

EOC8P31X
EOC8P31Z
KOCBP31X



LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	18
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	19
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	19
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	24
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	26
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	41
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	46
14. UZSTĀDĪŠANA.....	47
15. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	49

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un 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 tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nefīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- 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.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
 - Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
 - Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
 - Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
 - Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
 - Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
 - Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
 - Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
 - Nelietojiet ierīci kā darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
 - Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
 - Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
 - Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

2.4 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.5 Aprūpe un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotilkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīrīet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

2.6 Pirolītiskā tīršana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīršanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:

- pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noguldnes / nogulas.
- visi izņemami priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīršanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīršana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīršanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīršanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīršanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīršanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai

skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.7 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 elektroīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.8 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

2.9 Ierīces utilizācija



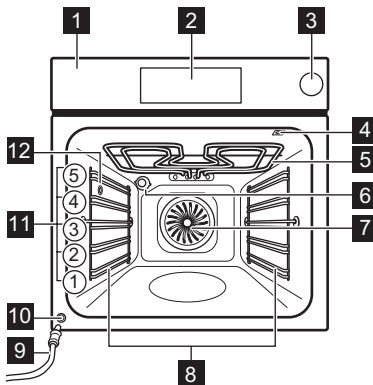
BRĪDINĀJUMS!

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 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Temperatūras sensora ligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Izņemams plaukta atbalsts
- 9 Novadcaurule
- 10 Ūdens izvades vārsts
- 11 Cepšanas līmeņi
- 12 Tvaika pievads

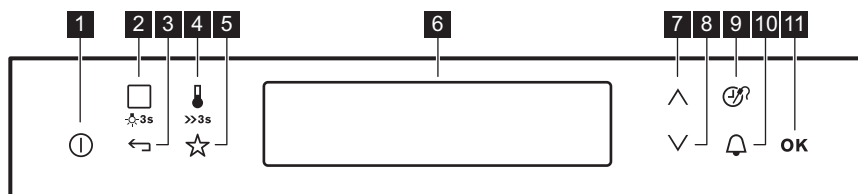
3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.
- **Diētiskais cepamais trauks**
Gatavošanas ar tvaiku funkcijām.



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

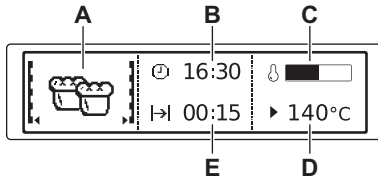


Cepeškrāsns vadībai izmantojiet sensoru laukus.

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














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

4.2 Displejs



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

Citi indikatori displejā:

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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.2 Pirmā pieslēgšana

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

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

5.3 Iepriekšēja karsēšana

Pirms pirmās lietošanas izņemiet visus papildpiederumus un iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

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

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pārvietošanās izvēlnēs

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





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







6.2 Izvēlņu pārskats











Galvenā izvēlne

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







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




Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi


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

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





6.3 Karsēšanas funkcijas



Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestādiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Zems mitrums	Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
 Pīcas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestādiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Grils	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais silums. 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.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, 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.


6.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus (piem., marinētos dārzeņus).
 Žāvēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Mīklas raudzēšana	Lai paātrinātu rauga mīklas uzraudzēšanu. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastību.
 Lēnā gatavošana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spidumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.

6.5 Gatavošanas Palīgs

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes








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




Pārtikas kategorija: Putnu gaļa

Trauks	
Cāļa krūtiņa	-

Trauks	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
Vista, otra puse	

Pārtikas kategorija: gaļa

Trauks	
Liellopa gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas rulete
Liellopu cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi izcepts
	Labi izcepts 
Skandināvu liellopu gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi izcepts 
Cūkgaļa	Cūkgaļas ribiņas
	Cūkas stilbs, iepr.pagat.
	Cūkas cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas kakls
	Cūkas plecs

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

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns ēdieni

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

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais atvērtais pīrāgs

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

Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

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

Trauks	
Konditorejas izstrādājumi	-
Krēmkūkas	-
Kārtainās mīklas maizīte	-
Eklēri	-
Mandelcepumi	-
Smilšu mīklas cepumi	-
Ziemassvētku pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-
Kūkas paplāte	Biskvītmīkla
	Rauga mīkla
Siera Kūka, Paplāte	-
Šok. kekss ar riekstiem	-
Rulete	-
Rauga kūka	-
Drumstalu maize	-
Cukura kūka	-
Pīrāga pamatne	Smilšu mīkla
	Biskvītk.maisīj.pīrāga pam.
Augļu kūka	Smilšu mīklas vaļ.augļu pīr.
	Biskvītk.maisīj.vaļ.augļu pīr.
	Rauga mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/bulciņas

Trauks	
Maizīte	Maizītes, sasaldētas

Trauks	
Ciabatta	-
Maize	Kliņģeris
	Rauga briedināšana
	Neraudzēta maize

Pārtikas kategorija: Piedevas

Trauks	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu pankūkas	-



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

6.6 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

6.7 Tvaika funkcijas iestatīšana

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

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

1. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
2. Iepildiet ūdens atvilktnē 900 ml ūdens. Ūdens padeve pietiks apmēram 55 - 60 minūtēm.
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 |.



