

EVY7600AOX



LV Kombinētā mikroviļņu krāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	13
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	14
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	33
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	35

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:



Atrodiet 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

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📖 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem 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.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 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.
- Neieslēdziet ierīci, ja tā ir tukša. Metāla daļas iekšpusē var radīt elektrisko dzirksteļošanu.
- Ēdienu un dzērienu metāla iepakojumi nav atļauti mikroviļņu gatavošanas režīmā. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis metāla iepakojuma izmēru vai formu, kas ir piemēroti mikroviļņu gatavošanas režīmam.
- Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, ierīci nedrīkst izmantot, līdz bojājumu novērsīs kvalificēta persona.
- Tikai kvalificēta persona var veikt apkopes vai remontdarbus, kas saistīti ar pārsega, kas aizsargā pret pakļaušanu mikroviļņu enerģijai, noņemšanu.
- Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtos traukos. Tie var uzsprāgt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ierīce paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas kaltēšana, drēbju žāvēšana vai sildošo spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja ierīce izdala dūmus, izslēdziet to vai atvienojiet no elektrības padeves un neveriet vaļā durvis, lai apslāpētu liesmas.
- Dzērienu sakarsēšana ar mikroviļņiem var izraisīt pēkšņu vārošā šķidruma izvirdumu. Izņemot traukus, esiet piesardzīgi.

- Barošanas pudelīšu saturs un mazu bērnu pārtikas burciņas ir jāapmaisa vai jāsakrata un pirms pasniegšanas jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalās un veselas cieti novārītas olas nedrīkst uzsildīt ierīcē, jo tās var uzsprāgt pat pēc tam, kad mikroviļņu sildīšana ir beigusies.
- Ierīce regulāri jātīra un jālikvidē visas pārtikas paliekas.
- Neuzturot ierīci tīru, virsma var bojāties un tas var negatīvi ietekmēt ierīces darbību, kā arī potenciāli izraisīt bīstamu situāciju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- 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 uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji),

- zēmējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- 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.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet 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 elektrofikla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.

- Ierīcē atlikušās taukvielas un pātika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
- 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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

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

2.6 Servisa izvēlne

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

2.7 Ierīces utilizācija



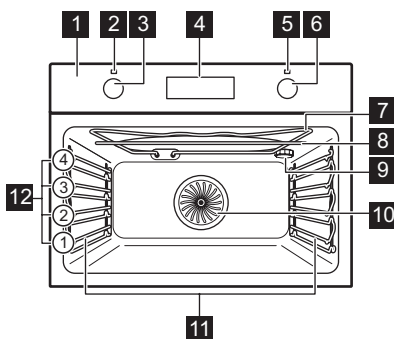
BRĪDINĀJUMS!

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.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

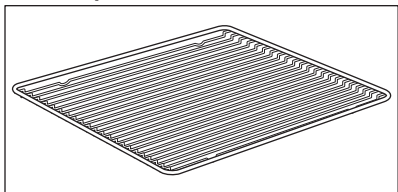
3.1 Galvenais pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroapgādes lampa/simbols
- 3 Karsēšanas funkciju regulators
- 4 Displejs
- 5 Temperatūras un mikroviļņu jaudas indikators / simbols
- 6 Vadības slēdzis
- 7 Sildelements
- 8 Mikroviļņu ģenerators
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Cepšanas līmeņi

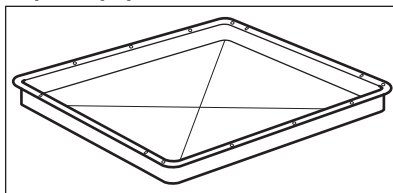
3.2 Piederumi

Restots plaukts



Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



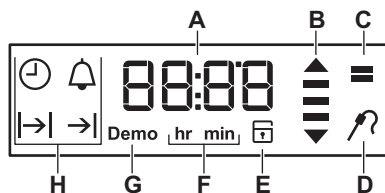
Kūkām un cepumiem.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
	MIKROVIĻŅI	Lai iestatītu mikroviļņu funkciju. Turiet to nospiestu vairāk nekā 3 sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu. Var ieslēgt apgaismojumu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
°C	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai Temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantojiet tikai tad, ja darbojas cepeškrāsns funkcija.

