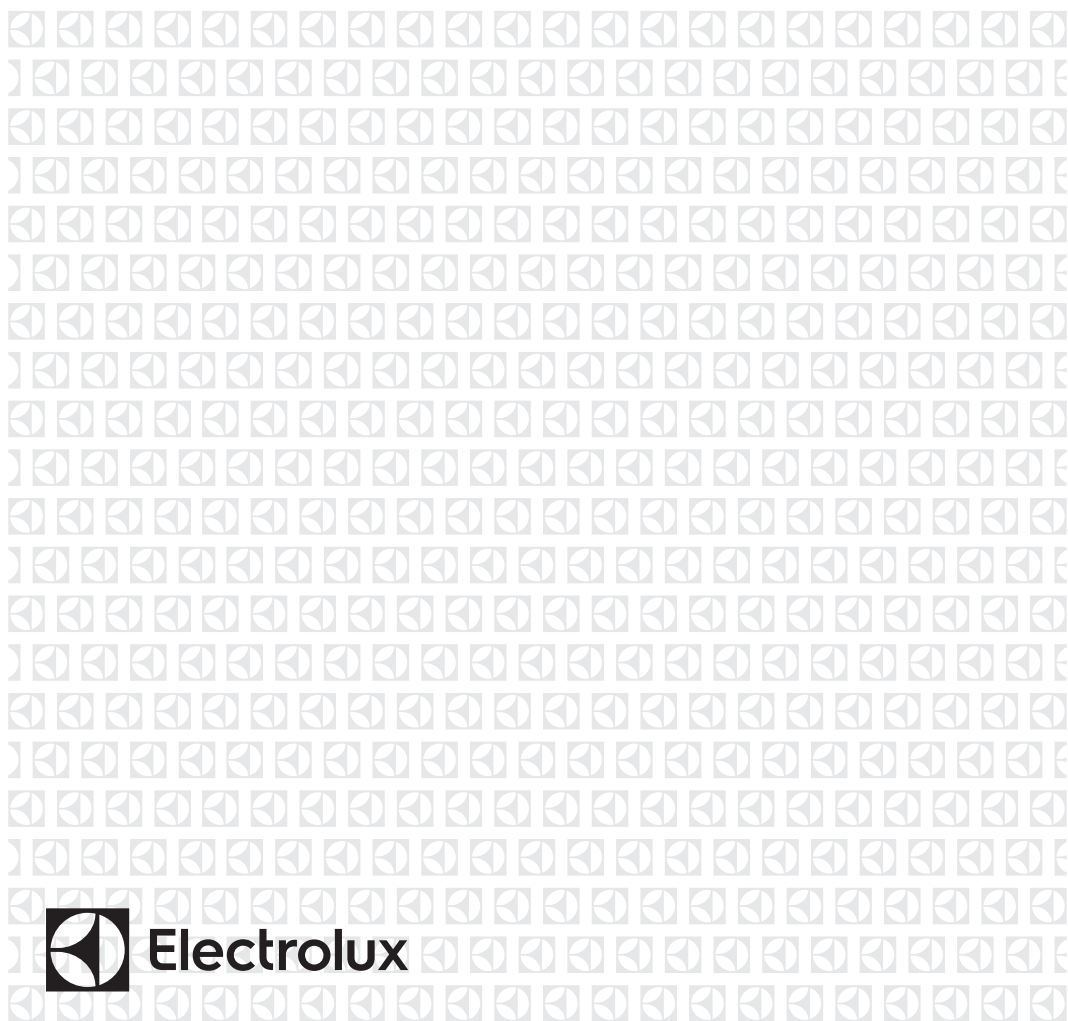


Electrolux

Lietošanas instrukcija

LV

CombiSteam Deluxe
Tvaika cepeškrāsns
EOB8956AOX



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	9
6. ĪSA PAMĀCĪBA.....	9
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
8. GATAVOŠANAS PALĪGS.....	21
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	26
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	29
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	29
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	51
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	54
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	55

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- 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. Uztādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiat un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz rokura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.5 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no 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. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas 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.

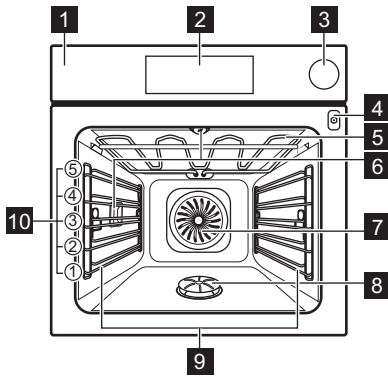
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

2.8 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

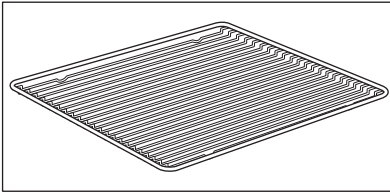
3.1 Kopskats



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

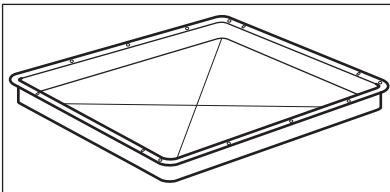
3.2 Piederumi

Restots plaukts



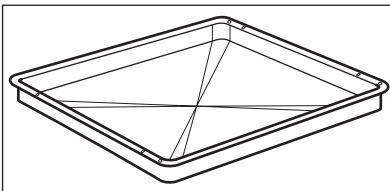
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



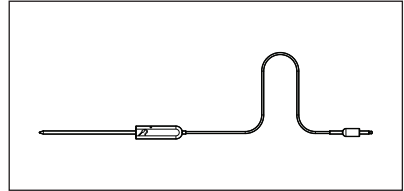
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



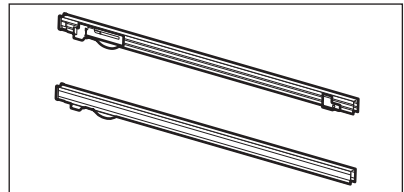
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



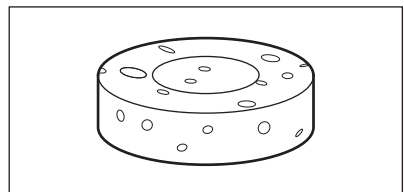
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

Teleskopiskās vadotnes



Plaktiem un paplātēm.

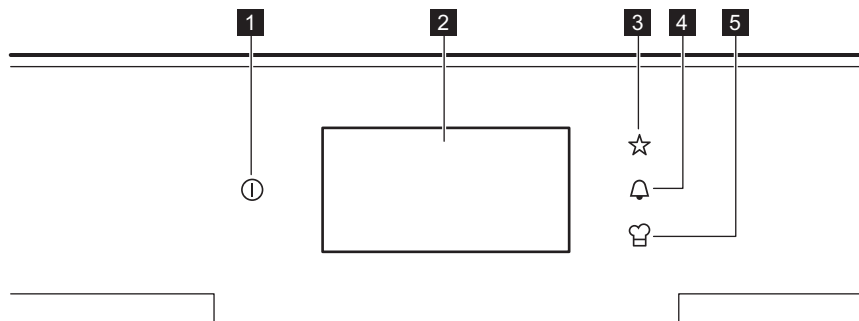
Sūklis



Lai uzsūktu atlikušo ūdeni no tvaika ģeneratora.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektronisks programmētājs



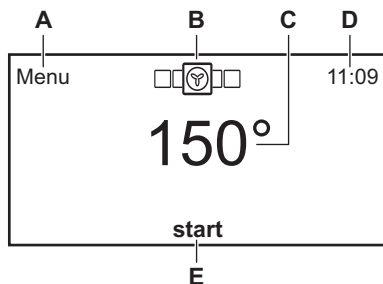
Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
2 -	Displejs	Rāda izvēlētos ierīces iestatījumus.
3	Izlase	Ietver lietotāja izveidoto gatavošanas programmu izlases sarakstu.
4	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums. Tieša piekļuve laika funkcijām.
5	Receptes	Tieša piekļuve izvēlnēm: Receptu grāmata un Ātrā uzsākšana, kad ierīce darbojas.

