarities pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mirgot simbols $\rightarrow|$.
6. Pieskarities sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.4 Automātiskās programmas ar svara mērvienību ievadi

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķinās cepšanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
3. Lai iestatītu svara programmu, pieskarities $\wedge$ vai $\vee$. Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu $\rightarrow|$, noklusējuma svaru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm. Ierīce aktivizējas.
5. Noklusējuma svaru var mainīt ar $\wedge$ vai $\vee$. Pieskarities OK.
6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. $\rightarrow|$ mirgo.
7. Pieskarities sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.5 Automātiskās programmas ar temperatūras sensoru (atsevišķiem modeļiem)

Produkta iekšējā temperatūra ir noklusējums un tiek aktivizēta

programmās ar temperatūras sensoru. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniegusi iestatīto produkta iekšējo temperatūru.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarieties .
3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
4. Pieskarieties  vai , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks,  un .

5. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.

Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. |

6. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Temperatūras sensors

Var iestatīt divus temperatūras lielumus: cepeškrāsns temperatūru un cepeša iekšējo temperatūru.

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

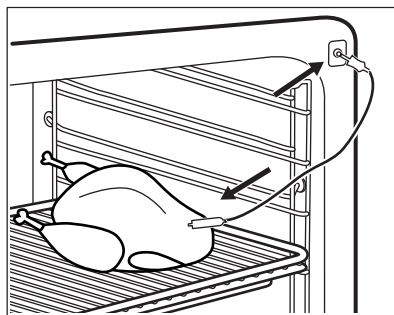


UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



Gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam līdzgai.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet temperatūras sensora (ar  uz roktura) galu gaļas gabala centrā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā mirgos  un iestatītā produkta iekšējā noklusējuma temperatūra. Pirmajā lietošanas reizē temperatūra ir 60 °C un katrā nākamajā lietošanas reizē tā būs iepriekšējā reizē iestatītā temperatūra.



Ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, tiek atcelti pulksteņa funkciju iestatījumi.

4. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .
5. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.



Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo apzīmējums . Ja pirms cepeša iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas

simbols ----.

Kamēr ierīce aprēķina aptuveno darbības laiku, displejs rāda aizvadīto laiku. Kad pirmais aprēķins beidzies, displejā redzams aptuvenais gatavošanas darbības ilgums.

Ierīce turpina aprēķināt darbības ilgumu gatavošanas laikā. Displejs ik pēc noteikta intervāla atjaunina darbības laika vērtību.



Gatavojot ar temperatūras sensoru, jūs varat mainīt temperatūru, kas redzama displejā. Kad temperatūras sensors ievietots ligzdā un cepeškrāsns funkcija un temperatūra ir iestatītas, displejā redzama pašreizējā cepeša iekšējā temperatūra.

Vairakkārt pieskarieties , lai redzētu pārējās trīs temperatūras:

- iestatīto temperatūru;
- pašreizējo cepeškrāsns temperatūru;
- produkta pašreizējo iekšējo temperatūru.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un temperatūras sensora vērtība un  mirgo. Ierīce atslēdzas.

7. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.

8. Izņemiet temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



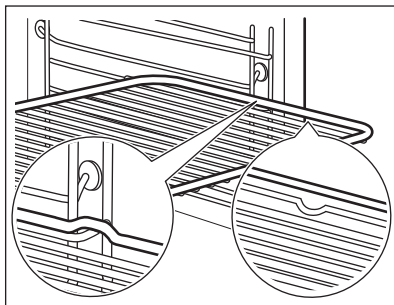
BRĪDINĀJUMS!

Uzmanieties, izņemot temperatūras sensoru. Tas ir karsts. Var gūt apdegumus.

