

EOE8P31V
EOE8P31X



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija

Iegūstiet vislabāko no jūsu ierīces



Lai ātri piekļūtu rokasgrāmatām, ceļvežiem,
atbalstam un citiem pakalpojumiem ar mūsu
foto reģistrācijas palīdzību, apmeklējiet
electrolux.com/register



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.....	16
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	17
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	18
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	20
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	22
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	35
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	39
14. UZSTĀDĪŠANA.....	40
15. ENERGOFĒKŒTĪVĪTĀTE.....	42

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 apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📖 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un 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.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā.
- 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 cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir 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 Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un 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 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.
- 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbini ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt 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,

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- 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 izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas 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 tīrīšanu.

- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas 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 pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas 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 bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 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



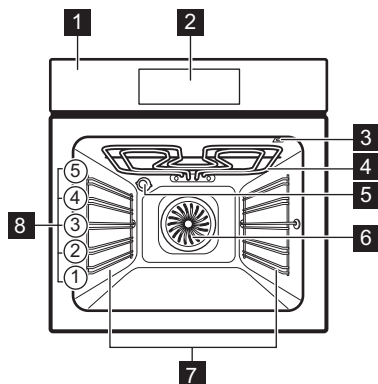
BRĪDINĀJUMS!

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 pārskaits



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Temperatūras sensora ligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plauktu atbalsti, izņemami
- 8 Plauktu pozīcijas

3.2 Piederumi

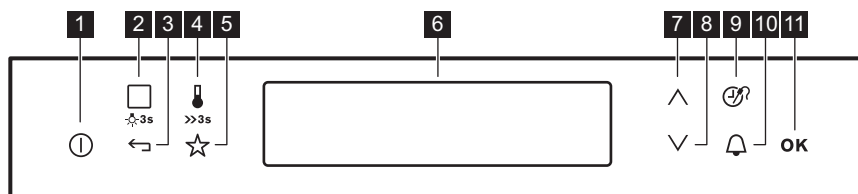
- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grils-/ Cepamā panna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

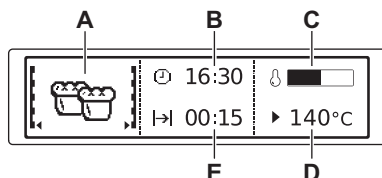


Cepeškrāsns vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsni.
2	Karsēšanas funkcijas vai Gatavošanas Palīgs	Nospiediet sensora lauku vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Vēlreiz nospiediet sensora lauku, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas funkcijas, Gatavošanas Palīgs. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, nospiediet lauku uz 3 sekundēm.
3	Atpakaļ	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
4	Temperatūras at-lase/ Ātrā uzsil-šana	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo cepeškrāsns temperatūru. Nospiediet simbolu uz 3 sekundēm, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
5	Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
6 -	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
7	Uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8	Uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, nospiediet sensora lauku, lai iestatītu taimerī vai funkcijas: Funkciju bloķēšana, Izlase, Karstums + pauze, Iestatīt + aiziet!. Jūs arī varat mainīt cepeša iekšējās temperatūras sensora iestatījumu.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
10 	Laika atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika atgādinājums.
11 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



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

Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija	
	Laika atgādinājums	Funkcija darbojas.
	Diennakts laiku	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darb. laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet  un  vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Cepeškrāsns aprēķina gatavošanas laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
	Ātrā uzsildšana	Funkcija ir ieslēgta. Tā samazina uzsildšanas laiku.
	Automātisks svars	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + pauze	Funkcija ir ieslēgta.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

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

1. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar OK.

5.3 Iepriekšēja karsēšana

Pirms pirmās lietošanas izņemiet visus papildpiederumus un iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

1. Iestatiet funkciju: Augš./
Apakškaršēšana — un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju: Karšēšana ar ventilatoru ⌘ un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

Iepriekšējas uzkaršēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet $\vee$ vai $\wedge$.
3. Nospiediet OK, lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.



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

6.2 Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne

Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
 Karšēšanas funkcijas	Ietver cepeškrāsns karšēšanas funkciju sarakstu.
 Gatavošanas Palīgs	Ietver automātisko programmu sarakstu.
 Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
 Tīrīšana	Ietver tīrīšanas programmu sarakstu.
 Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.

Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
 Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.
 Gatavošanas Palīgs	Ietver ieteicamos cepeškrāsns iestatījumus plašai ēdiena izvēlei. Izvēlieties ēdienu un sāciet gatavošanas procesu. Temperatūra un laiks ir tikai norādījumi labākam rezultātam, un tos var mainīt. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi

Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
 Laika indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
 Ātrā uzsildšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.
 Iestatīt + aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
 Karstums + pauze	Uztur pagatavoto ēdianu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
 Laika regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.

Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 Displeja kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
 Displeja spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.
 Valoda	Iestata displeja valodu.
 Skaņas signāla skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu toņu signālu skaļumu.
 Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
 Brīdinājuma/ Kļūdas signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
 Tīrīšanas atgādinājums	Atgādina, kad jātīra ierīce.
 DEMO režīms	Aktivizēšanas / deaktivizēšanas kods: 2468.
 Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
 Rūpnīcas iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.

6.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdiena. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Picas funkcija	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Grils	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ventil. kars. ar mitrumu	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 cepeškrāsns 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.

6.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus (piem., marinētos dārzeņus).
 Žāvēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Mīklas raudzēšana	Lai paātrinātu rauga mīklas uzraudzēšanu. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastību.
 Lēnā gatavošana	Maigu un sulīgu cepšu pagatavošanai.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.

6.5 Gatavošanas Palīgs

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes

Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju pirkstiņi
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Lasis, vesels	-

Pārtikas kategorija: Putnu gaļa

Ēdiens	
Cāļa krūtiņa	-
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vista, 2 puses

Pārtikas kategorija: gaļa

Ēdiens	
Liellopa gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas rulete

Ēdiens	
Lielopu gaļas cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi pagatavots
	Labi pagatavots 
Skandināvu liellopu gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi pagatavots 
Cūkgaļa	Cūkgaļas ribiņas
	Cūkas stilbs, iepr. pagat.
	Cūkas cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas kakls
	Cūkas plecs
Teļa gaļa	Teļa locītava
	Teļa mugura
	Teļa gaļas cepetis 
Jēra gaļa	Jēra kāja
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs

Ēdiens	
Medījums	Zaķis
	• Zaķa stilbiņš • Zaķa mugura
	Stirnas/brieža gaļa
	• Brieža gurns • Brieža mugura
	Medījuma cepetis 
	Mēdījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns ēdieni

Ēdiens	
Lazanja/Cannelloni, saldēti	-
Dārzeņu sacepums	-
Saldie ēdieni	-

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais atvērtais pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Pica American, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, saldētas
Bagete ar sacepumu	-
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sāļš	-
Quiche lorraine	-

Ēdiens	
Pikantais pīrāgs	-
Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi	
Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklāta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu pīrāgs	-
Siera kūka, trauks	-
Brioši	-
Madeiras kūka	-
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu kūka	-
Mufini	-
Konditorejas izstrādājumi	-
Konditorejas izstrādājumi	-
Krēm kūkas	-
Kārtainās mīklas maizīte	-
Eklēri	-
Mandeļcepumi	-
Smilšu mīklas cepumi	-
Ziemassvētku pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-
Kūka uz paplātes	Biskvītmīkla
	Rauga mīkla
Siera kūka, paplāte	-

Ēdiens	
Šok. kekss ar riekstiem	-
Rulete	-
Rauga kūka	-
Drumstalu maize	-
Cukura kūka	-
Pīrāga pamatne	Smilšu mīklas pamatne
	Biskvītk. maisīj. pīrāga pam.
Augļu kūka	Smilšu mīklas vaļ.augļu pīr.
	Biskvītk.mai-sīj.vaļ.augļu pīr.
	Rauga mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Maize	Kliņģeris
	Rauga pītais raussis
	Neraudzēta maize

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Krokates	-
Krokates	-
Kartupeļu pankūkas	-



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

6.6 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Karsēšanas funkcijas.
3. Apstipriniet ar OK.
4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar OK.
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar OK.

6.7 Karsēšanas indikators

Kad ieslēdzat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda

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

6.8 Ātrā uzsilšana

Šī funkcija samazina uzkarsēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes. Uzkarsēšanas indikators mainās. Šī funkcija nav paredzēta dažām cepeškrāsnis funkcijām.

6.9 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Nospiediet  , lai ieslēgtu displeju. Piespiediet  vai  , lai iestatītu minūtes un OK, lai sāktu.
 Darb. laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns darbības ilgumu (maks. 23 h 59 min.).
 Beigu laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanas laiku (maks. 23 st. 59 min.).