Sensora lauki: Izlase, Laika Atgādinājums un Laika Atgādinājums ir redzami tikai, kad ierīce darbojas.





4.2 Displejs

Pēc aktivizēšanas ierīce rāda pamata karsēšanas funkcijas režīmu.



- A. Atgriešanās izvēlnē
 B. Pašreizējā iestatītā karsēšanas funkcija
 C. Pašreizējā iestatītā temperatūra
 D. Pulkstenis
 E. Sākt

Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija
AA	Teksta izmēra mainīšana
	Papildiespējas
	Cepeša iekšējās temperatūras sensors
	Karstums + Pauze
	Bloķēšana

5. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
 Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un nofīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

5.2 Programmatūras licence

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo izstrādājumu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY u.c.

Pilnu licences kopiju iespējams atvērt ierīces TFT ekrāna displejā, atverot izvēlnē šādas iespējas: **Pamata lestatījumi / Servisa Izvēlne / Licence.**

Jūs varat lejupielādēt atklātā pirmkoda programmatūras pirmkodu, kas izmantots šajā izstrādājumā, atverot izstrādājuma tīmekļa lapā norādīto hipersaiti.

5.3 Pirmā pieslēgšana

Kad pieslēdzat ierīci elektrotīklam, jums jāiestata:

- valoda;
- laiks;
- pulksteņa formāts;
- datums;
- ātrā sakarsēšana;

Izvēlēto nosaukumu vai numuru var iestatīt divējādi. Ritiniet to līdz nepieciešamajai pozīcijai vai pieskarieties izvēlētajai iespējai. Jūs varat mainīt iestatījumu izvēlnē: Pamata lestatījumi.

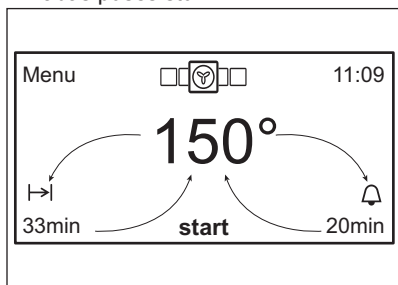
6. ĪSA PAMĀCĪBA

6.1 Skārienekrāna lietošana

- Lai ritinātu izvēlni, lietojiet ātru kustību vai velciet pirkstu pa displeju.

- Kustības stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.

- Ritināšanas kustība var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai aktivizētu izvēlnes funkciju, pieskarieties displejam uz izvēlētās funkcijas.
- Jūs varat mainīt jebkuru no displejā redzamajiem parametriem, kad tam pieskaraties.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju, laiku vai temperatūru, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad aktivizējat karsēšanas funkciju, **Menu** displejā nav redzams. Pieskarieties displejam jebkurā vietā un **Menu** atkal parādās.
- Kad ierīce ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam jebkurā vietā. Visi simboli atkal ir redzami.
- Pēc dažu funkciju iestatīšanas, parādīsies uznirotais lodziņš ar papildu informāciju.
- Temperatūras displejā var mainīt vietu, parādoties citu funkciju vietā, kas atrodas apakšējā kreisās vai labās puses stūrī.



Nospiežot un turot nospiestu iespēju izvēlnē, parādās īss iespējas apraksts.

6.2 Īsa pamācība izvēlnes lietošanā

Izvēlne	
Funkcijas	Karsēšanas Funkcijas
	Speciālie
	Tīrīšana
	Izlase
Taimeri	Iestatiet laika atgādinājumu
	Iestatiet ilgumu
	Iestatiet sākuma laiku
	Iestatiet beigu laiku
	Pagājušais laiks
Iespējas	Lampa
	Karstums + Pauze
	Iestatīt + Aiziet!
	Bērnu Drošības Funkcija
	Ekrāna bloķēšana
Receptes	Recepšu grāmata
	Ātrā uzsākšana
Pēdējais un biežāk lietotais	Pēdējā izmantotā
	Visvairāk izmantotā
Pamata iestatījumi	Ātrā uzsildšana
	Tīrīšanas Atgādinājums
	Displejs
	Skaņa
	Valoda
	Laiks un datums
	DEMO režīms
	Servisa Izvēlne

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



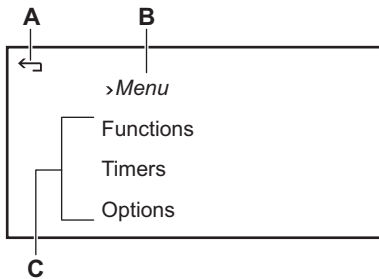
BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ierīces lietošana

Lai vadītu ierīci, jūs varat izmantot:

- **manuālo režīmu**, lai iestatītu sildīšanas funkciju, temperatūru un gatavošanas laiku manuāli.
- **automātiskās programmas (Receptes)**, lai gatavotu ēdienus, ja jums nav gatavošanas zināšanu vai pieredzes.

7.3 Izvēlnes pārskats



- A. Atgriešanās izvēlnē
- B. Pašreizējais izvēlnes līmenis
- C. Funkciju saraksts

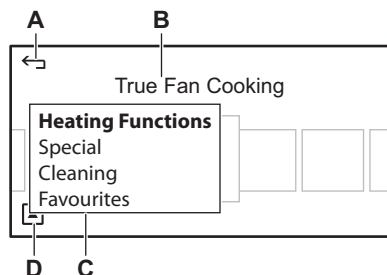
7.2 Izvēlnes lietošana

1. Lai aktivizētu ierīce, pieskarieties: ①.
2. Pieskarieties: **Menu**.
3. Ritiniet izvēlni, lai atrastu funkciju, kuru vēlaties aktivizēt.
4. Lai aktivizētu funkciju, vienkārši pieskarieties tai uz displeja.
5. Lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē, pieskarieties: ← vai **Menu**.
6. Lai deaktivizētu ierīce, pieskarieties: ①.

Galvenā izvēlnē

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Funkcijas	Ietver karsēšanas funkciju, speciālo, tīrīšanas un biežāk lietoto programmu sarakstu.
Taimeri	Ietver pulksteņa funkciju sarakstu.
Iespējas	Ietver citu iespēju sarakstu drošības funkcijām, lampai, Karstums + Pauze, Iestaīt + Aiziet!.
Receptes	Ietver automātisko gatavošanas programmu sarakstu.
Pēdējais un biežāk lietotais	Rāda, kuras funkcijas tika izmantotas pēdējo reizi un kuras ir visvairāk izmantotas.
Pamata Iestatījumi	Ietver pamata iestatījumu sarakstu.

7.4 Apakšizvēlne: Funkcijas



- A. Atgriešanās izvēlnē
- B. Karsēšanas funkciju saraksts
- C. Pieejamo iespēju saraksts
- D. Papildiespējas

7.5 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

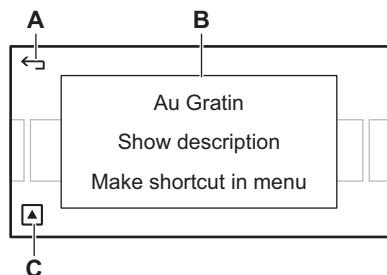
1. Ritiniet funkcijas, lai atrastu vēlamo, un pieskarieties tai.
2. Lai mainītu temperatūru, pieskarieties displejā norādītajai temperatūrai un ritiniet sarakstu, lai atrastu nepieciešamo.
3. Pieskarieties temperatūrai, lai to apstiprinātu.
4. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties: **Start**.

Kad ierīce aptuveni sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. Signāls atkal atskan gatavošanas laika beigās.

Lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē, pieskarieties: **Menu**.



Jūs redzēsiet karsēšanas funkciju aprakstu vai varēsiet izveidot noklusējuma funkciju uznirostošajā lodziņā. Turiet pirkstu uz izvēlētās karsēšanas funkcijas ilgāk par 2 sekundēm. Kad jūs iestatāt karsēšanas funkciju kā noklusējuma funkciju, tā parādās kā pirmā funkcija, kad jūs atkal aktivizējat ierīci.






