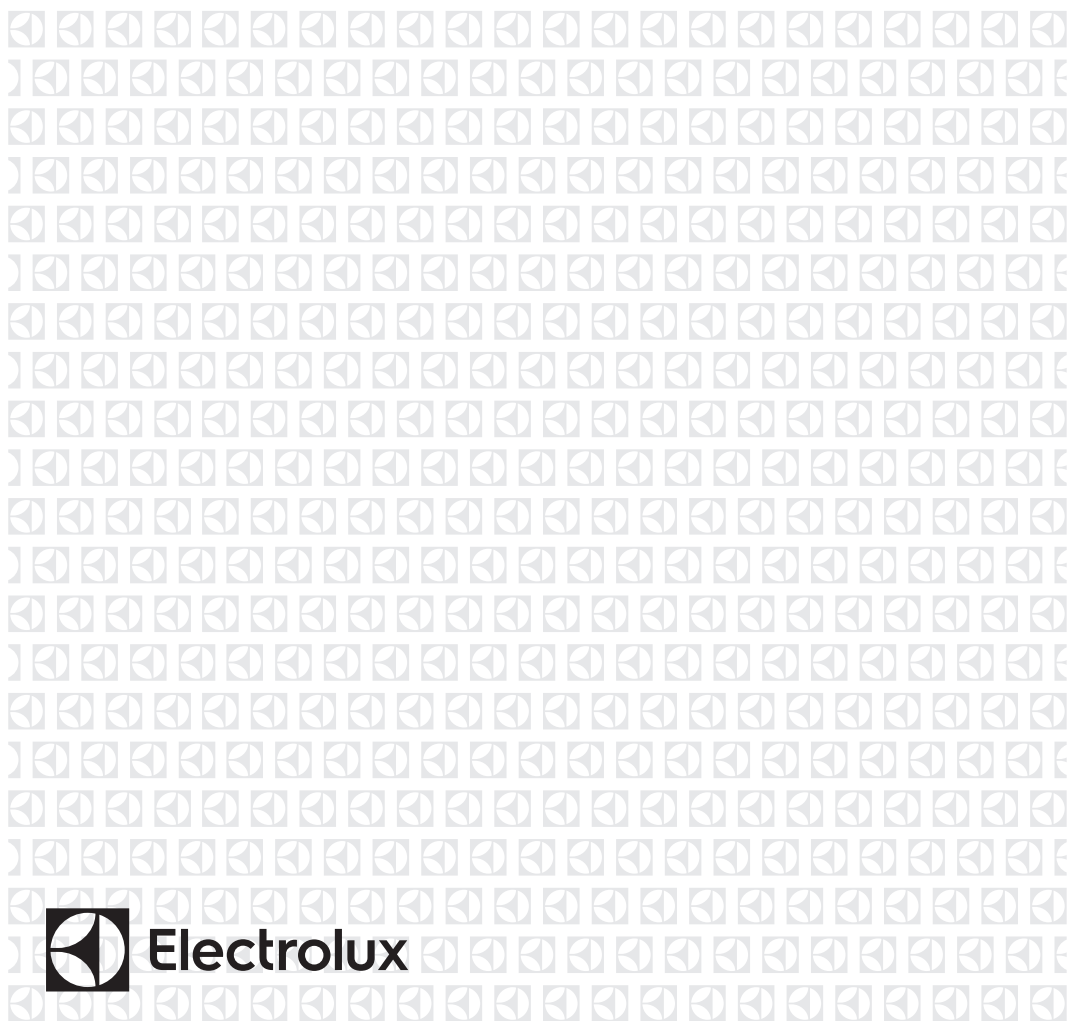


Electrolux

Lietošanas instrukcija

LV

CombiSteam Pro
Cepeškrāsns
EOB9851Z0Z



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	24
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	25
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	25
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	28
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	29
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	57
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	61
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	64

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns 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.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto temperatūras sensoru.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 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 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.

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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc

uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktgizda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- 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 darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas

vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļējiet 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 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 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrofikla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus 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 elektrofikla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

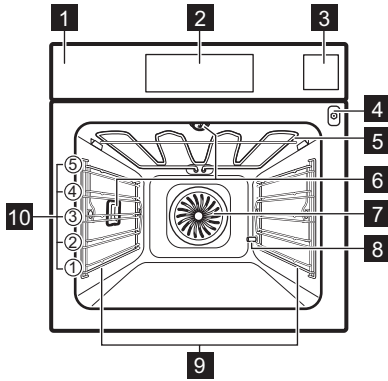
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

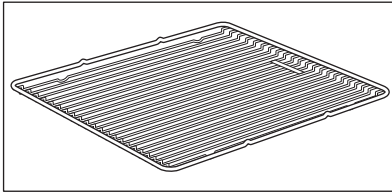
3.1 Kopskats



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

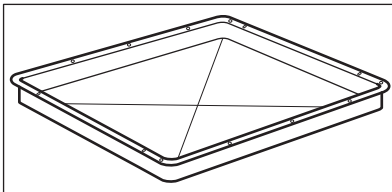
3.2 Piederumi

Restots plaukts



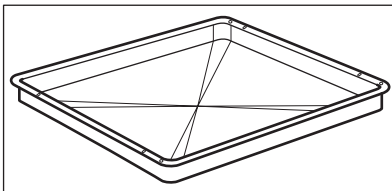
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



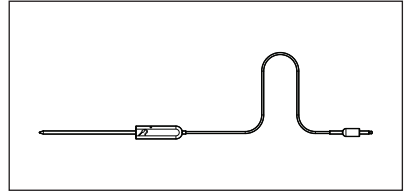
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



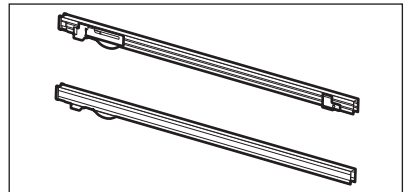
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors

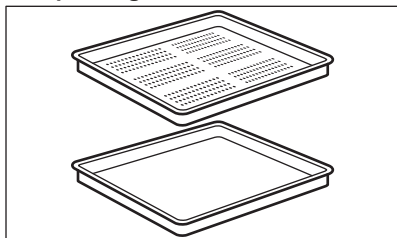


Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.

