

EOB7S31V
EOB7S31Z

LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija

legūstiet vislabāko no jūsu ierīces

Jūsu digitālajai rokasgrāmatai,
videomateriāliem un atbalstam apmeklējiet
electrolux.com/getstarted



Electrolux

SATURS

| | |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 3 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 4 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 7 |
| 4. VADĪBAS PANELIS..... | 8 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 9 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 10 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 13 |
| 8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS..... | 15 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 16 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS..... | 20 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 22 |
| 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 41 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 45 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 48 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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.
- Neīrīet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda 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 atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturēšu 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, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.5 Aprūpe un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārļiecinieties, 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.

2.6 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 nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotilkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēle

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

2.8 Ierīces utilizācija



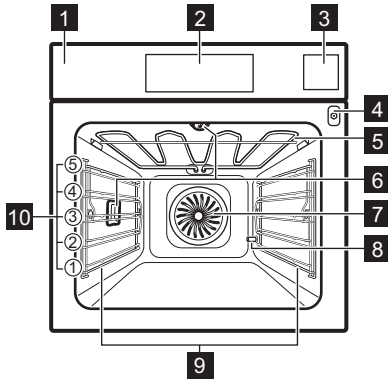
BRĪDINĀJUMS!

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

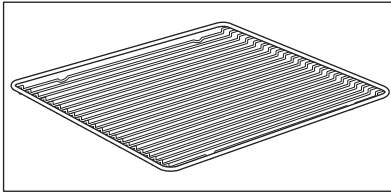
3.1 Vispārējs pārskats



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

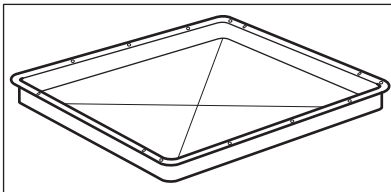
3.2 Papildierīces

Restots plaukts



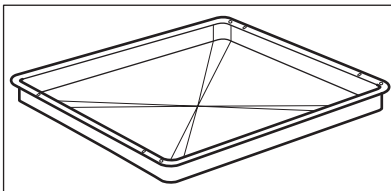
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



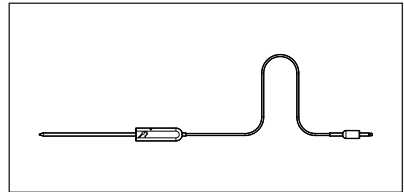
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



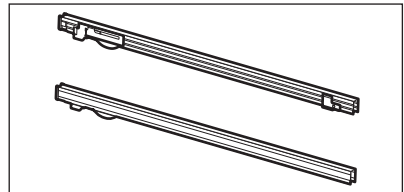
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Pārtikas sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

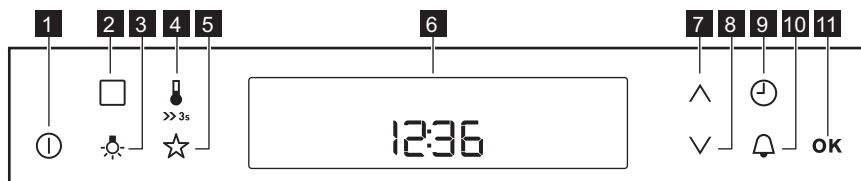
Teleskopiskās vadotnes











Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

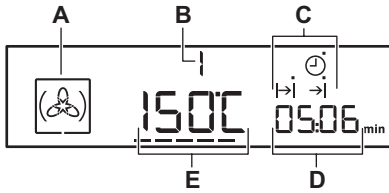
4.1 Elektroniskais programmētājs



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 (LAMPĀ) | Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsns lampu. |
| 4  | TEMPERATŪRA | Lai iestatītu un redzētu tīlpnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir). |
| 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. |
| 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. |
| h / min | h / min. | Darbojas pulksteņa funkcija. |
| | Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators | Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus. |
| | Temperatūra | Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt. |
| | Temperatūras sensors | Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora ligzdā. |
| | Laika atgādinājums | Laika atgādinājuma funkcija darbojas. |
| | Ūdens atvilktnes indikators | Norāda ūdens līmeni |

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".

Izfiriet cepeškrāsns un nofiriet
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.

5.2 Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Kad pieslēdzat cepeškrāsni elektrotīklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.





Tālāk esošā tabula norādīts ūdens cietības diapazonu (dH) ar atbilstošajām kalcija nogulsniem un ūdens kvalitāti.

| Ūdens cietība | | Kalcija nogulsnes (mmol/l) | Kalcija nogulsnes (mg/l) | Ūdens klasifikācija |
|---------------|---------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| Klase | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1.3 | 0 - 50 | Mīksts |
| 2 | 7 - 14 | 1.3 - 2.5 | 50 - 100 | Vidēji ciets |
| 3 | 14 - 21 | 2.5 - 3.8 | 100 - 150 | Ciets |
| 4 | virs 21 | virs 3,8 | virs 150 | Ļoti ciets |

Kad ūdens cietība pārsniedz tabulā norādīto vērtību, iepildiet ūdens atvilktnē pudelēs iepildītu ūdeni.