- A. Atgriešanās izvēlnē
- B. Uznirostošais lodziņš
- C. Papildiespējas



7.6 Apakšizvēlne: Karsēšanas Funkcijas




Au Gratin








Aprūnināšanai tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu saņemums. Arī grauzdēšanai un aprūnināšanai.

	Saldēta Pārtika	Lai sagatavotu ērti pagatavojamu ēdienu ar zeltainu, kraukšķīgu garozu, piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas.
	Grunts Siltums	Lai atkārtoti uzsildītu kūkas ar kraukšķīgu pamatni un lai konservētu pārtiku.
	ECO cepšana	Optimizē enerģijas patēriņu cepšanas laikā. Tas nepieciešams, lai vispirms iestatītu gatavošanas laiku. Šīs funkcijas laikā lampa ir izslēgta. Tā atkal ieslēdzas, aktivējot to no izvēlnes vai atverot cepeškrāsns durvis.
	Grilēšana	Lai grilētu lielākus ēdienus, tādus kā liellopu gaļas cepetis.
	Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
	Picas Uztādījumi	Gatavošana vienā cepeškrāsns līmenī ēdieniem ar kraukšķīgu pamatni, piemēram, picai un pīrāgiem. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā, lietojot augš. + apakškarsēšanu.
	Augš./Apakškarsēšana	Augšējā un apakšējā sakarsēšana ēdienu gatavošanai un cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī.
	Infratermiskā Grilēšana	Cepšana karstā gaisā lielākiem cepeša gabaliem vai mājputnu gaļai ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Arī grauzdēšanai un aprūnīšanai.
	Ventilatora Karsēšana	Karsts gaiss vairāku ēdienu cepšanai līdz trim līmeņiem vienlaicīgi. Iestatiet cepeškrāsns temperatūru par 20 - 40 °C zemāk, nekā lietojot funkciju Augš. + apakškarsēšana.
	Tikai Tvaicēšana	100% tvaiks dārzeņu, zivju, kartupeļu, rīsu, makaronu vai īpašu piedevu pagatavošanai.
	Tvaiks + Cepšana (50/50)	50% tvaiks plus karstums zivju, karaliskā olu krēma un teriņu gatavošanai.
	Tvaiks + Cepšana (25/75)	25% tvaiks plus karstums maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
	Maizes Cepšana	Lai ceptu maizi ar kraukšķīgu garozu, izmantojot tvaika devu sākumā.
	Lēna Cepšana	Lai lēnām uzceptu ļoti maigus un sulīgus cepešus.


	Ventilatora Kars. + Tvaiks	Ceptu ēdienu pagatavošanai vienā cepeškrāsnis līmenī. Enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Šī funkcija jāizmanto saskaņā ar gatavošanas tabulām, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu. Sīkāku informāciju par ieteicamajiem iestatījumiem skatiet gatavošanas tabulās.
	ECO tvaicēšana	Optimizē enerģijas patēriņu funkcijas "Tikai tvaicēšana" izmantošanas laikā. Tas nepieciešams, lai vispirms iestatītu gatavošanas laiku. Dārzeni, rīsu, makaronu pagatavošanai. Šīs funkcijas laikā lampa ir izslēgta. Tā atkal ieslēdzas, aktivējot to no izvēlnes vai atverot cepeškrāsnis durvis.

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

7.7 Apakšizvēlne: Speciālie

	Žāvēšana	Lai žāvētu šķēlēs sagrieztus ābolus, plūmes, persikus un dārzenus, piemēram, tomātus, cukīni vai sēnes.
	Atkausēšana	Lai atkausētu saldētu pārtiku.
	Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
	Reģenerācija	Atkārtota sasildīšana ar tvaiku jau pagatavotiem ēdieniem uz šķīvja.
	Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvi pirms ēdiena pasniegšanas.
	Mīklas Raudzēšana	Rauga mīklas uzbriedināšanai pirms cepšanas.
	Konservēšana	Lai konservētu dārzenus, piemēram, marinētu dažādus dārzenus stikla traukos un šķidrumā.

7.8 Apakšizvēlne: Tīrīšana

 **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

	Atkaļķošana	Izmantojiet šo funkciju, lai aktivizētu kaļķa nogulsnes tvaika ģeneratorā. Ievērojiet instrukcijas, kas parādītas uz ekrāna.
	Tvaika Tīrīšana	Izmantojiet tvaika tīrīšanas funkciju, lai atmiešķētu neīrumus tilpnē un cikla beigās likvidētu ēdiena atliekas. Ievērojiet instrukcijas, kas parādītas uz ekrāna.

7.9 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

Nelejiet ūdeni pašā tvaika ģeneratorā!

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

1. Gatavojiet ēdienu atbilstošā ēdiena gatavošanas traukā.
2. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
3. Iepildiet ūdens atvilktnē 800 ml ūdens.
Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm.
4. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.

5. Ieslēdziet ierīci.
6. Izvēlieties karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
7. Iestatiet funkciju: Darb. Laiks vai Iestatiet beigu laiku.
Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm.



Ja tvaika ģenerators ir tukšs, atskan skaņas signāls.

8. deaktivizējiet ierīci.
9. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes.

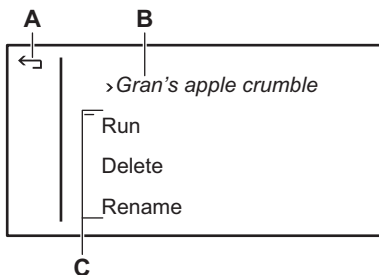


UZMANĪBU!

Ierīce ir karsta. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

Kad ierīce atdziest, uzsūciet atlikušo ūdeni no tvaika ģeneratora ar sūkli. Ja nepieciešams, noīriet tvaika ģeneratoru ar etiķi. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis.

7.10 Apakšizvēlne: Izlase



- A. Atgriešanās izvēlnē
- B. Biežāk lietotās programmas
- C. Funkciju saraksts

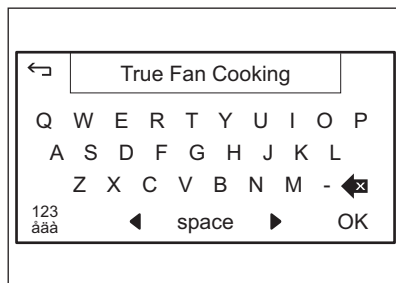
Iepriekš saglabātu iestatījumu saraksts. Jūs arī varat saglabāt pašreizējos iestatījumus, piemēram: ilgumu, temperatūru vai sildīšanas funkciju. Jūs

varat iestatīt 20 programmas, kas redzamas sarakstā alfabētiskā kārtībā.

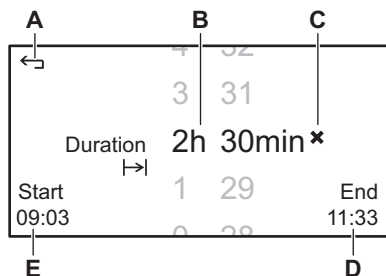
Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Aktivizēt	Palaidiet iepriekš saglabāto izlasi.
Dzēst	Pastāvīgi izdzēsiet iepriekš saglabātās biežāk lietotās vienības.
Pārsaukt	Nomainiet vai koriģējiet iepriekš saglabātu nosaukumu.

7.11 Biežāk lietotās programmas saglabāšana

- Lai saglabātu gatavošanas funkcijas pašreizējos iestatījumus, pieskarieties ☆.
- Izvēlieties: Jaunas iespējas no pašreizējiem iestatījumiem.
- Ievadiet biežāk lietotās programmas nosaukumu un pieskarieties OK.



