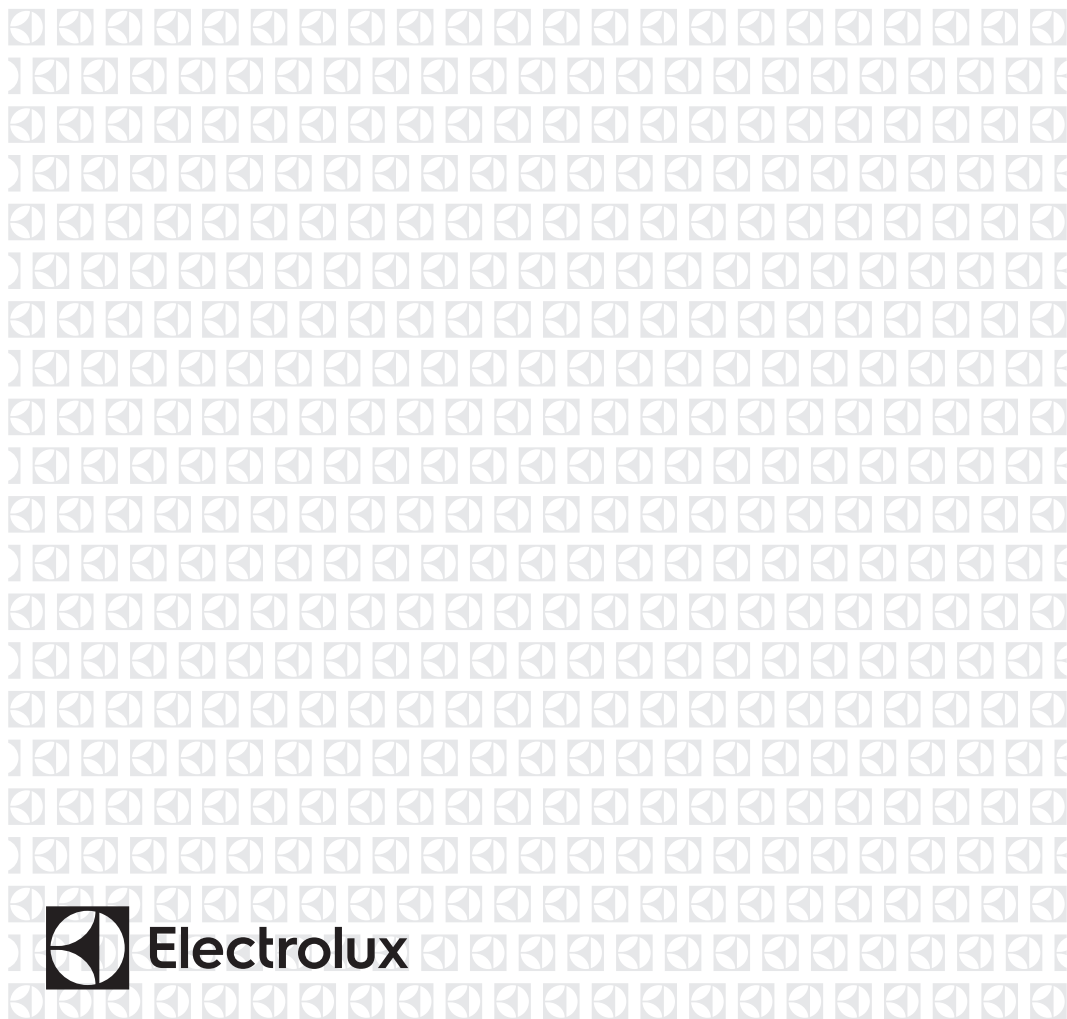


COE7P31X
EOE7P31Z



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

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.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	14
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	15
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	21
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	36
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	39
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	41

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:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 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 neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvu iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvu ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns 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.
- Nefīriert ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, 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 iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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 atstarpe starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliedzinieties, 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.

2.4 Aprūpe un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, 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 tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīršana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīršanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīršanas darbības laikā.

Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.

- Tā kā pirolītiskā tīršana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīršanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīršanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīršanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīršanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

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

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija

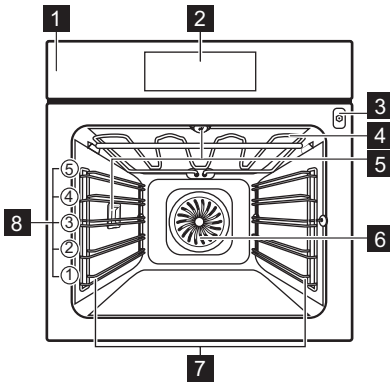


BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

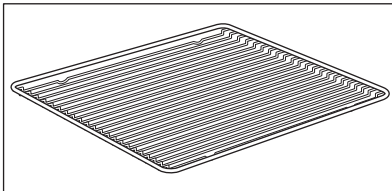
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras sensora ligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

