



LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



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.....	15
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	16
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	18
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	22
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	24
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	40
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	44
14. UZSTĀDĪŠANA.....	46
15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	48

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

 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 pārliedzinieties, 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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānofīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto temperatūras sensoru.

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

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīdzdu.
- 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), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroītīkla kontaktligzdā.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsma 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.
 - neleļiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdiena 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.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.5 Kopšana un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārlicinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

2.6 Pirolītiskā tīršana



Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīršanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:

- pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
- visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedeģoši katli, pannas, paplātes, piederumi utt.

- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīršanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīršana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīršanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīršanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīršanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīršanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedeģošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai

skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.7 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 elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.8 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

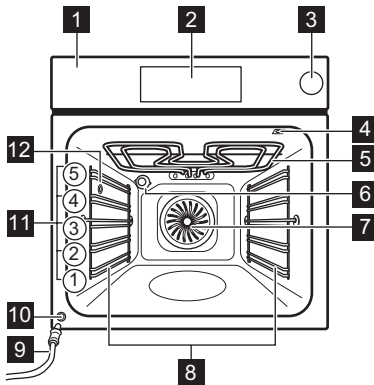
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.9 Servisa izvēlne

- 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 Izņemams plaukta atbalsts
- 9 Novadcaurule
- 10 Ūdens izvades vārsts
- 11 Cepšanas līmeņi
- 12 Tvaika pievads

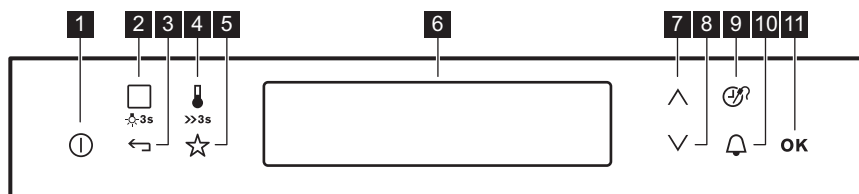
3.2 Piederumi

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

- Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.
- **Diētiskais cepamais trauks**
Gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektronisks programmētājs

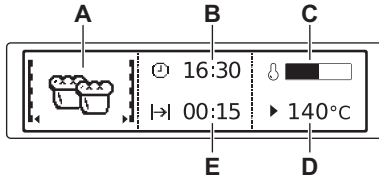


Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
2	Karsēšanas funkcijas vai Receptes	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Receptes. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas funkcijas, Receptes. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes.
3	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
4	Temperatūras atlase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
5	Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
6 -	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
7	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9	Laiks un papildfunkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukam, lai iestatītu taimeru vai funkcijas: Funkciju bloķēšana, Izlase, Karstums + pauze, Iestatīt + aiziet!. Jūs arī varat mainīt cepeša iekšējās temperatūras sensora iestatījumu.
10	Laika atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika atgādinājums.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
11 OK	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcija
- B. Diennakts laiku
- C. Karsēšanas indikators
- D. Temperatūra
- E. Funkcijas darbības laiks vai beigu laiks

Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija	Funkcija
	Laika atgādinājums	Funkcijas darbojas.
	Diennakts laiku	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darbības laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet \checkmark un \wedge vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Ierīce aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru ierīcē.
	Ātrās sakarsēšanas indikators	Funkcija darbojas. Tā samazina uzsilšanas laiku.
	Automātiskais svars	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + pauze	Funkcija darbojas.

5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Izīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot ierīci elektroīklam vai pieslēdzot to pēc elektrības padeves pārtraukuma, jāiestata valoda, displeja kontrasts, displeja spilgtums, kā arī diennakts laiks.

1. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu vērtību.

2. Apstipriniet ar OK.

5.3 Uzkaršēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju: Augš./
Apakškaršēšana — un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju: Ventilatora karšēšana (?) un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet \vee vai \wedge .

3. Nospiediet OK, lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot \leftarrow .

6.2 Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne





Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karšēšanas funkcijas	Ietver sarakstu ar karšēšanas funkcijām.
	Receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Pirolīze	Pirolīzes tīrīšana.
	Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu citus iestatījumus.



Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
☆	Speciālie	letver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.

Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
🕒	Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
🕒	Laika indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
°C>>	Ātrā uzsilšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkaršanās laiku.
🔊	Iestatīt + aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
🔥	Karstums + pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
🕒	Laika regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
🌑	Displeja kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
☀️	Displeja spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.
🇧🇷	Valoda	Iestata displeja valodu.
🔊	Skaņas signāla skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu un signālu skaļumu.
🎵	Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
🔊	Brīdinājuma/Kļūdas signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
🔊	Tīrīšanas asistents	Sniedz norādījumus tīrīšanas procesa laikā.
🔊	Tīrīšanas Atgādinājums	Atgādina, kad jāfira ierīce.
DEMO	Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
i	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
🔧	Rūpnīcas iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.