1. Paņemiet 4 krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
2. Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
3. Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
4. Nogaidiet 1 minūti un pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk sniegtās tabulas.
Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties. Nepārbaudiet ūdens cietību mazāk nekā 1 minūti pēc testa veikšanas.
5. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: iestatījumu izvēlnē.

Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

| Testeris | Ūdens Cietība |
|---|---------------|
|  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

Jūs varat mainīt ūdens cietību iestatījumu izvēlnē.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".









6.1 Karsēšanas funkcijas




Cepeškrāsns Lietojums funkcija








Ventilatora
Karsēšana

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai.
Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana.

| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|--|---|
|  Picas Uzstādījumi | Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  Lēna Cepšana | Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai. |
|  Augšējā + apakšējā karsēšana (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). |
|  Infratermiskā Grilēšana | Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu. |
|  Grilēšana | Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi. |
|  Ātrā grilēšana | Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi. |
|  Siltuma Uzturēšana | Lai saglabātu ēdienu siltu. |

| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|---|---|
|  Grunts Siltums | Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku. |
|  Atkausēšana | Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma. |
|  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 cepeškrāsnī 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. |

| Cepeškrāsns funkcija | Lietojums |
|---|--|
|  <p>Maizes Cepšana</p> | Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā. |
|  <p>Reģenerācija</p> | Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplātās lēni un vienmēri, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi. |
|  <p>Zems mitrums</p> | Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai. |
|  <p>Augsts mitrums</p> | Ēdieniem ar augstu mitruma saturu, karaliskajam olu krēmam un terīnēm, un zivju vārīšanai. |
|  <p>Tikai Tvaicēšana</p> | Dārzeniņiem, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām. |



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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni ar ①. Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, apzīmējums un karsēšanas funkcijas numurs.

2. Lai iestatītu sildīšanas funkciju, pieskarieties \wedge vai \vee .
3. Pieskarieties OK vai arī cepeškrāsns automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Ja ieslēdzat cepeškrāsni un neiestatāt nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsns automātiski izslēgsies pēc 20 sekundēm.

6.3 Temperatūras maiņa

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

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

6.4 Temperatūras pārbaude

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

- Nospiediet \downarrow . Displejs rāda temperatūru cepeškrāsni.
- Nospiediet OK vai displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra pēc 5 sekundēm.

6.5 Ātrā Uzsilšana

Nelieciet cepeškrāsni ēdianu, kad darbojas ātrā uzsilšana.

Ātrās uzsilšanas funkcija ir pieejama tikai ar dažām cepeškrāsns funkcijām. Ja tiek ieslēgta kļūmes skaņa iestatījumu 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 \downarrow ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot ātro uzsilšanu, displejā parādās:

6.6 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demīnālizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Nelejiet uzliesmojošas vai spirta šķidrumus ūdens atvilktnē.

1. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet cepeškrāsni.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju: Darb. Laiks \rightarrow | vai: Beigu Laiks \rightarrow |.

Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

Kad atvilktnē izbeidzas ūdens, atskan skaņas signāls un ūdens atvilktnē ir jāuzpilda, lai varētu turpināt aprakstīto gatavošanu ar tvaiku.

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

7. Izslēdziet cepeškrāsni.
8. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet tīrīšanas funkciju: Tvertnes Iztukšošana.



UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsts. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīlpnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīlpnes apakšu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas durvis.

Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkaršēt cepeškrāsni, izmantojot funkciju: Ventilatora Karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

| Pulksteņa funkcija | Lietojums |
|---|---|
| \oplus DIENNAKTS LAIKS | Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta. |
| \rightarrow DARB. LAIKS | Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. |
| \rightarrow BEIGAS | Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. |
| \rightarrow \rightarrow LAIKA AIZKAVE | Lai apvienotu funkcijas DARBĪBAS LAIKS un BEIGAS. |
| \triangle LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta. |

| Pulksteņa funkcija | Lietojums |
|---|---|
| 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 elektroīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **h** un "12:00". "12" mirgo.

1. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu stundu.
2. Nospiediet OK.
3. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu minūtes.
4. Nospiediet OK.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti \odot , līdz \odot sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS 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. Pieskarieties OK vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Piespiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
6. Pieskarieties 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. Pieskarieties 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. Pieskarieties 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  un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.


8. Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.
9. Izslēdziet cepeškrāsnsi.








Kad ieslēgta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks karsēšanas funkcijas apzīmējums  ar punktu un . Punkts norāda, kura pulksteņa funkcija ieslēgta Pulksteņa/atlikušā siltuma displejā.



7.6 Iestatījums: Laika Atgādinājums

1. Nospiediet .

Displejā redzams mirgojošs  un "00".