4.2 Displejs



- A. Taimeris / Temperatūra / Mikroviļņu jauda
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Mikroviļņu režīms
- D. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- F. Stundas/minūtes
- G. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- H. Pulksteņa funkcijas

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 0 Izslēgta pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (Lampa)	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
 Mikroviļņi	Rada karstumu pašā ēdienā. Izmantojiet to gatavo ēdienu un dzērienu uzsildīšanai, gaļas vai augļu atkausēšanai, kā arī dārzeņu un zivju gatavošanai.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ventilatora Karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
 Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.

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

6.3 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Mikroviļņi

Izņemiet visus piederumus.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos funkciju:

Mikroviļņi .

Displejs vispirms parāda noklusējuma mikroviļņu jaudu un pēc tam noklusējuma laiku funkcijai: Darb. Laiks.

Nospiediet , lai sāktu ar noklusējuma vērtībām mikroviļņu jaudai un funkcijai: Darb. Laiks.

2. Pagrieziet temperatūras / mikroviļņu jaudas regulatoru, lai mainītu mikroviļņu jaudu. Jaudas iestatījumu maiņas solis ir 100 W.

3. Nospiediet  un pēc tam $+$ / $-$, lai mainītu: Darb. Laiks.

4. Nospiediet: .

Kad beidzas Darb. Laiks iestatītais laiks, atskan skaņas signāls un funkcija Mikroviļņi apstājas.

5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

 Ja durvis tiek atvērtas, funkcijas Mikroviļņi darbība apstājas. Lai atkal to sāktu, aizveriet durvis un nospiediet .

6.5 Funkcijas iestatīšana: Mikroviļņu kombinētā funkcija

Jūs varat kombinēt mikroviļņu funkciju ar jebkuru karsēšanas funkciju.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.

Displejs rāda noklusējuma temperatūru.

2. Pagrieziet temperatūras / mikroviļņu jaudas regulatoru, lai mainītu temperatūru.

3. Nospiediet , lai kombinētu karsēšanas funkciju ar mikroviļņu režīmu.

 Izmantojot mikroviļņu kombinēto funkciju, cepeškrāsns var izdalīt dažādus trokšņus. Tas ir normāli šai funkcijai.

4. Pagrieziet temperatūras / mikroviļņu jaudas regulatoru, lai mainītu mikroviļņu jaudu. Jaudas iestatījumu maiņas solis ir 100 W.



Jūs varat iestatīt Darb. Laiks mikroviļņu kombinētajam funkcijai. Iestatot Darb. Laiks laiku ilgāk par 7 minūtēm un kombinētajā režīmā, mikroviļņu jauda nedrīkst būt lielāka par 600 W.

Aptuveni 5 grādus pirms iestatītās temperatūras sasniegšanas atskanēs skaņas signāls. Kad beidzas Darb. Laiks

iestatītais laiks, atskan skaņas signāls un mikroviļņu kombinētā funkcija apstājas.

5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.6 Karsēšanas indikators

Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā  parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsnī palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
00:00 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS	Ja netiek iestatīta cita pulksteņa funkcija, LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS automātiski kontrolē cepeškrāsns darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taime-ri nevar izmantot ar šādām funkcijām: DARB. LAIKS, BEIGAS.

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

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

1. Piespiediet  vai , lai iestatītu stundu.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un pāreijiet pie minūšu iestatīšanas.

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

3. Piespiediet  vai , lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika  simbols.

7.3 DARB.ILGUMA

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes un tad stundas. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Kad funkcijas Darb. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.4 BEIGU

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu stundas un tad minūtes. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Iestatītajā Beigu laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai

DARB.ILGUMS. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Displejā tiks parādīts .

4. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai BEIGAS. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.

Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns izslēdzas.

5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākkārt spiediet , kamēr displejā mirgo  un "00"00".
 2. Nospiediet  vai , lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes. Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.
 3. Iestatiet stundu.
 4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
 5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.
- "Displejā mirgo 00:00" un .
- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

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

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Piederumu ievietošana

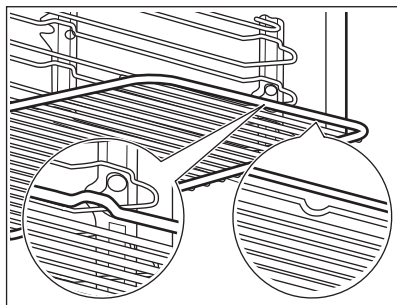
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus.