Teleskopiskās vadotnes

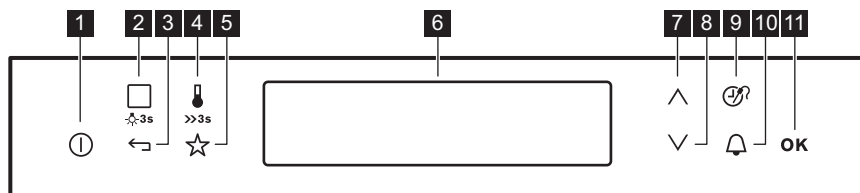


Plauktiem un paplātēm.

Komplekts gatavošanai ar tvaiku






Viens neperforēts un viens perforēta pārtikas trauks.

Gatavojot ar tvaiku, tvaika komplekts kondensēto ūdeni ļauj novadīt no ēdiena. Lietojiet to, lai pagatavotu ēdiena, kas gatavošanas laikā nedrīkst atrasties ūdenī (piem., dārzeņus, zivs gabalus, vistas krūtiņas). Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

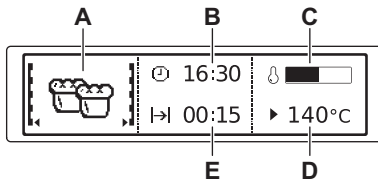
4. VADĪBAS PANELIS**4.1 Elektronisks programmētājs**

Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
2	Karsēšanas funkcijas vai VarioGuide	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: VarioGuide. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas funkcijas, VarioGuide. 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 at-lase	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.


Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
7 	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9 	Laiks un papild-funkcijas	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.
11 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.





4.2 Displejs



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

Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija	Funkcija
	Laika atgādinājums	Funkcijas darbojas.
	Diennakts laiks	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  un  vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Ierīce aprēķina gatavošanas laiku.

Simbols		Funkcija
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru ierīcē.
	Ātrās sakarsēšanas indikators	Funkcija darbojas. Tā samazina uzsilšanas laiku.
	Automātisks svars	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + pauze	Funkcija darbojas.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

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.

5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot ierīci elektrotīklam 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 Ūdens cietības līmeņa iestatīšana

Kad pieslēdzat ierīci elektrotīklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.

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

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 testeri, 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: Pamata iestatījumi.

Testeris	Ūdens cietība
<input type="text"/>	1
<input type="checkbox"/>	

Testeris	Ūdens cietība
<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4

Melnie kvadrāti tabulā atbilst sarkanajiem kvadrātiem uz testera.

Jūs varat mainīt ūdens cietības līmeni izvēlnē: Pamata iestatījumi / Ūdens cietība.

Pēc elektrības padeves pārtraukšanas ūdens cietība nav jāiestata no jauna.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

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

6.2 Izvēlņu pārskats


Galvenā izvēlne

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	Karsēšanas funkcijas	Ietver sarakstu ar karsēšanas funkcijām.
	SousVide gatavošana	Ietver karsēšanas funkciju un automātisko programmu sarakstu.
	Receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
	Tīrīšana	Ietver tīrīšanas programmu sarakstu.
	Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu citus iestatījumus.
	Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.














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



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

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Lietojums
	VarioGuide	Ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdienu izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.




Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Simbols	Apakšizvēlne	Apraksts
	Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
	Laika indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
	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.
	Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības līmeni (1 - 4).
	Tīrīšanas atgādinājums	Atgādina, kad jātīra ierīce.
	Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
	Rūpnīcas iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.





6.3 Apakšizvēlne: SousVide gatavošana

Šī tehnika sakņojas Sous-vide tehnoloģijā, kas franciski nozīmē "zem


vakuuma". Nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā.

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	SousVide gatavošanas režīms	Izmanto tvaiku gaļas, zivju, jūras velšu, dārzeņu un augļu gatavošanai. Iestatiet temperatūru 50 °C – 95 °C.
	SousVide receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
	SousVide VarioGuide	Ietver ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdienu izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.


6.4 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Tīrīšana ar tvaiku	Ierīces tīrīšanas procedūra, kad tā ir nedaudz netīra un nepiededzināta vairākas reizes.
	Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
	Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.
	Tīrīšana ar tvaiku Plus	Piekaltušu netīrumu tīrīšanas procedūra, izmantojot cepeškrāsns tīrīšanas funkciju.




6.5 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.







Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Picas uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai 1 plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Lēna cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Gatavošanai un cepšanai 1 cepeškrāsns līmenī.
 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.
 Turbo grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem 1 cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
 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	Enerģijas taupīšanai cept un arī pagatavojot ceptus ēdienu traukos 1 cepeškrāsns līmenī. Šī funkcija tika izmantota, lai noteikti energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Arī lai apceptu un apbrūninātu produktus.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Gatavošana ar mitrumu	Jūs varat izvēlēties kādu no trim manuālās gatavošanas funkcijām ar dažādiem mitruma līmeņiem. Šīs funkcijas apvieno tvaiku un karstu gaisu. Tās aptver gatavošanu ar dažādiem tvaika līmeņiem.


Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Tikai tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu vai zivju tvaicēšanai.

Apakšizvēlne: Gatavošana ar mitrumu

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Mitrums zems	Šī funkcija ir piemērota gaļai, putnu gaļai, cepeškrāsns ēdieniem un sautējumiem terīnē. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga ar kraukšķīgu virsmu.
 Vidējs mitrums	Šī funkcija ir piemērota sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas pagatavošanai. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga ar kraukšķīgu virsmu, bet rauga mīklas produktiem ir kraukšķīga un spīdīga virsma.
 Mitrums augsts	Šī funkcija ir piemērota smalku ēdienu, piemēram, olu krēmu, pirāgu, teriņu un zivju pagatavošanai.


6.6 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Lietojums
 Siltuma saglabāšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus, piemēram, marinētos dārzeņus.
 Kaltēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu (piem., ābolu, plūmju, persiku) un dārzeņu, (piemēram, tomātu, cukīni, sēņu) žāvēšanai.
 Jogurta funkcija	Izmantojiet šo funkciju jogurta pagatavošanai. Lampa šai funkcijai ir izslēgta.
 Mīklas raudzēšana	Tvaika mitrināšana uzlabo un paātrina mīklas rūgšanu, novēršot virsmas izžūšanu un saglabājot mīklu elastīgu.


Karsēšanas funkcija	Lietojumus
 Regenerācija	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku novērš virsmas izžūšanu, pievada siltumu saudzīgā un vienmērīgā veidā, atjauno garšu un aromātu kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.