6.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Ventilatora karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Karstā gaisa + Tvaiks	Lai tvaicētu ēdienus. Izmantojiet šo funkciju, lai samazinātu ēdiena gatavošanas laiku un saglabātu vitamīnus un barības vielas pārtikas produktā. Atlasiet funkciju un iestatiet temperatūru starp 130 °C līdz 230 °C.
 Picas uzstādījumi	Picas vai pīrāga gatavošanai ar tvaiku.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Lēna cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventilatora kars. + tvaiks	Ceptu ēdienu pagatavošanai vienā cepeškrāsns līmenī. Enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Šī funkcija jāizmanto saskaņā ar gatavošanas tabulām, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas.
 ECO cepšana	Izmantojot šo funkciju gatavošanas laikā, tā ļauj optimizēt enerģijas patēriņu. Lai iegūtu vairāk informācijas par ieteiktajiem iestatījumiem, aplūkojiet gatavošanas tabulas ar attiecīgo funkciju (Turbo grilēšana).
 Saldēta pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku, piemēram, kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 Reģenerācija	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar trauku, virsējā kārtā nekļūst 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.

6.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Maizes cepšana	Lai ceptu maizi.
 Au Gratin	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Arī lai apaceptu un apbrūninātu produktus.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas uzbriedināšanai pirms cepšanas.
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu (piem., ābolu, plūmju, persiku) un dārzeņu, (piemēram, tomātu, cukīni, sēņu) žāvēšanai.
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

6.5 Karsēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Karsēšanas funkcijas.
3. Apstipriniet ar **OK**.

4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar **OK**.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar **OK**.

6.6 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

Lietojiet tikai ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Neļiejiet uzliesmojošas vai spirta šķidrumus ūdens atvilktnē.

1. Gatavojiet ēdienu atbilstošā ēdiena gatavošanas traukā.
2. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
3. Iepildiet ūdens atvilktnē 900 ml ūdens. Ūdens padeve pietiks apmēram 55 - 60 minūtēm.
4. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
5. Ieslēdziet ierīci.
6. Izvēlieties karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
7. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju Darbības laiks \rightarrow | vai Beigu laiks \rightarrow |.



Ja tvaika ģenerators ir tukšs, atskan skaņas signāls.

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

8. Deaktivizējiet ierīci.
9. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no tvertnes. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".



UZMANĪBU!

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

Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis.



BRĪDINĀJUMS!

Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras gatavošanas ar tvaiku, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

6.7 Indikators "Tvertne tukša"

Displejā redzams: Nepieciešams ūdens un atskan skaņas signāls, kad tvertne ir tukša un jāuzpilda.

Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Gatavošana ar tvaiku".

6.8 Indikators "Tvertne pilna"

Kad displejā parādās: Ūdens tvertne pilna, jūs varat izmantot gatavošanu ar tvaiku.

Kad tvertne ir pilna, atskan skaņas signāls.



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

6.9 Ūdens tvertnes iztukšošana

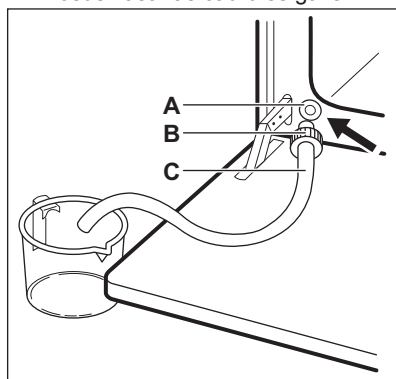


UZMANĪBU!

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārļiecinieties, ka ierīce ir atdzisusi.

Pēc gatavošanas ar tvaiku iztukšojiet ūdens tvertni.

1. Sagatavojiet nosusināšanas cauruli (C), kas iekļauta tajā pašā iepakojumā ar lietošanas pamācību. Uzlieciet savienotāju (B) uz viena no nosusināšanas caurules galiem.



2. Ievietojiet otro nosusināšanas caurules galu (C) konteinerā. Ielieciet

to zemākā pozīcijā nekā izvades vārsts (A).

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



Tvertnē var būt nedaudz ūdens, kad displejs rāda: Nepieciešams ūdens. Pagaidiet, līdz ūdens pārstāj plūst no ūdens izvades vārsta.

- Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.



Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.

6.10 Karsēšanas indikators

Kad aktivizējat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda


pieaugošo temperatūru. Kad temperatūra tiek sasniegta skaņas signāls atskan 3 reizes, josla mirgo un pēc tam pazūd.

6.11 Ātrās sakarsēšanas indikators

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.







Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet  3 sekundes. Uzkaršēšanas indikators mainās.

6.12 Atlikušais siltums

Kad izslēdzat ierīci, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Izmantojiet  , lai ieslēgtu funkciju. Piešpieties  vai  , lai iestatītu minūtes un OK, lai sāktu.
 Darbības laiks	Lai iestatītu darbības ilgumu (maks. 23 st. 59 min.).
 Beigu laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanas laiku (maks. 23 st. 59 min.).

Ja iestatāt laiku pulksteņa funkcijai, laika atskaite sākas pēc 5 sekundēm.






Ja izmantojat pulksteņa funkcijas: Darbības laiks, Beigu laiks, ierīce izslēdz sildelementus, kad pagājuši 90 % no iestatītā laika. Ierīce izmanto atlikušo siltumu, lai turpinātu gatavošanas procesu, līdz laiks būs pilnībā pagājis (3 - 20 minūtes).

7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Pirms funkciju izmantošanas: Darbības laiks, Beigu laiks, jums vispirms jāiestata karsēšanas funkcija un temperatūra. Ierīce automātiski izslēdzas. Varat izmantot funkciju: Darbības laiks un Beigu laiks vienlaicīgi, ja vēlaties automātiski aktivizēt un deaktivizēt ierīci noteiktā laikā vēlāk. Funkcija: Darbības laiks un Beigu laiks nedarbojas, izmantojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Piespiediet  vairākas reizes, līdz displejs parāda vajadzīgo pulksteņa funkciju un atbilstošo simbolu.
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.
4. Apstipriniet ar OK. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Ierīce atslēdzas. Displejā parādās paziņojums.
5. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.


