

Electrolux

Lietošanas instrukcija

LV

CombiSteam Deluxe
Tvaika cepeškrāsns

EOB8757AOX

EOB8757ZOZ



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	13
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	15
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	16
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	21
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	43
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	47
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	50

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmiem 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

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.
- 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 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 rokura.
- 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 uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, 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 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.5 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- 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.

2.6 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

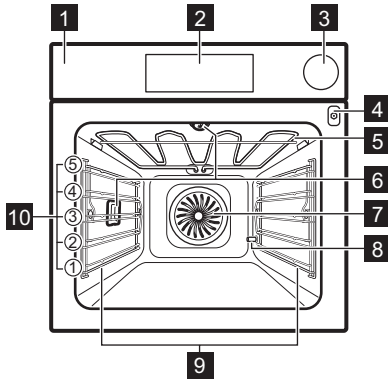
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Neņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

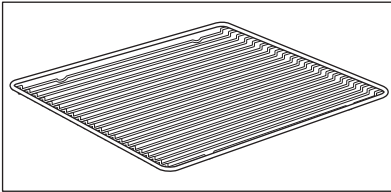
3.1 Kopskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Temperatūras sensora ligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas caurules izeja
- 9** Izņemams plaukta atbalsts
- 10** Cepšanas līmeņi

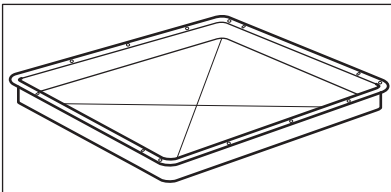
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



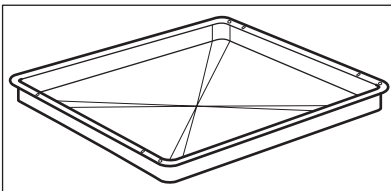
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



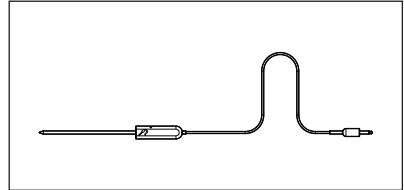
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



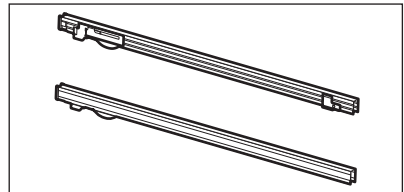
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.

Teleskopiskās vadotnes



Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

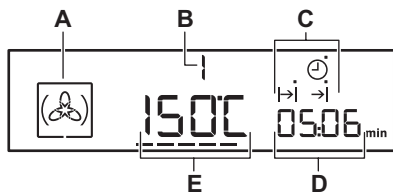
4.1 Elektronisks programmētājs



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1 	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
2 	IESPĒJAS	Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3 	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS (LAMPĀ)	Lai aktivizētu vai deaktivizētu cepeškrāsns lampu.
4 	TEMPERATŪRA / ĀTRĀ UZSILŠANA	Lai iestatītu un redzētu tīlpnes 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.
	Mana izlase.	Darbojas izlase.
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.
	Ūdens atvilktnes indikators	Norāda ūdens līmeni

4.3 Sakarsēšanas indikators

Aktivējot 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".



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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

Tālāk esošā tabula izskaidro ūdens cietības diapazonu ar atbilstošajām kalcija nogulsnēm (mmol/l) un ūdens kvalitāti.

5.2 Ūdens cietības līmeņa iestatīšana

Kad pieslēdzat ierīci elektrotīklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.

Ūdens cietība		Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Klase	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mīksts
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Vidēji ciets
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Ciets
4	virs 21	virs 3,8	virs 150	Ļoti ciets

Kad ūdens cietība pārsniedz tabulā norādīto vērtību, iepildiet ūdens atvilktnē pudelēs iepildītu ūdeni.