7.12 Apakšizvēlne: Taimeris



- Atgriešanās izvēlnē
- Pašreizējais iestatītais darb. laiks
- Atiestatiet darb. laiku
- Beigu laiks
- Sākuma laiks

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Iestatiet laika atgādinājumu	Lai iestatītu un aktivizētu laika atskaiti, galvenajā ekrānā būs redzams taimeris un atskanēs brīdinājuma signāls, kad taimeris būs beidzis laika atskaiti. Šis taimeris nepārtrauks gatavošanu un to var izmantot arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Ritiniet, lai iestatītu, taimeris aktivizēsies automātiski.
Iestatiet ilgumu	Lai iestatītu un aktivizētu laika atskaiti, galvenajā ekrānā būs redzams taimeris, cepeškrāsns darbība apstāsies un atskanēs brīdinājuma signāls, kad taimeris būs beidzis laika atskaiti.
Iestatiet sākuma laiku	Lai iestatītu pašreizējo iestatījumu ieslēgšanas laiku.


Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Iestatiet beigu laiku	Lai iestatītu pašreizējo iestatījumu izslēgšanas laiku.
Pagājušais laiks	Parādiet, paslēpiet vai atiestatiet taimeru, kas skaita laiku, kad tiek piespiests sākuma taustiņš. Pagājušais laiks ir pieejams tikai tad, kad aktivizēta cepeškrāsns.

7.13 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Izmantojot temperatūras sensoru, funkcijas Darbības laiks un Beigu laiks nedarbojas.

Jūs varat mainīt laiku un datumu, pieskaroties pulkstenim uz displeja, kad ierīce ir aktivizēta.

1. Uz izvēlni: Karsēšanas Funkcijas.
2. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
3. Pieskarieties  vai ejiet uz izvēlni: Taimeru.

4. Izvēlieties pulksteņa funkciju.
5. Ritiniet sarakstu, lai iestatītu vēlamo laiku. Nogaidiet dažas sekundes, lai laiks iestatītos automātiski, vai pieskarieties, lai apstiprinātu: **h** vai **min**. Jūs varat izdzēst iestatījumus, pieskaroties: **x**.

Kad pulksteņa funkcija beidzas, atskan skaņas signāls un displejā parādās paziņojums. Jūs varat apstādināt vai pagarināt gatavošanas procesu.

7.14 Apakšizvēlne: lespējas

Tālāki individuāli iestatījumi, kas saistīti ar drošību, ērtībām un cepeškrāsns lampu..

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Lampa ieslēgt / Izslēgt	
Karstums + Pauze	Funkcija "Karstums + Pauze" ir pieejama tikai tad, kad ir iestatīts darbības ilgums. Cepeškrāsns automātiski pavisam neizslēgsies, bet gan uzturēs ēdienu siltu 30 minūtes. Šī funkcija nav pieejama visām programmām. Ja tā ir aktīva, displejā parādīsies ikona.
Iestatīt + Aiziet!	IESTATĪT UN AIZIET funkcija ļauj iestatīt cepeškrāsns funkciju ar laika ilgumu un izmantot to vēlāk, tikai vienreiz pieskaroties ekrānam. Uzsākot gatavošanas procesu, ir aktivizēta ekrāna bloķēšana. Funkcija ir redzama izvēlnē tikai tad, kad ir iestatīts ilgums.
Bērnu Drošības Funkcija ieslēgt / Izslēgt	Kad tā ir aktivizēta, ekrāns un visi taustiņi tiek nobloķēti. Tie paliek nobloķēti gan IESL., gan IZSL. pozīcijās. Lai atbloķētu, pieskarieties displejam un sekojiet norādījumiem. Pēc atbloķēšanas tas atkal jānobloķē caur izvēlni.


Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Ekrāna bloķēšana	Ekrāna nobloķēšanas funkcija uz laiku "nobloķē" skārienekrānu un visas pogas, izņemot ieslēgšanas pogu. Lai atbloķētu, pieskarieties displejam un sekojiet norādījumiem.

7.15 Karstums + Pauze


Funkcija uztur pagatavoto ēdienu siltu 80 °C temperatūrā 30 minūtes. Funkcija aktivizējas pēc cepšanas laika beigām.

- i** Funkcija nedarbojas kopā ar gatavošanu pie zemas temperatūras, automātiskā svara funkciju, automātiskā tvaika programmām, visām funkcijām izvēlnē: Speciālie, tvaika funkcijām izvēlnē: Karsēšanas Funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju vai automātisku programmu.
- Iestatītā temperatūra ir augstāka par 80 °C.
- Jūs iestatījāt funkciju: Iestatiet ilgumu.
- Jūs aktivizējāt funkciju: Karstums + Pauze izvēlnē: Iespējas.
- Displejā redzams: .

- i** Ja izmantojat produkta iekšējās temperatūras sensoru, simbols nav redzams displejā.

Ja nospiežat , funkcijas darbība apstājas.


7.16 Iestatīt + Aiziet!


Funkcija ļauj iestatīt karsēšanas funkciju (vai programmu) un izmantot to vēlāk, tikai vienreiz pieskaroties jebkura sensora laukam vai ziņojumam displejā.

- i** Funkcija darbojas kopā ar funkcijām: Iestatiet ilgumu, temperatūras sensoru. Funkcija nedarbojas kopā ar tīrīšanas funkciju.

1. Ieslēdziet ierīci.

2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
3. Iestatiet funkciju: Iestatiet ilgumu.
4. Izvēlieties: Iespējas / Iestatīt + Aiziet!

Pieskarieties ziņojumam displejā vai nospiediet sensora lauku (izņemot ). Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija.

- i** Ja nospiežat  pirms funkcijas darbības, funkcija izslēdzas.

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

- i**
- Funkcija: Bērnu Drošības Funkcija funkcija ir ieslēgta, kad karsēšanas funkcija darbojas un pēc tam, kad ierīce ir izslēgta. Ievērojiet displejā redzamās norādes, lai izslēgtu funkciju.
 - Izvēlne: Iespējas ļauj jums ieslēgt un izslēgt funkciju: Iestatīt + Aiziet!.

7.17 Bērnu Drošības Funkcija

Menu / Iespējas / Bērnu Drošības Funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Funkcijas ieslēgšana: Bērnu Drošības Funkcija

1. Iestatiet funkciju pozīcijā: Ieslēgt.
2. Deaktivizējiet ierīci.

Deaktivizēt funkciju: Bērnu Drošības Funkcija

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarieties displejam.
3. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

7.18 Ekrāna bloķēšana

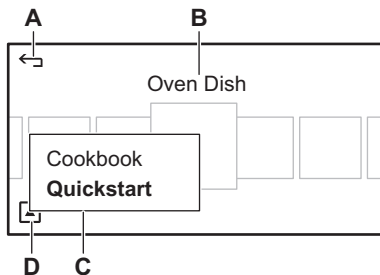
Menu / Iespējas / Ekrāna bloķēšana

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

Funkcijas ieslēgšana: Ekrāna bloķēšana

1. Ieslēdziet ierīci.

7.19 Apakšizvēlne: Receptes



2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.
 3. Dodieties uz: Ekrāna bloķēšana.
 4. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties: Ekrāna bloķēšana.
- Ierīce ir nobloķēta.

Kad ierīce ir deaktivizēta, funkcija deaktivizējas automātiski.

Deaktivizēt funkciju: Ekrāna bloķēšana

1. Pieskarieties displejam.
2. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

- A. Atgriešanās izvēlnē
- B. Pārtikas kategorija
- C. Receptu grāmata un Ātrā uzsākšana
- D. Papildiespējas

Receptu grāmata, kas ietver iedvesmu sniežošanas automātiskas receptes, kā arī VarioGuide funkcija, sniedzot mūsu ieteiktos cepeškrāsns iestatījumus jūsu ēdieniem. VarioGuide laiku un temperatūru var noregulēt atbilstoši jūsu vajadzībām. Mūsu ieteiktie iestatījumi parādās, kad jūs pieskaraties pavāra cepurei uz šķīvja.


7.20 Apakšizvēlne: Pēdējais un biežāk lietotais

Viegli pieejami pēdējo un visvairāk izmantoto funkciju, receptu un ātrās uzsākšanas saraksti.