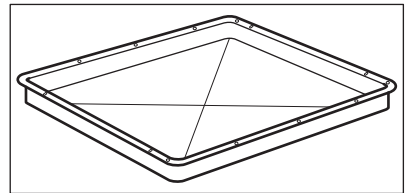
3.2 Papildierīces

Restots plaukts



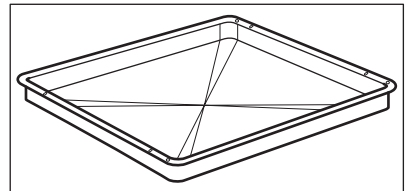
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā aplāte



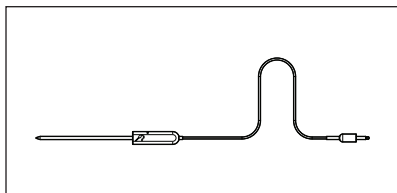
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



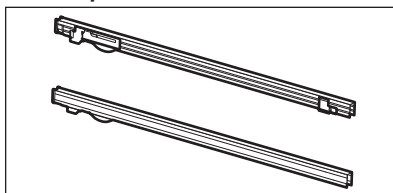
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Pārtikas sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

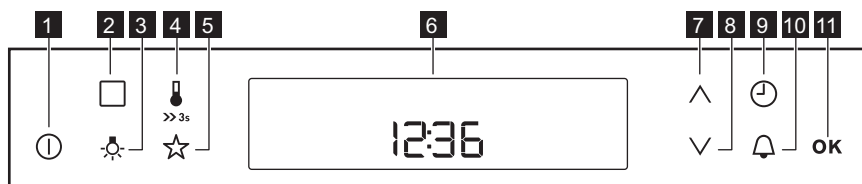
Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

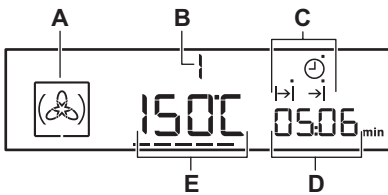


Ierīces vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	IESPĒJAS	Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS (LAMPA)	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsns lampu.
4	TEMPERATŪRA / ĀTRĀ UZSILDĪŠANA	Lai iestatītu un redzētu tilpnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir). Piespiežot to un turot piespiestu trīs sekundes, tas IESLĒGT un IZSLĒGT ātrās uzsildīšanas funkciju.
5	MANA IZLASE	Lai aplūkotu savu izlasi. Izmantojiet to, lai piekļūtu uzreiz savai izlasei, arī tad, kad cepeškrāsns izslēgta.
6 -	DISPLEJS	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
7	UZ AUGŠU	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.









Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
8	 UZ LEJU	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9	 PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.
10	 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu funkciju Laika atgādinājums.
11	 Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcijas apzīmējums
- B. Karsēšanas funkcijas / programmas numurs
- C. Pulksteņa funkciju indikatori (skatiet tabulu "Pulksteņa funkcijas")
- D. Pulksteņa / atlikušā siltuma displejs
- E. Temperatūras / diennakts laika displejs

Citi indikatori displejā:

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Automātiskā programma	Jūs varat izvēlēties automātisko programmu.
	Mana izlase	Darbojas izlase.
kg / g	kg / g	Darbojas automātiskā programma, kurā tiek ievadītas svara mērvienības.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
	Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
	Temperatūra / ātrā uzsilšana	Funkcija darbojas.
	Temperatūra	Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt.
	Temperatūras sensors	Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora ligzdā.
	Elektroniska durvju bloķēš.	Elektroniskā durvju bloķēš. funkcija darbojas.
	Laika atgādinājums	Laika atgādinājuma funkcija darbojas.

4.3 Sakarsēšanas indikators

Izslēdzot karsēšanas funkciju, parādās

----. Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra palielinās vai samazinās.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, joslas displejā izdziest.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.


6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ










BRĪDINĀJUMS!



Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana.
 Picas Uzstādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Augšējā + apakšējā karsēšana (Augš./ Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Grunts Silts	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	<p>Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.</p>
 Atkausēšana	<p>Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.</p>
 Siltuma Uzturēšana	<p>Lai saglabātu ēdienu siltu.</p>
 Grilēšana	<p>Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.</p>

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ātrā grilēšana	<p>Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.</p>
 Infratermiskā Grilēšana	<p>Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.</p>



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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsnī ar ①. Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, apzīmējums un karsēšanas funkcijas numurs.
2. Lai iestatītu sildīšanas funkciju, pieskarities \wedge vai \vee .
3. Pieskarities OK vai arī cepeškrāsnīs automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Ja ieslēdzat cepeškrāsnī neiestatītu nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsnīs automātiski izslēgsies pēc 20 sekundēm.