7.3 Karstums + pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- iestatītajā temperatūra ir augstāka par 80 °C;
- Funkcija: Darbības laiks ir ieslēgta.

Funkcija: Karstums + pauze uztur pagatavoto ēdienu siltu 80 °C temperatūrā 30 minūtes. Funkcija aktivizējas pēc gatavošanas laika beigām.

Funkciju var aktivizēt un deaktivizēt izvēlnē: Pamata iestatījumi.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80 °C.
4. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + pauze.
5. Apstipriniet ar OK. Kad funkcijas laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls.



Funkcija paliek aktivizēta, ja pārslēdzaties uz citām karsēšanas funkcijām.

7.4 Laika regulēšana

Funkcija: Laika regulēšana funkcija liek karsēšanas funkcijai turpināt darbību pēc Darbības laiks beigām.



Attiecas uz visām karsēšanas funkcijām ar funkcijām ar Darbības laiks vai Automātisks svars. Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

1. Kad gatavošanas laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu. Displejā būs redzams paziņojums.
2. Nospiediet , lai ieslēgtu vai , lai atceltu.
3. Iestatiet funkcijas ilgumu.
4. Nospiediet OK.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Automātiskās programmas

Automātiskās programmas sniedz optimālus iestatījumus katram gaļas veidam vai citām receptēm.

- Gaļas programmas ar funkciju: Automātiskais svars (izvēlne: Receptes) — Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai to izmantotu, ir jāievada produkta svars.
- Gaļas programmas ar funkciju: Automāt. temp. sensors (izvēlne: Receptes) — Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai to izmantotu, jāievada cepeša iekšējā temperatūra. Kad programma beidzas, atskan skaņas signāls.
- Automātiskās receptes (izvēlne: Receptes) — Šī funkcija ēdienam izmanto iepriekš norādītas vērtības. Pagatavojiet ēdienu saskaņā ar recepti no šīs grāmatas.

Ēdieni ar funkciju: Automātiskais svars
Cūkas cepetis
Teļa cepetis
Sautēta gaļa
Medījuma cepetis
Jēra cepetis
Vesela vista
Vesels tītars
Vesela pīle
Vesela zoss
Ēdieni ar funkciju: Automāt. temp. sensors
Cūkas mugura
Liellopu gaļas cepetis
Skandināvu liellopu gaļa
Medījuma mugura
Jēra plecs, vidēji gatavs
Cāļa krūtiņa

Ēdieni ar funkciju: Automāt. temp. sensors

Vesela zivs

8.2 Receptes ar Automātiskās receptes

Šī ierīce piedāvā vairākas receptes, kuras varat izmantot. Receptes ir noteiktas un tās nav iespējams mainīt.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.
Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.
Apstipriniet ar **OK**.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti.
Apstipriniet ar **OK**.



Kad izmantojat funkciju: Manuāli, ierīce izmanto automātiskos iestatījumus. Tos var mainīt, tāpat kā izmantojot citas funkcijas.

8.3 Receptes ar Automātiskais svars

Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams norādīt produktu svaru.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.
Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.
Apstipriniet ar **OK**.
4. Izvēlieties funkciju: Automātiskais svars. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēlni.
5. Pieskarieties \wedge vai \vee , lai iestatītu produkta svaru. Apstipriniet ar **OK**. Automātiskā programma sāk darboties.
6. Svaru var jebkurā laikā mainīt.
Nospiediet \wedge vai \vee , lai mainītu svaru.

7. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

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

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

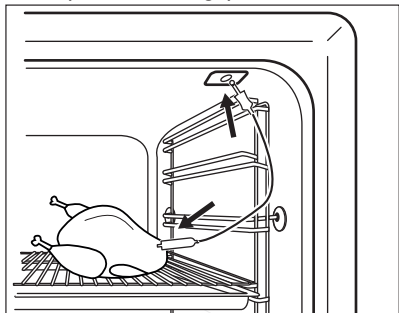


UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.





Gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam ligzdai.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensora smailo galu gaļas gabala vidū.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas cepeškrāsns augšpusē.




Izmantojot dažas programmas, pēc 30 minūtēm apgrieziet produktus uz otru pusi. Displejs rāda atlikušo laiku.

Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

4. Nospiediet un turiet nospiestu  vai  mazāk nekā 5 sekundes, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

Ierīce aprēķina aptuveno beigu laiku. Dažādiem ēdiena daudzumiem, cepeškrāsns temperatūras iestatījumiem (vismaz 120 °C) un darba režīmiem beigu laiks var atšķirties. Ierīce aprēķina beigu laiku aptuveni 30 minūšu laikā.

6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet .

Kad uzstādītā temperatūra sasniegta, atskan skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.

7. Pieskarities kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet temperatūras sensora spraudni no ligzdas un izņemiet gaļu no cepeškrāsns.

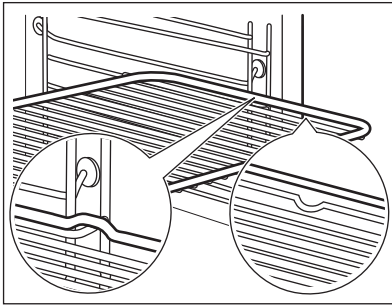


BRĪDINĀJUMS!
Ēdiena iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Iespējams gūt apdegumus. Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un spraudkontaktu.