6.7 Apakšizvēlne: VarioGuide

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras veltes


Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju pirkstiņi
	Plāna zivs fileja
	Bieza zivs fileja
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs
	Vesela zivs, tvaicēta
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Forele	
Lasis	Laša fileja
	Lasis, vesels
Garneles	Garneles, svaigas
	Garneles, saldētas
Divvāku gliemeži	-










Pārtikas kategorija: Putnu gaļa




Ēdiens	
Cāļa krūtiņa	-
Cāļa krūtiņa 	-

Ēdiens	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vārīta vistas krūtiņa
	Vista, 2 puses
	Vesela vista 
Vesela pīle 	-
Vesela zoss 	-
Vesels tītars 	-

Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Liellopa gaļa	Vārīts liellops
	Sautēta gaļa 
	Gaļas rulete

Ēdiens	
Liellopu gaļas cepetis	Pusjēla
	Pusjēla 
	Vidēja
	Vidēja 
	Labi izcepta
	Labi izcepta 
Skandināvu liellopu gaļa	Pusjēla 
	Vidēja 
	Labi izcepta 
Cūkgaļa	Cūkgaļas sardelītes
	Cūkgaļas ribiņas
	Cūkas stilbs, iepr.pagat.
	Cūkas cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas mugura 
	Cūkas mugura, kūpināta
	Cūkas mugura, apvārīta
	Cūkas kakls
	Cūkas plecs
	Cūkas cepetis 
	Vārīts šķiņķis
Teļa gaļa	Teļa locītava
	Teļa mugura
	Teļa cepetis 

Ēdiens	
Jēra gaļa	Jēra kāja
	Jēra cepetis 
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
Medījums	Jēra plecs, vidēji gatavs 
	Zaķis
	<ul style="list-style-type: none"> • Zaķa kāja • Zaķa mugura • Zaķa mugura 
	Stirnas/brieža gaļa
	<ul style="list-style-type: none"> • Brieža gurns • Stirnas/brieža mugura
	Medījuma cepetis 
	Medījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns ēdieni

Ēdiens	
Lazanja	-
Lazanja/Kannello-ni, saldēti	-
Makaroni	-
Kartupeļu sacepums	-
Dārzeņu sacepums	-
Saldie ēdieni	-

**Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais
atvērtais pīrāgs**

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Amerikāņu pica, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, saldētas
Bagešu sacepums	-
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sāļš	-
Quiche Lorraine	-
Pikantais pīrāgs	-

Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklāta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu pīrāgs	-
Siera kūka, trauks	-
Brioši	-
Madeiras kūka	-
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu kūka	-
Mufini	-
Konditorejas izstrādājumi	-

Ēdiens	
Konditorejas izstrādājumi	-
Krēm kūkas	-
Kārtainās mīklas maizīte	-
Eklēri	-
Mandeļcepumi	-
Smilšu mīklas cepumi	-
Ziemassvētku pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-
Kūka uz paplātes	Biskvītmīkla
	Rauga mīkla
Siera kūka, paplāte	-
Brauniji	-
Ruletes	-
Rauga kūka	-
Drumstalu maize	-
Cukura kūka	-
Pīrāga pamatne	Smilšu mīkla, pīrāga pamatne
	Biskvītkūkas maisījuma pīrāga pamatne
Augļu kūka	Smilšu mīklas vaļējais augļu pīrāgs
	Biskvītkūkas maisījuma vaļējais augļu pīrāgs
	Rauga mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/bulciņas

Ēdiens	
Bulciņas	Bulciņas
	Maizītes, pusfabrikāti
	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Bagete	Bagete, pusfabrikāts
	Bagete, saldēta
Maize	Kliņģeris
	Baltmaize
	Rauga briedināšana
	Brūnā maize
	Rudzu maize
	Pilngraudu maize
	Neraudzēta maize
Saldēti tīti miltu produkti	

Pārtikas kategorija: Dārzeni

Ēdiens	
Brokoļi, ziedkopas	-
Brokoļi, veseli	-
Ziedkāposti, ziedkopas	-
Ziedkāposti, veseli	-
Burkāni	-
Cukīni, šķēlītēs	-
Sparģeļi, zaļie	-
Sparģeļi, baltie	-
Paprikas sloksnes	-
Spināti, svaigi	-
Puravu gredzeni	-

Ēdiens	
Zaļās pupas	-
Sēņu šķēlītes	-
Nolobīti tomāti	-
Briseles kāposti	-
Selerija, kubiņos	-
Zirņi	-
Baklažāns	-
Fenhelis	-
Artišoki	-
Bietes	-
Melnā sakne	-
Kolrābju sloksnes	-
Baltās kāršu pupas	-
Virziņkāposti	-

Pārtikas kategorija: Olu krēms/terīnes

Ēdiens	
Olu sacēpums (omlete)	-
Karamelizēts pīrāgs	-
Terīnes	-
Olas	Mīksti novārītas olas
	Vidēji novārītas olas
	Cieti novārītas olas
	Ceptas olas

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-

Ēdiens	
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu pankūkas	-
Vārīti kartupeļi, daiviņās	-
Vārīti kartupeļi	-
Kartupeļi mundierī	-
Kartupeļu klimpas	-
Maizes klimpa	-
Rauga mīklas klimpas, sāļas	-
Rauga mīklas klimpas, saldas	-
Rīsi	-
Svaigi Tagliatelle makaroni	-
Polenta	-



Kad nepieciešams mainīt ēdiena svaru vai temperatūru, izmantojiet \wedge vai \vee , lai iestatītu jaunas vērtības.

