

EOB8S31X  
EOB8S31Z  
KOBBS31X



LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija

# legūstiet vislabāko no jūsu ierīces

Jūsu digitālajai rokasgrāmatai,  
videomateriāliem un atbalstam apmeklējiet  
[electrolux.com/getstarted](https://electrolux.com/getstarted)

## 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.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	21
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	22
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	22
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	25
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	47
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	51
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	54

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- 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 pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Neīriet 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 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.
- Pārliecinieties, 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 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 barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

## 2.3 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. Alkoholu saturošu sastāvdaļu

lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.

- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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



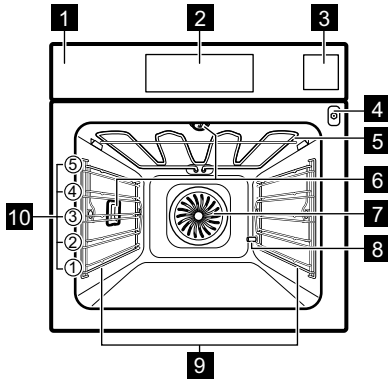
### **BRĪDINĀJUMS!**

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

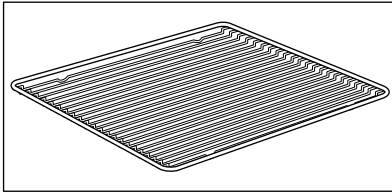
### 3.1 Vispārējs pārskats



- 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

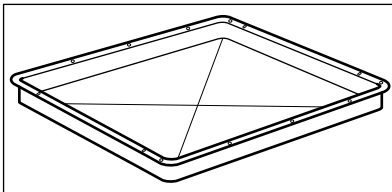
### 3.2 Piederumi

#### Restots plaukts



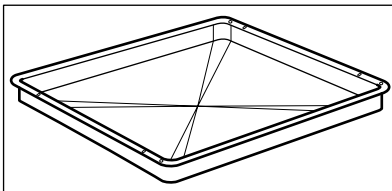
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

#### Cepamā paplāte



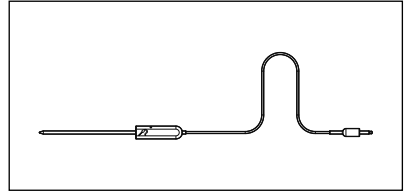
Kūkām un cepumiem.

#### Grils-/ Cepamā panna



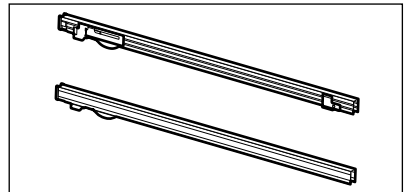
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

#### Temperatūras sensors

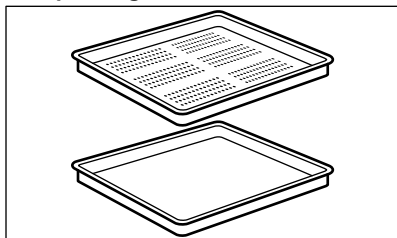


Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

#### Teleskopiskās vadotnes

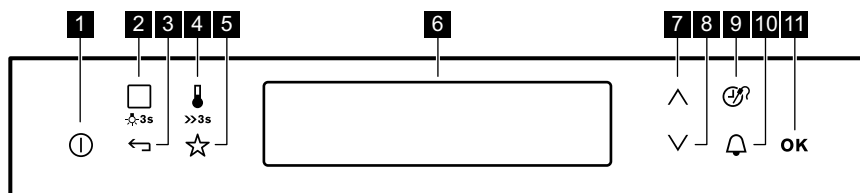


Plauktiem un paplātēm.

**Komplekts gatavošanai ar tvaiku**

Viens neperforēts un viens perforēta pārtikas trauks.





Gatavojot ar tvaiku, tvaika komplekts kondensēto ūdeni ļauj novadīt no ēdiena. Izmantojiet dārzeņu, zivs, cāļa krūtiņu sagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

**4. VADĪBAS PANELIS****4.1 Elektronisks programmētājs**

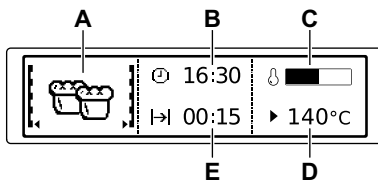
Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
<b>1</b>	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Karsēšanas Funkcijas vai Gatavošanas Palīgs	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Gatavošanas Palīgs. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas Funkcijas, Gatavošanas Palīgs. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes.
<b>3</b>	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
<b>4</b>	Temperatūras atlase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā Uzsilšana.
<b>5</b>	Izlase	Lai saglabātu un piekļūtu jūsu izlasei.
<b>6</b> -	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>7</b>	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.



Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
8 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9 	Laiks un papild-funkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukumam, lai iestatītu taimeri vai funkcijas: Funkciju Bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestatīt + Aiziet!. Jūs arī varat mainīt cepeša iekšējās temperatūras sensora iestatījumu.
10 	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums.
11 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

## 4.2 Displejs



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

### Citi indikatori displejā:

Simbols		Funkcija
	Laika Atgādinājums	Funkcija darbojas.
	Diennakts laiku	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darb. Laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu Laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karsēšanas funkcija. Nospiediet  un  vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Aprēķināšana	Cepeškrāsns aprēķina gatavošanas laiku.

Simbols		Funkcija
	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 cepeškrāsnī un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

### 5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot cepeškrāsnī 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 Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Tālāk esošā tabula norādīts ūdens cietības diapazonu (dH) ar atbilstošajām kalcija nogulsnēm 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: izvēlne: Pamata iestatījumi.

Testeris	Ūdens cietība
<input type="text"/>	1
<input type="checkbox"/>	

Testeris	Ūdens cietība
<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4

Jūs varat mainīt ūdens cietību izvēlnē: Pamata iestatījumi / Ūdens cietība.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pārvietošanās izvēlnēs




1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet  $\nabla$  vai  $\blacktriangle$ .
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.



Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
 Tīršana	Ietver tīršanas programmu sarakstu.
 Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
 Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.
 Gatavošanas Pafīgs	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 Uzsilšana	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.
 Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
 Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.



Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 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.
 Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības līmeni (1 - 4).
 Tīrīšanas Atgādinājums	Atgādina, kad jātīra ierīce.
 DEMO režīms	Aktivizēšanas / deaktivizēšanas kods: 2468.
 Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
 Rūpnīcas Iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.

**6.3 Apakšizvēlne: Tīrīšana**




Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Tvertnes Iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
	Tvaika Tīrīšanas Plus	Piekaltušu netīrumu tīrīšanas procedūra, izmantojot cepeškrāsns tīrīšanas funkciju.









Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
	Tvaika Tīrīšana	Ierīces tīrīšanas procedūra, kad tā ir nedaudz netīra un nepiededzināta vairākas reizes.
	Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kalcīna atlikumus.
	Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.





## 6.4 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu ēdienu un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.
 Augš. + apakškarsēšana (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).

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai graudzētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Zems mitrums	Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
 Augsts mitrums	Ēdieniem ar augstu mitruma saturu, karaliskajam olu krēmam un terīnēm, un zivju vārīšanai.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Tikai Tvaicēšana	Dārzeniem, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām.
	Lampa var automātiski izslēgties pie temperatūras zem 60 °C dažū cepeškrāsns funkciju laikā.
<h2>6.5 Speciālie</h2>	
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.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.

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





## 6.6 Gatavošanas Palīgs

### Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes







Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju Pirkstiņi
	Plāna zivs fileja
	Bieza zivs fileja
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs
	Vesela zivs, tvai-cēta
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Forele	
Lasis	Laša fileja
	Lasis, Vesels
Garneles	Garneles, svaigas
	Garneles, saldētas
Divvāku Gliemeži	-






  

Pārtikas kategorija: Putnu Gaļa	
Ēdiens	
Cāļa Krūtiņa	-
Cāļa Krūtiņa 	-




Ēdiens	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vārīta vistas krūtiņa
	Vista, 2 puses
	Vesela vista 
Vesela pīle 	-
Vesela zoss 	-
Vesels tītars 	-

#### Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Liellopa Gaļa	Vārīts Liellops
	Sautēta gaļa 
	Gaļas Rulete
Liellopu Gaļas Cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi Izcepts
	Labi Izcepts 
	Skandināvu Liellopu Gaļa
	Vidēji 
	Labi Izcepts 