6.3 Temperatūras maiņa

Nospiediet \wedge vai \vee , lai mainītu temperatūru pa: 5 °C.

Kad cepeškrāsnī ir sasniegta iestatītā temperatūra, atskan skaņas signāls un uzsildīšanas indikators pazūd.

6.4 Temperatūras pārbaude

Cepeškrāsnīs pašreizējo temperatūru var redzēt, kad darbojas funkcija vai programma.

1. Nospiediet \downarrow .

Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.

- Nospiediet **OK** vai displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra pēc 5 sekundēm.


6.5 Ātrā Uzsilšana

Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsilšana.

Ātrās uzsilšanas funkcija ir pieejama tikai ar dažām cepeškrāsns funkcijām. Ja tiek ieslēgta kļūmes skaņa iestatījumus






izvēlnē, atskanēs skaņas signāls, ja ātrās uzsilšanas funkcija nebūs pieejama iestatītajai funkcijai. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

Ātrā uzsilšana samazina sakarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu ātro uzsilšanu, nospiediet un turiet nospiestu  ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot ātro uzsilšanu, displejā parādās:





7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARBĪBAS LAIKS un BEIGAS.
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
00:00 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS	Lai iestatītu laika skaitīšanu, kas parāda, cik ilgi darbojas cepeškrāsns. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS neieslēdzas, ja ir iestatītas funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.





7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

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

- Piespiediet  vai , lai iestatītu stundu.
- Nospiediet **OK**.
- Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes.
- Nospiediet **OK**.

Displejā redzams jaunais laiks. Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz  sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
- Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.

4. Pieskarities **OK** vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
6. Pieskarities **OK** vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.
7. Pieskarities sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet cepeškrāsni.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet \odot , līdz sāk mirgot $\rightarrow|$.
3. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku, un nospiediet **OK**. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Pieskarities sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
5. Izslēdziet cepeškrāsni.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet \odot , līdz sāk mirgot $\rightarrow|$.
3. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet **OK**.
5. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
6. Nospiediet **OK**.

Displejā mirgojot tiks parādīts $\rightarrow|$.

7. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku, un nospiediet **OK**. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs $\rightarrow|$ un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

8. Pieskarities sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
9. Izslēdziet cepeškrāsni.



Kad ieslēgta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks karsēšanas

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

7.6 Iestatījums: Laika Atgādinājums

1. Nospiediet \cup .

Displejā redzams mirgojošs \cup un "00".

2. Nospiediet \cup , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.
3. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un \cup , lai apstiprinātu.
4. Nospiediet **OK**, vai arī LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks ir pagājis, 2 minūtes atskan skaņas signāls un displejā redzams mirgojošs 00:00 un \cup .
5. Pieskarities sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

1. Lai atiestaftītu laika skaitīšanas taimerī, nospiediet: \checkmark un \wedge .

2. Kad displejā redzams "00:00", laika skaitīšanas taimeris atkal sāk skaitīt.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Ierīcei ir 9 automātiskās programmas. Izmantojiet automātisko programmu vai

recepti, kad nezināt, kā pagatavot kādu ēdienu, vai arī jums nav attiecīgās pieredzes. Displejā tiek parādītas noklusējuma gatavošanas reizes visām automātiskajām programmām.

8.1 Automātiskās programmas

Programmas numurs	Programmas nosaukums
1	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
2	CŪKAS CEPETIS
3	VISTA, VESELA
4	PICA
5	MUFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BALTMAIZE
8	KARTUPEĻU SACEPUMS
9	LAZANJA

8.2 Receptes tiešsaistē



Šai cepeškrāsnij paredzēto automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu pareizo recepšu grāmatu, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

4. Pieskarities pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestaftītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mirgot simbols \rightarrow .
6. Pieskarities sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.3 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities \square .
Displejs rāda mazgāšanas programmas numuru (1 – 9).
3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarities \wedge vai \checkmark .

8.4 Automātiskās programmas ar svara mērvienību ievadi

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķinās cepšanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities \square .

3. Lai iestatītu svāra programmu, pieskarieties \wedge vai \vee . Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu \rightarrow , noklusējuma svāru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Ierīce aktivizējas.
5. Noklusējuma svāru var mainīt ar \wedge vai \vee . Pieskarieties OK.
6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. \rightarrow mirgo.
7. Pieskarieties sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.5 Automātiskās programmas ar temperatūras sensoru (atsevišķiem modeļiem)

Produkta iekšējā temperatūra ir noklusējums un tiek aktivizēta

programmās ar temperatūras sensoru. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniegusi iestatīto produkta iekšējo temperatūru.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarieties \square .
3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
4. Pieskarieties \wedge vai \vee , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks, \rightarrow un \curvearrowright .
5. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. \rightarrow mirgo.
6. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

Temperatūra sensors mēra temperatūru produkta iekšpusē. Kad ēdiens sasniedzis iestatīto temperatūru, cepeškrāsns izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru (minimālā 120 °C),
- pārtikas sensora temperatūru.



UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā esošo temperatūras sensoru vai oriģinālas rezerves daļas.

Norādījumi, lai gūtu labākos rezultātus:

- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;

- Temperatūras sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā temperatūras sensoram ir jāpaliek traukā un iespraustam kontaktlīdzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties.



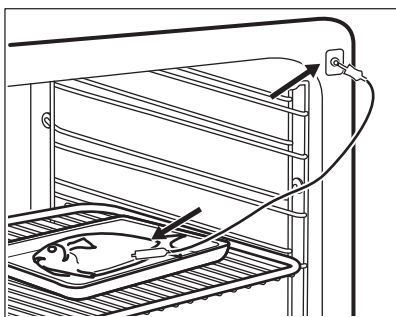
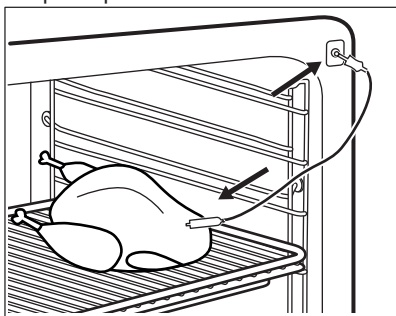
Ievietojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru līdzdā, tiek atcelta pulksteņa funkciju iestatījumi.


Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis



1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar \curvearrowright uz roktura) gaļas vai zivs centrā, biezākajā vietā, ja iespējams.







Pārliecinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.


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





Displejā mirgos  un iestatītā produkta iekšējā noklusējuma temperatūra. Pirmajā lietošanas reizē temperatūra ir 60 °C un katrā nākamajā lietošanas reizē tā būs iepriekšējā reizē iestatītā temperatūra.


4. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .
5. Pieskarieties **OK** vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.

 Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo apzīmējums . Ja pirms cepeša iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru. Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas simbols .

 Gatavojot ar temperatūras sensoru, jūs varat mainīt temperatūru, kas redzama displejā. Kad temperatūras sensors ievietots ligzdā un temperatūra ir iestatīta, displejā redzama pašreizējā cepeša iekšējā temperatūra. Vairakkārt pieskarieties , lai redzētu pārējās trīs temperatūras:

- iestatīto temperatūru;
- pašreizējo cepeškrāsns temperatūru;
- produkta pašreizējo iekšējo temperatūru.

- Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīce atslēdzas.
7. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.
 8. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.

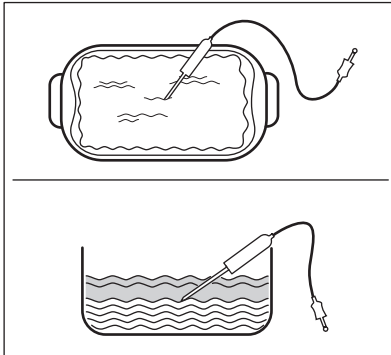


BRĪDINĀJUMS!

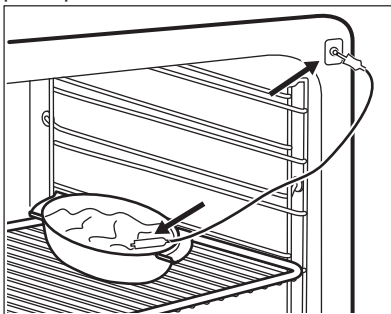
Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.


Pārtikas kategorija: sautējumi

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ielieciet sastāvdaļu pusi cepamā traukā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu tieši sautējuma vidū. Temperatūras sensors jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu temperatūras sensora silikona rokturi. Temperatūras sensora gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.





4. Nosedziet temperatūras sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni līgzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.









Displejā mirgos  un iestatītā produkta iekšējā noklusējuma temperatūra. Pirmajā lietošanas reizē temperatūra ir 60 °C un katrā nākamajā lietošanas reizē

tā būs iepriekšējā reizē iestatītā temperatūra.

6. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .
7. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.



Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo apzīmējums . Ja pirms cepeša iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

8. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru. Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas simbols ----. Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīce atslēdzas.
9. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.
10. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no līgzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



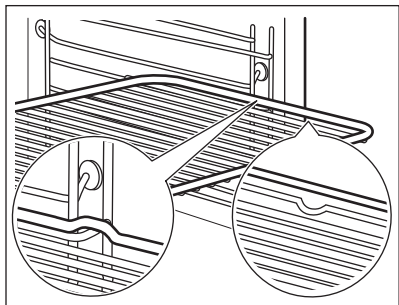
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

9.2 Piederumu ievietošana

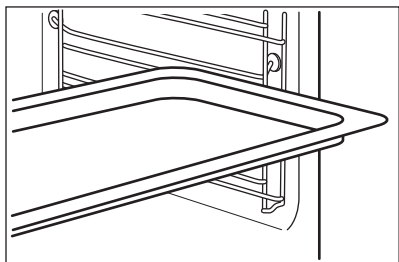
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



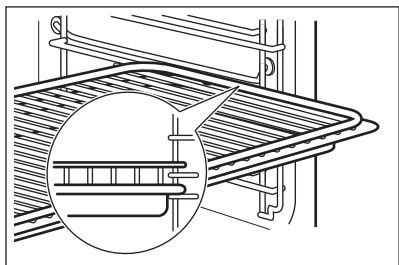
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdīet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

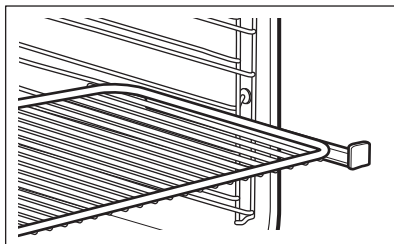
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

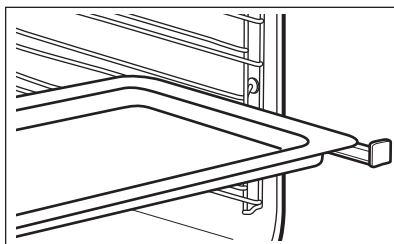


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslidēt ārā.



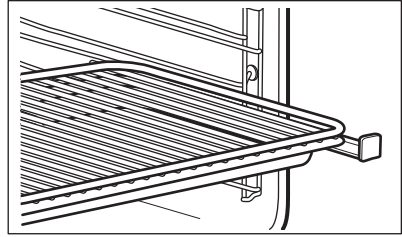
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Funkcijas Mana izlase lietošana

Lietojiet šo funkciju, lai saglabātu savus visbiežāk lietotos temperatūras un laika iestatījumus cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

1. Iestatiet temperatūru un laiku cepeškrāsns funkcijai vai programmai.
2. Turiet piespiestu ☆ ilgāk par trijām sekundēm. Atskanēs skaņas signāls.
3. Izslēdziet ierīci.
 - **Lai aktivizētu funkciju**, pieskarieties ☆. Ierīce aktivizē jūsu izlasi.

i Kad šī funkcija darbojas, jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

- **Lai deaktivētu funkciju**, pieskarieties ①. Ierīce deaktivē jūsu izlasi.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības slēdzis neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsni.

i Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Nospiežot sensora lauku, displejā parādās paziņojums.

1. Šo funkciju var ieslēgt, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Neiestatiet sildīšanas funkciju.
2. Piespiediet ① un turiet piespiestu 3 sekundes.

3. Turiet nospiestu ① un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskanēs skaņas signāls.

Displejā tiks parādīts SAFE. Durvis ir bloķētas.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 3. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepeškrāsns funkcijas.

1. Lai ieslēgtu funkciju, ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.
3. Turiet nospiestu ① un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.

i Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Pieskaroties sensora laukam, displejā parādās paziņojums.

i Cepeškrāsni var izslēgt, kad ieslēgta funkciju bloķēšana. Izslēdzot cepeškrāsni, funkciju bloķēšana izslēdzas.

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlne ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē.

Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
1	ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
2	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT/ IZSLĒGT
3	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠĶĪS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
4	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT/ IZSLĒGT
5	DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
6	SERVISA IZVĒLNE	-
7	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAU- NOŠANA	JĀ/NĒ

1) Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

1. Piespiediet un turiet piespiestu 3 sekundes.

Displejā redzams SET1 un mirgo "1".

2. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu sekunžu rādījumu.

3. Nospiediet OK.

4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties \wedge vai \vee .

5. Nospiediet OK.

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes,

nospiediet $\textcircled{1}$ vai nospiediet un turiet nospiešu .

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

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

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
250 – maksimāli	1.5

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), Lēna gatavošana, Darb. laiks, Beigas, Atliktais starts.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - ja ierīce aktivizēta;
 - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties sensora laukam (izņemot IESLĒGT/ IZSLĒGT), displejs

- atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
- ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt laika atgādinājumu. Kad laika atgādinājuma funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

10.7 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsnī, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns 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 Gatavošanas ieteikumi

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.3 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamreiz iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Nākamreiz iestatiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamreiz iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamreiz iestatiet īsāku cepšanas laiku.