6.8 Apakšizvēlne: SousVide VarioGuide

Pārtikas kategorija	Ēdiens
Zivs/Jūras veltes	Jūras asara fileja
	Akmeņasara fileja
	Menca
	Foreles fileja
	Laša fileja
	Ķemmes gliemene
	Divvāku gliemeži ar čaulu
	Garneles bez čaulas
Astoņkājis	
Putnu gaļa	Vistas krūtiņa, bez kauliem
	Pīles krūtiņa, bez kauliem
	Tītara krūtiņa, bez kauliem
Gaļa	Liellopa gaļa <ul style="list-style-type: none"> • Liellopa fileja, vidēja • Liellopa fileja, labi izcepta
	Jēra gaļa <ul style="list-style-type: none"> • Jēra gaļa, vidēja • Jēra gaļa, labi izcepta
	Medījums <ul style="list-style-type: none"> • Meža cūka • Trusis, bez kauliem

Pārtikas kategorija	Ēdiens
Dārzeni	Burkāni
	Cukīni, šķēlītēs
	Sparģeļi, zaļie
	Sparģeļi, baltie
	Paprikas sloksnes
	Puravu gredzeni
	Selerijas sakne
	Selerija
	Baklažāns
	Fenhelis
	Artišoku sirdis
	Kartupeļi
	Ķirbis
Augļi	Āboli
	Bumbieri
	Persiki
	Nektarīni
	Plūmes
	Ananāss
	Mango

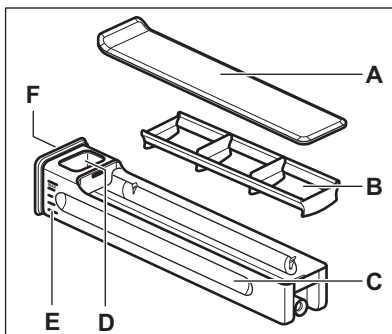
6.9 Karsēšanas funkcijas aktivizēšana

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**.



Ja netiek mainīti noklusējuma iestatījumi, ierīce sāk darboties automātiski.

6.10 Ūdens atvilktnē



- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnes korpuss
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējā poga


tiek sasniegta skaņas signāls atskan 3 reizes, josla mirgo un pēc tam pazūd.

6.14 Ātrās sakarsēšanas indikators

Šī funkcija samazina uzsilšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdianu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.







Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet  trīs sekundes. Uzkarsēšanas indikators mainās.

6.15 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Izmantojiet  , lai ieslēgtu funkciju. Piešpiediet  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 \wedge vai \vee , 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.



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 \leftrightarrow , lai atceltu.
3. Iestatiet funkcijas ilgumu.
4. Nospiediet OK.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 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.

8.2 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.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

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

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



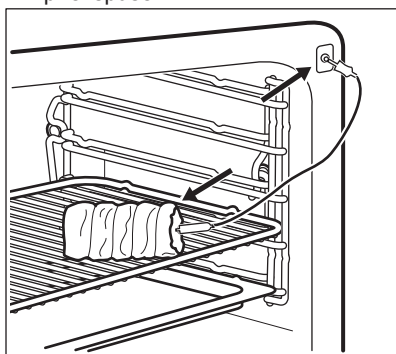
UZMANĪBU!

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 ierīces priekšpusē.



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

4. Nospiediet un turiet nospiestu \wedge vai \vee mazāk nekā 5 sekundes, lai iestatītu cepeša 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 \mathcal{P} .

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

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



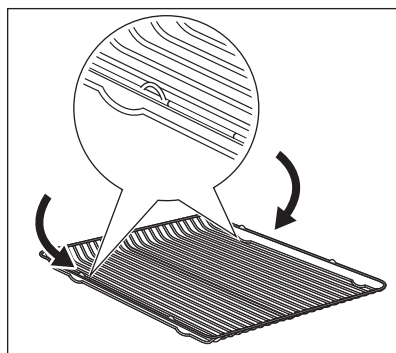
BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras sensors ir karsts. Iespējams gūt apdegumus. Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un spraudkontaktu.

9.2 Piederumu ievietošana

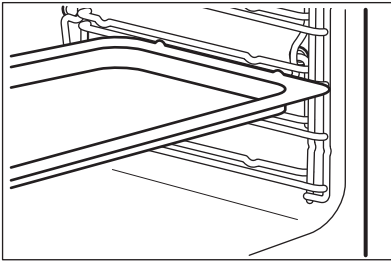
Restots plaukts:

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



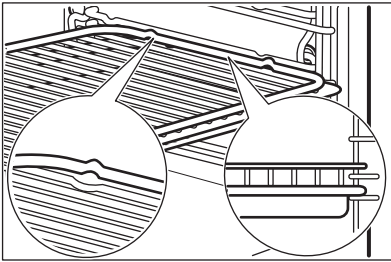
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

iebīdiet cepešpannu starp plaukta balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

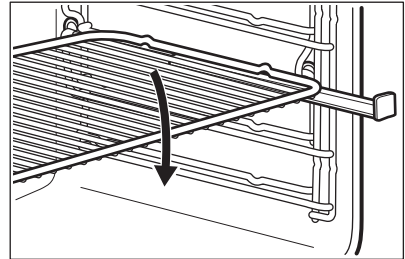
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

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

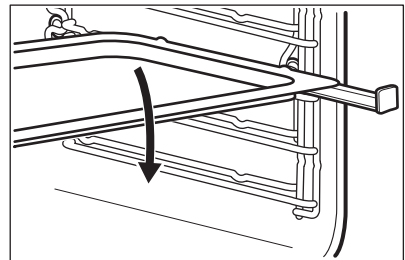


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



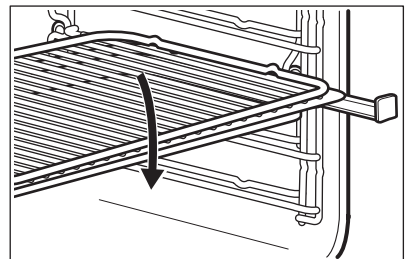
Cepamā paplāte vai cepamā panna:

Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Uzlieciet restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.








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, pieskarities  vai  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 , lai atvērtu izvēlni: Izlase.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana


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



1. Lai ieslēgtu displeju, pieskarities .
2. Pieskarities vienlaicīgi  un , līdz displejā redzams paziņojums.

Lai atslēgtu Bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšana

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

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



Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet . Displejā parādās paziņojums. Nospiediet  vēlreiz un tad OK, lai apstiprinātu.



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  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darbības laiks.
4. Iestatīt laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.

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


Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

-  • 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 - 230	5.5

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

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:

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 pieskarieties 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.

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

11.2 Padomi par cepeškrāns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma saglabāšana

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties uzturēt siltu ēdienu.

Temperatūra regulējas automātiski līdz 80 °C.

Trauku uzsildīšana

Lai uzsildītu šķīvjus un ēdienus.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Pārcilājiet trauku kaudzes, kad pagājusi puse no sildīšanai atvēlētā laika (samainiet augšējos ar apakšējiem).

Automātiskā temperatūra ir 70 °C.

Ieteicamais plaukta līmenis: 3.