9.2 Piederumu ievietošana

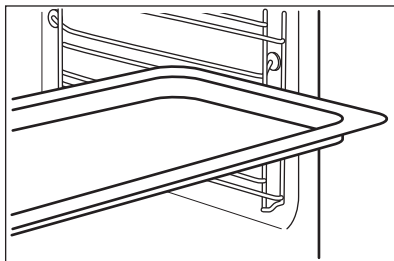
Restots plaukts:

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



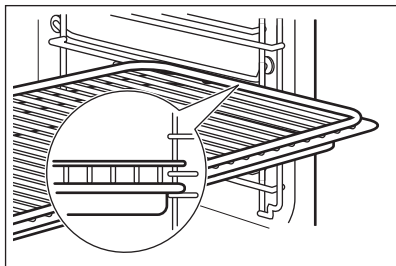
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieniem un restoto plauktu uz vadotnes stieniem augstāk; pārliecinieties, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



- i** Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neelļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

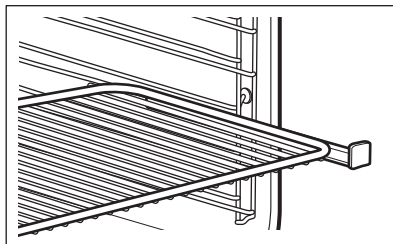
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

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

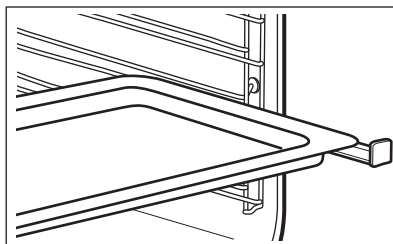


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



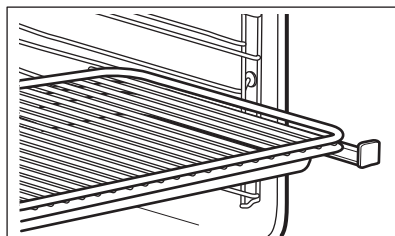
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Funkcijas Mana izlase lietošana

Lietojiet šo funkciju, lai saglabātu savus visbiežāk lietotos temperatūras un laika iestatījumus cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

1. Iestatiet temperatūru un laiku cepeškrāsns funkcijai vai programmai.
2. Turiet piespiestu ☆ ilgāk par trijām sekundēm. Atskanēs skaņas signāls.
3. Izslēdziet ierīci.

- **Lai aktivizētu funkciju**, pieskarieties ☆. Ierīce aktivizē jūsu izlasi.



Kad šī funkcija darbojas, jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

- **Lai deaktivizētu funkciju**, pieskarieties ①. Ierīce deaktivizē jūsu izlasi.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības ierīce neļauj nejauši ieslēgt ierīci.

1. Lai aktivizētu funkciju, izslēdziet ierīci ar ①. Neiestatiet nevienu cepeškrāsns funkciju.
2. Turiet nospiestu ① un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskanēs skaņas signāls.
Displejā parādās SAFE.

Lai atslēgtu Bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju var aktivizēt tikai tad, kad ierīce darbojas.

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepeškrāsns funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, izslēdziet ierīci.
2. Aktivizējiet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.
3. Turiet nospiestu ① un ✓ vienlaicīgi divas sekundes.

Atskanēs skaņas signāls.
Loc parādās displejā.

Lai deaktivizētu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.



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

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlnē ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē. Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
1	ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
2	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠKIS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
3	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT/ IZSLĒGT
4	DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
5	SERVISA IZVĒLNE	-
6	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAU- NOŠANA	JĀ/NĒ

¹⁾ Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

1. Kad ierīce ir ieslēgta, pieskarieties , pēc tam pieskarieties vēlreiz un turiet piespiestu trīs sekundes. Displejā redzams SET1 un mirgo "1".
2. Pieskarieties pie  vai , lai iestatītu iestatījumu.
3. Pieskarieties OK.
4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties  vai .
5. Pieskarieties OK.

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, pieskarieties  vai pieskarieties un turiet nospiestu .

10.5 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 automātiskas izslēgšanās pieskarieties sensora laukam, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), Lēna gatavošana, Darb. laiks, Beigas, Atliktais starts.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - ja ierīce aktivizēta;
 - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties sensora laukam (izņemot IESLĒGT/ IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
 - ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt laika atgādinājumu. Kad laika atgādinājuma funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

10.7 Dzesēšanas ventilators

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

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

11.2 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu pozīciju tabulā uzrādītajām vērtībām.