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

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

7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Pirms funkciju izmantošanas: Darb. laiks, Beigu laiks, jums vispirms jāiestata karsēšanas funkcija un temperatūra.

Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Varat izmantot funkciju: Darb. laiks un Beigu laiks vienlaicīgi, ja vēlaties automātiski aktivizēt un deaktivizēt ierīci noteiktā laikā vēlāk.

Funkcija: Darb. laiks un Beigu laiks nedarbojas, izmantojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

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

7.3 Karstums + pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par 80 °C.

- Funkcija: Darb. laiks ir ieslēgta.

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

Funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt izvēlnē: Pamata iestatījumi.

1. Ieslēdziet cepeškrānsi.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80 °C.
4. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + pauze.
5. Apstipriniet ar OK.

Kad funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

7.4 Laika regulēšana

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



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

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

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Receptes tiešsaistē

Automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu Receptu grāmatu, pārbaudiet PNC numuru uz datu plāksnītes uz cepeškrāsns tilpnes priekšējā rāmja.

8.2 Gatavošanas Palīgs ar Automātiskās receptes

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

1. Ieslēdziet cepeškrānsi.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.

3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti. Apstipriniet ar OK.

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

8.3 Gatavošanas Palīgs ar Automātisks svars

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

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Apstipriniet ar OK.

3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu. Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties funkciju: Automātisks svars. Apstipriniet ar OK.
5. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu produkta svaru. Apstipriniet ar OK. Automātiskā programma sāk darboties.
6. Svaru var jebkurā laikā mainīt. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai mainītu svaru.
7. Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

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

Temperatūras sensors mēra cepeša iekšējo temperatūru. Kad gaļa sasniegusi iestatīto temperatūru, cepeškrāsns izslēdzas.



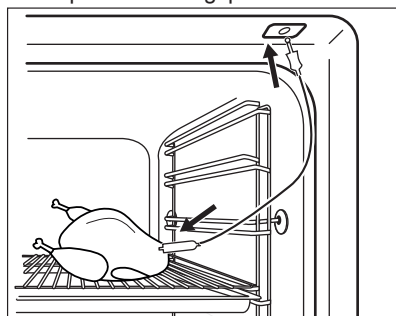
UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam ligzdai.

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

2. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas cepeškrāsns augšpusē.



3. Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.
4. Nospiediet un turiet nospiešu $\wedge$ vai $\vee$ mazāk nekā 5 sekundes, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno beigu laiku. Dažādiem ēdiena daudzumiem, cepeškrāsns temperatūras iestatījumiem

(vismaz 120°C) un darba režīmiem beigu laiks var atšķirties. Cepeškrāsns aprēķina beigu laiku aptuveni 30 minūšu laikā.

6. Lai mainītu produkta iekšējo

temperatūru, spiediet .

Kad gaļas iekšējā temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

7. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

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

9. Nospiediet , lai izslēgtu ierīci.



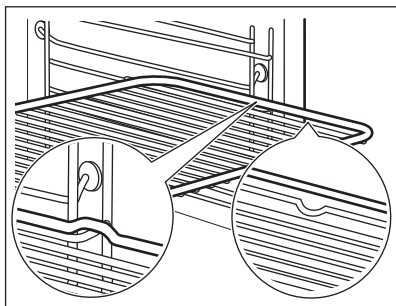
BRĪDINĀJUMS!

Iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus. Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un spraudkontaktu.

9.2 Piederumu ievietošana

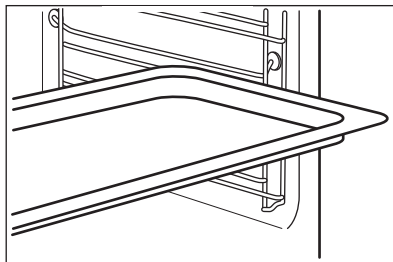
Restots plaukts:

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



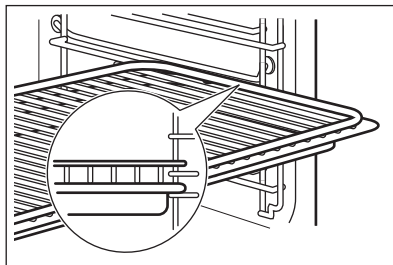
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