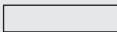
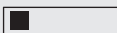
1. Paņemiet četru krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
2. Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
3. Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
4. Pēc 1 minūtes pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk esošās tabulas. Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties pēc 1 minūtes. Neņemiet to vērā mērīšanas nolūkos.
5. Iestatiet ūdens cietības līmeni izvēlnē. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana".

Testeris	Ūdens cietība
	2
	3
	4

Melnie kvadrāti tabulā atbilst sarkanajiem kvadrātiem uz testera.

Jūs varat mainīt ūdens cietības līmeni iestatījumu izvēlnē.

Pēc elektrības padeves pārtraukšanas ūdens cietība nav jāiestata no jauna.

Testeris	Ūdens cietība
	1
	

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ierīces lietošana

Lai vadītu ierīci, jūs varat izmantot:

- manuālais režīms
- automātiskās programmas

6.2 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora Kar-sēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškar-sēšanas temperatūra.
 Picas Uzstādīju-mi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškar-sēšanas temperatūra.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Augš./Apakškar-sēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta Pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Ventilatora Kars. + Tvaiks	Ceptu ēdienu pagatavošanai vienā cepeškrāsns līmenī. Energijas 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.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
	Maizes Cepšana Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
	Reģenerācija Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neklūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.
	Tvaiks + Cepšana (25/75) Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
	Tvaiks + Cepšana (50/50) Ēdieniem ar augstu mitruma saturu un zivju vārīšanai, karaliskajam olu krēmam un teriņēm.
	Tikai Tvaicēšana Dārzeniem, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām.



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

6.3 Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju

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



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

6.4 Temperatūras maiņa

Pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$, 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 $\downarrow$. 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



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.

6.7 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

Šķidrumam izmantojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni.

1. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.

2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet ierīci.
5. Iestatiet tvaika funkciju (skatiet tabulu „Cepeškrāsns funkcijas”) un temperatūru.
6. Pieskarieties , lai iestatītu funkciju DARB. LAIKS  vai BEIGAS  (skatiet „BEIGU iestatīšana” vai „Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana”).

Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm. Kad ierīce aptuveni sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. Signāls atkal atskan gatavošanas laika beigās.

7. Pieskarieties , lai deaktivizētu skaņas signālu un ierīci.

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.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
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 $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu stundas.
2. Pieskarieties OK.
3. Pieskaries $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu minūtes.
4. Pieskarieties OK vai $\odot$.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu dienas laiku, pieskarieties $\odot$ atkārtoti, līdz $\odot$ sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS 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 vai arī DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Lai iestatītu stundas funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$.
6. Pieskarieties OK. DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Ierīce atslēdzas.

7. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
8. Izslēdziet ierīci.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti pieskarieties $\odot$, līdz sāk mirgot $\rightarrow|$.
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 ieslēdzas, 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. Pieskarities sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
9. Izslēdziet ierīci.



Kad aktivizēta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks cepeškrāns

funkcijas apzīmējums $| \rightarrow |$ ar

punktu un $\rightarrow|$. Punkts norāda, kura pulksteņa funkcija ieslēgta Pulksteņa/atlikušā siltuma displejā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Pieskarities .
Displejā mirgo  un "00".
2. Izmantojiet , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata

sekundes, tad minūtes un tad stundas.

3. Izmantojiet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un , lai apstiprinātu.
4. Pieskarities 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 .
5. Pieskarities sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimeri, pieskarities $\vee$ 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	DĀRZEŅI TRADICIONĀLI
2	KARTUPEĻU SACEPUMS
3	BALTMAIZE
4	VERD.ŪD.VĀRĪTA ZIVS (FORELE)
5	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
6	VISTA, VESELA
7	PICA
8	MUFINI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Receptes tiešsaistē



Šai ierīcei paredzēto automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu pareizo recepšu 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  vai .
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 .
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  vai .
Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu , noklusējuma svaru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.

Ierīce aktivizējas.

5. Noklusējuma svaru var mainīt ar  vai . Pieskarities OK.
6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  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. Pieskarities .
3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
4. Pieskarities  vai , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks,  un .
5. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  mirgo.
6. Pieskarities sensora laukumam 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.