2. Nospiediet , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un , 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 .
5. Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

1. Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimeri, nospiediet:  un .
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 | DĀRZEŅI TRADICIONĀLI |
| 2 | KARTUPEĻU SACEPUMS |
| 3 | BALTMAIZE |
| 4 | VERD.ŪD.VĀRĪTA ZIVS (FORELE) |
| 5 | LIELLOPU GAĻAS CEPETIS |
| 6 | VISTA, VESELA |
| 7 | PICA |
| 8 | MUFINI |
| 9 | QUICHE LORRAINE |

8.2 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
Displejs rāda mazgāšanas programmas numuru (1 – 9).
3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarities \wedge vai \vee .
4. Pieskarities pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mirgot simbols $\rightarrow|$.
6. Pieskarities sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.3 Automātiskās programmas ar svara mērvienību ievadi



Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķinās cepšanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
3. Lai iestatītu svara programmu, pieskarities \wedge vai \vee .
Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu $\rightarrow|$, noklusējuma svaru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Ierīce aktivizējas.
5. Noklusējuma svaru var mainīt ar \wedge vai \vee . Pieskarities OK.

6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. $\rightarrow|$ mirgo.
7. Pieskarities sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.4 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. Pieskarities .
3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
4. Pieskarities \wedge vai \vee , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks, $\rightarrow|$ un .
5. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. $\rightarrow|$ mirgo.
6. Pieskarities 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:

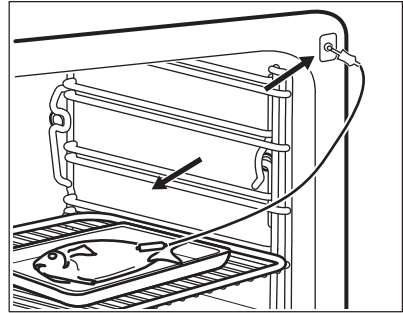
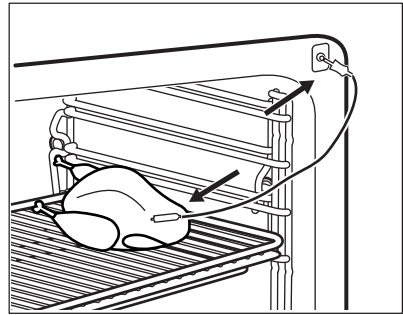
- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;
- Temperatūras sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā temperatūras sensoram ir jāpaliek traukā un iespraustam kontaktlīdzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".


i Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties.




i 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  uz roktura) gaļas vai zivs centrā, biezākajā vietā, ja iespējams. Pārliecinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni līdzdā, 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  vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.


i 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 cepeškrāsns funkcija un temperatūra ir iestatītas, 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.



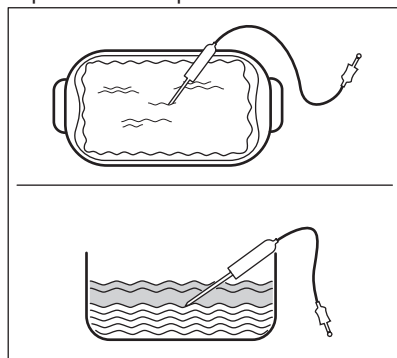
BRĪDINĀJUMS!

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

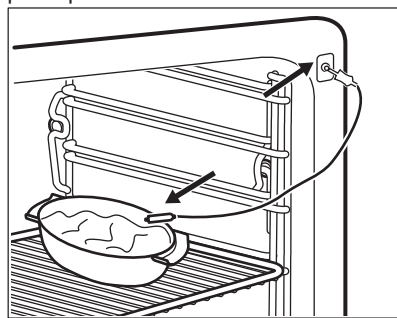
Pārtikas kategorija: sautējumi


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



ceпамā trauka apakšai.









4. Nosedziet temperatūras sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
5. 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.

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

i 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 ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



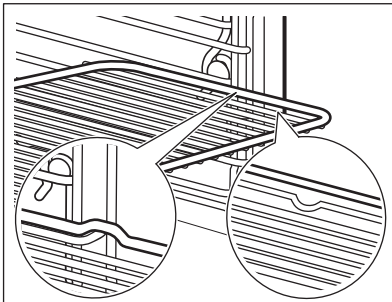
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

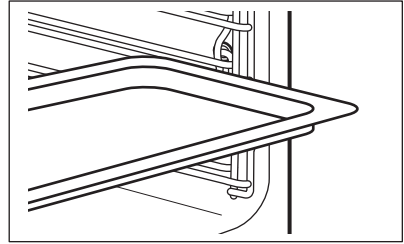
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



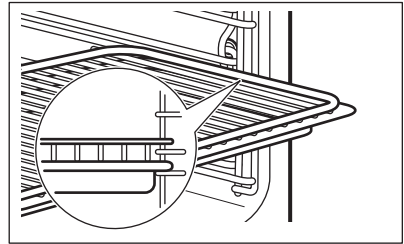
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem 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 – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

**UZMANĪBU!**

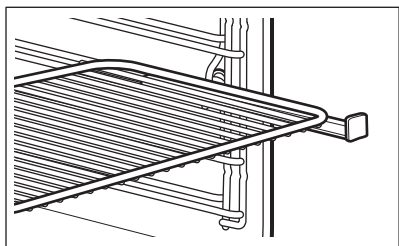
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

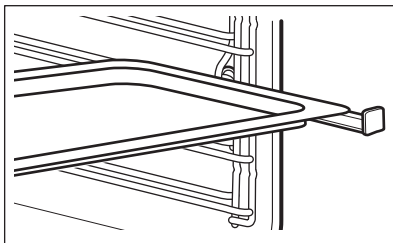


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



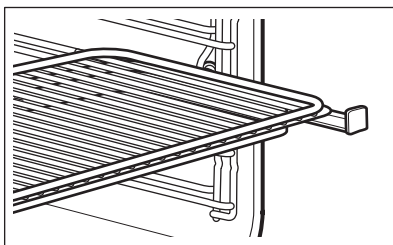
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 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.