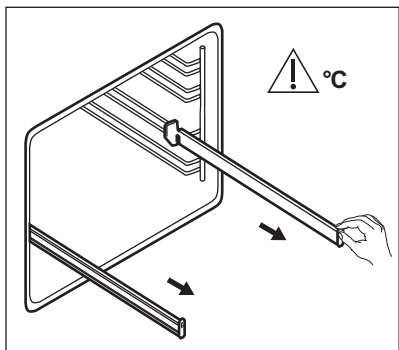
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



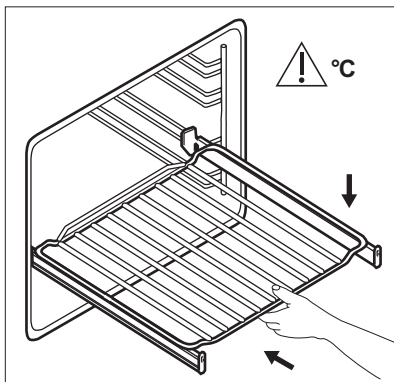
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Izlase

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

Programmas saglabāšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsnī.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
3. Nospiediet vairākas reizes, līdz displejā redzams: SAGLABĀT.
4. Apstipriniet ar OK. Displejā būs redzama pirmais brīvais atmiņas stāvoklis.
5. Apstipriniet ar OK.
6. Ievadiet programmas nosaukumu. Sāk mirgot pirmais burts.
7. Nospiediet vai , lai mainītu burtu.
8. Nospiediet OK. Sāk mirgot nākamais burts.
9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.
10. Nospiediet un turiet nospiektu OK, lai saglabātu.

Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, nospiediet vai un nospiediet OK, lai pārrakstītu esošo programmu.

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

Programmas ieslēgšana

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

Varat nospiegt , lai pārietu tieši uz izvēlni: Izlase.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsnī nevar ieslēgt nejauši.



Ja darbojas Piroļīzes tīrīšanas funkcija, durvis nobloķējas automātiski. Nospiežot jebkuru simbolu, displejā parādās paziņojums.

1. Nospiediet , lai ieslēgtu displeju.
2. Nospiediet  un  vienlaicīgi, līdz displejā parādās paziņojums.
Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšana

Šī funkcija neļauj nejauši nomainīt sildīšanas funkciju. To var ieslēgt tikai, kad cepeškrāsns darbojas.

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

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

Piespiediet , lai izslēgtu funkciju. Displejā parādās paziņojums. Nospiediet  vēlreiz un tad OK, lai apstiprinātu.

 Izslēdzot cepeškrāsni, arī funkcija izslēdzas.

10.4 Iestatīt + aiziet!

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

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. laiks.
4. Iestatiet laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.
Pieskarieties kādam simbolam (izņemot , lai ieslēgtu funkciju: Iestatīt + aiziet!). Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija. Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.



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

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 – maksimāli	3
Pirolītiskā tīrīšana	4,5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Temperatūras sensors, Darb. laiks, Beigu laiks.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad cepeškrāsns ir izslēgta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - kad cepeškrāsns ir ieslēgta.
 - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties simbolam (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
 - ja cepeškrāsns ir izslēgta un jūs iestatāt funkciju: Laika atgādinājums; kad funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

10.7 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

10.8 Drošības termostats

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

11. 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

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Gaļas un zivju pagatavošana

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

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

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

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

11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KŪKAS						
	Augš./Apakš-karsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā paplāte
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemas-svētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Cepumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Cepamā paplāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā paplāte
Bezē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni, divi līmeņi	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā paplāte
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā paplāte

KŪKAS						
	Augš./Apakš-karsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā paplāte
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā paplāte
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2	30 - 50	Kūkas veidne, Ø 20 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 MAIZE UN PICA						
	Augš./Apakškar-sēšana	Karsēšana ar ventila-toru		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Tīti miltu pro-dukti6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepamā paplā-te
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplā-te / Cepamā panna

MAIZE UN PICA						
	Augš./Apakškar- sēšana	Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepamā paplā- te

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Lietojiet kūku veidni.

VAĻĒJI PĪRĀGI					
	Augš./Apakškarsē- šana	Karsēšana ar ven- tilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)		
Valējais pīrāgs ar makaro- niem, iepriekšēja uzsildīša- na nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs, ie- priekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.