Ja tvaika ģenerators ir tukšs, atskan skaņas signāls.

Signāls atskan gatavošanas laika beigās.

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



UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsta. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens tvertni.

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



BRĪDINĀJUMS!

Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras gatavošanas ar tvaiku, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

6.8 Indikators "Tvertne tukša"

Displejs rāda: Nepieciešams ūdens un atskan skaņas signāls, kad tvertne ir tukša un jāuzpilda.

Papildu informāciju skaitiet sadaļā "Izmantošana ikdienā", Tvaika funkcijas iestatīšana.

6.9 Indikators "Tvertne pilna"

Kad displejā parādās: Ūdens tvertne pilna, jūs varat izmantot gatavošanu ar tvaiku.

Kad tvertne ir pilna, atskan skaņas signāls.

- i** Ja tvertnē iepildīsiet par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Notīriet ūdeni ar sūkli vai drānu.

6.10 Ūdens tvertnes iztukšošana

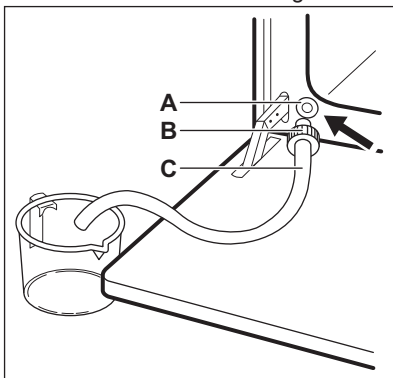


UZMANĪBU!

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

Pēc gatavošanas ar tvaiku iztukšojiet ūdens tvertni.

1. Sagatavojiet nosusināšanas cauruli (C), kas iekļauta tajā pašā iepakojumā ar lietošanas pamācību. Uzlieciet savienotāju (B) uz viena no nosusināšanas caurules galiem.



2. Ievietojiet otro nosusināšanas caurules galu (C) konteinerā. Ielieciet to zemākā pozīcijā nekā izvades vārsts (A).
3. Atveriet cepeškrāsns durvis un ievietojiet savienotāju (B) ūdens izvades vārstā (A).
4. Ūdens tvertnes iztukšošanas laikā atkārtoti spiediet savienotāju.



Tvertnē var būt nedaudz ūdens, kad displejs rāda: Nepieciešams ūdens. Pagaidiet, līdz ūdens pārstāj plūst no ūdens izvades vārsta.

5. Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.



Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.

6.11 Karsēšanas indikators


Kad ieslēdzat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda pieaugošo temperatūru. Kad temperatūra tiek sasniegta skaņas signāls atskan 3 reizes, josla mirgo un pēc tam pazūd.

6.12 Ātrā uzsilšana

Šī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes. Uzkaršēšanas indikators mainās.







Šī funkcija nav paredzēta dažām cepeškrāsns funkcijām.

6.13 Atlikušais siltums

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

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

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






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

7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Pirms funkciju izmantošanas: Darb. laiks, Beigu laiks, jums vispirms jāiestata karsēšanas funkcija un temperatūra. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas. Varat izmantot funkciju: Darb. laiks un Beigu laiks vienlaicīgi, ja vēlaties automātiski aktivizēt un deaktivizēt ierīci noteiktā laikā vēlāk. Funkcija: Darb. laiks un Beigu laiks nedarbojas, izmantojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

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

7.3 Karstums + pauze


Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par 80°C.
- Funkcija: Darb. laiks ir ieslēgta.

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

Funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt izvēlnē: Pamata iestatījumi.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80°C.



4. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + pauze.
5. Apstipriniet ar OK.
Kad funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.
Funkcija paliek aktivizēta, ja maināt karsēšanas funkciju.

7.4 Laika regulēšana

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



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

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

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Receptes ar Automātiskās receptes

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

1. Ieslēdziet cepeškrānsi.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.
Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.
Apstipriniet ar OK.
4. Izvēlieties kulinārijas recepti.
Apstipriniet ar OK.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

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

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

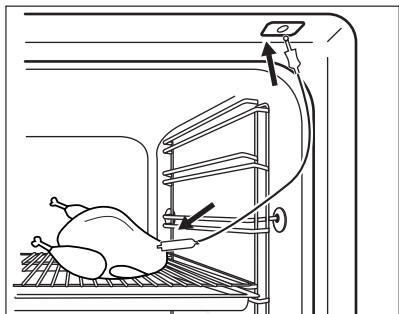


UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



gatavošanas laikā temperatūras sensoram jāpaliek gaļā un pieslēgtam ligzdai.

1. Ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensora smailo galu gaļas gabala vidū.
2. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas cepeškrāsns augšpusē.



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

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno beigu laiku. Dažādiem ēdiena daudzumiem, cepeškrāsns temperatūras iestatījumiem (vismaz 120°C) un darba režīmiem beigu laiks var atšķirties. Cepeškrāsns aprēķina beigu laiku aptuveni 30 minūšu laikā.

6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet Ⓞ .

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

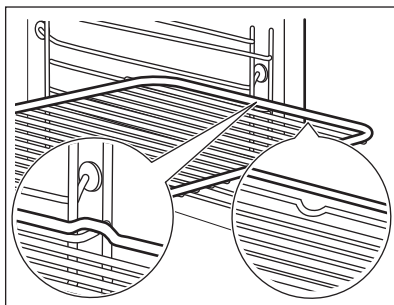
7. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet temperatūras sensora spraudni no ligzdas un izņemiet gaļu no cepeškrāsns.
9. Nospiediet Ⓛ , lai izslēgtu ierīci.



BRĪDINĀJUMS!

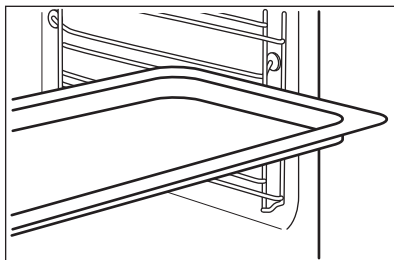
Iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus. Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un spraudkontaktu.

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



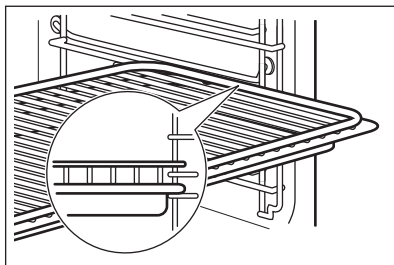
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



9.2 Piederumu ievietošana

Restots plaukts:

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

9.3 Teleskopiskās vadotnes

- i** Saglabāriet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

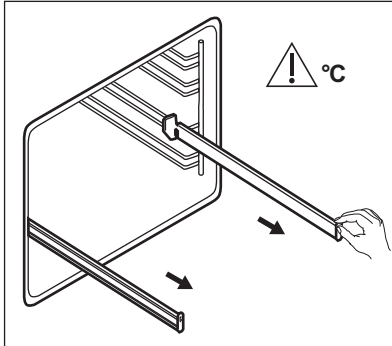
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



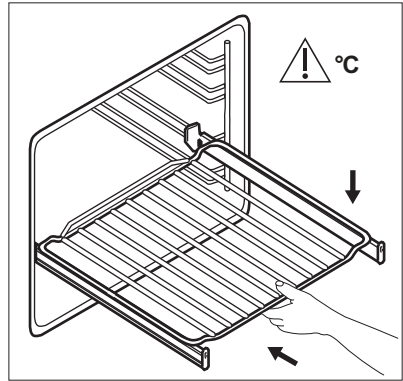
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



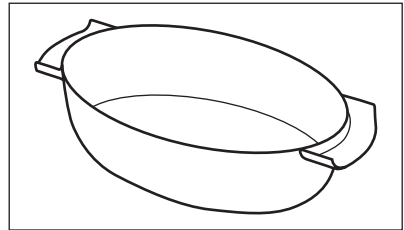
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

9.4 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

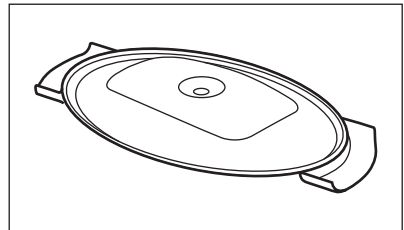
Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

Trauks sastāv no stikla bļodas, vāka ar caurumu sprauslas caurulei (C) un tērauda grila, ko novietot cepamā trauka apakšā.

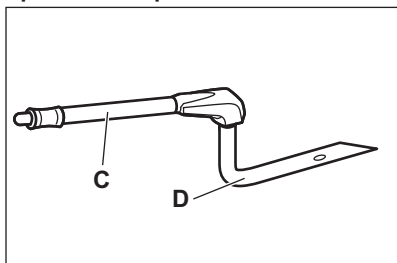
Stikla bļoda (A)



Vāks (B)

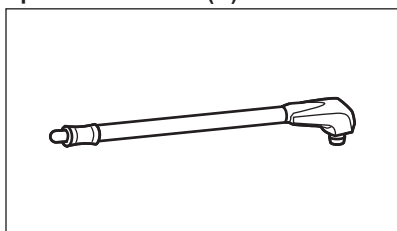


Sprausla un sprauslas caurule.