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

- **Lai deaktivizētu funkciju**, pieskarieties ①. Ierīce deaktivizē jūsu izlasi.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības slēdzis neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsns.

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

Atskanēs skaņas signāls.



Displejā tiks parādīts SAFE.

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 nospiešu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.










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

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlnē ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē. Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

| | Apraksts | Iestatāmā vērtība |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1 | ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS | IESLĒGT / IZSLĒGT |
| 2 | TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾ | KLIKŠĶIS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT |
| 3 | KĻŪMES SKAŅA | IESLĒGT / IZSLĒGT |
| 4 | DEMO REŽĪMS | Aktivizēšanas kods: 2468 |
| 5 | SPILGTUMS | ZEMS / VIDĒJS / AUGSTS |
| 6 | ŪDENS CIETĪBA | 1 - 4 |
| 7 | TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS | IESLĒGT / IZSLĒGT |
| 8 | SERVISA IZVĒLNE | - |
| 9 | 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  vai , lai iestatītu sekunžu rādījumu.
3. Nospiediet OK.
4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties  vai .
5. Nospiediet OK. Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, nospiediet  vai nospiediet un turiet nospiešu .

cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

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

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

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), 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 cepeškrāsni, 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 ēdianu 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.

11.2 Tikai Tvaicēšana

Atverot cepeškrāsns durvis, kad ir ieslēgta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.

Sterilizēšana

Šī funkcija ļauj sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).

Ievietojiet tīros traukus apgāztus plaukta centrā pirmā plaukta līmenī.

Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 minūtēm.

ēdiana gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot visu veidu pārtiku, svaigu vai saldētu. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, mannu un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Gatavojiet kopā ēdienus ar līdzīgu gatavošanas laiku. Izmantojiet maksimāli nepieciešamo ūdens daudzumu, ja gatavojat ēdienus vienā reizē.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet temperatūru uz 99 °C, ja vien tabulā zemāk nav norādīta cita temperatūra.

Dārzeni

| Pārtika | Laiks (min.) |
|--|--------------|
| Nolobīti tomāti | 10 |
| Brokoļi, ziedkopas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 8 - 10 |
| Spināti, svaigi | 10 - 15 |

| Pārtika | Laiks (min.) |
|---|--------------|
| Cukīni, šķēlītēs | 10 - 15 |
| Dārzeni, blanšēti | 15 |
| Sēņu šķēlītes | 15 - 20 |
| Paprika, strēmeles | 15 - 20 |
| Brokoļi, veseli | 15 - 25 |
| Sparģeļi, zaļie | 15 - 25 |
| Baklažāni | 15 - 25 |
| Ķirbis, kubiciņi | 15 - 25 |
| Tomāti | 15 - 25 |
| Pupas, blanšētas | 20 - 25 |
| Lauka salāti (baldiriņi), ziedkopas | 20 - 25 |
| Virziņkāposti | 20 - 25 |
| Selerija, kubiņos | 20 - 30 |
| Puravs, ripiņas | 20 - 30 |
| Zirņi | 20 - 30 |
| Jaunas zirņu pākstis / Jaunas zirņu pākstis | 20 - 30 |
| Saldie kartupeļi | 20 - 30 |
| Fenhelis | 20 - 30 |
| Burkāni | 20 - 30 |
| Sparģeļi, baltie | 25 - 35 |
| Briseles kāposti | 25 - 35 |
| Ziedkāposti, ziedkopas | 25 - 35 |
| Kolrābji, strēmeles | 25 - 35 |
| Baltās kāršu pupas | 25 - 35 |
| Saldās kukurūzas vāļīte | 30 - 40 |
| Melnā sakne | 35 - 45 |
| Ziedkāposti, veseli | 35 - 45 |
| Zaļās pupas | 35 - 45 |
| Sarkani vai balti kāposti, salmiņi | 40 - 45 |

| Pārtika | Laiks (min.) |
|--|--------------|
| Artišoki | 50 - 60 |
| Kaltētas pupas, mērcētas, ūdens/pupiņu attiecība 2:1 | 55 - 65 |
| Skābēti kāposti | 60 - 90 |
| Bietes | 70 - 90 |