9.2 Piederumu ievietošana

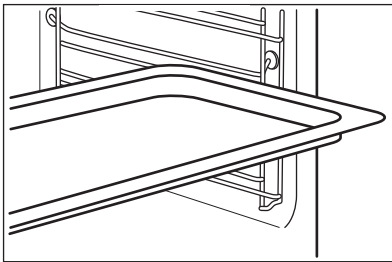
Restots plaukts:

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



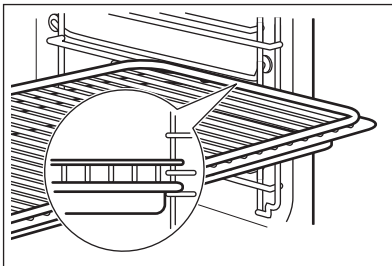
Cepamā pannā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

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



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

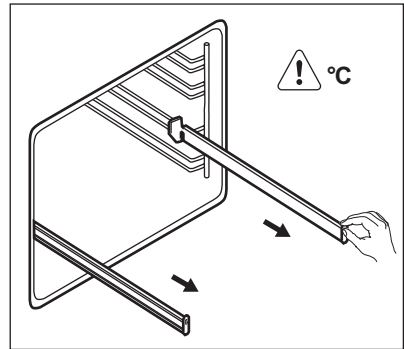
9.3 Teleskopiskās vadotnes

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

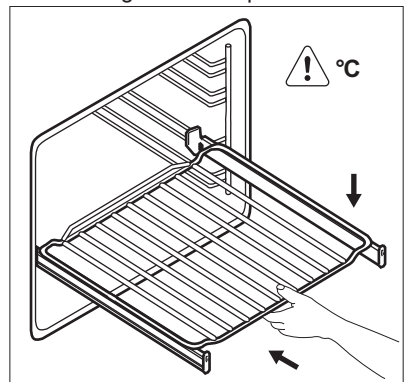
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var vieglāk ielikt un izņemt.

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

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



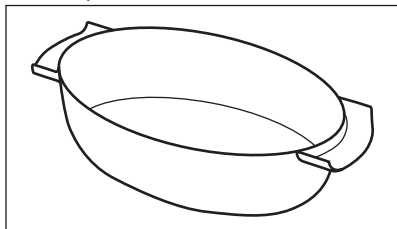
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

9.4 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

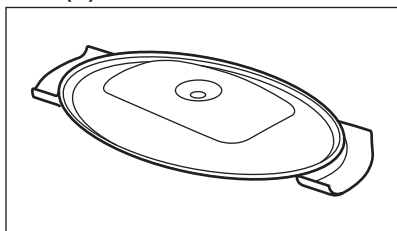
Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

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

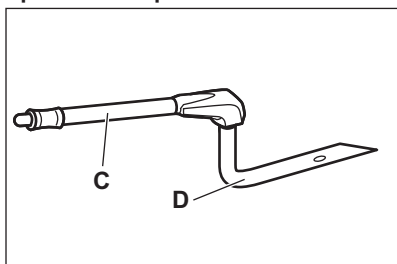
Stikla bļoda (A)



Vāks (B)

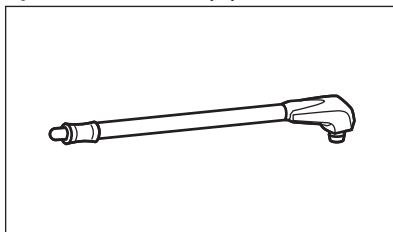


Sprausla un sprauslas caurule.

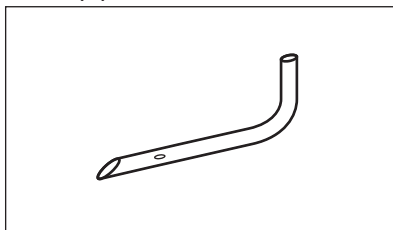


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

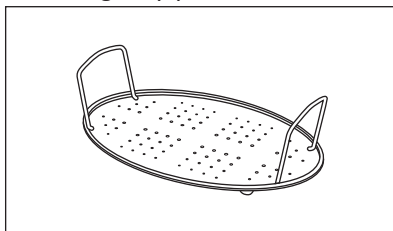
Sprauslas caurule (C)



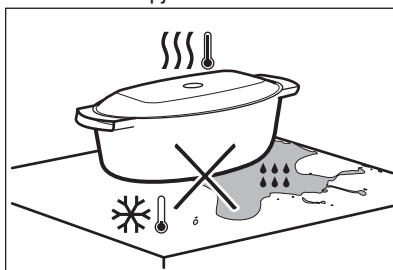
Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



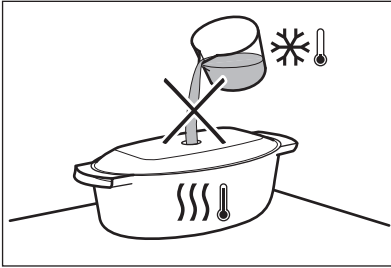
Tērauda grils (E)



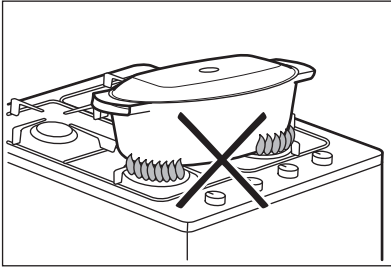
- Nelieciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



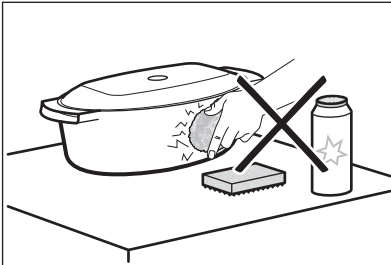
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku uz karstas plīts virsmas.