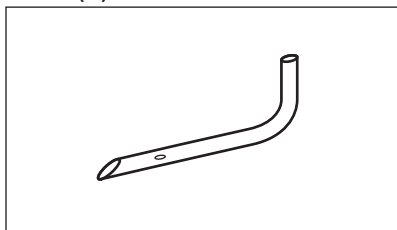


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

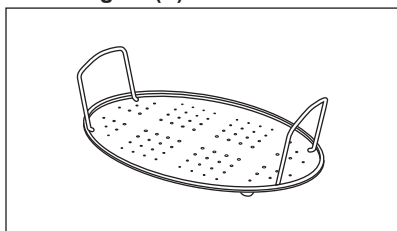
Sprauslas caurule (C)



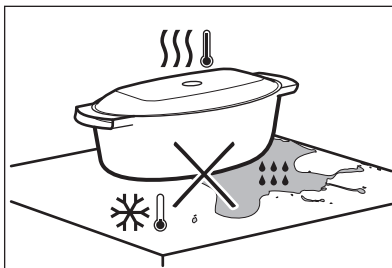
Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



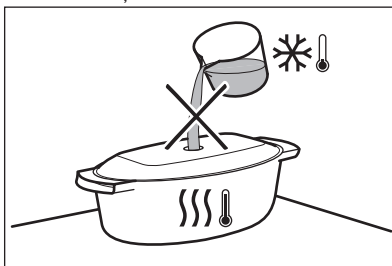
Tērauda grils (E)



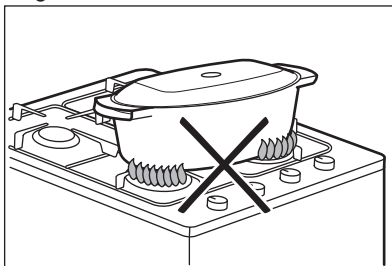
- Nelieciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



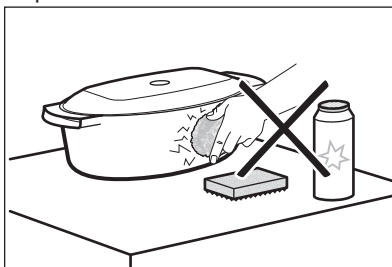
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku un karstas gatavošanas virsmas.



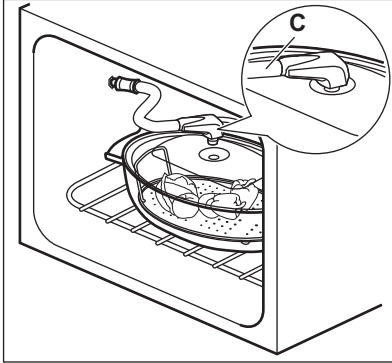
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



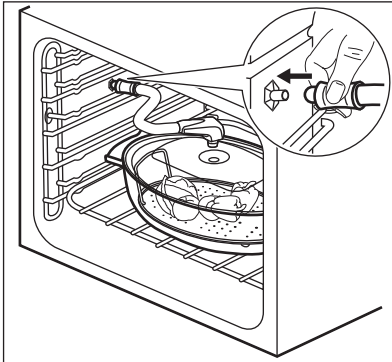
9.5 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

Novietojiet ēdienu uz tērauda grila cepamajā traukā un uzlieciet tam vāku.

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskajā cepamā trauka atverē.



2. Novietojiet cepamo trauku uz otrā plaukta līmeņa no apakšas.
3. Ievietojiet otru sprauslas caurules galu tvaika iekļūdes atverē.



Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsnis augšā.

4. Iestatiet cepeškrāsnī uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

9.6 Tiešā gatavošana ar tvaiku

Novietojiet ēdienu uz tērauda grila cepamajā traukā. Pielejiet nedaudz ūdens.



UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.



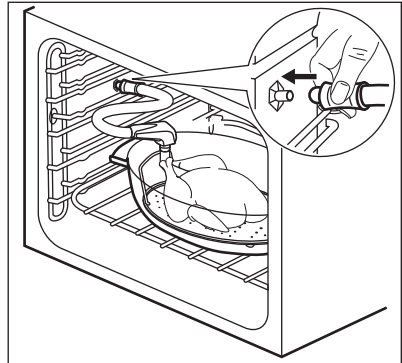
BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsnij darbojoties, rīkojieties ar sprauslu uzmanīgi. Noteikti izmantojiet cepeškrāsnis cimds, aiztiekot sprauslu, ja cepeškrāsnis ir karsta. Noteikti izņemiet sprauslu no cepeškrāsnis, kad nelietojat tvaika funkciju.