Piedevas

| Pārtika | Laiks (min.) |
|---|--------------|
| Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1 | 15 - 20 |
| Svaigi Tagliatelle makaroni | 15 - 25 |
| Mannas pudiņš, ūdens/mannas attiecība 3,5:1 | 20 - 25 |
| Lēcas, sarkanās, ūdens/lēcu attiecība 1:1 | 20 - 30 |
| Spaetzle nūdeles | 25 - 30 |
| Bulgurs, ūdens/bulgura attiecība 1:1 | 25 - 35 |
| Rauga mīklas klimpas | 25 - 35 |
| Aromātiskie rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1 | 30 - 35 |
| Vārīti kartupeļi, daiviņās | 30 - 40 |
| Maizes klimpa | 35 - 45 |
| Kartupeļu klimpas | 35 - 45 |
| Rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1, ūdens un rīsu attiecība var mainīties atkarībā no rīsu veida. | 35 - 45 |
| Polenta, šķidruma attiecība 3:1 | 40 - 50 |
| Rīsu pudiņš, piena/rīsu attiecība 2,5:1 | 40 - 55 |
| Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma | 45 - 55 |

| Pārtika | Laiks (min.) |
|--|--------------|
| Lēcas, brūnās un zaļās, ūdens/lēcu attiecība 2:1 | 55 - 60 |

Augļi

| Pārtika | Laiks (min.) |
|---------------------|--------------|
| Ābolu šķēles | 10 - 15 |
| Karstas ogas | 10 - 15 |
| Šokolādes kausēšana | 10 - 20 |
| Augļu kompots | 20 - 25 |

Zivs

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--------------------|------------------|--------------|
| Plāna zivs fileja | 75 - 80 | 15 - 20 |
| Garneles, svaigas | 75 - 85 | 20 - 25 |
| Divvāku gliemeži | 100 | 20 - 30 |
| Bieza zivs fileja | 75 - 85 | 20 - 30 |
| Forele, 0,25 kg | 75 - 85 | 20 - 30 |
| Garneles, saldētas | 75 - 85 | 30 - 40 |

gaļa

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Cūkgaļas sarde-lītes | 80 | 15 - 20 |
| Bavārijas teļa gaļas desa / Baltā desa | 80 | 20 - 30 |
| Vīnes desa | 80 | 20 - 30 |
| Vārīta vistas krūtiņa | 90 | 25 - 35 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--------------------------------------|------------------|--------------|
| Vārīts šķiņķis, 1 kg | 99 | 55 - 65 |
| Vista, apvārīta, 1 - 1,2 kg | 99 | 60 - 70 |
| Kasseler, apvārīts | 90 | 70 - 90 |
| Teļa gaļa / Cūkas mugura, 0,8 - 1 kg | 90 | 80 - 90 |
| Tafelspitz | 99 | 110 - 120 |

Olas

| Pārtika | Laiks (min.) |
|---------------------|--------------|
| Olas, mīkstas | 10 - 11 |
| Olas, vidēji cietas | 12 - 13 |
| Olas, cietas | 18 - 21 |

11.3 Funkciju apvienošana: Infratermiskā Grilēšana + Tikai Tvaicēšana

Jūs varat kombinēt šīs funkcijas, gatavojot gaļu, dārzeņus un piedevas vienā reizē.

1. Iestatiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana gaļas cepšanai.
2. Pievienojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas.
3. Pazeminiet cepeškrāsns temperatūru līdz aptuveni 90 °C. Varat atvērt cepeškrāsns durvis līdz pirmajai pozīcijai un turiet tās atvērtas aptuveni 15 minūtes.
4. Iestatiet funkciju: Tikai Tvaicēšana. Gatavojiet visus ēdienus vienā reizē, līdz tie gatavi.

| Pārtika | Infratermiskā Grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu) | | | Tikai Tvaicēšana (otrais solis: pievienojiet dārzeņus) | | |
|--|--|--------------|------------------|--|--------------|-----------------------|
| | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
| Liellopu cepetis, 1 kg / Briseles kāposti, polenta | 180 | 60 - 70 | gaļa: 1 | 99 | 40 - 50 | gaļa: 1 dārzeņi: 3 |
| Cūkas cepetis, 1 kg / Kartupeļi / Dārzeņi, mērce | 180 | 60 - 70 | gaļa: 1 | 99 | 30 - 40 | gaļa: 1 dārzeņi: 3 |
| Teļa cepetis, 1 kg / Rīsi / Dārzeņi | 180 | 50 - 60 | gaļa: 1 | 99 | 30 - 40 | gaļa: 1 dārzeņi: 3 |

11.4 Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Plāna zivs fileja | 85 | 15 - 25 |
| Ceptas olas | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Mazas zivis, līdz 0,35 kg | 90 | 20 - 30 |
| Bieza zivs fileja | 90 | 25 - 35 |
| Zivs, vesela, līdz 1 kg | 90 | 30 - 40 |
| Vaniļas olu mērce / Atvērtais pīrāgs, nelielos šķīvjos | 90 | 35 - 45 |
| Klimpas cepeškrāsni | 120 - 130 | 40 - 50 |
| Terīnes | 90 | 40 - 50 |