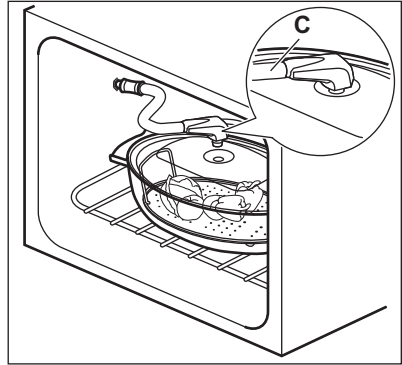
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



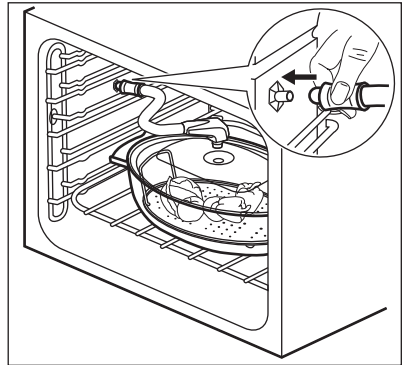
9.5 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

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

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskā cepamā trauka atverē.



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



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

4. Iestatiet cepeškrāsni uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

9.6 Tiešā gatavošana ar tvaiku

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



UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.

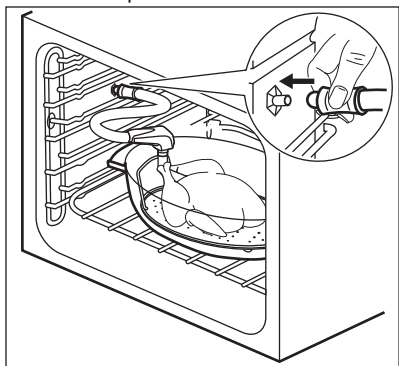
**BRĪDINĀJUMS!**

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



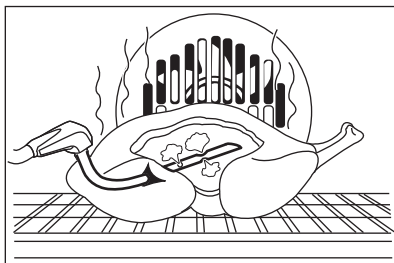
Sprauslas šļūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

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



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

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




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

10. PAPILDFUNKCIJAS



10.1 Izlase

Jūs varat saglabāt savus izlases iestatījumus, piemēram, darb. laiku, temperatūru vai karsēšanas funkciju. Tie pieejami izvēlnē: Izlase. Var saglabāt 20 programmas.

Programmas saglabāšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
3. Pieskarities atkārtoti , līdz displejā būs redzams: **SAGLABĀT**.
4. Apstipriniet ar **OK**.

Displejā būs redzama pirmais brīvais atmiņas stāvoklis.

5. Apstipriniet ar **OK**.
 6. Ievadiet programmas nosaukumu. Sāk mirgot pirmais burts.
 7. Pieskarities  vai , lai mainītu burtu.
 8. Nospiediet **OK**. Sāk mirgot nākamais burts.
 9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.
 10. Nospiediet un turiet nospiestu **OK**, lai saglabātu.
- Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais

atmiņas stāvoklis, pieskarieties \checkmark vai \wedge un nospiediet OK, lai pārrakstītu esošo programmu.

Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt prog. nosaukumu.

Programmas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties izvēlni: Izlase.
3. Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties savas izlases nosaukumu.
5. Apstipriniet ar OK.

Nospiediet \star , lai atvērtu izvēlni: Izlase.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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

i Ja darbojas Pirolīzes tīrīšanas funkcija, durvis nobloķējas automātiski. Pieskaroties jebkuram simbolam, displejā parādās paziņojums.

1. Lai ieslēgtu displeju, pieskarieties $\textcircled{1}$.
2. Pieskarieties vienlaicīgi $\textcircled{1}$ un \star , līdz displejā redzams paziņojums.

Lai atslēgtu Bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšana

Šī funkcija neļauj nejauši nomainīt silidīšanas funkciju. Funkciju var aktivizēt tikai tad, kad ierīce darbojas.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.
3. Nospiediet $\textcircled{1}$ vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju bloķēšana.
4. Apstipriniet ar OK.

i Ja darbojas Pirolīzes tīrīšanas funkcija, durvis tiek bloķētas, un displejā parādās atslēgas simbols.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet $\textcircled{1}$. Displejā parādās paziņojums. Nospiediet $\textcircled{1}$ vēlreiz un tad OK, lai apstiprinātu.

i Izslēdzot ierīci, izslēdzas arī funkcija.