Mīklas raudzēšana

Jūs varat izmantot automātisko funkciju ar jebkuru rauga mīklas recepti. Šis režīms nodrošina labu rūgšanas vidi. Ielieciet mīklu traukā, kas ir pietiekami liels mīklas uzbriedināšanai. Nav nepieciešams to pārklāt. Ielieciet restoto plauktu pirmajā līmenī un uzlieciet uz tā trauku. Aizveriet durvis un iestatiet funkciju. Mīklas raudzēšana. Iestatiet vajadzīgo laiku.

Atkausēšana

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

11.3 SousVide gatavošana

Šī funkcija izmanto zemāku gatavošanas temperatūru nekā parastas gatavošanas režīmā. Apejieties ar pārtiku uzmanīgi, lai uzlabotu pārtikas kvalitāti.

Ieteikumi par pārtikas drošību:

- izmantojiet labas kvalitātes izejvielas;
- vienmēr izmantojiet pēc iespējas svaigākas izejvielas;
- vienmēr glabājiet izejvielas pareizos apstākļos, pirms tās gatavojat;
- vienmēr nofiriet pārtiku, pirms to gatavojat;
- lai gūtu labus un drošus rezultātus, vienmēr aplūkojiet vērtības gatavošanas tabulās. Pārbaudiet gatavošanas laiku, temperatūru un pārtikas apmēru;
- pārtiku nedrīkst ilgstoši glabāt temperatūrā, kas zemāka par 60 °C,

lai izvairītos no problēmām ar pārtikas drošību;

- izmantojiet zemu temperatūru tikai pārtikai, kuru var ēst nepagatavotu, un dariet to neilgi.
- Zemā temperatūrā gatavotie ēdieni ir visgaršīgākie uzreiz pēc pagatavošanas. Ja jūs neēdat ēdienu nekavējoties pēc pagatavošanas, ātri samaziniet tā temperatūru. Lai to izdarītu, ielieciet ēdienu ledus peldē un ievietojiet ledusskapī. Jūs varat glabāt ēdienu ledusskapī 2 - 3 dienas.
- Nelietojiet funkciju Gatavošana pie zemas temp. ēdiena atlieku uzsildīšanai.
- Neļaujiet jēlai pārtikai saskarties ar pagatavotu pārtiku ēdiena sagatavošanas un cepšanas laikā.
- Nelietojiet tos pašus instrumentus dažādām lietām, rūpīgi tos nenomazgājot.
- Lietojot receptes, kur jāizmanto svaigas olas, neļaujiet olu baltumiem vai dzeltenumiem saskarties ar olas čaumalas ārējo daļu.

Padomi un ieteikumi par pārtikas iesaiņošanu vakuumā:

- Funkcijai Gatavošana pie zemas temp. nepieciešams vakuuma iepakotājs un vakuuma maisiņi.
- Ieteicamais vakuuma iepakotāja veids: kameras tipa vakuuma iepakotājs. Tikai šāda veida vakuuma iepakotājs var iepakot šķidrumus.
- Lietojiet funkcijai Gatavošana pie zemas temp. piemērotus vakuuma maisiņus.
- Nelietojiet vakuuma maisiņus atkārtoti.
- Ielieciet ēdienu vakuuma maisiņā vienā slānī, lai gūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu.
- Lai ēdiens gatavotos ātrāk un vienmērīgāk, iestatiet vakuuma pakāpi uz pašu augstāko.
- Lai droši noslēgtu vakuuma maisiņu, pārliecinieties, ka zona, kas tiks noslēgta, ir tīra.

Vispārēji padomi un ieteikumi funkcijas SousVide gatavošana izmantošanai:

- Lai saglabātu gatavošanas tvaiku, vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas,

- izmantojot funkciju Gatavošana pie zemas temp.
- Pēc gatavošanas atveriet durvis uzmanīgi, jo ierīcē uzkrājas tvaiks.
 - Ēdienam pēc garšas var pievienot eļļu un garšvielas. Eļļa neļauj ēdienam pielipt pie vakuuma maisiņa.
 - Pielieciet garšvielas ēdienam mērenā daudzumā jau sākumā, jo garša un smarža neiztvaiko.
 - Lai iztvaikotu alkohols no šķidrumiem, uzkarsējiet un uzvāriet šķidrumus pirms to iepakojšanas vakuumā.
 - Jūs varat aizstāt jēlu ķiploku ar ķiploku pulveri.
 - Jūs varat aizstāt olīveļļu ar kādu neitrālu eļļu.
 - Lai ēdiens gatavotos ātrāk un vienmērīgāk, iestatiet vakuuma pakāpi uz pašu augstāko (99.9%).
 - Gatavošanas laiks ir tikai orientējošs un var atšķirties saskaņā ar jūsu vajadzībām.
 - Gatavošanas tabulās norādītais laiks ir paredzēts ēdieniem, kas gatavots 4

- personām. Ja ēdiena daudzums ir lielāks, gatavošanas laiks var pieaugt.
- Ja ēdiena apmērs atšķiras no gatavošanas tabulā norādītā, gatavošanas laiks var mainīties.
 - Izmantojot vairākus vakuuma maisiņus, novietojiet maisiņus uz režģa tā, lai tie nenosedz viens otru.

11.4 SousVide gatavošana: Gaļa

- Skatiet tabulas, lai negatavotu ēdienu pārāk īsu laiku. Nelietojiet gaļas porcijas, kas biežākas par tabulā norādītajām.
- Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir minimālais nepieciešamais laiks. Gatavošanas laiku var palielināt atbilstoši jūsu vēlmēm.
- Izmantojiet tikai gaļu bez kauliem, lai nesabojātu vakuuma maisiņus.
- Lai putnu gaļas filejas garšotu labāk, apcepiet tās ar ādiņu uz leju pirms un pēc ievietošanas vakuumā maisiņā.

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu fileja, vidēja	4 cm	800	60	110 - 120	3
Liellopu gaļas fileja, labi izcepta	4 cm	800	65	90 - 100	3
Teļa gaļas fileja, vidēji gatava	4 cm	800	60	110 - 120	3
Teļa gaļas fileja, labi izcepta	4 cm	800	65	90 - 100	3

Jēra gaļa / medījuma gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra gaļa, pusjēla	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra gaļa, vidēja	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mežacūka	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Trusis, bez kauliem	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Putnu gaļa

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vistas krūtiņa, bez kauliem	3 cm	750	70	70 - 80	3
Pīles krūtiņa, bez kauliem	2 cm	900	60	140 - 160	3
Tītara krūtiņa, bez kauliem	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide gatavošana: Zivis un jūras veltes

- Skatiet tabulu, lai negatavotu ēdienu pārāk īsu laiku. Nelietojiet zivju porcijas, kas biezākas par tabulā norādītajām.