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" sadaļā "Ieteikumi un padomi".

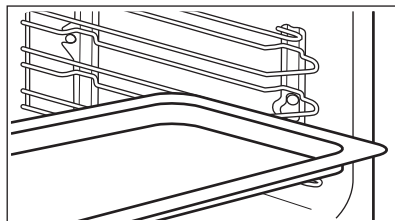
Restots plaukts:

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



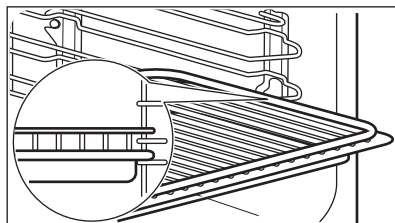
Cepamā paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepamā paplāte kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Kad ir aktivizēta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsns nevar nejauši ieslēgt.

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

Atskan skaņas signāls. SAFE un parādās displejā. Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Kad aktivizēta funkciju bloķēšana, darbojošās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumus nevar nejauši nomainīt.

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

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.



Loc parādās displejā, kad pagriežiet temperatūras regulatoru vai nospiežat kādu no taustiņiem, kamēr ir ieslēgta funkciju bloķēšana.

Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

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

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.3 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C.

9.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja

karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt cepeškrāsns temperatūru.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

9.5 Dzesēšanas ventilators

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

10.2 Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet pārtiku uz plāksnes krāsns iekšienes apakšā.

Apgriežiet ēdienu uz otru pusi vai samaisiet, kad pagājusi puse no atkausēšanai un gatavošanai atvēlētā laika.

Nosedziet ēdienu cepšanai un uzsildīšanai.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus vai ievietot cepeškrāsnī tikai tad, ja iepakojums ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavošanās laikā ēdiena nosedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdiena bez vāka.

Nepārgatavojiet ēdiena, iestatot pārāk augstu jaudu un laiku. Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Pārduviet ceptu olu dzeltenumu pirms to uzsildīšanas.

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai saduriet ar dakšīņu vairākas reizes.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.

Apmaisiet ēdiena pirms pasniegšanas.

Pēc cepeškrāsns izslēgšanas izņemiet ēdiena un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes.

Mikroviļņu atkausēšana

Uzlieciet sasaldēto, neapklāto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot konteineru zem tā, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.

Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.

Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

10.3 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Mikroviļņu izmantošanai izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.

Ēdiena gatavošanas trauki / materiāls	Mikroviļņu krāsns funkcija		Mikroviļņu kombinētā funkcija
	Atkausēšana	Karsēšana. ēdiena gatavošana	
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	X	X
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Keramikas un māla ēdiena gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	X
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	X	X	X
Karstumizturīga plastmasa līdz 200 °C (lūdzu vienmēr pārbaudiet pirms lietošanas plastmasas konteineru specifikāciju)	✓	✓	X

Ēdiena gatavošanas trauki / materiāls	Mikroviļņu krāsns funkcija		Mikroviļņu kombi- nētā funkcija
	Atkausē- šana	Karsēšana. ēdiena gata- vošana	
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Cepšanas plēve ar mikroviļņu krās- nij drošu slēgšanu (vienmēr pār- baudiet plēves specifiku pirms lietošanas)	✓	✓	X
Cepšanai paredzēti trauki, kas iz- gatavoti no metāla, piem., emalja, čuguns	X	X	✓
Cepšanas kārbas, melnā laka vai silīcija pārklājums (vienmēr pārbaudiet cepšanas kārbas specifiku pirms lietošanas)	X	X	✓
Cepamā paplāte	X	X	X
Restes	X	X	✓
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļ- ņu izmantošanai, piemēram, kraukšķīga pannā	X	✓	X

10.4 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
 - Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
 - Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties
- nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

10.5 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

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

10.6 Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Augš./Apakš-karsēšana	160	35 - 50	2
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	10 - 25	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš./Apakš-karsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 170	60 - 90	1

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maizīte/kliņģeris	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	30 - 40	2
Ziemassvētku pīrāgs ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	50 - 70	2
Maize (rudzu maize) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana			2
pirmais		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēmkūkas / eklēni ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 35	2
Biskvīta rulete ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	10 - 20	2
Kūka ar drupačām virspusē (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 30	2
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	35 - 55	1
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	35 - 55	1

Ēdiens	Funkcija	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta po- zīcija
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	1
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta po- zīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160	20 - 30	2
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	1
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	1
Mandelcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	1
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Kārtainās mīklas maizītes ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	20 - 30	1
Maizīte ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	160	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	20 - 35	2

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni.