 GAĻA			
	Augš./Apakškar- sēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Liellopa gaļa	200	190	50 - 70
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

					
	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

 ZIVS			
	Augš./Apakškar- sēšana	Karsēšana ar ventilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeskrāsi.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 GRILS			
	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) Otra puse
Filejas steiki, 4 gabali	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gabali	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gabali	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa, 4 gabali	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gabali	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeskrāsi.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.

 LIELLOPA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8	
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10	

 CŪKGAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Gaļas rulete, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 TEĻA GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Teļa gaļas cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JĒRS			
	 (°C)	 (min.)	
Jēra kāja / Jēra cepetis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 MĀJPUTNU GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katra	200 - 220	30 - 50	
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50	
Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 ZIVS (TVAICĒTA)			
	 (°C)	 (min.)	
Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.5 Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Tas neattiecas uz: putnu

gaļu, taukainiem cūkas cepešiem, sautētu gaļu. Temperatūras sensors temperatūrai ir jābūt ne augstākai par 65 °C.

1. Apcepiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ievietojiet gaļu cepšanas pannā vai tieši uz restotā plaukta. Novietojiet zem restotā plaukta paplāti tauku savākšanai.
Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

3. Lietojiet Temperatūras sensoru.
4. Izvēlieties funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmajās 10 minūtēs varat iestatīt temperatūru no 80°C līdz 150°C. Noklusējums ir 90°C. Iestatiet Temperatūras sensoru temperatūru.
5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns automātiski samazina temperatūru līdz 80 °C.

 Iestatiet temperatūru uz 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Steiks	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Liellopu gaļas fileja	1 - 1,5	90 - 150	3
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1,5	120 - 150	1
Teļa gaļas cepetis	1 - 1,5	120 - 150	1

11.6 Atkausēšana

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšas lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-

11.7 Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160-170 °C.

 MĪKSTI AUGĻI	
	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Gatavas ērkšķogas	35 - 45

 KAULIŅAUGĻI		
	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100° C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

 DĀRZEŅI		
	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100° C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Jaukti marinēti dārzeņi	50 - 60	5 - 10
Kolrābis / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

11.8 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

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.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

 DĀRZEŅI		
	 (°C)	 (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

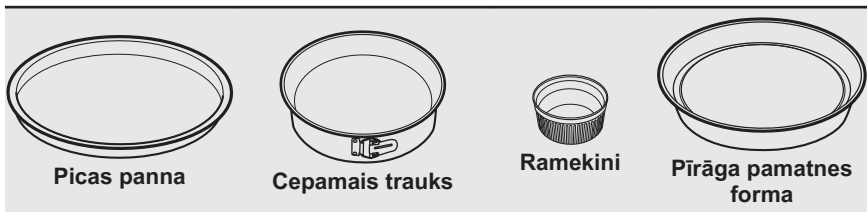
 AUGĻI	
	 (st.)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

11.9 Temperatūras sensors

	 (°C)
Teļa gaļas cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkgaļas stilbs	75 - 80
Jēra gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele / Plaudis	65 - 70
Tuncis / Lasis	65 - 70

11.10 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diame- trs, 5 cm aug- stums	Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs
---	--	--	---

11.11 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet
laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pī- rāga pamatne	forma ar līdzenu pa- matni uz restotā plauk- ta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz resto- tā plaukta	180	3	25 - 30
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, apvārti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.12 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato-ru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graud-diņš, 4 - 6 gab.	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

					
			(°C)	(min.)	
Lielopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4 maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Piekaltnus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Piederumi

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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem, kā arī trauku mazgājamā mašīnā.

12.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

12.3 Plauktu balstu

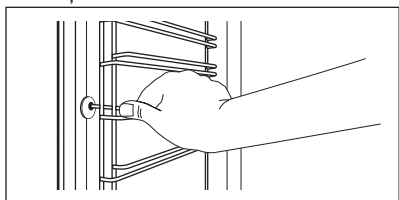
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



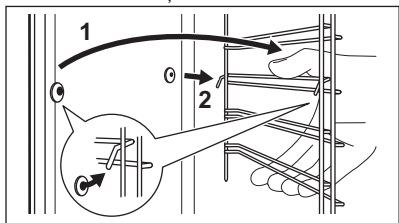
UZMANĪBU!

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.



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.4 Pirolīze



UZMANĪBU!