- Nosusiniet zivju filejas ar papīra dvieli, pirms liekat tās vakuuma maisiņā.
- Gatavojot divvāku gliemežus, ielejiet vakuuma maisiņā tasi ūdens.

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jūras asara fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Akmeņasara fileja	4 filejas, 1 cm	500	70	25	3
Žāvēta zivs	2 filejas, 2 cm	650	65	70 - 75	3
Ķemmes gliemene	liela izmēra	650	60	100 - 110	3

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Divvāku gliemeži ar čaulu		1000	95	20 - 25	3
Garneles bez čaulas	liela izmēra	500	75	26 - 30	3
Astoņkājis		1000	85	100 - 110	3
Foreles fileja ¹⁾	2 filejas, 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Laša fileja ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Lai novērstu olbaltumvielu noplūdi, izmērcējiet zivi 10 % sālsūdenī (100 g sāls uz 1 litru ūdens) 30 minūtes un nosusiniet ar papīra dvieli, pirms ieliekat to vakuuma maisiņā.

11.6 SousVide gatavošana: Dārzeni

- Nomizojiet dārzeņus, ja nepieciešams.
- Dažu dārzeņu krāsa var mainīties, kad tie tiek nomizoti un gatavoti

- vakuuma iepakojumā. Lai gūtu labāku rezultātu, gatavojiet ēdienu uzreiz pirms sagataves darbu veikšanas.
- Lai saglabātu artišoku krāsu, ielieciet tos ūdenī ar citronu sulu pēc tam, kad tie ir notīrīti un sagriezti.

Ēdiens	Ēdiena biežums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sparģeļi, zaļi	veseli	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparģeļi, balti	veseli	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukīni	1 cm biezas šķēles	700 - 800	90	35 - 40	3
Puravs	salmiņi vai riņķi	600 - 700	95	40 - 45	3
Baklažāns	1 cm biezas šķēles	700 - 800	90	30 - 35	3
Ķirbis	2 cm biezi gabaliņi	700 - 800	90	25 - 30	3
Pīpari	salmiņi vai ceturtdaļas	700 - 800	95	35 - 40	3
Selerija	1 cm biezi riņķi	700 - 800	95	40 - 45	3
Burkāni	0,5 cm biezas šķēles	700 - 800	95	35 - 45	3

Ēdiens	Ēdiena biezums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Selerijas sakne	1 cm biezas šķēles	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenhelis	1 cm biezas šķēles	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartupeļi	1 cm biezas šķēles	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artišoku sirdis	sadalītas četrās daļās	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide gatavošana: Augļi un saldie ēdieni

- Nomizojiet augļus, izņemiet kauliņus un serdes, ja nepieciešams.
- Lai saglabātu ābolu un bumbieru krāsu, ielieciet tos ūdenī ar citronu

sulu pēc tam, kad tie ir notīrīti un sagriezti.

- Lai gūtu labāku rezultātu, gatavojiet ēdienu uzreiz pirms sagataves darbu veikšanas.

Ēdiens	Ēdiena biezums	Pārtikas daudzums 4 personām (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Persiks	sagriezts uz pusēm	4 augļi	90	20 - 25	3
Plūme	sagriezts uz pusēm	600 g	90	10 - 15	3
Mango	sagriezts apm. 2 x 2 cm lielos kubciņos	2 augļi	90	10 - 15	3
Nektarīns	sagriezts uz pusēm	4 augļi	90	20 - 25	3
Ananāss	1 cm biezas šķēles	600 g	90	20 - 25	3
Ābols	sadalīts četrās daļās	4 augļi	95	25 - 30	3
Bumbieris	sagriezts uz pusēm	4 augļi	95	15 - 30	3
Vaniļas krēms	350 g katrā maisiņā	700 g	85	20 - 22	3

11.8 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, mannu 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. Izkārtojiet atstarpi 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, veseli	99	35 - 45	2
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 (baldiriņi), 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
Sparģeļi, zaļie	99	15 - 25	2
Sparģeļi, baltie	99	25 - 35	2
Spināti, svaigi	99	15 - 20	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
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
Dārzeņi, blanšēti	99	15	2
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 cepeškrāsni 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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maizes klimpa	99	35 - 45	2
Svaigi Tagliatelle makaroni	99	15 - 25	2
Polenta (šķidruma attiecība 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgurs (ūdens/bulgura attiecība 1:1)	99	25 - 35	2
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
Šokolādeskausēšana	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
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 cepešis, 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

11.9 Turbo grilēšana un Tikai tvaicēšana secīgi

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

- Lai sākotnēji ceptu ēdienu, izmantojiet funkciju: Turbo grilēšana.
- Ievietojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas ēdiena gatavošanas

traukos, kas ir piemēroti cepeškrāsnij un tad ielieciet tos cepeškrāsnī pie cepeša.

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

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

11.10 Gatavošana ar mitrumu - Mitrums augsts

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
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.

11.11 Gatavošana ar mitrumu - Vidējs mitrums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dažādi maizes veidi 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 200	25 - 35	2
Salda maize	160 - 170	30 - 45	2
Saldie rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	170 - 180	20 - 35	2
Saldie cepeškrāsns ēdieni	160 - 180	45 - 60	2
Sautēta gaļa	140 - 150	100 - 140	2
Cūkgaļas ribiņas	140 - 150	75 - 100	2
Cepta zivs fileja	170 - 180	25 - 40	2
Cepta zivs	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Gatavošana ar mitrumu - Mitrums zems

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkgaļas cepetis, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Liellopu gaļas cepetis, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa gaļas cepetis, 1000 g	180	80 - 90	2
Gaļas rulete, jēla 500 g	180	30 - 40	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kūpināta cūkas mugura 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 sacepums	160 - 170	50 - 60	2
Makaronu sacepums	170 - 190	40 - 50	2
Lazanja	170 - 180	45 - 55	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

11.13 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

11.14 Jogurta funkcija

Izmantojiet šo funkciju jogurta pagatavošanai.

Sastāvdaļas:

- 1 l piena
- 250 g dabīga jogurta

Metode:

Sajauciet jogurtu ar pienu un iepildiet jogurta traukos.