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Pēdējā izmantotā	Rāda pēdējās 5 izmantotās funkcijas.
Visvairāk izmantotā	Rāda 5 visvairāk izmantotās funkcijas.

7.21 Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Iestatītie iestatījumi ir fiksēti katru reizi, kad ieslēdzat ierīci.

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Ātrā uzsilšana ieslēgt / Izslēgt	Ir aktivizēta ātrā uzsilšana, un tā ir vienmēr ieslēgta noteiktām karsēšanas funkcijām. Kad tā ir aktīva, uz ekrāna ir redzams >>.
Tīrīšanas Atgādinājums ieslēgt / Izslēgt	Izvēlieties, ka vēlaties, lai cepeškrāsns atgādinātu jums, ka jāizmanto tīrīšanas cikls.
Displejs Izvēlieties displeja iestatījumus.	Spilgtums Var izvēlēties 4 spilgtuma režīmus.  Iestata displeja spilgtumu. Diennachts laiku IZSLĒGTĀ stāvoklī noregulēt nevar.
	Fona attēli ieslēgt / Izslēgt Paslēpt vai attēlot fona attēlus.
Skaņa Skaņas iestatījumi.	Skaņas līmenis Datu ievadīšana (Pīkstiens / Klikšķis / Skaņas nav)
Valoda	Iestatiet vēlamu valodu.
Laiks un datums Iestatiet laiku un datumu un citas iespējas, kas saistītas ar laika demonstrēšanu.	Laiks Iestata vai noregulē laiku. Datums Iestata vai noregulē datumu.
	Formāts Izvēlieties vēlamu laika formātu: HH:MM vai AM/PM. Pulksteņa veids Nosakiet, kā izskatās pulkstenis, kad cepeškrāsns ir ieslēgta.
DEMO režīms Tikai veikala vajadzībām. Kad tas ir aktīvs, sildīšanas elementi ir atvienoti un DEMO režīms redzams ekrānā.	Aktivizēšanas kods

Izvēlnes pozīcija	Apraksts
Servisa Izvēlne Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.	Programmatūras versija Demonstrē cepeškrāsns programmatūras versiju.
	Atiestatiet visus iestatījumus Atiestata visus sākotnējos ierīces iestatījumus.
	Licence Attēlo licenci angļu valodā.


8. GATAVOŠANAS PALĪGS



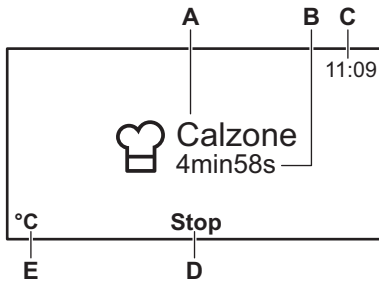
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Receptes

Menu / Receptes vai pieskarieties: 

Jūs varat izvēlēties izmantot funkciju: Receptšu grāmata vai Ātrā uzsākšana.




8.2 Funkcijas ieslēgšana

1. Ritiniet pārtikas kategoriju sarakstu, lai atrastu vēlamu, un pieskarieties tai.
2. Ritiniet ēdienu sarakstu, lai atrastu vēlamu, un pieskarieties tam.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties: **Start**.

Kad funkcija beidzas, displejā parādās paziņojums.

- A. Recepte
- B. Atlikušais laiks
- C. Pulkstenis
- D. Pārtraukt
- E. Temperatūra

8.3 Apakšizvēlne: Receptšu grāmata

Menu / Gatavošanas Palīgs / Receptšu grāmata vai pieskarieties: 

Funkcija piedāvā receptšu sarakstu ar optimāliem ierīces iestatījumiem. Receptes ir noteiktas un tās nav iespējams mainīt. Katras receptes

sastāvdaļas un gatavošanas metodes parādītas displejā.

Lai atgrieztos pie sastāvdaļām un gatavošanas metodes pēc receptes aktivizēšanas, pieskarieties receptes nosaukumam.


Ierīce izmanto automātiskos iestatījumus, kad jūs lietojat: Receptšu grāmata.

Pārtikas kategorija	Ēdiens	
Kūka un konditorejas izstrādājumi	Mandeļu Kūka Šok. Kekss Ar Riekstiem Kapučīno Kūka Burkānu Torte Siera Kūka Siera Pīrāgs Siera Cepumi Ķiršu Pīrāgs Augļu Torte Augļu Kūka Kazas siera pīrāgs	Vecmāmiņas cepto ābolu kūka Citrona Kēkss Mufini Plūmju Klimpa Kēkss Savarin Kūka Biskvītkūka Streusel Kūka Zviedru Pīrāgs Saldā Torte Burkānu Torte
Maize un maizītes	Kviešu Maize Sviesta Kūka	Baltmaize Rauga Briedināšana
Dārzeni	Vidusjūras dārzeni	Tradicionāli dārzeni
Olu krēms un terīnes	Kokosriekstu Pudiņš Olu Sacepums (Omlete)	Karamelizēts Pīrāgs
Piedevas	Rīsi	Sālās Klimpas
Pilna izvēlne	Tvaika Izvēlne 1 Tvaika Izvēlne 2	Tvaika Izvēlne 3
Zivs	Žāvēta Zivs Zivs Fileja Zivs sāļi	Tvaicēta Zivs (Lasis) Pildīti kalmāri Pildīta zivs (forele)
Putnu Gaļa	Vistas Kājiņas Coq au Vin	Pīles cepetis ar apelsīniem Pildīta Vista
Gaļa	Liellopu Gaļas Sautējums Jēra kāja Marinēta liellopu gaļa Gaļas Rulete Trusis sinepēs Ossobuco Cūkas Stilbs	Cūkas Plecs Trusis Pildīta Teļa Krūtiņa Zviedru Svētku Cepetis Teļa Locītava Meža Cūka
Cepeškrāsns Ēdieni	Kāpostu Sautējums Cannelloni Cigoriņu Sacepums Panna Franku Klimpām Marinēta Zivs	Lazanja Moussaka Makaronu Sacepums Kartupeļu Sacepums
Pīca un sāļais atvērtais pīrāgs	Sīpolu Pīrāgs Pelmeņi	Pīca Quiche Lorraine

8.4 Apakšizvēlne: Ātrā uzsākšana


Menu / Receptes / Ātrā uzsākšana vai pieskarieties: 

Temperatūra un cepšanas laiks ir tikai orientējoši, lai nodrošinātu labāku rezultātu. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Lai pārbaudītu ieteiktos

iestatījumus, pieskarieties (pēc ēdiena nosaukuma): .


Pieskarieties temperatūrai vai minūtēm displejā, lai mainītu temperatūru vai iestatīto laiku saskaņā ar jūsu vajadzībām.







Programma Ātrā uzsākšana ietver automātiskās programmas, kas nodrošina katram gaļas veidam optimālus iestatījumus.















- Gaļas programmas ar funkciju  — šī funkcija

automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai to izmantotu, jāievada produkta svars, un laiks iestatīsies automātiski. Lai to paveiktu, pieskarieties minūtēm zem ēdiena nosaukuma un ievadiet pareizo vērtību.

- Gaļas programmas ar funkciju


Automātiskā iekšējā temperatūra  — šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Kad programma beidzas, atskan skaņas signāls.