11.5 Zems mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni, ja vien tabulā zemāk nav norādīts cits iestatījums.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Cepšanai gatavas bagetes, 40 - 50 g | 200 | 20 - 30 |
| Cepšanai gatavās maizītes | 200 | 20 - 30 |
| Cepšanai gatavas saldētas bagetes, 40 - 50 g | 200 | 25 - 35 |
| Gaļas rulete, jēla, 0,5 kg | 180 | 30 - 40 |
| Maizīte, 40 - 60 g | 180 - 210 | 30 - 40 |
| Makaronu sacepums | 190 | 40 - 50 |
| Maize, 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 50 |
| Lazanja | 180 | 45 - 55 |
| Vista, 1 kg | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Kartupeļu sacepums | 160 - 170 | 50 - 60 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|------------------------------------|------------------|--------------|
| Cūkas mugura, kūpināta, 0,6 - 1 kg | 160 - 180 | 60 - 70 |
| Liellopu cepetis, 1 kg | 180 - 200 | 60 - 90 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---------------------|------------------|--------------|
| Pīle, 1,5 - 2 kg | 180 | 70 - 90 |
| Teļa cepetis, 1 kg | 180 | 80 - 90 |
| Cūkas cepetis, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 100 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------|------------------|--------------|------------------|
| Zoss, 3 kg | 170 | 130 - 170 | 1 |

11.6 Reģenerācija

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet temperatūru uz 110°C.

| Pārtika | Laiks (min.) |
|---------------------|--------------|
| Viena šķīvja ēdieni | 10 - 15 |
| Makaroni | 10 - 15 |
| Rīsi | 10 - 15 |
| Klimpas | 15 - 25 |

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

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

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

11.7 Cepšana

Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.

11.8 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. |

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

11.9 Cepšana vienā plaukta līmenī

Cepšana formās

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|------------------|--------------|------------------|
| Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnsi | 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 tortes | 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.

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

Kūkas, smalkmaizītes, maize

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

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 / Kliņģeris | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas), lietojiet cepamo pannu | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Ziemassvētku pīrāgs | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |

Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|------------------|--------------|
| Smilšu mīklas cepumi | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Maizīte, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 160 | 10 - 25 |
| Cepumi no biskvītkūkas mīklas | 150 - 160 | 15 - 20 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|------------------|--------------|
| Kārtainās mīklas maizītes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Cepumi no rauga mīklas | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Mandeļcepumi | 100 - 120 | 30 - 50 |
| No olu baltuma gatavoti cepumi / Bezē | 80 - 100 | 120 - 150 |

Cepumi

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

11.10 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 dāržeņi | 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 |

11.11 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--------------------|------------------|--------------|
| Makaronu sacepums | 200 - 220 | 45 - 55 |
| Kartupeļu sacepums | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 |
| Lazanja | 180 - 200 | 75 - 90 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|------------------|--------------|
| Maizes pudiņš | 190 - 200 | 55 - 70 |
| Rīsu pudiņš | 170 - 190 | 45 - 60 |
| Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks) | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Baltmaize | 190 - 200 | 55 - 70 |

11.12 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet cepamās paplātes.

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas, konditorejas izstrādājumi

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | |
|---------------------|--|--------------|------------------|------------|
| | | | 2 stāvokļi | 3 stāvokļi |
| Krēm kūkas / Eklēri | 160 - 180 , iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Sausa drupaču 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 | - |
| Smiļšu 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 | - |
| Mandeļcepumi | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | |
|---------------------------|------------------|--------------|------------------|------------|
| | | | 2 stāvokļi | 3 stāvokļi |
| Olu baltuma cepumi / Bezē | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

11.13 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 pārliecinātos, 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. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepešanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraidiet temperatūras sensoru gaļā.
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 |

11.14 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 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Quiche lorraine / Šveices ābolu pīrāgs | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Pārklāta ābolu kūka | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Dārzenu pīrāgs | 160 - 180 | 50 - 60 |

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī pirms lietošanas.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|------------------|--------------|
| Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pica ar biezu garozu | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Neraudzēta maize | 210 - 230 | 10 - 20 |
| Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām | 210 - 230 | 15 - 25 |

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

11.15 Cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu apklātu.

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

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

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.

11.16 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 biezuma cm | Infratermiskā Grilēšana | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | pēc biezuma 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 |

11.17 Grilēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pirmajā plaukta līmenī paplāti, kurā notecēt taukiem.

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 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Ātrā grilēšana

Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.

| Pārtika | Laiks (min.) | |
|---------|--------------|-----------|
| | Viena puse | Otra puse |
| Burgeri | 8 - 10 | 6 - 8 |

| Pārtika | Laiks (min.) | |
|--|--------------|-----------|
| | Viena puse | Otra puse |
| 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 |

| Pārtika | Laiks (min.) | |
|------------------------|--------------|-----------|
| | Viena puse | Otra puse |
| Grauzdiņš ar garnējumu | 6 - 8 | - |

11.18 Saldēta Pārtika

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Pica, saldēta | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pica American, saldēta | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pica, atdzesēta | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Picas uzkodas, saldētas | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Kartupeļi frī, smalki | 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 |
| Vīstu spārniņi | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

11.19 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk 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 (skaļīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

| 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 dārzeni | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kolrābji/zirņi/sparģeļi | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.20 Žāvēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