Ja tiek izmantots jēlpiens, uzsildiet pienu līdz vārīšanās temperatūrai un pēc tam atdzesējiet līdz 40 °C. Pēc tam sajauciet jogurtu ar pienu un iepildiet jogurta traukos.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Biezs jogurts	42	5 - 6	2
Vidēji biezs jogurts	42	7 - 8	2

11.15 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 cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.16 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 cept, 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 cept, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cept, iestatiet īsāku cepšanas laiku.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī 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.

11.17 Cepšana vienā līmenī:

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeirasas 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
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	Ventilatora karsēšana	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš./Apakškarsēšana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļķūka/cukura kūkas	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vajējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora karsēšana	150 - 170	30 - 55	3
Vajējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakškarsēšana	170	35 - 55	3
Vajējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora karsēšana	160 - 170	40 - 80	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora karsēšana	150 - 160	15 - 25	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 biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora karsēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora karsēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandēļcepumi	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 paplātē)	Ventilatora karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš./Apakš-karsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.18 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazaņa	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Turbo grilēšana	170 - 190	15 - 35	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.

11.19 Ventilatora kars. + tvaiks

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	200 - 220	35 - 45	3
Kartupeļu sacepums	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lazaņa	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Maizes pudiņš	180 - 200	45 - 60	3
Rīsu pudiņš	170 - 190	40 - 55	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks)	160 - 170	55 - 70	3
Baltmaize	190 - 200	40 - 50	3

11.20 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.21 Pīcas uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca (plāna garoza)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pīca (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
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 uzkaršējiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

11.22 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 liesos gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka. Šādi gaļa būs sulīgāka.

- Visu veidu gaļu, kuru var aprūrināt 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 piedegšanas, 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.

11.23 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: pusjēls	pēc biežuma cm	Turbo grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biežuma cm	Turbo grilēšana	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biežuma cm	Turbo grilēšana	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	Turbo grilēšana	150 - 170	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	Turbo grilēšana	170 - 190	30 - 60	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	Turbo grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g - 1 kg	Turbo grilēšana	150 - 170	90 - 120	1

Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	Turbo grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 - 2	Turbo 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	Turbo grilēšana	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 - 1,5	Turbo grilēšana	160 - 180	40 - 60	1

Medījums

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1 kg	Turbo grilēšana	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Brieža mugura	1,5 - 2 kg	Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1
Brieža gurns	1,5 - 2 kg	Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 - 250 g katra	Turbo grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	400 - 500 g katra	Turbo grilēšana	190 - 210	40 - 50	1
Vista, broileris	1 - 1,5 kg	Turbo grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 - 2 kg	Turbo grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 - 5 kg	Turbo grilēšana	160 - 180	120 - 180	1

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Tītars	2,5 – 3,5 kg	Turbo grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	Turbo grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1,5	Turbo grilēšana	180 - 200	30 - 50	1

11.24 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 krāsns 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
Cūkgāļas fileja	10 - 12	6 - 10	4

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
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

11.25 Saldēta pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	190 - 210	15 - 25	3
Kartupeļi frī, biezi	190 - 210	20 - 30	3
Radziņi/kroketes	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Saldēti gatavi ēdieni

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes	Augš./Apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļi pīrāgi	Augš./Apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

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

11.26 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. Iespraidiet 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

11.27 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 vārit 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 vārit pie 100° C (min.)
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārit 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 cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

11.28 Kaltēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājuši 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
Pīpāri	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
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

11.29 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

11.30 Temperatūras sensora tabula

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Riņņas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Riņņas / filejas steiks: vidēji izcepts	60 - 65
Riņņas / filejas steiks: labi izcepts	70 - 75

Cūkgaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Cūkas pleca / šķiņķa / kakla gabals	80 - 82

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
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

11.31 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Lai pārbaudītu funkciju: Tikai tvaicēšana.

Ēdiens	Tvertne (Gastornorm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 sadalītas	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	2 x 1/2 sadalītas	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 sadalītas	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldētas pupiņas	2 x 1/2 sadalītas	2 x 1300	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Lai notīrītu apakšējo daļu kalķakmens atlieku gadījumā, izmantojiet dažas pīles etiķa.
- Tīriet ierīces iekšpusi 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;
- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

12.2 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

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

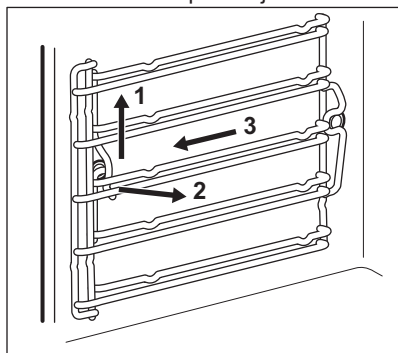
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.electrolux.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu balstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, 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 Tīrīšana ar tvaiku

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.

i Labākam rezultātam jums jāpalaiž tīrīšanas funkcija, kad ierīce ir auksta.

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

Kad tvaika tīrīšanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
2. Izvēlieties izvēlnē tvaika tīrīšanas funkciju: Tīrīšana.

Tīrīšana ar tvaiku - funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

- a) Aktivizējiet funkciju.
- b) Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
- c) Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.

Tīrīšana ar tvaiku Plus - funkcijas darbība ilgst aptuveni 75 minūtes.

- a) Vienmērīgi uzsmidziniet piemērotu tīrīšanas līdzekli uz emaljas un tērauda daļām ierīces tilpnē.
Pirms tīrīšanas procedūras sākšanas pārliecinieties, ka ierīce ir auksta.
- b) Aktivizējiet funkciju.
Pēc aptuveni 50 minūtēm, kad pirmā programmas daļa ir beigusies, atskan skaņas signāls.
- c) Nospiediet **OK**.

i Ar šo tīrīšanas procedūra nebeidzas. Ievērojiet displejā redzamās norādes, lai pabeigtu tīrīšanu.

- d) Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tilpnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
 - e) Nospiediet **OK**.
Sāk darboties pēdējā procedūras daļa. Šī stadija ilgst aptuveni 25 minūtes.
3. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tilpnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni.
 4. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.

Pēc tīrīšanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Nogaidiet, līdz ierīce nožuvusi. Lai pārtrinātu

izzūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīriet ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Šī funkcija atgādina, ka nepieciešams veikt tīrīšanu un ka jums jāaktivizē funkcija: Tīrīšana ar tvaiku Plus.