10.4 Iestatīt + aiziet!

Funkcija ļauj iestatīt karsēšanas funkciju (vai programmu) un izmantot to vēlāk, tikai vienreiz pieskaroties kādam simbolam.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet $\textcircled{1}$ vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darbības laiks.
4. Iestatīt laiku.
5. Nospiediet $\textcircled{1}$ vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.

Pieskarieties kādam simbolam (izņemot $\textcircled{1}$), lai ieslēgtu funkciju: Iestatīt + aiziet!. Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija.

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

i

- Funkciju bloķēšana ir aktīva, kad darbojas karsēšanas funkcija.
- Izvēlne: Pamata iestatījumi ļauj jums ieslēgt un izslēgt funkciju: Iestatīt + aiziet!.

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums, temperatūras sensors, Beigu laiks, Darbības laiks.

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

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 karsēšanas funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un tipiskām ēdienu temperatūrām;

simbolam (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;

- ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt funkciju: Laika atgādinājums; kad 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.

10.8 Drošības termostats

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

11.2 Vispārēja informācija

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

- Pēc katras ierīces lietošanas reizes noīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

11.3 Kūku cepšana

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

11.4 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenofīrāmi traipi.

11.5 Gatavošanas laiki

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

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

11.6 Gatavošanas un cepšanas tabula

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smiļšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restoļā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Biskvītkūka	170	2	150	2	40 - 50	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Uz cepamās plātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos ¹⁾	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās plātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās plātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uz cepamās plātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās plātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās plātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu ¹⁾	170	1	160	2 (kreisais un labais)	30 - 50	20 cm kūku veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bulciņas ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļais pīrāgs ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Kannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Stilbs
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesels
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

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

11.7 Grilēšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	Daudzums (kg)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Liellopu gaļas steiki	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Zivs fileja	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

11.8 Infratermiskā grilēšana

Liellopu gaļa

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

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

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

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

Putnu gaļa

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

Zivs

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

11.9 Ventilatora kars. + tvaiks

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

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

11.10 Lēna 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 cūkas 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. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu 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: Lēna cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Teļa cepetis	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.11 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1.0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgriezta apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1.0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0.5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

11.12 Konservēšana

- 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 par sešām viena litra burciņām.
- 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.

11.13 Žāvēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsnī, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeņi

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

Augļi

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

11.14 Karstā gaisa + Tvaiks**Kūkas un smalkmaizītes**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Saldas maizītes ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

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

Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls	1.0	210	45 - 50	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - vidēji izcepts	1.0	200	55 - 65	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts	1.0	190	65 - 75	2	Uz restota plaukta
Jēra gaļa	1.0	175	110 - 130	2	Stilbs
Vista	1.0	200	55 - 65	2	Vesela
Tītars	4.0	170	180 - 240	2	Vesela
Pīle	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Vesela
Zoss	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Vesela
Trusis	-	170 - 180	60 - 90	2	Sadalīts gabalos

Zivs.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Forele	1.5	180	25 - 35	2	3-4 zivis
Tuncis	1.2	175	35 - 50	2	4-6 filejas
Heks	-	200	20 - 30	2	-

11.15 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā

Izmantojiet funkciju: Karstā gaisa + Tvaiks.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brokoļi, ziedkopas	130	20 - 25	2
Baklažāns	130	15 - 20	2
Ziedkāposti, ziedkopas	130	25 - 30	2
Tomāti	130	15	2
Sparģeļi, balti	130	25 - 35	2
Sparģeļi, zaļi	130	35 - 45	2
Cukīni, šķēlītēs	130	20 - 25	2
Burkāni	130	35 - 40	2
Fenhelis	130	30 - 35	2
Kolrābis	130	25 - 30	2
Paprika, strēmeles	130	20 - 25	2
Seleriju šķēlītēs	130	30 - 35	2

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis	130	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	130	25 - 35	2
Kasseler (žāveta cūkas mugura)	130	80 - 100	2

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele	130	25 - 30	2
Laša filejas	130	25 - 30	2

Piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rīsi	130	35 - 40	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	130	50 - 60	2
Vārīti kartupeļi, daiviņās	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.16 Picas uzstādījumi



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Pica (plāna garoza)	200 - 220	15 - 25	1	Uz cepamās palātes
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	200 - 220	20 - 30	1	Uz cepamās palātes
Mini pica	200 - 220	15 - 20	1	Uz cepamās palātes
Ābolkūka	150 - 170	50 - 70	1	20 cm kūku veidnē
Plātsmaize	170 - 190	35 - 50	1	26 cm kūku veidnē
Sīpolu pīrāgs	200 - 220	20 - 30	2	Uz cepamās palātes

11.17 Reģenerācija



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautējums/Sacepums	130	15 - 25	2
Makaroni un mērce	130	10 - 15	2
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni)	130	10 - 15	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	130	10 - 15	2
Gaļa	130	10 - 15	2
Dārzeni	130	10 - 15	2

11.18 Maizes cepšana



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Baltmaize	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Maizīte	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Rudzu maize	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Uz cepamās paplātes

11.19 Temperatūras sensora tabula

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

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Zaķis	70 - 75
Forele/jūras plaudis	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta 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 iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.
- Nosusiniet cepeškrāsni, kad tās tilpne pēc lietošanas ir slapja.