11.2 Cepšana

Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var aprūrināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja aprūrināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

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

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka izcepas nevienmēri.	Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Kūkas mīkla nav vienmēri sadalīta.	Nākamreiz izklājiet kūkas mīklu cepšanas paplātē vienmēri.
Kūka nav gatava receptē paredzētajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamreiz iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.4 Cepšana vienā plaukta līmenī

Cepšana formās

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	170 - 180	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Brioši	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu pīrāgs	140 - 160	70 - 90	1

Cepšana formās

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./Apakškarsēšana.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Siera torte	170 - 190	60 - 90

Kūkas, smalkmaizītes, maize

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Izmantojiet cepamo paplāti.

Kūkas, smalkmaizītes, maize

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Kūka ar drupačām virspusē	150 - 160	20 - 40
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80

Izmantojiet funkciju: Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./Apakškarsēšana.

Izmantojiet cepamo paplāti.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rulete	180 - 200	10 - 20	3
Rudzu maize: 1. Sāciet ar: 2. Turpiniet ar:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēm kūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģe- ris	170 - 190	30 - 40	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītū- kas mīklas), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biežpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180	40 - 80	3
Ziemassvētku pī- rāgs	160 - 180	50 - 70	2

Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Ventilatora
Karsēšana.

Pārtika	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20
Maizīte, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160	10 - 25
Cepumi no bis- kvītūkas mī- klas	150 - 160	15 - 20

Pārtika	Tempera- tūra (°C)	Laiks (min.)
Kārtainās mī- klas maizītes, iepriekš uzsil- diet tukšu ce- peškrāsni	170 - 180	20 - 30
Cepumi no rau- ga mīklas	150 - 160	20 - 40
Mandeļcepumi	100 - 120	30 - 50
No olu baltuma gatavoti cepu- mi / Bezē	80 - 100	120 - 150

Cepumi

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Augšējā + apakšējā
karsēšana / Augš./Apakškarsēšana.

11.5 Sacepumi

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Maizīte	190 - 210	10 - 25

Pārtika	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	15 - 30
Dārzeņu sacepums, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60
Saldi sacepumi	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	180 - 200	45 - 60

11.6 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55	3
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70	3
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60	3

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks)	160 - 170	70 - 80	3
Baltmaize	190 - 200	55 - 70	3

11.7 Cepšana daudzos līmeņos Izmantojiet cepamās paplātes.

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas, konditorejas izstrādājumi

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Krēmķūkas / Eklēri	160 - 180 , iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	25 - 45	1 / 4	-
Sausa Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Cepumi, mazas kūkas, smalkmaizītes, maizītes

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Cepumi no biskvītkūkas mīklas	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 , iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	30 - 50	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C. Šī funkcija neattiecas uz tādām receptēm, kā sautēts cepetis vai taukains cūkas cepetis. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai pārlicinātos, ka cepeša iekšējā temperatūra ir pareiza (skatiet tabulu par temperatūras sensoru).

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepeškrāsns pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraudiet temperatūras sensoru galā.
4. Izvēlieties funkciju Lēnā cepšana un iestatiet pareizu beigu cepeša iekšējo temperatūru.

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu cepetis	1000 – 1500 g	120	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1000 – 1500 g	120	90 - 150	3
Teļa cepetis	1000 – 1500 g	120	120 - 150	1
Steiks	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.9 Kraukšķīga garoza: Picas Uzstādījumi

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tortes	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55
Siera torte	140 - 160	60 - 90
Pārklāta ābolu kūka	150 - 170	50 - 60
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnsi pirms lietošanas.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu	200 - 230	15 - 20
Pica ar biezu garozu	180 - 200	20 - 30
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180	45 - 55
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250	12 - 20

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pelmeņi	180 - 200	15 - 25

11.10 Cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū.

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

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pīlošie tauki neaizdegotos.

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

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.11 Gaļas cepšanas tabulas

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Liellopa gaļa

Pārtika	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./Apakš-karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biežuma cm	Infratermiskā Grilēšana	180 - 190	6 - 8

Pārtika	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana.

Pārtika	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Teļa gaļa

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana.

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

Jēra gaļa

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana.

Pārtika	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja / Jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Medījums

Izmantojiet funkciju: Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./Apakškarsēšana.

Pārtika	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Mugura / Zaķa kāja, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	līdz 1	230	30 - 40
Brieža mugura	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Putnu gaļa

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana.

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

Zivs

Izmantojiet funkciju: Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./Apakškarsēšana.

Pārtika	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zivs, vesela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.12 Grilēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.