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

Tīrīšana nevar sākties:

- ja nav izņemts cepeša iekšējās temperatūras sensors;
 - ja cepeškrāsns durvis nav aizvērtas.
1. Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
 2. Notīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.
 3. Ieslēdziet cepeškrāsns.
 4. Atveriet izvēlni un izvēlieties funkciju: Pirolīze. Nospiediet OK.
 5. Iestatiet tīrīšanas ilgumu:

Iespēja	Apraksts
ātrais	Nelielai tīrīšanai: 1 h.
Normāli	Standarta tīrīšanai: 1 h 30 min.
Intensīvais	Rūpīgai tīrīšanai: 2 h 30 min.

6. Piespiediet OK.

Uzsākot tīrīšanu, cepeškrāsns durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas. Lai pārtrauktu tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet cepeškrāsns.



BRĪDINĀJUMS!

Pēc funkcijas veikšanas cepeškrāsns ir ļoti karsta. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Pēc tīrīšanas durvis paliek slēgtas un dažas no cepeškrāsns funkcijām nav pieejamas, līdz pazeminās temperatūra cepeškrāsnī.

12.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



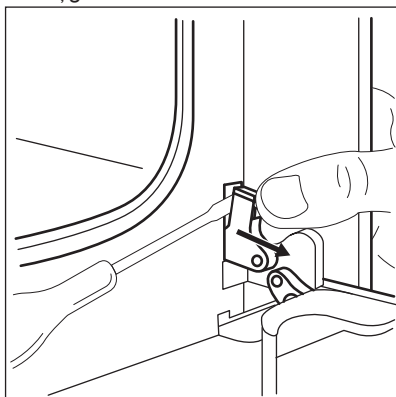
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



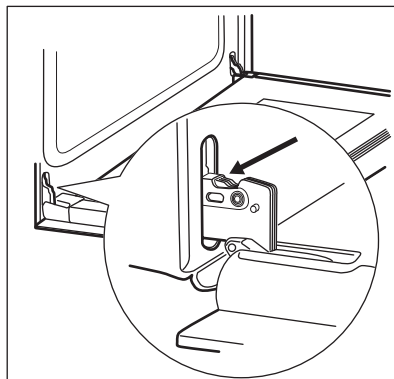
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

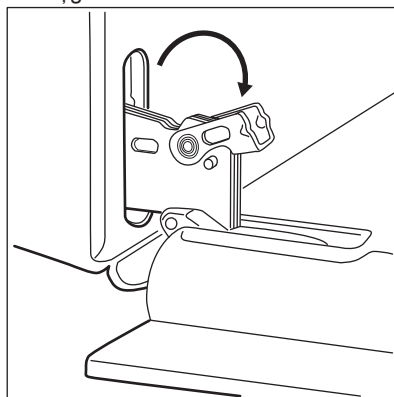
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodi labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



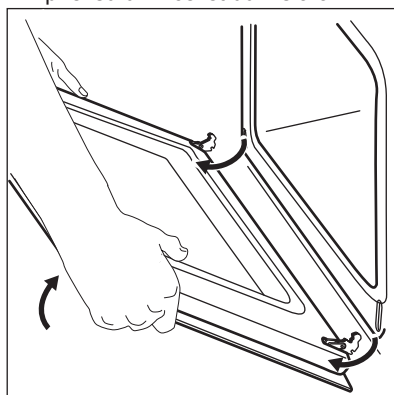
3. Atrodi durvju eņģi kreisajā pusē.



4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.

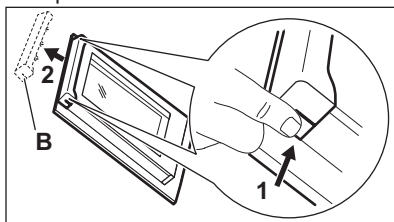


5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

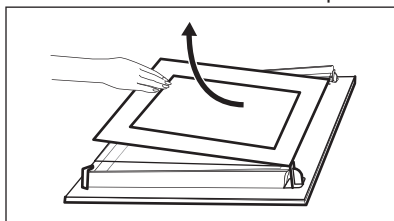


6. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.

7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

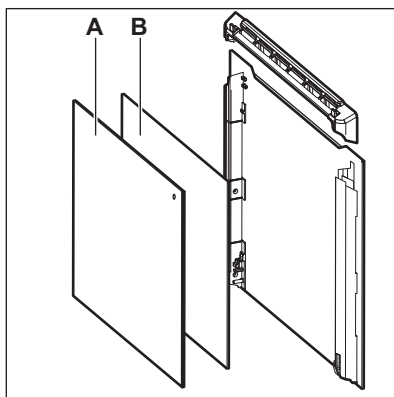


10. Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

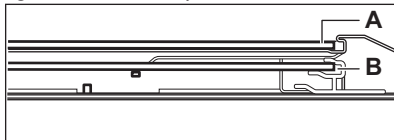
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespaidumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



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.