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 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (st.) |
|---------------|------------------|-------------|
| Dārzeni zupai | 60 - 70 | 5 - 6 |
| 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 |

11.21 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|-----------|------------------|--------------|
| Baltmaize | 170 - 190 | 40 - 60 |

| Pārtika | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--------------------------|------------------|--------------|
| Bagete | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Brioši | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Rudzu maize | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Rupja maluma miltu maize | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Pilngraudu maize | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Maize/bulciņas | 190 - 210 | 20 - 35 |

11.22 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 |

| Medijums | 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 |

11.23 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 |
| Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm | Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana | 180 | 70 - 90 | 1 |

Cepšana vienā līmenī. Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

| Pārtika | Funkcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|--|--|------------------|--------------|
| Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi | Ventilatora Karsēšana | 140 | 25 - 40 |
| Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana | 160 | 20 - 30 |
| Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | Ventilatora Karsēšana | 150 | 20 - 35 |

| Pārtika | Funkcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|--|------------------|--------------|
| Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | Augšējā + apakšējā karsēšana / Augš./ Apakškarsēšana | 170 | 20 - 30 |

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

| Pārtika | Funkcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija | |
|---|-----------------------|------------------|--------------|------------------|------------|
| | | | | 2 stāvokļi | 3 stāvokļi |
| Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi | Ventilatora Karšēšana | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni | Ventilatora Karšēšana | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

| Pārtika | Funkcija | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|-----------|--------------|------------------|
| Graudziņš | Grilēšana | 1 - 3 | 5 |
| Liellopa gaļas steiks, gaļavošanas 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 |
| Graudziņš | 1 - 3 | 1 - 3 |

11.24 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Funkcijas pārbaudes: Tikai Tvaicēšana.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Izmantojiet cepamo paplāti.

| Pārtika | Konteiners (Gastornorm) | Daudzums (kg) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|-------------------------|---------------|------------------|------------------|---|
| Brokoļi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī | 1 x 1/2 perforēts | 0.3 | 3 | 99 | 13 - 15 |
| Brokoļi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī | 2 x 1/2 perforēts | 2 x 0,3 | 2 un 4 | 99 | 13 - 15 |
| Brokoļi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī | 1 x 1/2 perforēts | maks. | 3 | 99 | 15 - 18 |
| Zirnīši, saldēti | 2 x 1/2 perforēts | 2 x 1,3 | 2 un 4 | 99 | Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C. |

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

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

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu 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 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

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

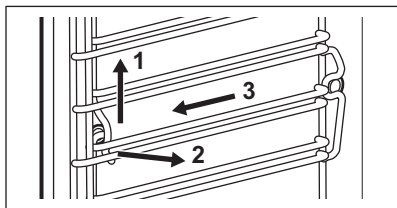
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.electrolux.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Uzmanīgi, velkot balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.



2. Paveiciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.

3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne ar tīrīšanas funkcijām ir zem sensora lauka .

| Simbols | Izvēlnes pozīcija | Apraksts |
|---------|----------------------|--|
| S1 | Tvertnes iztukšošana | Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas. |
| S2 | Tīrīšana ar tvaiku | Ierīces tīrīšana ar tvaiku. |
| S3 | Atkaļķošana | Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas. |
| S4 | Skalošana | Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas. |

12.5 Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana

- Ieslēdziet ierīci.
- Pieskarieties , līdz ekrānā redzams S1. Dažiem modeļiem jūs varat izvēlēties arī S2, S3, S4.
- Lai iestatītu tīrīšanas funkciju, pieskarieties \wedge vai \vee .
- Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

12.6 Tvertnes iztukšošana - S1

Izņemiet visus piederumus.

Tīrīšanas funkcija nolej atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. Izmantojiet funkciju pēc tvaika gatavošanas funkcijas.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 6 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

- Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
- Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".

3. Pieskarieties OK.

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.7 Tīrīšana ar tvaiku - S2

Noīrīiet pēc iespējas vairāk netīrumus manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai noīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.



Labākam rezultātam jums jāpalaiz tīrīšanas funkcija, kad ierīce ir auksta.



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

Kad tvaika tīrīšanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

- Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

2. Ieslēdziet Tvaika tīrīšanas funkciju - S2. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana". Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes. Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
3. Pieskarieties sensora laukumam, lai izslēgtu signālu.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tīltnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīrīšanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Uzgaidiet, līdz ierīce ir izžuvusi. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt ierīci ar Ventilatora karsēšanas funkciju līdz 150° C temperatūrai aptuveni 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām. Atkārtojiet procedūru otrreiz, ja netīrumu pakāpe ir augsta.

12.8 Tīrīšanas Atgādinājums

Šī funkcija atgādina, ka nepieciešams veikt tīrīšanu un ka jums jāaktivizē funkcija: S2.

Jūs varat iespējot/atspējot šo funkciju iestatījumu izvēlnē.