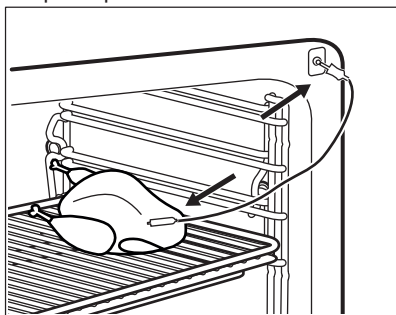
UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



Gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam ligzdai.

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.



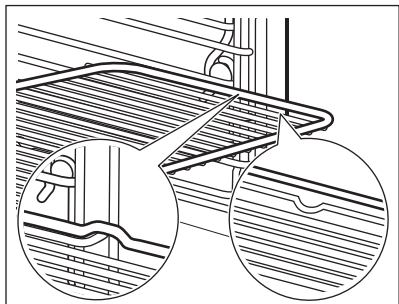
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

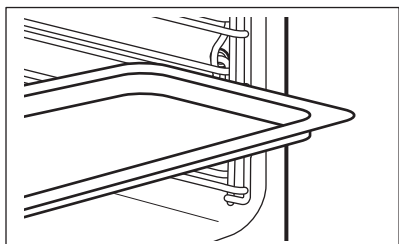
Restots plaukts:

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



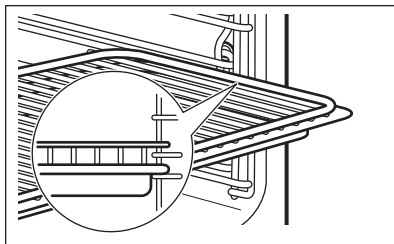
Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

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



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

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!

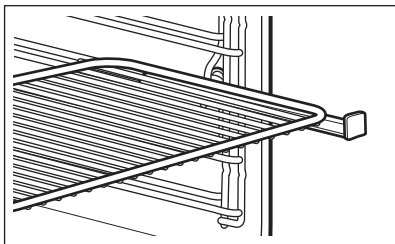
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

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

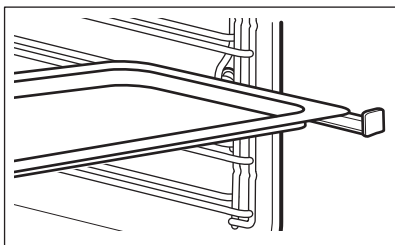


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



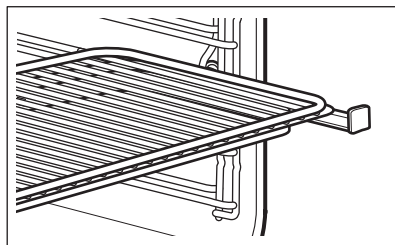
Cepamā panna:

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 ② 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, ieslēdziet ierīci.
2. Aktivizējiet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.

3. Turiet nospiestu  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	SPILGTUMS	ZEMS / VIDĒJS / AUGSTS
6	ŪDENS CIETĪBA	1 - 4
7	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
8	SERVISA IZVĒLNE	-
9	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAU- NOŠANA	JĀ/NĒ

¹⁾ Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

- Kad ierīce ir ieslēgta, pieskarieties , pēc tam pieskarieties vēlreiz un turiet piespiestu trīs sekundes.
Displejā redzams SET1 un mirgo "1".
- Pieskarieties pie  vai , lai iestatītu iestatījumu.
- Pieskarieties OK.
- Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties  vai .
- 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 - 230	5.5

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), 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.

11.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

11.2 Tikai Tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS!

Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.

Funkcija ir piemērota visiem ēdiena veidiem - kā svaigiem, tā arī saldētiem. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, kukurūzu, mannun un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Lai pareizi pagatavotu katru ēdienu, gatavojiet tādus, kuru gatavošanas laiks ir gandrīz vienāds. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. Ievietojiet ēdienus pareizajos ēdiena gatavošanas traukos un ievietojiet traukus plauktos. Izkārtējiet atstarpī starp ēdiena gatavošanas traukiem, lai tvaiks varētu cirkulēt.