11.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, cepot pirmo reizi.
 - Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
 - Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
 - Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šis atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
 - Cepot ēdienu ilgāk, jūs varat izslēgt cepeškrāsni apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un tad izmantot atlikušo siltumu.
- Gatavojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsni var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.3 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
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 krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsni 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.

11.4 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	Ventilatora karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora karsēšana	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora karsēšana	160	60 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš./Apakš-karsēšana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Šveices rullīši	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora karsēšana	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora karsēšana	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana	140	20 - 35	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakš-karsēšana	160 ¹⁾	20 - 30	3
No biskvītūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora karsēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora karsēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandelcepu	Ventilatora karsēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora karsēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bulciņas	Ventilatora karsēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Bulciņas	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 aplātē)	Ventilatora karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 aplātē)	Augš./Apakš-karsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.5 Sacepu

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Lazanja	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Turbo grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.6 Ventilatora Kars. + Tvaiks

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

11.7 Cepšana daudzos līmeņos

Lietojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi/small cakes/mazas kūkas/smalkmaizītes/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.8 Lēnā cepšana

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

temperatūra (skatiet Temperatūras sensora tabulu).

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

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

3. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.
4. Izvēlieties funkciju Lēnā cepšana un iestatiet pareizu beigu cepeša iekšējo temperatūru.

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Teļa cepetis	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steiks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Picas Uztādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.10 Cepeša cepšana

- Cepšanai izmantojiet siltumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) 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 piederēšanas, mēs iesakām dziļajā 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.

11.11 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1-1,5 kg	Augš./ Apakškaršēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biežuma cm	Infratermišķā grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biežuma cm	Infratermišķā grilēšana	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	Infratermi-skā grilēšana	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

Cūkgaļa

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

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja/jēra cepetis	1 - 1.5	Infratermi-skā grilēšana	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 - 1.5	Infratermi-skā grilēšana	160 - 180	40 - 60	1

Medijums

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

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Putnu gaļa

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

Zivs (tvaicēta)

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

11.12 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 cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

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

Ātrā grilēšana

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	5
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

11.13 Saldēta pārtika - Ventilatora karsēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Radziņi/kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Kartupeļi frī ¹⁾ (300 - 600 g)	Augš./Apakš-karsēšana vai Turbo grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	3
Bagetes	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

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

11.14 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.

- Nepārkļāviet pārtiku ar blodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0.5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemesnes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

11.15 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Miksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiņiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.16 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 cepeškrāsnī, 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

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

11.17 Temperatūras sensora tabula

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Ribiņas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Ribiņas / filejas steiks: vidēji izcepts	60 - 65
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
Muguras karbonāde	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

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Brieža mugura	70 - 75
Brieža stilbiņš	70 - 75

Zivs

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

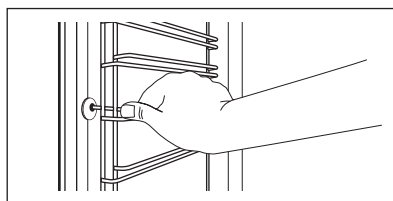
12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

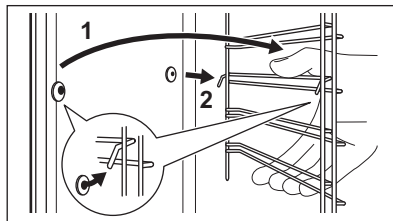
12.2 Plauktu balstu

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.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.3 Katalīze



UZMANĪBU!

Tīrot katalītisko virsmu, nelietojiet izsmidzināmus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, ziepes vai citus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt katalītisko virsmu.

Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Tilpnes sienas un augša ir klāti ar katalītisko pārklājumu. Tās absorbē taukus un pārtikas pārpalikumus augstā temperatūrā, neradot aromātu.

Lai veiktu pašattīrīšanu, regulāri uzksājiet cepeškrāsni, neievietojot produktus.



Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskās virsmas neietekmē tās īpašības.