Grilēšana

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopu 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
Zivs, vesela 0,5 kg - 1,0 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Ātrā grilēšana

Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni, ja vien nav norādīts savādāk.

Pārtika	Laiks (min.)	
	Viena puse	Otra puse
Burgeri	8 - 10	6 - 8
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10
Desas	10 - 12	6 - 8
Steiks	7 - 10	6 - 8
Grauzdiņš , izmantojiet piekto plaukta līmeni	1 - 3	1 - 3
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-

11.13 Saldēta Pārtika - Ventilatora Karsēšana

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
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 / Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Cannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

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

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)
Vista, gatavošanas laika vidū apgrieziet	1	100 - 140	20 - 30
Gaļa, gatavošanas laika vidū apgrieziet	1	100 - 140	20 - 30
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15
Zemenes	0.3	30 - 40	10 - 20
Sviests	0.25	30 - 40	10 - 15
Krējums, sakuliet krējumu, kad tas vēl nav pilnībā atļaidies	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Torte	1.4	60	60

11.15 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonētnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina 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.

11.16 Žāvēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeņi

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Laiks (st.)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

11.17 Pārtikas sensors

Liellopa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Liellopu cepetis	45	60	70
Fileja	45	60	70

Liellopa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Gaļas rulete	80	83	86
Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, apvārīta	75	78	82
Teļa gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa cepetis	75	80	85
Teļa locītava	85	88	90
Aitas / jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra cepetis / Jēra kāja	65	70	75
Medījums	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75
Zaķa kāja / Zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80
Putnu gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista	80	83	86
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīle, krūtiņa	60	65	70

Zivis (lasis, forele, zandarts)	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68

Sautējumi - termiski apstrādāti dārzeņi	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenheļa sautējums	85	88	91

Sautējumi - Pikanti	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cannelloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91

Sautējumi - Saldi	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar / bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar / bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

11.18 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350 un IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās

Pārtika	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukiem	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2

Pārtika	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augšējā + apakšējā karsē- šana / Augš./ Apakškarsēšana	180	70 - 90	1

Cepšana vienā līmenī. Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Smilšu mīkla / Konditore- jas izstrādājumi	Ventilatora Karsēša- na	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Konditore- jas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeš- krāsni	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	160	20 - 30
Mazas kūciņas, 20 paplā- tē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Ventilatora Karsēša- na	150	20 - 35
Mazas kūciņas, 20 paplā- tē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

Pārtika	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīci- ja	
				2 stā- vokļi	3 stā- vokļi
Smilšu mīkla / Kon- ditorejas izstrādāju- mi	Ventilatora Kar- sēšana	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uz- sildiet tukšu cepeš- krāsni	Ventilatora Kar- sēšana	150	23 - 40	1 / 4	-

Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Pārtika	Funkcija	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Grauzdiņš	Grilēšana	1 - 3	5

Pārtika	Funkcija	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopa gaļas steiks, gata-vošanas laika vidū apgrieziet	Grilēšana	24 - 30	4

Ātrā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Laiks (min.)	
	Viena puse	Otra puse
Burgeri	8 - 10	6 - 8
Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grila aplātei.

Noīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

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

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Plauktu balstu

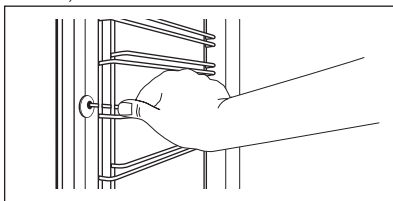
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



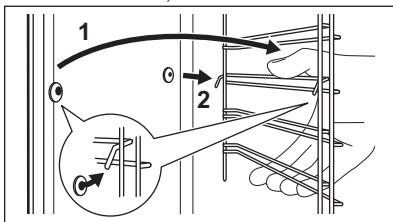
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.


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



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



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

-  Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpuses virzienā.

12.3 Pirolīze



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.




Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:

- ja neizņemāt no kontaktligzdas temperatūras sensora spraudni; Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C2".
- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".




UZMANĪBU!

Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt cepeškrāsni.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā durvis tiek bloķētas. Simbols  un sildīšanas indikatora joslas deg, līdz durvis tiek atbloķētas. Durvis atbloķējas, kad temperatūra cepeškrāsns iekšienē atbilst drošības norādēm un pirolītiskā tīrīšana beigusies.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā lampa ir izslēgta.

1. Izfīriet lielākos netīrumus ar rokām.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni.
4. Atkārtoti nospiediet , līdz displejā parādās "Pyro" un tīrīšanas programmas numurs.

5. Nospiediet **OK**.


6. Nospiediet  vai , lai iestatītu tīrīšanas procedūras ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
1	1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra
2	1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra
3	3 h ja ierīce ir ļoti netīra

Jūs varat izmantot funkciju Beigas, lai atliktu tīrīšanas procedūras startu.