12.9 Tvaika ģenerators sistēma - Atkaļķošana - S3

Kad darbojas tvaika ģenerators, iekšpusē rodas kaļķakmens uzkrājumi, jo ūdens satur kaļķi. Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai to novērstu, notīriet kaļķakmeni no tvaika ģenerators.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes:

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Izņemiet visus piederumus.
2. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1, ja nepieciešams.

3. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
4. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
5. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Šī procedūras daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.
6. Ieslēdziet Atkaļķošanas funkciju - S3. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".
7. Iztukšojiet cepamo paplāti pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
8. Ieslēdziet Skalošanas funkciju. Skatiet sadaļu "Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.



Ja Atkaļķošanas funkcija netiek veikta pareizi, displejā būs redzams paziņojums, kurā tiks teikts to atkārtot.

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

12.10 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkaļķošana. Šie atgādinājumi ieslēdzas katru reizi, kad tiek ieslēgta ierīce. Kad atgādinājums ir aktīvs, S3 mirgo displejā.

- Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkaļķošanas ciklu.
- Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu. Ja jūs neveicat ierīces atkaļķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

12.11 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4

Izņemiet visus piederumus.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. Ieslēdziet Skalošanas funkciju - S4. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.12 Durvju noņemšana un uzstādīšana

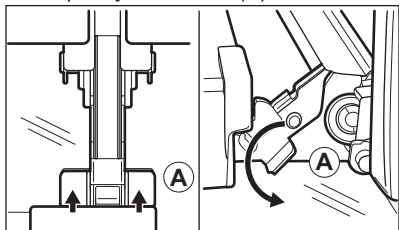
Lai notīrītu, var noņemt durvis un iekšējos stikla paneļus. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



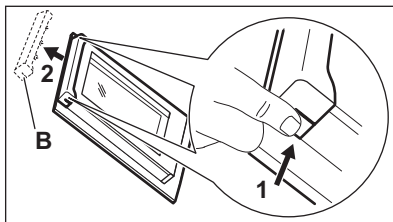
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas!

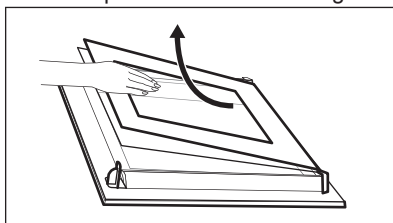
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



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 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.

12.13 Spuldzes maiņa



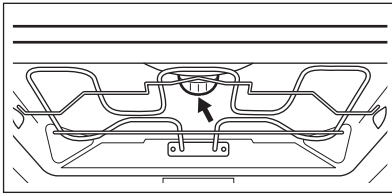
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un noīriiet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzstādiet metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.

2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. Noņemiet un notīriiet metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiet metāla vāciņu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamie iemesli | 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 deaktivizēta. | 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". |

| 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 Atkausēšanas funkciju, bet neizņēmat termozondi no ligzdas. | Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni. |
| Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā. | Notikusi kļūme elektrosistēmā. | <ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsns, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdži, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru. |
| Atkalķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā. | Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums. | Atkārtojiet to. |
| Atkalķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā. | Funkciju pārtrauca pats lietotājs. | Atkārtojiet to. |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|--|---|---|
| Pēc atkaļķošanas procesa grilā/cepešpannā nav ūdens. | Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. | Pārlicinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to. |
| Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens. | Grils/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī. | Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī. |
| Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā. | Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums. | Atkārtojiet to. |
| Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā. | Funkciju pārtrauca pats lietotājs. | Atkārtojiet to. |
| Tīrīšanas funkcijas darbības beigās cepeškrāsns tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens. | Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas. | Pārklājiet visu cepeškrāsns tilpnes iekšpusi ar plānu mazgāšanas līdzekļa kārtu. Vienmērīgi izsmidziniet mazgāšanas līdzekli. |
| Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs. | Tvaika tīrīšanas funkcijas sākotnējā temperatūra cepeškrāsns iekšpusē bija pārāk augsta. | Atkārtojiet ciklu. Palaidiet ciklu, kad ierīce ir auksta. |
| Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs. | Jūs neizņēmat sānu režģus, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var novadīt siltumu uz cepeškrāsns sienām un mazināt tīrīšanas efektivitāti. | Izņemiet sānu režģus no ierīces un atkārtojiet funkciju. |
| Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs. | Jūs neizņēmat piederumus no ierīces, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var negatīvi ietekmēt tvaika ciklu un mazināt tā efektivitāti. | Izņemiet piederumus no ierīces un atkārtojiet funkciju. |
| 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. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux | |
| Modeļa identifikācija | EOB7S31V EOB7S31Z | |
| Energoefektivitātes indekss | 81.0 | |
| Energoefektivitātes klase | A+ | |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms | 1.09 kWh/ciklā | |
| Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms | 0.68 kWh/ciklā | |
| Tilpņu skaits | 1 | |
| Karstuma avots | Elektrība | |
| Skaņas līmenis | 70 l | |
| Cepečkrāsns veids | Iebūvējama cepečkrāsns | |
| Masa | EOB7S31V | 39.0 kg |
| | EOB7S31Z | 39.0 kg |

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

pārļiecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepečkrāsni.

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

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867352929-A-132019