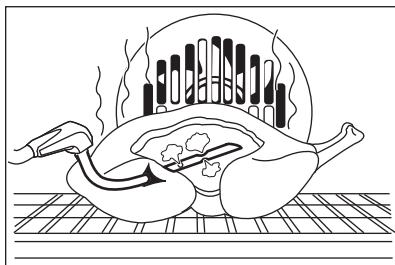
Sprauslas šļūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

1. Ievietojiet sprauslu (D) sprauslas caurulē (C). Pievienojiet otru galu tvaika iekļūdes atverei.



2. Novietojiet cepamo trauku uz pirmā vai otrā plaukta līmeņa no apakšas. Pārliecinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsnis augšā.
3. Iestatiet cepeškrāsnī uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

Gatavojot ēdienes, piemēram, vistu, pīli, tītaru, mazu vai lielu zivi, ielieciet sprauslu (D) tieši tukšajā gaļas daļā. Pārliecinieties, lai atveres netiktu bloķētas.






Lai saņemtu sīkāku informāciju par gatavošanu ar tvaiku, skatiet gatavošanas ar tvaiku tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Izlase

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

Programmas saglabāšana

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

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

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

Programmas ieslēgšana

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




Varat nospiegt , lai pārietu tieši uz izvēlni: Izlase.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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



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


1. Nospiediet , lai ieslēgtu displeju.
2. Nospiediet  un  vienlaicīgi, līdz displejā parādās paziņojums.


Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.



10.3 Funkciju bloķēšana


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

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.

3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju bloķēšana.
4. Apstipriniet ar OK.



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


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

 Izslēdzot cepeškrāsni, arī funkcija izslēdzas.


10.4 Iestatīt + aiziet!

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

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. laiks.
4. Iestatiet laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.

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


Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

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

10.5 Automātiskā izslēgšanās

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

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	1.5

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

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

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

10.7 Dzesēšanas ventilators

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

10.8 Drošības termostats

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā

pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

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

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

11.2 Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

11.3 Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriezšanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

11.4 Gatavošanas laiki

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

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

11.5 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	26 cm kūku veidnē
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Plūmju kūka	175	1	160	2	50 - 60	Maizes veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Cepumi/konditorejas izstrādājumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – divos līmeņos	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Bulciņas	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	30 - 50	20 cm kūku veidnē

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 0,5 kg katram gabalam. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes veidnē
Tīti miltu produkti	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6-8 maižītes uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa Gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa Gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra Gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Kājiņa
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesels
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/jūras asaris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

11.6 Grils

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	Daudzums (kg)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Liellopu gaļas steiki	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Zivs fileja	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Infratermiskā grilēšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla ¹⁾	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6	1 vai 2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1 vai 2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1 vai 2

¹⁾ Iepriekš uzkarstējiet cepeškrāsni.

Cūkgaiļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Karbonādes gabals, cūkgaiļa ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vai 2
Gaiļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vai 2
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vai 2

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vai 2
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vai 2

Putnu gaļa

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

Zivs

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs, vesela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vai 2

11.8 Ventil. kars. ar mitrumu

Gatavošanas laikā atveriet ierīces durvis tikai tad, kad tas nepieciešams.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	190 - 200	45 - 55	2
Kartupeļu sacepums	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lazanja	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Maizes pudiņš	150 - 160	75 - 90	2
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60	2
Ābolkūka	150 - 160	75 - 85	2
Baltmaize	180 - 190	50 - 60	2

11.9 Lēnā gatavošana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C,. Šī funkcija nav

piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai nodrošinātu, ka gaļai ir pareiza cepeša iekšējā temperatūra (skatiet Temperatūras sensora tabulu).

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

i Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

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

Iestatiet temperatūru uz 120 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja, 1-1,5 kg	90 - 150	3

Ēdiens	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Steiki, 0,2-0,3 kg	20 - 40	3

11.10 Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

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

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

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

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

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

11.11 Žāvēšana

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

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

Dārzeni

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

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.12 Ventilatora karsēšana + tvaiks

Kūkas un smalkmaizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Saldas maizītes ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1	Veidnē
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	Veidnē
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)	Veidnē

Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls	1.0	210	45 - 50	2	Uz restota plaukta

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Liellopu gaļas cepetis - vidēji izcepts	1.0	200	55 - 65	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts	1.0	190	65 - 75	2	Uz restota plaukta
Jēra gaļa	1.0	175	110 - 130	2	Stilbs
Vista	1.0	200	55 - 65	2	Vesela
Tītars	4.0	170	180 - 240	2	Vesela
Pīle	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Vesela
Zoss	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Vesela
Trusis	-	170 - 180	60 - 90	2	Sadalīts gabalos

Zivs.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Forele	1.5	180	25 - 35	2	3-4 zivis
Tuncis	1.2	175	35 - 50	2	4-6 filejas
Heks	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā

Izmantojiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Brokoļi, ziedkopas	130	20 - 25	2
Baklažāns	130	15 - 20	2
Ziedkāposti, ziedkopas	130	25 - 30	2
Tomāti	130	15	2
Spargeļi, balti	130	25 - 35	2
Spargeļi, zaļi	130	35 - 45	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni, šķēlītēs	130	20 - 25	2
Burkāni	130	35 - 40	2
Fenhelis	130	30 - 35	2
Kolrābis	130	25 - 30	2
Paprika, strēmeles	130	20 - 25	2
Seleriju šķēlītes	130	30 - 35	2

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vārīts šķiņķis	130	55 - 65	2
Vārīta vistas krūtiņa	130	25 - 35	2
Kasseler (žāvēta cūkas mugura)	130	80 - 100	2

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Forele	130	25 - 30	2
Laša filejas	130	25 - 30	2

Piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rīsi	130	35 - 40	2
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	130	50 - 60	2
Vārīti kartupeļi, daiviņās	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.14 Picas Uzstādījumi



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Pīca (plāna ga-roza)	200 - 220	15 - 25	1	Uz cepamās pa-plātes
Pīca (ar bagātī-gu garnējumu)	200 - 220	20 - 30	1	Uz cepamās pa-plātes
Mini pīca	200 - 220	15 - 20	1	Uz cepamās pa-plātes
Ābolkūka	150 - 170	50 - 70	1	20 cm kūku veidnē
Plātsmaize	170 - 190	35 - 50	1	26 cm kūku veidnē
Sīpolu pīrāgs	200 - 220	20 - 30	2	Uz cepamās pa-plātes

11.15 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautējums/Sacepums	130	15 - 25	2
Makaroni un mērce	130	10 - 15	2
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni)	130	10 - 15	2
Viena šķīvja ēdieni	130	10 - 15	2
Gaļa	130	10 - 15	2
Dārzeni	130	10 - 15	2

11.16 Maizes cepšana



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Baltmaize	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Maizīte	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Rudzu maize	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Uz cepamās paplātes

11.17 Temperatūras sensora tabula

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra Gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele/jūras asaris	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

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. Tāuku 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 speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

12.3 Plauktu balstu

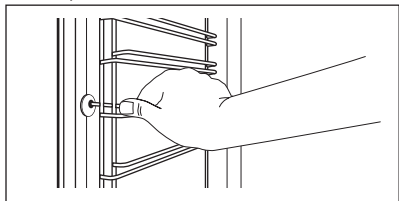
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



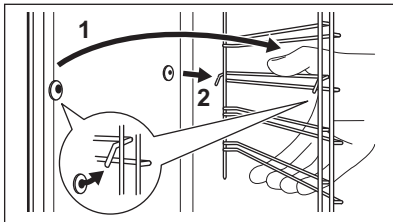
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiat izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.4 Pirolīze



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.



UZMANĪBU!

Pirms palaižat tīrīšanas ciklu, pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir tukša. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".



Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:

- ja neizņēmat no kontaktligzdas temperatūras sensora spraudni;
 - ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis.
- Iztīriet lielākos netīrumus ar rokām.




UZMANĪBU!


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


1. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns un galvenajā izvēlnē izvēlieties funkciju: Pirolīze. Apstipriniet ar OK.
3. Iestadiet tīrīšanas procedūras ilgumu:


Papildiespēja	Apraksts
ātrais	1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra
Normāli	1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra
Intensīvais	2 h 30 min ja ierīce ir ļoti netīra

4. Apstipriniet ar OK.

 Uzsākot pirolītisko tīrīšanu, cepeškrāsns durvis ir slēgtas, bet lampa nedarbojas.

 Lai pārtrauktu pirolītisko tīrīšanu pirms tās beigām, izslēdziet cepeškrāsni.

 **BRĪDINĀJUMS!**
Pēc funkcijas veikšanas cepeškrāsns ir ļoti karsta. Ļaujiet tai atdzist. Var gūt apdegumus.

 Kad funkcija beidz darbību, durvis paliek bloķētas līdz atdzišanas fāzes beigām. Dažas cepeškrāsns funkcijas nav pieejamas atdzišanas fāzes laikā.

12.5 Ūdens tvertnes tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Nelejiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas cikla laikā.



Tīrīšanas cikla laikā ūdens var pilēt no tvaika pievada cepeškrāsns iekšpusē. Ievietojiet pannu notecēšanai uz plaukta līmenī tieši zem tvaika pievada, lai novērstu ūdens nokļūšanu cepeškrāsns iekšpuses apakšdaļā.

Pēc kāda laika cepeškrāsnī var rasties kaļķa nogulsnes. Lai to novērstu, fīriet tās cepeškrāsns daļas, kas rada tvaiku. Pēc gatavošanas ar tvaiku izlejiet ūdeni no tvertnes.