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā 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.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
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".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsns, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal ieslēdziet. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Tvaiki un kondensāts no- sēžas uz ēdiena un cepeš- krāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, ne- atstājiet ēdienus cepeš- krāsnī ilgāk par 15 - 20 mi- nūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators ne- darbojas. Displejā tiks pa- rādīts " Demo ".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatīju- mus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati
norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

Tehnisko datu plāksnīte atrodas
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.)	

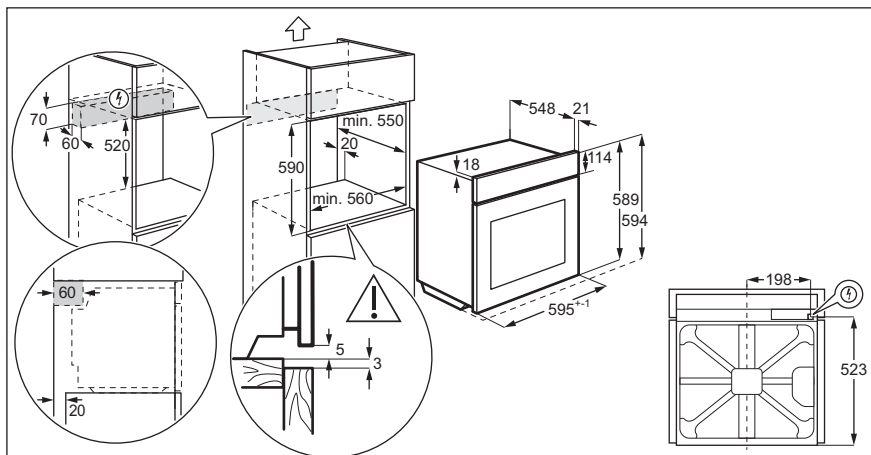
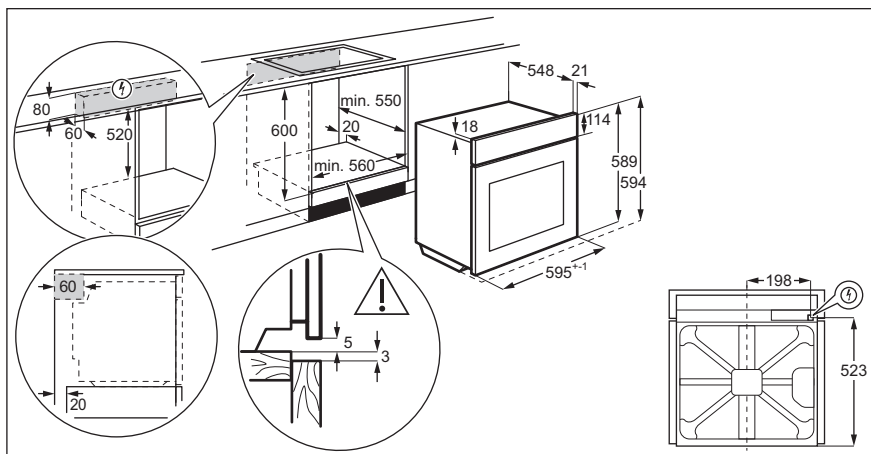
14. UZSTĀDĪŠANA



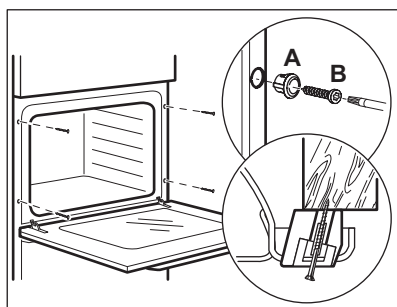
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Iebūvēšana



14.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



14.3 Elektroinstalācija

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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

14.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75

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

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

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Produkta informācijas lapa

Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOE8P31V 949498425 EOE8P31X 949498421	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOE8P31V	31.9 kg
	EOE8P31X	31.8 kg

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

15.2 Enerģijas taupīšana



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

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.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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.

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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867355079-B-142019