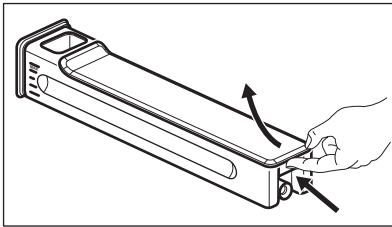
Funkciju var aktivizēt / deaktivizēt:

Tīrīšanas atgādinājums izvēlnē: Pamata iestatījumi.

12.6 Ūdens atvilktnes tīrīšana

Izņemiet ūdens atvilktni no ierīces.

1. Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirzījumam.

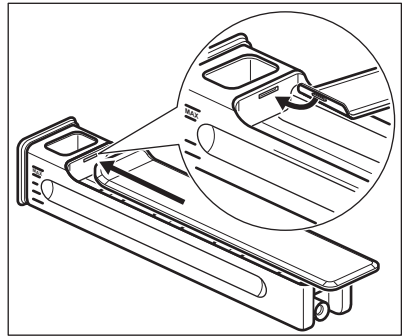


2. Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tas atbloķējas.
3. Ar roku nomazgājiet ūdens atvilktnes detaļas. Lietojiet krāna ūdeni un ziepes.

i Neizmantojiet abrazīvus sūkļus. Neievietojiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.

Pēc ūdens atvilktnes detaļu nomazgāšanas samontējiet ūdens atvilktni.

1. Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdiet to atvilktnes korpusā.
2. Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.



3. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
4. Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.

12.7 Tvaika ģenerators sistēma - Atkaļķošana

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.

Izņemiet visus piederumus.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana. Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
 2. Nospiediet OK.
 3. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
 4. Uzpildiet atlikuši ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimāla līmeņa atzīmei.
 5. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
 6. Nospiediet OK.
- Tas aktivizē pirmo procedūras daļu: Atkaļķošana.


i Šī daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.

7. Iztukšojiet grilu/cepamo paplāti pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.


8. Nospiediet OK.
9. Uzpildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni.
Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu palicis tīršanas līdzeklis.

10. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.

11. Nospiediet OK.
Tas aktivizē otro procedūras daļu: Atkaļķošana. Tas izskalos tvaika generatoru.

 Šī daļa ilgst aptuveni 35 minūtes.

Pēc procedūras beigām izņemiet grilu/ cepamo paplāti.

 Ja funkcija: Atkaļķošana netiek veikta pareizi, displejā būs redzams paziņojums, kura tiks teikts to atkārtot.


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

12.8 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkaļķošana. Šie atgādinājumi aktivizējas katru reizi, kad jūs izslēdzat ierīci.

Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkaļķošanas ciklu.

Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu.

 Ja jūs neveicat ierīces atkaļķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas.
Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

12.9 Tvaika generatora sistēma - Skalošana

Izņemiet visus piederumus.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīršana. Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Nospiediet OK.
3. Uzpildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni.
4. Nospiediet OK.

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

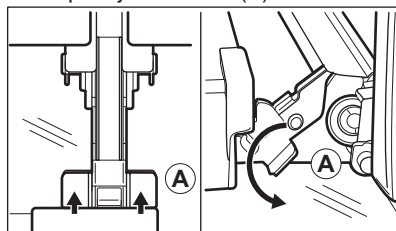
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



BRĪDINĀJUMS!

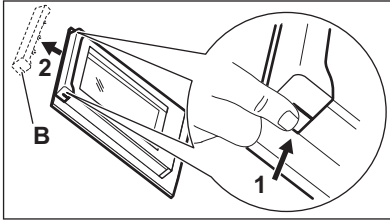
Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas.

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

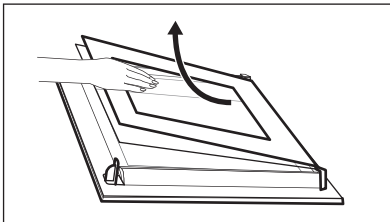


3. Veriet ciet durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksta drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un

spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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



9. Notīriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmaņīgi noslaukiet stikla paneli.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiēt stikla paneļus un durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko.

12.11 Lampas maiņa

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



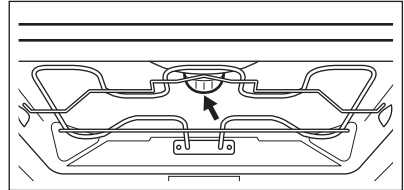
BRĪDINĀJUMS!

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

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus 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. Uzstādiēt 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. Uzstādiēt metāla vāciņu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiēt 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 cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestādiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērna drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērna drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
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.
Pēc ievietošanas ūdens atvilktnē nepaliek ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens atvilktnes vāku.	Pareizi uzstādiet ūdens atvilktnes vāku.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ūdens tek no ūdens atvilktnes pēc tās nešanas vai ievietošanas ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens atvilktnes vāku.	Pareizi uzstādiet ūdens atvilktnes vāku.
Ūdens tek no ūdens atvilktnes pēc tās nešanas vai ievietošanas ierīcē.	Jūs nepareizi uzstādījāt ūdens līmeņa ierobežotāju.	Pareizi uzstādiet ūdens līmeņa ierobežotāju ūdens atvilktnē.
Ūdens atvilktnē nepaliek ierīcē, kad mēģināt to iebīdīt.	Jūs pilnībā nenaspiežat ūdens atvilktnes korpusu.	Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē, stumjot to līdz beigām.
Grūti iztīrīt ūdens atvilktni.	Jūs nenoņēmat vāku un ūdens līmeņa ierobežotāju.	Skatiet sadaļu "Ūdens atvilktnes tīrīšana".
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 grīlā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliecinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tīltnes apakšā ir neīris ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/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 tīltnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas.	Pārkļūstiet visu cepeškrāsns tīltnes 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.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.

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. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB9851ZOZ
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.89 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	45.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības 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

Pārlicinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsnī.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru 3-10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām atkarībā no 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% agrāk. Ventilators un lampa turpina darboties.

Gatavošana ar izslēgtu lampu

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


Ēdiena siltuma uzturēšana


Ēdiena siltuma uzturēšana - ja vēlaties izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu, izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu. Displejā būs redzama atlikušā siltuma temperatūra.

Ventilatora kars. + tvaiks

Izmantojot funkciju Ventilatora kars. + tvaiks, lampa izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat atkal ieslēgt lampu, bet tādējādi tiks samazināts paredzētais enerģijas ietaupījums.

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

www.electrolux.com/shop



867326578-C-192016