Ēdiens	
Cūkgaļa	Cūkgaļas Sardelītes
	Cūkgaļas Ribiņas
	Cūkas stilbs, iepriekš pagatavots
	Cūkas Cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas mugura 
	Cūkas mugura, kūpināta
	Cūkas mugura, apvārīta
	Cūkas Kakls
	Cūkas Plecs
Teļa Gaļa	Cūkas cepetis 
	Vārīts Šķiņķis
	Teļa Locītava
Jēra Gaļa	Teļa mugura
	Teļa cepetis 
	Jēra kāja
Jēra Gaļa	Jēra cepetis 
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
	Jēra plecs, vidēji gatavs 



Ēdiens	
Medījums	Zaķis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaķa kāja</li> <li>• Zaķa mugura</li> <li>• Zaķa mugura</li> </ul> 
	Stirnas/Brieža Gaļa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brieža gurns</li> <li>• Stirnas/brieža mugura</li> </ul>
	Medījuma cepetis 
	Medījuma mugura 

#### Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns Ēdieni

Ēdiens	
Lazanja	-
Lazanja/Kanneloni, saldēti	-
Makaroni	-
Kartupeļu Sacepums	-
Dārzeņu sacepums	-
Saldie Ēdieni	-

#### Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais Atvērtais Pīrāgs

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

#### Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklāta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu Pīrāgs	-
Siera Kūka, Trauks	-
Brioši	-
Madeiras Kūka	-
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu Kūka	-
Mufini	-
Konditorejas Izstrādājumi	-

Ēdiens	
Konditorejas Izstrādājumi	-
Krēm kūkas	-
Kārtainās Mīklas Maizīte	-
Eklēri	-
Mandeļcepumi	-
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

Ēdiens	
Maizīte	Maizīte
	Maizītes, pusfabrikāti
	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Bagete	Bagete, pusfabrikāts
	Bagete, saldēta
Maize	Kliņģeris
	Baltmaize
	Rauga Briedināšana
	Brūnā Maize
	Rudzu Maize
	Pilngraudu Maize
	Neraudzēta Maize
Saldēti tīti miltu produkti	

### Pārtikas kategorija: Dārzeni

Ēdiens	
Brokoļi, Ziedkopas	-
Brokoļi, veseli	-
Ziedkāposti, Ziedkopas	-
Ziedkāposti, veseli	-
Burkāni	-
Cukīni, Šķēlītēs	-
Sparģeļi, zaļie	-
Sparģeļi, baltie	-
Paprikas Sloksnes	-
Spināti, svaigi	-
Puravu Gredzeni	-

Ēdiens	
Zaļās Pupas	-
Sēņu Šķēlītes	-
Nolobīti Tomāti	-
Briseles Kāposti	-
Selerija, kubiņos	-
Zirņi	-
Baklažāns	-
Fenhelis	-
Artišoki	-
Bietes	-
Melnā Sakne	-
Kolrābju Sloksnes	-
Baltās Kāršu Pupas	-
Virziņkāposti	-

#### Pārtikas kategorija: Olu Krēms/ Terīnes

Ēdiens	
Olu Sacepums (Omlete)	-
Karamelizēts Pīrāgs	-
Terīnes	-
Olas	Mīksti novārītas olas
	Vidēji novārītas olas
	Cieti novārītas olas
	Olas, ceptas

#### Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-
Kartupeļi frī, biezi	-

Ēdiens	
Kartupeļi frī, saldēti	-
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu Pankūkas	-
Vārīti kartupeļi, daiviņās	-
Vārīti Kartupeļi	-
Kartupeļi mundierī	-
Kartupeļu Klimpas	-
Maizes Klimpa	-
Rauga mīklas klimpas, sāļas	-
Rauga mīklas klimpas, saldās	-
Rīsi	-
Svaigi Tagliatelle makaroni	-
Polenta	-



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

### 6.7 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Apstipriniet ar OK.
3. Iestatiet temperatūru.
4. Apstipriniet ar OK.

### 6.8 Gatavošana ar tvaiku

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. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml ūdens) ar aukstu ūdeni, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās ziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un virtuves 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.

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

**6.9 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.

**6.10 Ātrā Uzsilšana**

Šī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsni ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

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

Šī funkcija nav paredzēta dažām cepeškrāsns funkcijām.

**6.11 Atlikušais siltums**

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

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju tabula

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

Ja 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.

- Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + Pauze.
- 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.

 Neattiecas uz karsēšanas funkcijām ar temperatūras sensoru.