Ūdens tipi

- **Mīksts ūdens ar zemu kaļķa saturu** - ražotājs iesaka, jo tas ļauj samazināt tīrīšanas ciklu skaitu.
- **Krāna ūdens** - jūs to varat izmantot, ja jūsu mājas ūdens padeve aprīkota ar attīrītāju vai ūdens saldinātāju.
- **Ciets ūdens ar augstu kaļķa saturu** - tas nekādi neietekmē cepeškrāsns veiktspēju, taču palielina tīrīšanas ciklu skaitu.

KALĶĀ DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO DATIEM (Pasaules Veselības Organizācijas)

Kaļķa nosedumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(franču pakāpes)	(vācu pakāpes)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Salds vai mīksts	75 cikli – 2,5 mēneši
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Vidēji ciets	50 cikli – 2 mēneši
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Ciets vai kaļķains	40 cikli – 1,5 mēneši
virs 180 mg/l	virs 18	virs 10	Ļoti ciets	30 cikli – 1 mēnesis

1. Uzpildiet ūdens tverti ar 850 ml ūdens un 50 ml citronskābes (piecas tējkarotes). Izslēdziet cepeškrāsni un gaidiet aptuveni 60 minūtes.
 2. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks. Iestatiet temperatūru 230 °C. Izslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
 3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Ventilatora karsēšana + tvaiks. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet to pēc 10 minūtēm.
- Ļaujiet tai atdzist un tad iztukšojiet tvertnes saturu. Skatiet sadaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana".
4. Izskalojiet ūdens tvertni un notīriet ar drānu atlikušās kaļķa nogulsnes cepeškrāsnī.
 5. Izfīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamlīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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



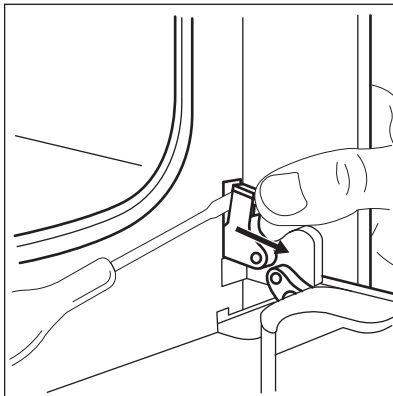
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



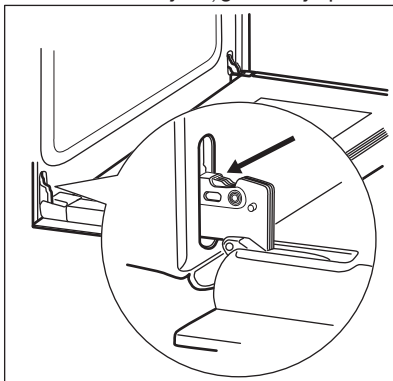
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

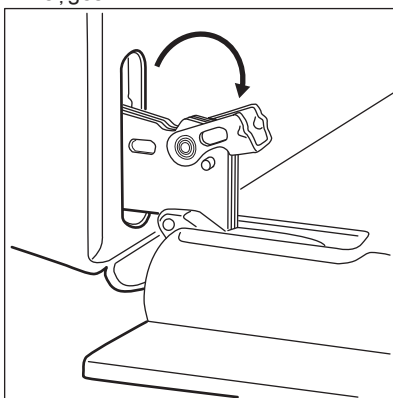
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodi labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



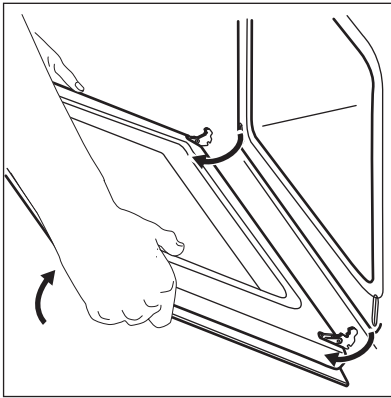
3. Atrodi durvju eņģi kreisajā pusē.



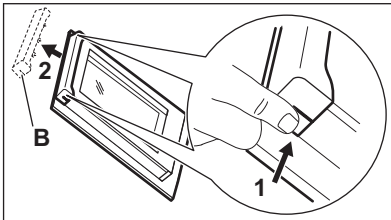
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



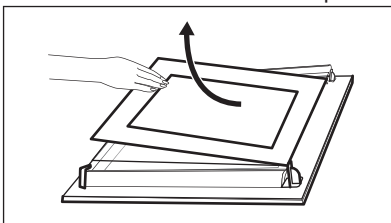
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



6. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



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



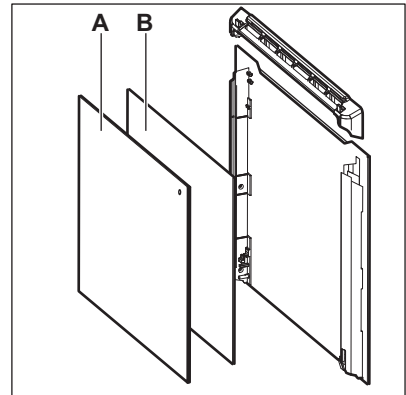
10. Notīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