12.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

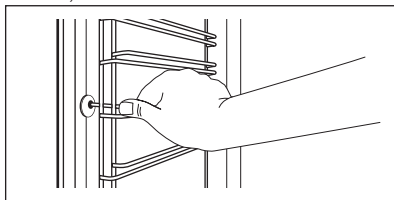


Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

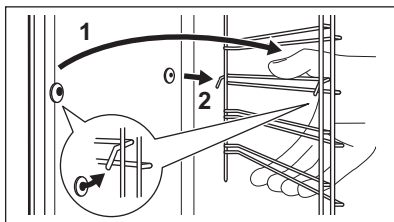
12.3 Plauktu balstu

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.


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




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




Uzstādiēt plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

-  Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.4 Pirolīze


-  **UZMANĪBU!** Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

-  **UZMANĪBU!** Pirms palaizat tīrīšanas ciklu, pārlicinieties, ka ūdens tvertne ir tukša. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".

-  **Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:**

- ja neizņemāt no kontaktligzdas temperatūras sensora spraudni.
- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis.

Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.


-  **UZMANĪBU!** Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas funkcija: Pirolīze. Tas var sabojāt ierīci.


1. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
2. Ieslēdziet ierīci un galvenajā izvēlnē izvēlieties funkciju: Pirolīze. Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Iestādiet tīrīšanas procedūras ilgumu:


Papildu	Apraksts
Ātri	1 st., ja ierīce ir tikai nedaudz netīra;


Normāli	1 st. 30 min., ja ierīce ir vidēji netīra;
Intensīvi	2 st. 30 min., ja ierīce ir ļoti netīra.

4. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.


-  Uz sākot pirolītisko tīrīšanu, ierīces durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas.


-  Lai pārtrauktu pirolītisko tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet ierīci.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Pēc funkcijas veikšanas ierīce ir ļoti karsta. Ļaujiet tai atdzist. Var būt apdegumus.

-  Kad funkcija beidz darbību, durvis paliek bloķētas līdz atdzišanas fāzes beigām. Dažas ierīces funkcijas nav pieejamas atdzišanas fāzes laikā.

12.5 Ūdens tvertnes tīrīšana

-  **BRĪDINĀJUMS!** Nelejiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas cikla laikā.

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

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

Ūdens tipi

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

KAĻĶA DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO (PASAULES VESELĪBAS ORGANIZĀCIJAS) DATIEM

Kaļķa nosēdumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(Franču pakāpēs)	(Vācu pakāpēs)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Salds vai mīksts	75 cikli – 2,5 mēneši
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Vidēji ciets	50 cikli – 2 mēneši
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Ciets vai kaļķains	40 cikli – 1,5 mēnesis
virs 180 mg / l	virs 18	virs 10	Ļoti ciets	30 cikli – 1 mēnesis

1. Uzpildiet ūdens tverti ar 850 ml ūdens un 50 ml citronskābes (piecas tējkarotes). Izslēdziet cepeškrāsni un gaidiet aptuveni 60 minūtes.
 2. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Karstā gaisa + Tvaiks. Iestatiet temperatūru 230 °C. Atslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
 3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Karstā gaisa + Tvaiks. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet to pēc 10 minūtēm.
- Ļaujiet tai atdzist un tad iztukšojiet tvertnes saturu. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".
4. Izskalojiet ūdens tvertni un notīriet ar drānu atlikušās kaļķa nogulsnes cepeškrāsni.
 5. Izfīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamlīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

12.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar četriem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var noņemt, lai tos notīrītu.



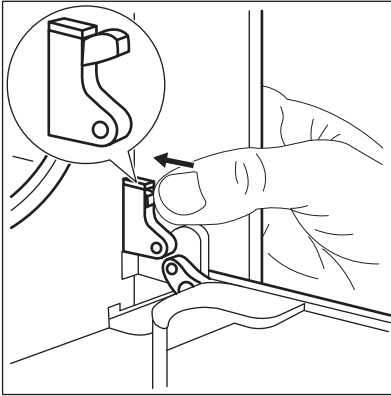
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



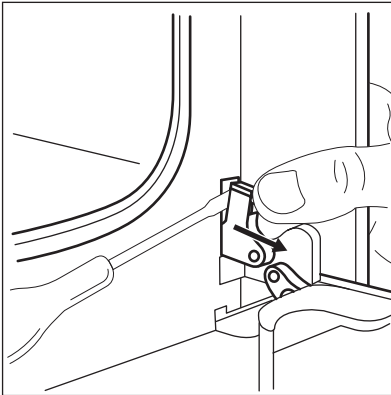
UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

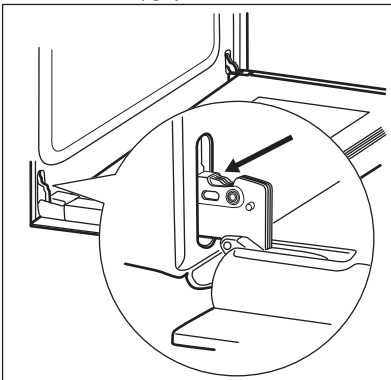
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiat eņģi pa labi no durvīm.
2. Piespiediet pievelkošo detaļu, līdz tā virzās atpakaļ.