Pārtikas kategorija	Ēdiens	
Uzsildīšana	Klimpas Viena šķīvja ēdieni	Makaroni
Zivs	Zivs <ul style="list-style-type: none"> • Cepta (1 – 1,5 kg) • Mazs (250 – 500 g) • Biezas filejas • Plānas filejas • Vesela grilēta  • Vesela grilēta (1 – 1,5 kg) • Veselas tvaicētas • Fileja, saldēta 	Garneles, svaigas Garneles, saldētas Divvāku Gliemeži Lasis <ul style="list-style-type: none"> • Filejas • Forele • Vesela (līdz 2 kg)
Putnu Gaļa	Cāļa Krūtiņa  Cāļa Krūtiņa (1 – 1,5 kg) Vīsta <ul style="list-style-type: none"> • Krūtiņa, vārīta • Puse (400 – 500 g katra) • Vesela  • Spārniņi, svaigi • Spārniņi, saldēti • Kājiņas, svaigas • Kājiņas, saldētas 	Pīle  Zoss  Titars 

Pārtikas kategorija	Ēdiens	
Gaļa	<p>Liellopa Gaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vārīta labākās kvalitātes gaļa (1 – 1,5 kg) • Sautēta  <p>Cūkgaļas Sardelītes Vārīts Šķiņķis Zaķis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kājiņa (1 – 1,5 kg) • Mugura  • Mugura (līdz 1 kg) <p>Jēra Gaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kājiņa (1 – 1,5 kg) • Cepetis  • Mugura (1 – 1,5 kg) • Gurna gabals, vidēji izcepts  • Gurna gabals, vidēji izcepts (līdz 2 kg) <p>Gaļas Rulete (750 – 1 000 g)</p> <p>Cūkgaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šķiņķa Gabals (1 – 1,5 kg) • Locītava, iepriekš pagatavota • Mugura  • Mugura • Kakls (1 – 1,5 kg) • Cepetis  • Plecs (1 – 1,5 kg) <p>Kūpināta cūkgaļas filejas (līdz 1,5 kg)</p>	<p>Kūpināta fileja, vārīta Liellopu Gaļas Cepetis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vidēji  • Vidēji • Pusjēls  • Pusjēls • Labi Izcepts  • Labi Izcepts <p>Medījuma cepetis  Skandināvu Liellopu Gaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vidēji  • Pusjēls  • Labi Izcepts  <p>Cūkgaļas Ribīņas (1 – 1,5 kg)</p> <p>Teļa Gaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stilbs (1,5 – 2 kg) • Mugura • Cepetis  <p>Stīrnas/Brieža Gaļa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gurns (1,5 – 2 kg) • Mugura (1,5 – 2 kg)
Cepeškrāsns Ēdieni	<p>Lazanja Lazanja, saldēta Makaronu sacepums</p>	<p>Kartupeļu Sacepums Saldie Ēdieni Dārzenų sacepums</p>

Pārtikas kategorija	Ēdiens	
Pica un sāļais atvērtais pīrāgs	Franču maize ar kausētu sieru Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām Pica <ul style="list-style-type: none"> • American, saldēta • Atdzesēta • Papildu garnējums • Saldēts • Uzkodas, saldētas • Plāna garoza 	Quiche Lorraine Pikantā torte
Kūka un konditorejas izstrādājumi	Mandeļu Kūka Ābolu kūka, pārklāta Ābolu Pīrāgs Ābolu strūdele, saldēta Kūkas paplāte <ul style="list-style-type: none"> • Biskvītmīkla • Rauga Mīkla Brioši Kūkas, mazas Siera Kūka, Trauks Siera Kūka, Paplāte Ziemassvētku Pīrāgs Krēmkūkas Drumstalu Maize Eklēri Pīrāga Pamatne <ul style="list-style-type: none"> • Smilšu mīkla • Biskvītkūkas maisījums 	Augļu Kūka <ul style="list-style-type: none"> • Smilšu mīkla • Biskvītkūkas maisījums • Rauga Mīkla Mandelcepumi Madeiras Kūka Konditorejas Izstrādājumi Kārtainās Mīklas Maizīte Kēkss Smilšu Mīklas Cepumi Biskvītkūka Cukura Kūka Šveices ābolu pīrāgs Rulete Tortes Rauga Kūka
Maize un maizītes	Pilngraudu Maize Bagete Bagete, saldēta Bagete, pusfabrikāts Kliņģeris Ciabatta Brūnā Maize	Pītā maize Maizīte Maizītes, pusfabrikāti Rudzu Maize Neraudzēta Maize Baltmaize

Pārtikas kategorija	Ēdiens	
Dārzeni	Artišoki Sparģeļi, zaļie Sparģeļi, baltie Bietes Melnā Sakne Brokoļi, Ziedkopas Brokoļi, veseli Briseles Kāposti Kolrābjī, salmiņi Burkāni Ziedkāposti, Ziedkopas Ziedkāposti, veseli Selerija, kubiņos	Cukīni, Šķēlītēs Baklažāns Fenhelis Zaļās Pupas Puravu Gredzeni Sēņu Šķēlītēs Zirņi Nolobīti Tomāti Paprika, salmiņi Virziņkāposti Spināti, svaigi Baltās Kāršu Pupas
Olu krēms un terīnes	Ceptas olas Olu krēms Olas <ul style="list-style-type: none"> • Cieti novārītas • Vidēji novārītas • Mīksti novārītas 	Valēji pīrāgi Terīnes
Piedevas	Vārīti Kartupeļi Vārīti kartupeļi, daiviņās Maizes Klimpa Kroketes Kartupeļi frī, smalki Kartupeļi frī, biezi Svaigi Tagliatelle makaroni	Kartupeļu Pankūkas Polenta Kartupeļu Klimpas Kartupeļi mundieņi Rīsi Kroketes Rauga mīklas klimpas, sāļas

 Automātiskā ēdiena iekšējās temperatūras funkcija

 Automātiskā svara funkcija

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

9.1 Temperatūras sensors

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

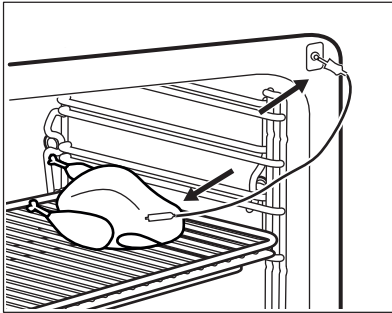
Temperatūras sensors mēra cepeša iekšējo temperatūru. Kad gaļa ir sasniegusi iestatīto temperatūru, ierīce atslēdzas.




Gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam ligzdai.

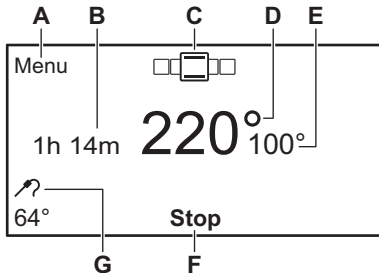
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensora smailo galu gaļas gabala vidū.

3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu .

4. Iestatiet produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties temperatūrai uz displeja.



- A. Atgriešanās izvēlnē
B. Cik ilgi darbojas funkcija
C. Pašreizējā iestatītā karsēšanas funkcija
D. Pašreizējā iestatītā temperatūra
E. Pašreizējā temperatūra cepeškrāsnī
F. Pārtraukt
G. Pašreizējā iestatītā temperatūras sensora temperatūra

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

6. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.

7. Izņemiet temperatūras sensora spraudni no ligzdas un izņemiet gaļu no cepeškrāsns.



BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus. Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un spraudkontakta.

9.2 Piederumu ievietošana

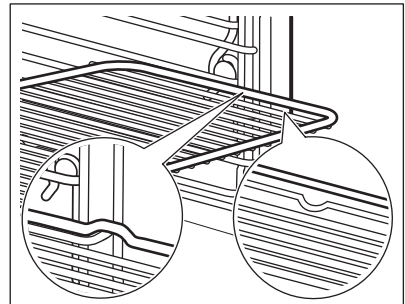


UZMANĪBU!

Neizmantojiet cepamo paplāti vai dziļo cepešpannu ar funkciju "Tikai tvaicēšana".

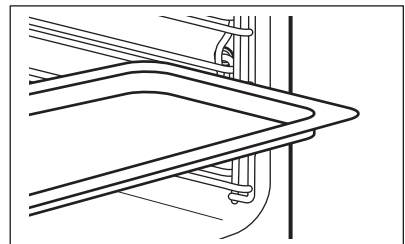
Restots plaukts:

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



Cepamā panna:

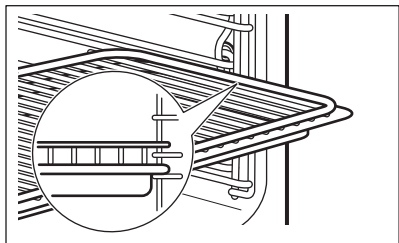
Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem augstāk;

pārliecinieties, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU! Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.