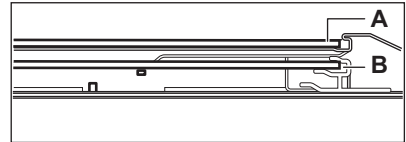
Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/

iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārļiecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.7 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Cepeškrāsni ir ūdens.	Tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Izslēdziet cepeškrāsni un noslauciet ūdeni ar drānu vai sūkli.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens rezervuāru.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	Kaļķakmens nobloķējis atveri.	Pārbaudiet tvaika ieplūdes atveri. Notīriet kaļķakmeni.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ūdens rezervuāra iztukšošanai ir nepieciešamas vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika ieplūdes atveres tek ūdens.	Cepeškrāsnī ir kaļķakmens nogulsnes.	Iztīriet ūdens tvertni. Skatiet sadaļu "Ūdens rezervuāra tīrīšana".
Displejā parādās F111.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsnī, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal ieslēdziet. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

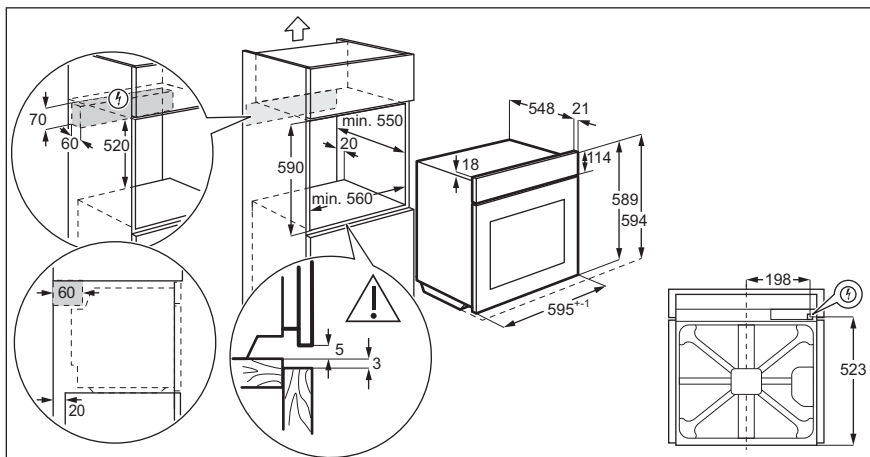
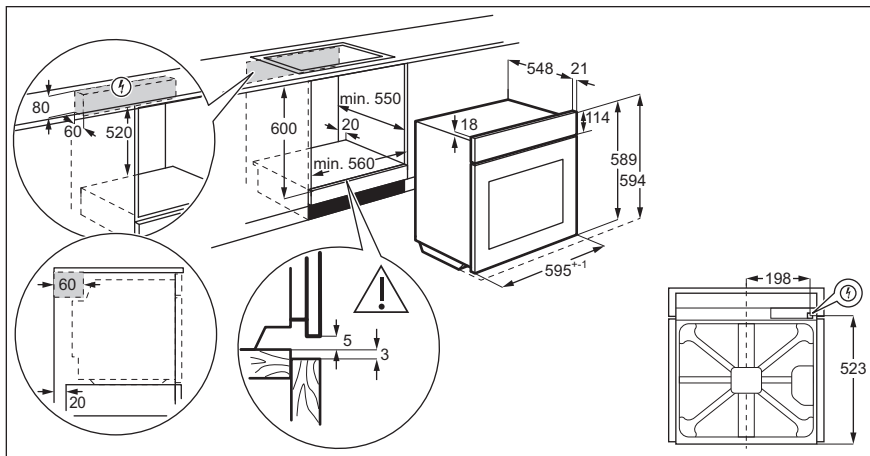
Iesakām pierakstīt datus šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. UZSTĀDĪŠANA

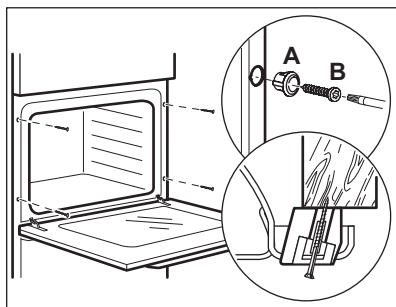


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Iebūvēšana



14.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



14.3 Elektroinstalācija

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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

14.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

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

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

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

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

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOC8P31X	36,6 kg
	EOC8P31Z	36,4 kg
	KOCBP31X	36,4 kg

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

15.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlamus neuzkarsēt cepeškrāsnī.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

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

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu


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


Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867355020-A-482018