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

# 8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 8.1 Receptes tiešsaistē



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

- Ieslēdziet cepeškrāsni.
- Izvēlieties izvēlni: Receptes.  
Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēlni.
- Izvēlieties kategoriju un ēdienu.  
Apstipriniet ar OK.
- Izvēlieties kulinārijas recepti.  
Apstipriniet ar OK.

## 8.2 Receptes ar Automātiskās Receptes

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

# 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:

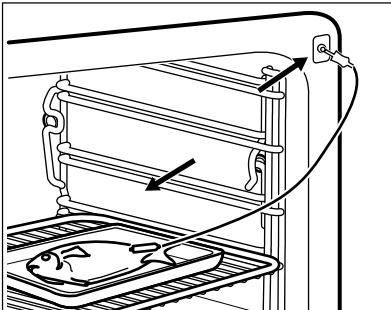
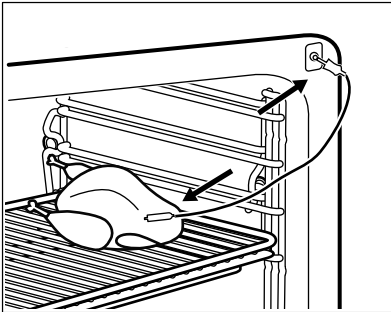
- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;

- 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 beigu laiku. Tas atkarīgs no produkta daudzuma, iestatītās karsēšanas funkcijas un temperatūras.

### Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivs

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu gaļas vai zivs centrā, biežākajā vietā, ja iespējams. Pārlicinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

4. Piespiediet  $\wedge$  vai  $\vee$  5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
6. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet  $\mathcal{R}$ . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
7. Pieskarieties kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
8. Izņemiet ēdiena iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

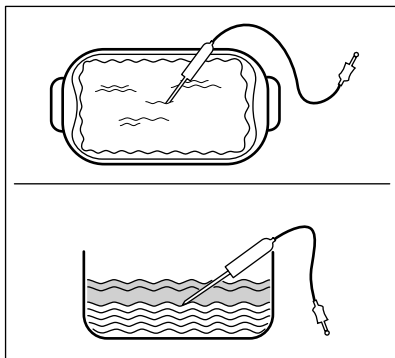


### BRĪDINĀJUMS!

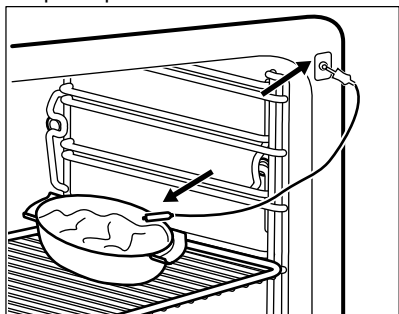
Pastāv apdegumu risks, ja temperatūras sensors sakarst. Esiet uzmanīgs, atvienojot un izņemot to no ēdiena.

### Pārtikas kategorija: sautējums

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



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



Displejs rāda temperatūras sensora simbolu.

6. Piespiediet  $\wedge$  vai  $\vee$  5 sekunžu laikā, lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
  7. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
  8. Lai mainītu produkta iekšējo temperatūru, spiediet  $\text{Ⓢ}$ .
- Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
9. Pieskarities kādam simbolam, lai izslēgtu signālu.
  10. Izņemiet ēdiena iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.



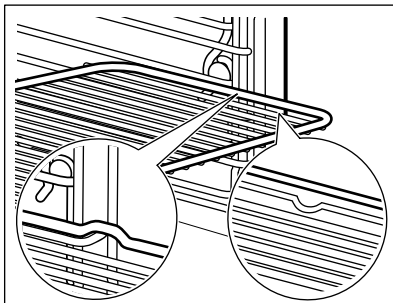
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Esiet uzmanīgs, atvienojot un izņemot to no ēdiena.

## 9.2 Piederumu ievietošana

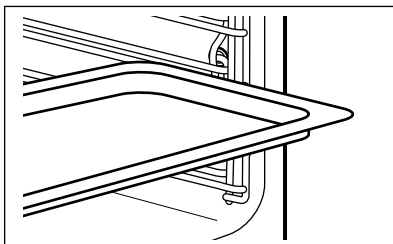
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



Cepamā paplāte/ cepamā panna:

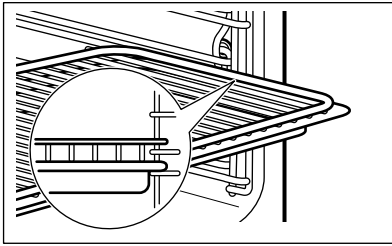
Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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





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

### 9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



#### **UZMANĪBU!**

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.