Sterilizēšana

- Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).
- Ievietojiet tīros traukus plaukta centrā pirmajā līmenī. Novietojiet tos tā, lai atvere būtu vērsta uz leju nelielā leņķī.
- Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 minūtēm.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Artišoki	99	50 - 60	2
Baklažāni	99	15 - 25	2
Ziedkāposti, ve-seli	99	35 - 45	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ziedkāposti, ziedkopas	99	25 - 35	2
Brokoļi, veseli	99	30 - 40	2
Brokoļi, ziedkopas ¹⁾	99	13 - 15	2
Sēņu šķēlītes	99	15 - 20	2
Zirņi	99	20 - 30	2
Fenhelis	99	25 - 35	2
Burkāni	99	25 - 35	2
Kolrābji, strēmeles	99	25 - 35	2
Paprika, salmiņi	99	15 - 20	2
Puravi, rīpiņas	99	20 - 30	2
Zaļās pupas	99	35 - 45	2
Lauka salāti, ziedkopas	99	20 - 25	2
Briseles kāposti	99	25 - 35	2
Bietes	99	70 - 90	2
Melnā sakne	99	35 - 45	2
Selerija, kubiņos	99	20 - 30	2
Spargēļi, zaļie	99	15 - 25	2
Spargēļi, baltie	99	25 - 35	2
Spināti, svaigi	99	15 - 20	2
Nolobīti tomāti	99	10	2
Baltās kāršu pupas	99	25 - 35	2
Virziņkāposti	99	20 - 25	2
Cukini, šķēlītēs	99	15 - 25	2
Pupas, blanšētas	99	20 - 25	2
Dārzeni, blanšēti	99	15	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Žāvētas pupas, izmērcētas (ūdens/pupu attiecība 2:1)	99	55 - 65	2
Sniega zirņi (pipari)	99	20 - 30	2
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	99	40 - 45	2
Ķirbis, kubiciņi	99	15 - 25	2
Skābēti kāposti	99	60 - 90	2
Saldie kartupeļi	99	20 - 30	2
Tomāti	99	15 - 25	2
Saldās kukurūzas vāļīte	99	30 - 40	2

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsi 5 minūtes.

Sānu trauki / piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga mīklas klimpas	99	25 - 35	2
Kartupeļu klimpas	99	35 - 45	2
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	99	45 - 55	2
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Vārīti kartupeļi, daiviņās	99	35 - 45	2
Maizes klimpa	99	35 - 45	2
Svaigi Tagliatelle makaroni	99	15 - 25	2
Polenta (šķidrums attiecība 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgurs (ūdens/bulgura attiecība 1:1)	99	25 - 35	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kuskuss (ūdens/ kuskusa attiecība 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (vācu makaronu veids)	99	25 - 30	2
Aromātiskie rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1)	99	30 - 35	2
Lēcas, sarkanās (ūdens/lēcu attiecība 1:1)	99	20 - 30	2
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 2:1)	99	55 - 60	2
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	99	40 - 55	2
Mannas pudiņš (piena/mannas attiecība 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Ūdens un rīsu attiecība var atšķirties atkarībā no rīsu veida.

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu šķēles	99	10 - 15	2
Karstas ogas	99	10 - 15	2
Augļu kompots	99	20 - 25	2
Šokolādes kausēšana	99	10 - 20	2

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele, aptuveni 250 g	85	20 - 30	2
Garneles, svaigas	85	20 - 25	2
Garneles, saldētas	85	30 - 40	2
Laša filejas	85	20 - 30	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Taimiņš, aptuveni 1000 g	85	40 - 45	2
Divvāku Gliemeži	99	20 - 30	2
Butes fileja	80	15	2