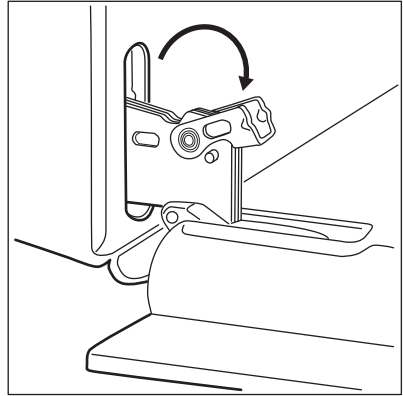
3. Pieturiet piespiesto detaļu ar vienu roku. Ar otru roku, izmantojot skrūvgriezi, paceliet un pagrieziet labās puses eņģu sviru.



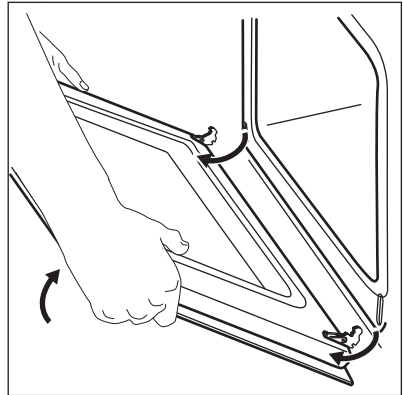
4. Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.



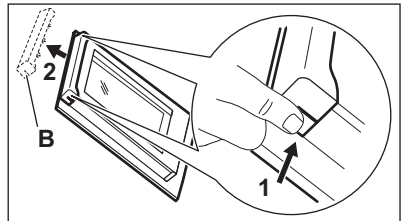
5. Paceliet un pagrieziet kreiso eņģu sviru.



6. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

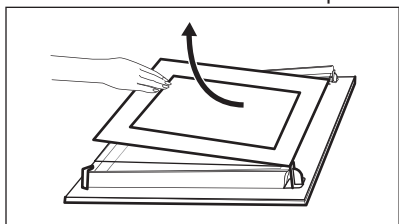


7. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
8. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz tekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



9. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
10. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi

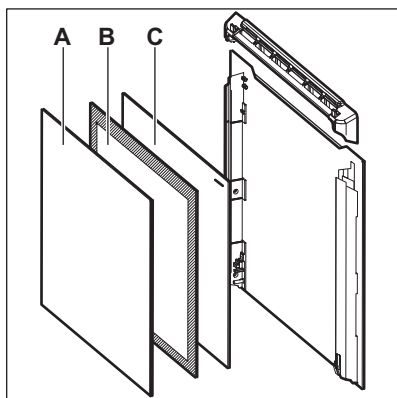
izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



11. Notīriet stikla paneļus ar ziepjuūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

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

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

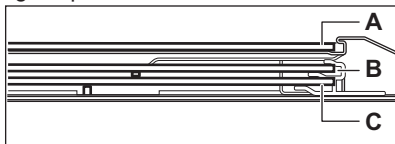


13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



12.7 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tīlnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsegu un tīlnes bojājumus.



BRĪDINĀJUMS!

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



UZMANĪBU!

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

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

Aizmugurējā lampa

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

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai izslēgt.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienots strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Cepeškrāsnī ir ūdens.	Tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Izslēdziet cepeškrāsni un savāciet ūdeni ar lupatu vai sūkli.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens rezervuāru.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Kaļķakmens nobloķējis atveri.	Pārbaudiet tvaika ieplūdes atveri. Notīriet kaļķakmeni.
Ūdens rezervuāra iztukšošanai ir nepieciešamas vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika ieplūdes atveres tek ūdens.	Cepeškrāsnī ir kaļķakmens nogulsnes.	Iztīriet ūdens tvertni. Skatiet sadaļu "Ūdens rezervuāra tīrīšana".
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

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.

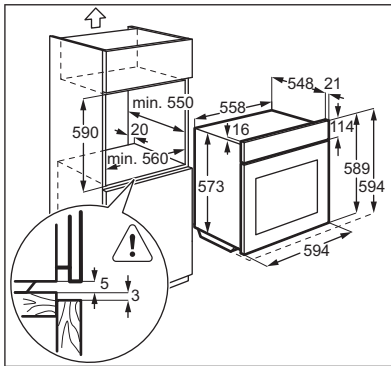
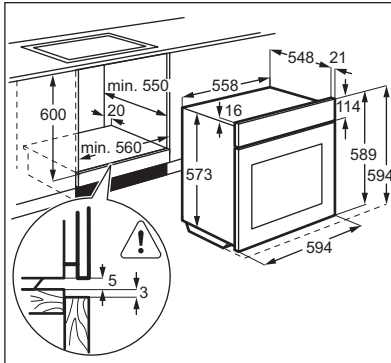
Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. UZSTĀDĪŠANA

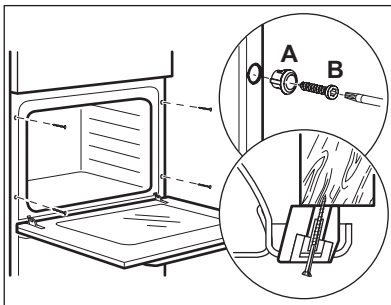


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Iebūvēšana



14.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



14.3 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

14.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai:

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

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

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

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

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC6851AOX
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	40.3 kg

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

15.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārļiecinieties, 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 cepeškrāsns.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažām karsēšanas funkcijām, ja ir aktivizēta programma ar laika izvēli Darbības laiks vai Beigu laiks, un gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, sildelementi automātiski izslēdzas par 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.

Jūs varat atkal ieslēgt lampu, bet tādējādi samazināsiet sagaidāmais enerģijas ietaupījums.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867339151-A-352016