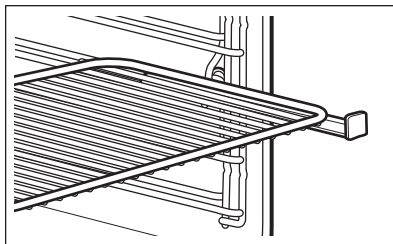


UZMANĪBU! Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

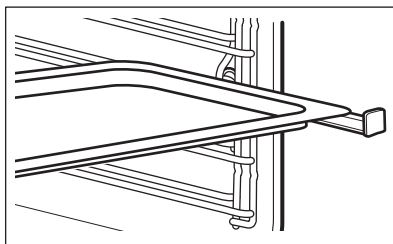
Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

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



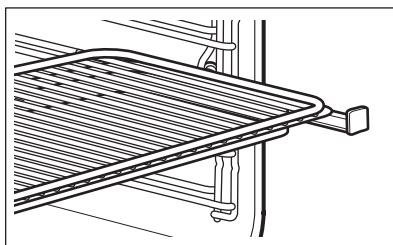
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Automātiskā izslēgšanās

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

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Darb. Laiks, Beigas.

10.2 Dzesēšanas ventilators

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

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

11.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

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 sildīšanas atvēlētā laika (samainiet augšējos ar apakšējiem).

Automātiskā temperatūra ir 70 °C.

Ieteicamais plaukta līmenis: 3.

Mīklas Raudzēšana

Jūs varat izmanto 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.

11.3 Gatavošana ar tvaiku

- Izmantojiet tikai siltumizturīgus un pret koroziju noturīgus ēdiena gatavošanas traukus vai hromēta tērauda pārtikas traukus (tikai dažiem modeļiem).
- Pareizie plauktu līmeņi ir norādīti zemāk esošajā tabulā. Plauktu līmeņi tiek skaitīti no apakšas uz augšu.
- Gatavojot ilgāk par 30 minūtēm vai gatavojot lielu ēdiena daudzumu, pievienojiet ūdeni, ja nepieciešams.

- Ievietojiet produktus pareizajos gatavošanas traukos un ievietojiet traukus plauktos. Gādājiet, lai starp plauktiem būtu atstarpe, lai tvaiks varētu cirkulēt ap katru trauku.
- Pēc katras lietošanas izlejiet ūdeni no ūdens atvilktnes, savienojuma caurulēm un tvaika ģeneratora. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
- Tabulās tiek sniegta informācija par tipiskiem ēdieniem.
- Sāciet gatavot aukstā cepeškrāsnī, ja tabulās sniegtā informācija ir atšķirīga.
- Ja nevarat atrast iestatījumus savai receptei, izmantojiet iestatījumus, kas paredzēti līdzīgai receptei.
- Gatavojot rīsus, lietojiet attiecību 1,5 : 1 – 2 : 1 ūdens uz rīsiem, jo rīsi uzsūc ūdeni.

11.4 Tvaika ūdens tabula

Laiks (min.)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.5 Tikai Tvaicēšana / ECO tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS!

Neveriet ierīces durvis laikā, kad aktivizēta funkcija. Var gūt apdegumus.

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. Pievienojiet lielāko

daudzumu ūdens, kas nepieciešams kādam no gatavojamajiem ēdieniem. Ievietojiet ēdienus pareizajos ēdiena gatavošanas traukos un ievietojiet traukus restotajos 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 min.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Artišoki	96	50 - 60	2	800
Baklažāni	96	15 - 25	2	450

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Ziedkāposti, veseli	96	35 - 45	2	600
Ziedkāposti, ziedkopas	96	25 - 30	2	500
Brokoļi, veseli	96	30 - 40	2	550
Brokoļi, ziedkopas	96	20 - 25	2	400
Sēņu šķēlītes	96	15 - 20	2	400
Zirņi	96	20 - 25	2	450
Fenhelis	96	35 - 45	2	600
Burkāni	96	35 - 45	2	600
Kolrābji, strēmeles	96	30 - 40	2	550
Paprika, strēmeles	96	20 - 25	2	400
Puravs, ripiņas	96	25 - 35	2	500
Zaļās pupas	96	35 - 45	2	550
Lauka salāti (baldiriņi), ziedkopas	96	20 - 25	2	450
Briseles kāposti	96	30 - 40	2	550
Bietes	96	70 - 90	2	800 + 400
Melnā sakne	96	35 - 45	2	600
Selerija, kubiņos	96	25 - 35	2	500
Sparģeļi, zaļi	96	25 - 35	2	500
Sparģeļi, balti	96	35 - 45	2	600
Spināti	96	15	2	350
Nolobīti tomāti	96	15	2	350

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Baltās kāršu pupas	96	30 - 40	2	500
Virziņkāposti	96	20 - 25	2	400
Cukīni, šķēlītēs	96	15 - 20	2	350

Piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Rauga mīklas klimpas	96	30 - 40	2	600
Kartupeļu klimpas	96	35 - 45	2	600
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	96	45 - 55	2	750
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1,5:1)	96	35 - 40	2	600
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās	96	35 - 40	2	600
Maizes klimpa	96	35 - 45	2	600
Tagliatelle makaroni, svaigi	96	20 - 25	2	450
Polenta (šķidrums attiecība 3:1)	96	45 - 50	2	750

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Forele, aptuveni 250 g	85	30 - 40	2	550
Garneles, svaigas	85	20 - 25	2	450
Garneles, saldētas	85	30 - 40	2	550
Laša filejas	85	25 - 35	2	500
Taimiņš, aptuveni 1000 g	85	40 - 45	2	600
Divvāku gliemeži	96	20 - 30	2	500
Butes fileja	80	15	2	350

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Vārīts šķiņķis, 1000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Vistas krūtiņa, apvārīta	90	25 - 35	2	500
Vista, apvārīta, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Teļa/cūkas fileja bez kājām, 800 -1000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Kasseler gaļas cepetis, apvārīts	90	90 - 110	2	800 + 300
Tafelspitz (vārīts liellops)	96	110 - 120	2	800 + 700
Cūkgāļas sardēlītes	80	15 - 20	2	400

Olas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Olas, ciets	96	18 - 21	2	500
Olas, vidēji cietas	96	13 - 16	2	450
Olas, mīkstas	96	11 - 12	2	400

11.6 Infratermiskā 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: Infratermiskā Grilēšana.
- Ievietojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas ēdiena gatavošanas traukos, kas ir piemēroti cepeškrāsnij un tad ielieciet tos cepeškrāsnī pie cepeša.

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



Maksimālais ūdens daudzums ir 800 ml.