1. Vairakkārt pieskarieties , līdz displejā parādās "Cata" un tīrīšanas procedūras ilgums (1 stunda). Jūs nevarat iestatīt darbības laiku, bet jūs varat izmantot beigu funkciju, lai atliktu tīrīšanas procesa sākumu.

Kad laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls. Ierīce atslēdzas.

2. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet cepeškrāsns durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
3. Izvērieties ierīces apakšu ar mīkstu un mitru sūkli.

12.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

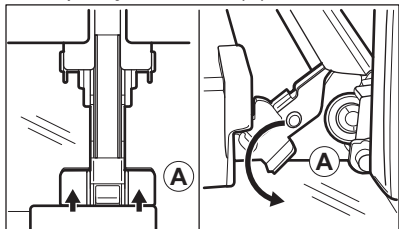
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



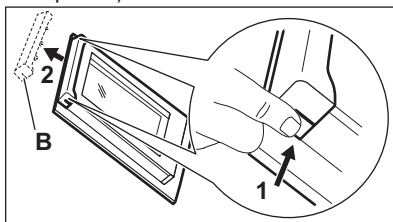
BRĪDINĀJUMS!

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

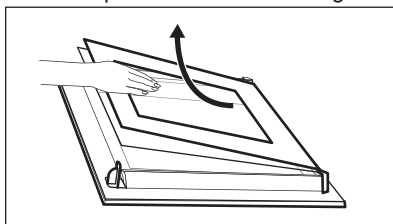
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no 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 ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

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



BRĪDINĀJUMS!

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

12.5 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērs lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.

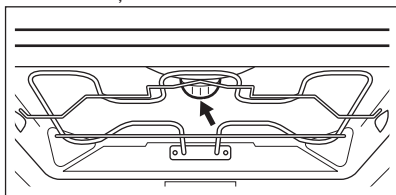
**BRĪDINĀJUMS!**

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

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.

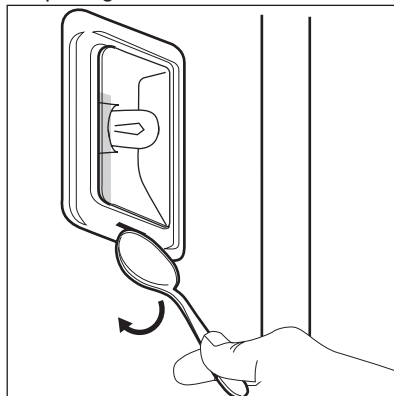


2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.

2. Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.



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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns 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 deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Izslēgtā stāvoklī displejs nerāda laiku.	Displejs ir deaktivizēts.	Lai atkal aktivizētu displeju, vienlaikus pieskarieties  un  .
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēd iespējas dziļāk ligzdā.
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 vai katalītisko funkciju, bet neizņēmt termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- 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 tiks parādīts "Demo" .	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas 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.)	

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOA5751FOX EOA5751FOZ EOA5751FOM EOA5751FOV EOA5751ZOZ
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā

Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	EOA5751FOX 39.0 kg
	EOA5751FOZ 39.0 kg
	EOA5751FOM 39.0 kg
	EOA5751FOV 39.0 kg
	EOA5751ZOZ 38.5 kg

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

14.2 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 uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

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 ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas 10% ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Displejā būs redzams atlikušā siltuma temperatūras rādījums.

Gatavošana ar izslēgtu lampu

Izslēdziet lampu uz gatavošanas laiku un ieslēdziet to tikai, kad ir vajadzība.

Ventilatora kars. + tvaiks

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Tā darbojas tā, ka temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no displejā norādītās temperatūras gatavošanas cikla laikā un gatavošanas laiks var atšķirties no citu programmu gatavošanas laikiem.

Izmantojot Ventilatora kars. + tvaiks, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var aktivizēt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.

Displeja deaktivizēšana

Nepieciešamības gadījumā varat pilnībā izslēgt displeju. Pieskarieties vienlaikus

 un , līdz displejs izdziest. Šis solis arī aktivizē ierīci.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867326929-C-462016