10.7 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
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 dāržeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

10.8 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Cepumi/mazas kūkas/smalkmaizītes/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
No olu baltuma gata-voti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Pastas	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Cepumi no rauga mī-klas	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.9 Picas uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pica (ar bagātīgu gar-nējumu) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tortes	180 - 200	40 - 55	3
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (pikan-tā torte)	170 - 190	45 - 55	3
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	3
Siera torte	140 - 160	60 - 90	3
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	3
Dārzenu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	3
Neraudzēta maize ¹⁾	230	10 - 20	3
Atvērtais kārtainās mī-klas pīrāgs ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Pīrāgs ar sieru un šķiņ-ķi vai šokolādi un ogām ¹⁾	230	12 - 20	3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

10.10 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

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

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

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

Lai gaļa būtu sulīga:

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

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

10.11 Cepeša cepšana

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš./ Apakškarsēšana	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gaļas rulete	Infratermiskā Grilēšana	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Teļa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Teļa locītava	Infratermiskā Grilēšana	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jēra Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepe-tis	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Putnu Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	Infratermiskā Grilēšana	0,2 - 0,25 katra	200	200 - 220	20 - 35	1
Vista, puse	Infratermiskā Grilēšana	0,4 - 0,5 katra	200	190 - 210	25 - 40	1
Vista, broileris	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	1
Pīle	Infratermiskā Grilēšana	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Augš./ Apakškarsēšana	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldie ēdieni	Ventilatora Karsēšana	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pikantie ēdieni ar vārītām sastāvdaļām (nūdeles, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantie ēdieni ar nevārītām sastāvdaļām (kartupeļi, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.12 Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Grilēšanas laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	1
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Veselas zivis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Ātrā Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Grilēšanas laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Cūkgaiļas fileja	10 - 12	6 - 10	2
Desiņas	10 - 12	6 - 8	3

Ēdiens	Grilēšanas laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Filejas steiks, teļa steiks	7 - 10	6 - 8	3
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	2

10.13 Saldēta pārtika

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Neapsedziet to ar blodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	3
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	3
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	3
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	3
Kartupeļi frī, smalki ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Radziņi/kroketes ¹⁾	210 - 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
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Cepšanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

Saldētu gatavu ēdienu tabula

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Frī kartupeļi ²⁾ (300 - 600 g)	Augš./Apakškar-sēšana vai Turbo grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja no-rādījumiem	2
Bagetes ³⁾	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	2
Augļu torte	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja no-rādījumiem	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

2) Gatavošanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

3) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

10.14 Atkausēšana

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

- Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāns iekšpuses apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāns iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvē. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemes	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	-

10.15 Konservēšana - Apakškar-sēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeņi

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 dārzeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji/zirņi/sparģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

10.16 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Pupas	60 - 70	6 - 8	3
Pipari	60 - 70	5 - 6	3
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6	3
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3

10.17 Gatavošana ar mikroviļņiem

Padomi mikroviļņu lietošanā

Gatavošanas/atkausēšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ēdiens ir pārāk sauss.	Pārāk liela jauda. Pārāk ilgs gatavošanas laiks.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.
Gatavošanas laika beigās ēdiens vēl arvien nav atkausēts, karsts vai gatavs.	Pārāk īss gatavošanas laiks.	Iestatiet lielāku laiku. Nepalieliniet mikroviļņu jaudu.
Ēdiens ir pārāk gatavs malās, bet vidū joprojām nav gatavs.	Pārāk liela jauda.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.

Gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Steiks (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Malta gaļa (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Putnu gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vista (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Vistas krūtiņa (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Vistas kājiņas (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Zivs atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Zivju filejas (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Piena produktu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Sviests, (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Rīvēts siers (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Kūku / maiziņu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Rauga mīklas kūka (1 gabals)	200	2 - 3	15 - 20
Siera kūka (1 gabals)	100	2 - 4	15 - 20
Sausa kūka (piem., kēkss) (1 gabals)	200	2 - 4	15 - 20
Maize (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Sagriezta maize (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Maizītes (4 gabals)	200	2 - 4	2 - 5

Augļu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Auglis (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Uzsildīšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Bērnu pārtika burciņās (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Bērnu piens (180 ml); ielieciet karoti pudelē	600	0:20 - 0:40	-
Lietošanai gatavi produkti (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Saldēti gatavi ēdieni (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Piens (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Ūdens (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Mērce (200 ml)	600	1 - 3	-
Zupa (300 ml)	600	3 - 5	-

Atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Šokolāde / šokolādes pārklājums (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Sviests, (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

ēdiena gatavošana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Zivju filejas (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Dārzeni, svaigi (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	5 - 15	-
Dārzeni, saldēti (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	10 - 20	-
Kartupeļi mundierī (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Rīsi (0,2 kg + 400 ml ūdens)	600	15 - 18	-
Popkorns	1000	1:30 - 3	-

Mikroviļņu kombinētā funkcija

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu ēdienu īsākā laikā un apbrūninātu.

Kombinējiet funkcijas: Infratermiskā Grilēšana un Mikroviļņi.

Ēdiens	Virtuves trauki	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Nostāvēšanās laiks (min.)
2 pusvistas (2 x 0,55 kg)	Apalš stikla trauks, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartupeļu sacepums (1 kg)	Terīne sacepumam	300	200	40	2	10

Ēdiens	Virtuves trauki	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Nostāvēšanas laiks (min.)
Cūkas kakla cepetis (1,1 kg)	Stikla trauks ar sietu	300	200	70	1	10

10.18 Gatavošanas metožu piemēri dažādiem jaudas iestatījumiem

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Jaudas iestatījums	Pielietojums
• 1000 vati • 900 vati • 800 vati • 700 vati	Šķidrumu karsēšanai Uzvārīšanai gatavošanas procesa sākumā Dārzeņu gatavošanai
• 600 vati • 500 vati	Sasaldētu ēdienu atkausēšanai un karsēšanai Ēdienu, kuri tiek pasniegti šķīvjos, karsēšanai Sakņu un gaļas biezo zupu ēdienu gatavošanai Olu ēdienu gatavošanai
• 400 vati • 300 vati	Ēdienu gatavošanas turpināšanai Jūtīgu pārtikas produktu gatavošanai Bērnu pārtikas uzsildīšanai Rīsu uzbriedināšanai Jūtīgu ēdienu uzsildīšanai Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai
• 200 vati • 100 vati	Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai Augļu un kūku atkausēšanai Maizes atkausēšanai

10.19 Informācija pārbaudes iestādēm

Mikroviļņu krāsns funkcija

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Jauda (W)	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Biskvītķūka	600	0.475	Apakša	7 - 9	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Gaļas rulete	400	0.9	2	25 - 32	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Olu sacepums (omlete)	300	1	Apakša	18	-
Gaļas atkausēšana	100	0.5	Apakša	7 - 8	Cepšanas laikā apgrieziet gaļu, kad pagājusi puse no laika.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

Mikroviļņu kombinētā funkcija

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Funkcija	Jauda (W)	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Kūka	Ventilatora karsēšana + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Kartupeļu sacepums	Grils + ventilators + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Vista	Grils + ventilators + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrieziet to, kad puse no laika pagājusi.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

Rūpīgi notīriet tilpnes augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.

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

piekaltsušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

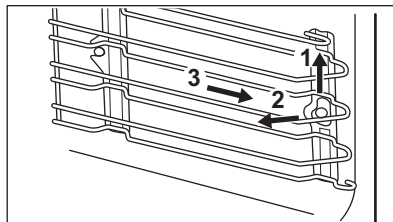
Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Uzmanīgi, velkot balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.



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

3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsns. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotilkla.
3. Ieklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Augšējā lampa

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestādiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlecieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērna drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērna drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlecieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
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, neatstāiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsns, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā

rāmja. Nenņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu, tikai ja neizmantojat mikroviļņu funkciju.

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 ēdiena.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdiena.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu lampu

Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.electrolux.com/shop



867343032-B-512017