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis, 1000 g	99	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35	2
Vista, apvārīta, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Teļa/cūkas fileja bez kājām, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Kasseler gaļas ceptis, apvārīts	90	70 - 90	2
Tafelspitz (vārīts liellops)	99	110 - 120	2
Cūkgaļas Sardelītes	80	15 - 20	2
Bavāriešu teļa gaļas desa (baltā desa)	80	20 - 30	2
Vīnes desa	80	20 - 30	2

Olas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Olas, cietas	99	18 - 21	2
Olas, vidēji cietas	99	12 - 13	2
Olas, mīkstas	99	10 - 11	2

11.3 Infratermiskā grilēšana un tikai tvaicēšana pēc kārtas

Apvienojot funkcijas, jūs varat pagatavot gaļu, dārzeņu un piedevas citu pēc cita. Visus ēdienus varēs pasniegt vienlaikus.

- Lai sākotnēji apceptu ēdienu, lietojiet funkciju Infratermiskā grilēšana.
- Ievietojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas ēdiena gatavošanas traukos, kas ir piemēroti cepeškrāsnij

un tad ielieciet tos cepeškrāsnī pie cepeša.

- Atldzesējiet cepeškrāsnī līdz aptuveni 80 °C temperatūrai. Lai atldzesētu ierīci ātrāk, atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
- Ieslēdziet funkciju Tikai tvaicēšana. Gatavojiet visu kopā, līdz ēdiens ir gatavs.



Maksimālais ūdens daudzums ir 800 ml.

Ēdiens	Turbo grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Pilnīga tvaicēšana (otrais solis: pievienojiet dārzeņus)		
	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis 1 kg Briseles kāposti, Polenta	180	60 - 70	gaļa: 1	99	40 - 50	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Cūkas cepetis, 1 kg, Kartupeļi, dārzeņi, gaļas mērce	180	60 - 70	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Tēja cepetis 1 kg, Rīsi, dārzeņi	180	50 - 60	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3

11.4 Tvaiks + Cepšana (50/50)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēms / augļu pīrāgs atsevišķos traukos ¹⁾	90	35 - 45	2
Ceptas olas ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terīne ¹⁾	90	40 - 50	2
Plāna zivs fileja	85	15 - 25	2
Bieza zivs fileja	90	25 - 35	2
Maza zivs līdz 350 g	90	20 - 30	2
Vesela zivs līdz 1000 g	90	30 - 40	2
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Turpiniet gatavot vēl pusstundu, turot cepeškrāsns durvis aizvērtas.

11.5 Tvaiks + Cepšana (25/75)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Liellopu gaļas cepe- tis 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa cepetis 1000 g	180	80 - 90	2
Gaļas rulete, jēla, 500 g	180	30 - 40	2
Kūpināta cūkas mu- gura 600 - 1000 g (jāmērcē 2 stundas)	160 - 180	60 - 70	2
Vista 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pīle 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Zoss 3000 g	170	130 - 170	1
Kartupeļu sace- pums	160 - 170	50 - 60	2
Makaronu sace- pums	170 - 190	40 - 50	2
Lazanja	170 - 180	45 - 55	2
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 210	25 - 35	2
Cepšanai gatavās maizītes	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g, saldētas	200	25 - 35	2

11.6 Reģenerācija

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15	2
Makaroni	110	10 - 15	2
Rīsi	110	10 - 15	2
Klimpas	110	15 - 25	2

11.7 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.
- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, ceptot pirmo reizi.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, ceptot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

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

11.8 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.

11.9 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 uzkarsējiet 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
Krēmkūkas/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 cepeškrāsi.

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./Apakškarsēšana	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
Mandelcepmi	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./Apakškarsēšana	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./Apakškarsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.10 Sacepmi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakškarsēšana	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 uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.11 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

11.12 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 cepeškrānsni.

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 cepeškrānsni.

11.13 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

11.14 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	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
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	210 - 230 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)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.15 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 iegūsiet labākus cepšanas rezultātus.
- Ierīci var izslēgt apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

11.16 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	Infratermi-skā grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biežuma cm	Infratermi-skā 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 cepeškrānsni.