7. Apstipriniet ar **OK**.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolītiskās tīrīšanas nepieciešamību, tīrīšanas atgādinājuma simbols  mirgo displejā 10 sekundes pēc katras ierīces izslēgšanas.



Atgādinājums par tīrīšanu nodziest:

- pēc pirolītiskās tīrīšanas beigām.
- kad deaktivizējat pamata iestatījumos. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana".

12.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

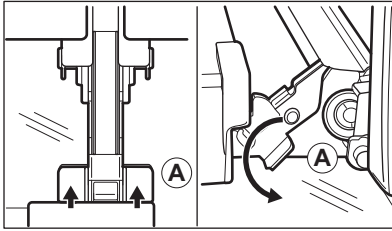
Lai notīrītu, var noņemt durvis un iekšējos stikla paneļus. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



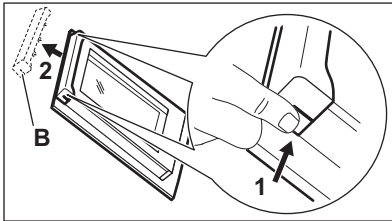
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas!

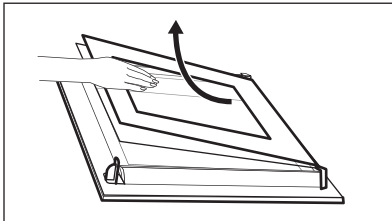
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no cepeškrāsns nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstas drānas un līdzenas virsmas.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas un velciet tos abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu fiksatoru.



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



9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

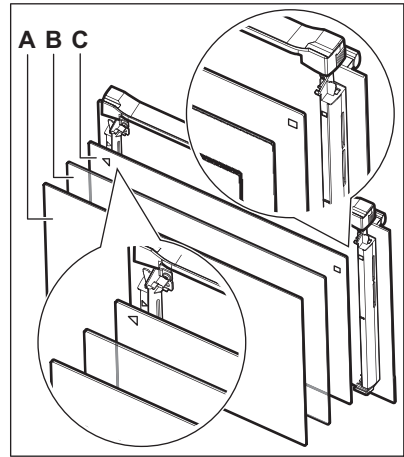
Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



BRĪDINĀJUMS!

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

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (C, B un A) ir ievietoti pareizā secībā. Vispirms ievietojiet C paneli, kuram ir kvadrāta apdruka kreisajā pusē un trijstūris labajā pusē. Tādi paši simboli ir arī durvju rāmī. Trijstūra simbolam jāsakrīt ar trijstūri durvju rāmī un kvadrātam ar kvadrātu. Pēc tam ievietojiet pārējos divus stikla paneļus.



12.6 Spuldzes maiņa



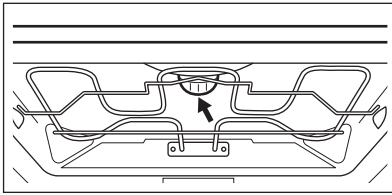
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Iekļāijiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

Augšējā lampa

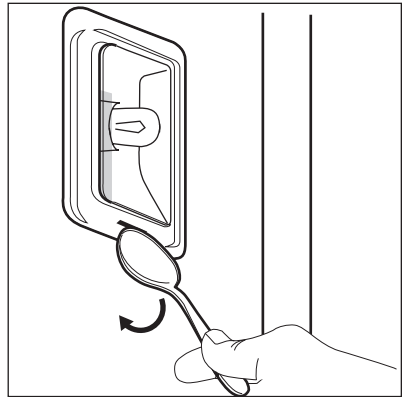
1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.



3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.



13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotilklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsnsi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.
Izslēgtā stāvoklī displejs nerāda laiku.	Displejs ir deaktivizēts.	Lai atkal aktivizētu displeju, vienlaikus pieskarieties  un  .
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt pirolīzes vai atkausēšanas funkciju, bet neizņēmat termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejs rāda "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Nav pilnībā aizvērtas durvis. Bojāta durvju bloķēšana. 	<ul style="list-style-type: none"> Cieši aizveriet durvis. Izslēdziet cepeškrāsns, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts " Demo ".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COE7P31X EOE7P31Z
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 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	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlamus neuzkarsēt cepeškrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības 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. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu



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

Ventil. kars. ar mitrumu


Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Lampu var ieslēgt vēlreiz, bet šī rīcība samazinās paredzamos enerģijas ietaupījumus.


Displeja izslēgšana

Var izslēgt displeju. Vienlaicīgi piespiediet un turiet piespiestus  un . Lai to ieslēgtu, atkātojiet šo soli.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pafidziet 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



867352913-A-512018