Ēdiens	Infratermiskā 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	96	40 - 50	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Cūkas ceptis, 1 kg, Kartupeļi, dārzeņi, gaļas mērce	180	60 - 70	gaļa: 1	96	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Teļa ceptis 1 kg, Rīsi, dārzeņi	180	50 - 60	gaļa: 1	96	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3

11.7 Tvaiks + Cepšana (50/50)

Pievienojiet apm. 300 ml ūdens.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pudiņš/krēms ar glazūru porcijas traukos ¹⁾	90	35 - 40	2
Ceptas olas ¹⁾	90	30 - 40	2
Terīne ¹⁾	90	40 - 50	2
Plāna zivs fileja	85	15 - 25	2
Bieza zivs fileja	90	25 - 35	2
Maza zivs līdz 350 g	90	25 - 35	2
Vesela zivs līdz 1000 g	90	35 - 45	2

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

Uzsildīšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Klimpas	85	25 - 35	2
Makaroni	85	20 - 25	2
Rīsi	85	20 - 25	2
Viena šķīvja ēdieni	85	20 - 25	2

11.8 Tvaiks + Cepšana (25/75)

Pievienojiet apm. 300 ml ūdens.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kūpināta kūkas murgura 600 - 1000 g (jāmērcē 2 stundas)	160 - 180	60 - 70	2
Vista 1000 g	180 - 200	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	190	40 - 50	2
Lazanja	180	45 - 55	2
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 50	2
Maizītes 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Cepšanai gatavās maizītes	200	20 - 30	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	20 - 30	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g, saldētas	200	25 - 35	2

11.9 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.10 Cepšanas padomi

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

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

11.11 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakškarsēšana	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./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	10 - 20	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškarsēšana	160 ¹⁾	20 - 30	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Kar-sēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Kar-sēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Kar-sēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Kar-sēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora Kar-sēšana	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš./Apakš-karsēšana	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.12 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Kar-sēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	40 - 60	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivju sacepumi	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeni	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.13 Ventilatora Kars. + Tvaiks

Ēdiens Ēdiena veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	2
Lazanja	180 - 200	45 - 60	2
Kartupeļu sacepums	190 - 210	55 - 80	2
Saldie ēdieni	180 - 200	45 - 60	2
Kēkss vai brioši	160 - 170	50 - 70	1
Pītā maizīte/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Drumstalu maize (sausā)	160 - 170	20 - 40	3
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	20 - 40	2

11.14 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	-
Sausā drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkarsējiet 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	-
Mandeļcepumi	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	-
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

11.15 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca (plāna garoza)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	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)	230 ¹⁾	12 - 20	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.16 Cepeša cepšana

- Cepšanai jālieto karstumizturīgi cepeškrāsns trauki. Skatiet ražotāja norādes.
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Ielejiet šķidrums dziļajā pannā, lai novērstu gaļas sulas vai tauku sadedzināšanu uz tās virsmas.
- Visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.
- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.
- Lai gaļa būtu sulīga:
 - cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
 - cepiet gaļu un zivis gabalos, kas sver vismaz 1 kg.
 - Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

11.17 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 biezuma cm	Infratermiskā Grilēšana	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	pēc biezuma cm	Infratermiskā Grilēšana	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biezuma cm	Infratermi-skā 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	Infratermi-skā Grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	Infratermi-skā Grilēšana	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	Infratermi-skā Grilēšana	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g - 1 kg	Infratermi-skā Grilēšana	150 - 170	90 - 120	1

Teļa Gaļa

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

Jēra Gaļa

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

Medijums

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1 kg	Augš./ Apakškarsēšana	230 ¹⁾	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	Augš./ Apakškarsēšana	210 - 220	35 - 40	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	Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	400 – 500 g katra	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	Infratermiskā Grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

Zivs (tvaicēta)

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

11.18 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
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	5
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

11.19 Saldēta Pārtika

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

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

Saldēti gatavi ēdieni

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

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

11.20 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 iestaīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.
4. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

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

11.21 Atkausēšana

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

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvi. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1 kg	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemesnes	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4 kg	60	60	-

11.22 Konservēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

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

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.23 Žāvēšana

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsnī, kad pagājusi puse laika,

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeni

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

Augļi

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

11.24 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Pievienojiet 200 ml ūdens atvilktnēi.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	180 - 200	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

11.25 Temperatūras sensora tabula**Liellopu gaļa**

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

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Riņņas / filejas steiks: labi izcepts	70 - 75

Cūkgaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Cūkas pleca / šķiņņa / kakla gabals	80 - 82
Cūkgaļas (muguras) karbonāde / žāvēta cūkas fileja	75 - 80
Gaļas rulete	75 - 80

Teļa gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90

Aitas / jēra gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Aitas stilbiņš	80 - 85
Muguras karbonāde	80 - 85
Jēra cepetis / jēra kāja	70 - 75

Medijums

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

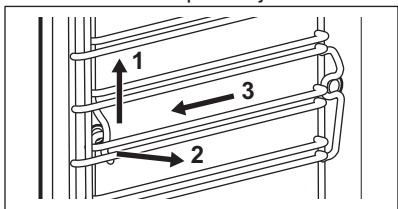
- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks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

12.3 Tvaika Tīrīšana

Menu / Funkcijas / Tīrīšana

Izīriet lielākos netīrumus ar rokām.

1. Ielejiet pašā tvaika ģeneratorā 250 ml ūdens un 3 ēdamkarotes etiķa.
2. Aktivizējiet funkciju: Tvaika Tīrīšana. Displejs rāda funkcijas darbības ilgumu. Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
3. Pieskarieties displejam, lai izslēgtu signālu.
4. Izslaukiet ierīci ar mīkstu audumu. Uzsūciet ūdeni no tvaika ģeneratora.

Atstājiet ierīces durvis atvērtas uz aptuveni 1 stundu. Nogaidiet, līdz ierīce nožuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes.

12.4 Tvaika ģeneratora atkalģošana

1. Ielejiet 250 ml ūdens, kam piejauktas 3 ēdamkarotes etiķa, pašā tvaika ģeneratorā.
2. Izvēlnē izvēlieties: Tīrīšanas Paļģs.
3. Aktivizējiet funkciju: Atkalģošana. Displejs rāda funkcijas ilgumu (15 minūtes). Kad programma pabeigta, atskan skaņas signāls.
4. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.
5. Noslaukiet atlikušo ūdeni no tvaika ģeneratora.
6. Atstājiet durvis atvērtas apmēram 1 stundu, lai ierīce varētu pilnībā izžūt. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt ierīci ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes.

12.5 Durvju noņemšana un uzstādģšana

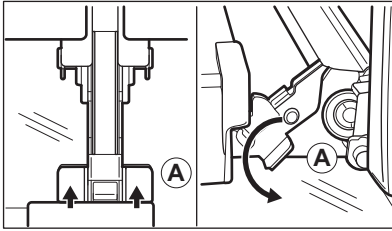
Durvis un iekšģjo stikla paneli var noņemt, lai tos notģrģtu. Dažģdu modeļģ stikla paneļu skaits atšķģras.



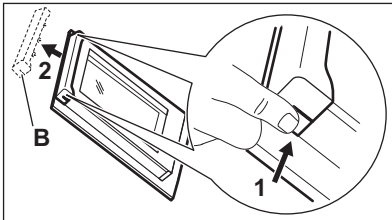
BRģDINģJUMS!

Noņģmot durvis no ierģces, rģkojģties uzmanģgi. Durvis ir smagas.

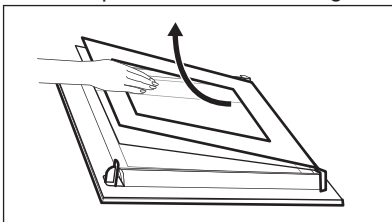
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnģbģ piespģdģiet abu durvģu eņģģu stģpģrinģjuma svģras (A).



3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksta drāna 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 ziepju ņēni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

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



BRĪDINĀJUMS!

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

12.6 Lampas maiņa

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



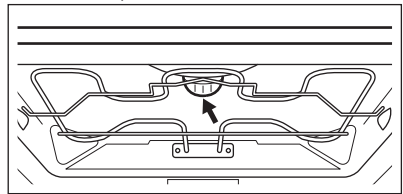
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks! Pirms lampas nomaiņišanas 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. Uzstādiat 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. Uzstādiet metāla vāciņu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai izslēgt.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam 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 iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejā redzams kļūdas paziņojums "F....."	Elektronikas kļūda.	Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsni atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsni ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa noteikšana	EOB8956AOX
Energoefektivitātes indekss	98.8
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.83 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	70 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	42.0 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

Pārlicinieties, ka cepečkrāsns 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 cepečkrāsns.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdiena.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepečkrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks

pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu


atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Displejā būs redzams atlikušā siltuma indikators vai temperatūra.

Gatavošana ar izslēgtu lampu

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

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



867316038-B-502016