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

11.17 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

11.18 Saldēta pārtika

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.

11.19 Konservēšana - Apakškarsēšana

- 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

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.

11.20 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 pagājuši puse laika,

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvoklis
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pīpāri	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

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

Augļi

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

11.21 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	170 - 190	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	170 - 190	50 - 70	2
Tumšā maize	170 - 190	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	40 - 60	2
Tīti miltu produkti	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Temperatūras sensora tabula

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Riņķas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Riņķas / filejas steiks: vidēji izcepts	60 - 65
Riņķas / 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
Brieža mugura	70 - 75
Brieža stilbiņš	70 - 75

Zivs

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

11.23 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar IEC 60350-1 standartu.

Lai pārbaudītu funkciju: Tikai tvaicēšana.

Ēdiens	Konteiners (Gas-tronorm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 per-forēti	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	2 x 1/2 per-forēti	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 per-forēti	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldēti zirnīši	2 x 1/2 per-forēti	2 x 1300	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85°C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 5 minūtes.

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 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie bojā emaljas un nerūsējošā tērauda daļas.

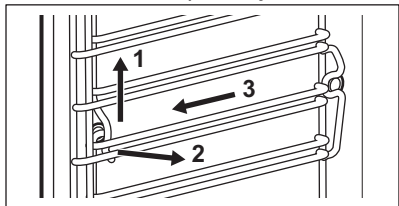
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.electrolux.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu balstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīces iekšpusi, 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.

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne ar tīrīšanas funkcijām ir zem sensora lauka ☐.

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
S1	Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
S2	Tīrīšana ar tvaiku	Ierīces tīrīšana ar tvaiku.
S3	Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
S4	Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

12.5 Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarieties ☐, līdz ekrānā redzams S1. Dažiem modeļiem jūs varat izvēlēties arī S2, S3, S4.
3. Lai iestatītu tīrīšanas funkciju, pieskarieties ☐ vai ☐.
4. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 6 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".
3. Pieskarieties OK.
Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.6 Tvertnes iztukšošana - S1

Izņemiet visus piederumus.

Tīrīšanas funkcija nolej atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. Izmantojiet funkciju pēc tvaika gatavošanas funkcijas.

12.7 Tīrīšana ar tvaiku - S2

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīršanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.



Labākam rezultātam jums jāpalaiž tīršanas funkcija, kad ierīce ir auksta.



Norādītais laiks attiecas uz funkcijas ilgumu un neietver laiku, kas nepieciešams ierīces tilpnes tīršanai.

Kad tvaika tīršanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

1. Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
2. Ieslēdziet Tvaika tīršanas funkciju - S2. Skatiet sadaļu "Tīršanas funkcijas ieslēgšana". Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes. Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
3. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīršanai. Tilpnes tīršanai var izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīršanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Nogaidiet, līdz ierīce nožuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīršanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīriet ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām.

Atkārtojiet procedūru otrreiz, ja netīrumu pakāpe ir augsta.

12.8 Tīršanas Atgādinājums

Šī funkcija atgādina, ka nepieciešams veikt tīršanu un ka jums jāaktivizē funkcija: S2.

Jūs varat iespējot/atspējot šo funkciju iestatījumu izvēlnē.

12.9 Tvaika ģenerators sistēma - Atkalķošana - S3

Kad darbojas tvaika ģenerators, iekšpusē rodas kaļķakmens uzkrājumi, jo ūdens satur kaļķi. Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai to novērstu, notīriet kaļķakmeni no tvaika ģenerators.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: ☐.

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Izņemiet visus piederumus.
2. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1, ja nepieciešams.
3. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
4. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkalķošanas līdzekļa.
5. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Šī procedūras daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.
6. Ieslēdziet Atkalķošanas funkciju - S3. Skatiet sadaļu "Tīršanas funkcijas ieslēgšana".
7. Iztukšojiet cepamo paplāti pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
8. Ieslēdziet Skalošanas funkciju. Skatiet sadaļu "Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.



Ja Atkalķošanas funkcija netiek veikta pareizi, displejā būs redzams paziņojums, kurā tiks teikts to atkārtot.

Ja ierīce ir mitra un slapja, noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis.

12.10 Atkalķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkalķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkalķošana. Šie atgādinājumi ieslēdzas katru reizi, kad tiek ieslēgta ierīce. Kad atgādinājums ir aktīvs, S3 mirgo displejā.

- Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkalķošanas ciklu.
- Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkalķošanu. Ja jūs neveicat ierīces atkalķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas. Atkalķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

12.11 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4

Izņemiet visus piederumus.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. Ieslēdziet Skalošanas funkciju - S4. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.12 Durvju noņemšana un uzstādīšana

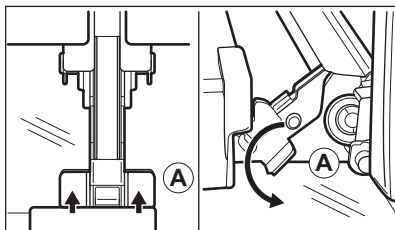
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



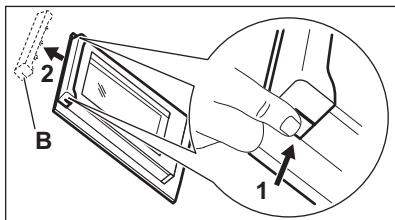
BRĪDINĀJUMS!

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

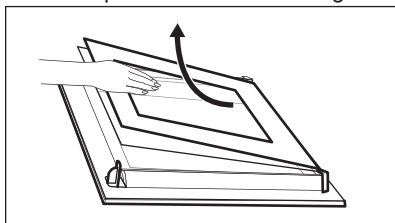
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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 fiksatoru.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.
8. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.



9. Notīriet stikla paneli ar ziepūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.

**BRĪDINĀJUMS!**

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

12.13 Lampas maiņa

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

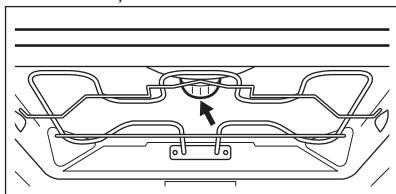
**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv elektrošoka risks!
Pirms lampas nomainīšanas 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. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uztādiet metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. Noņemiet un notīriet metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uztādiet metāla vāciņu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uztādiet 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.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepečkrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepečkrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārļiecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepečkrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepečkrāsns nesakarst.	Bērn drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērn drošības funkcijas lietošana".
Cepečkrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārļiecinieties, 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 pēc 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 cepečkrāsns tilpnē.	Ēdieni cepečkrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepečkrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Atkausēšanas funkciju, bet neizņemāt termozondi no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepečkrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas procesa grilā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliecinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grils/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcijas darbības beigās cepeškrāsns tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas.	Pārkļāviet visu cepeškrāsns tilpnes iekšpusi ar plānu mazgāšanas līdzekļa kārtu. Vienmērīgi izsmidziniet mazgāšanas līdzekli.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Tvaika tīrīšanas funkcijas sākotnējā temperatūra cepeškrāsns iekšpusē bija pārāk augsta.	Atkārtojiet ciklu. Palaidiet ciklu, kad ierīce ir auksta.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmat sānu režģus, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var novadīt siltumu uz cepeškrāsns sienām un mazināt tīrīšanas efektivitāti.	Izņemiet sānu režģus no ierīces un atkārtojiet funkciju.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmat piederumus no ierīces, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var negatīvi ietekmēt tvaika ciklu un mazināt tā efektivitāti.	Izņemiet piederumus no ierīces un atkārtojiet funkciju.
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	EOB8757AOX EOB8757ZOZ	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.99 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	EOB8757AOX	43.0 kg
	EOB8757ZOZ	41.5 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārliecinieties, 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 cepeškrānsi.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāns 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



867326863-C-022017