#### **UZMANĪBU!**

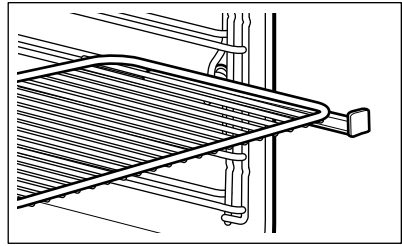
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

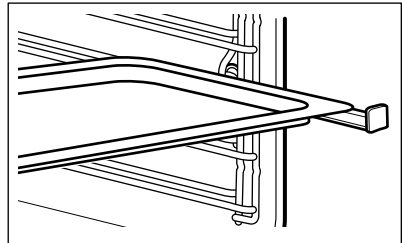


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



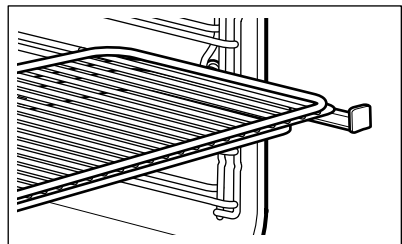
Cepamā panna:

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 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.


## 10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana



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


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


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.

- Izvēlnē: 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 - 230	5.5



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

## 10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad cepeškrāsns ir izslēgta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;

- dienas spilgtums:
  - kad cepeškrāsns ir ieslēgta.
  - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties simbolam (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
  - ja cepeškrāsns ir izslēgta un jūs iestatāt funkciju: Laika Atgādinājums; kad funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

## 10.7 Dzesēšanas ventilators

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

# 11. IETEIKUMI UN PADOMI



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

## 11.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

## 11.2 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

### Siltuma Uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 80°C.

### Trauku Uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 70°C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Kad pagājusi pusi no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

### Mīklas Raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Iestatiet funkciju: Mīklas Raudzēšana un gatavošanas laiku.

### Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

### 11.3 Tikai Tvaicēšana



#### BRĪDINĀJUMS!

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

#### Sterilizēšana

Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).

Ievietojiet tīros traukus otrādi apgrieztus plaukta centrā pirmajā līmenī.

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

#### ēdiena gatavošana

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

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Kopā gatavot ēdienus ar līdzīgu gatavošanas laiku. Izmantojiet lielāko ūdens daudzumu, nekā nepieciešams, lai gatavotu ēdienus vienā reizē.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet 99 °C temperatūru, ja vien tabulā iepriekš nav ieteikts cits iestatījums.

#### Dārzeņi

Ēdiens	Laiks (min.)
Nolobīti tomāti	10
Brokoļi, ziedkopas <sup>1)</sup>	13 - 15
Dārzeņi, blanšēti	15
Sēņu šķēlītēs	15 - 20
Paprika, salmiņi	15 - 20
Spināti, svaigi	15 - 20

Ēdiens	Laiks (min.)
Sparģeļi, zaļie	15 - 25
Baklažāni	15 - 25
Cukini, šķēlītēs	15 - 25
Ķirbis, kubiciņi	15 - 25
Tomāti	15 - 25
Pupas, blanšētas	20 - 25
Lauka salāti, ziedkopas	20 - 25
Virziņkāposti	20 - 25
Selerija, kubīšos	20 - 30
Puravs, ripiņas	20 - 30
Zirņi	20 - 30
Sniega zirņi (pipari)	20 - 30
Saldie kartupeļi	20 - 30
Sparģeļi, baltie	25 - 35
Briseles kāposti	25 - 35
Burkāni	25 - 35
Ziedkāposti, ziedkopas	25 - 35
Fenhelis	25 - 35
Kolrābji, strēmeles	25 - 35
Baltās kārsu pupas	25 - 35
Brokoļi, veseli	30 - 40
Saldās kukurūzas vāļīte	30 - 40
Melnā sakne	35 - 45
Ziedkāposti, veseli	35 - 45
Zaļās pupas	35 - 45
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	40 - 45
Artišoki	50 - 60
Žāvētas pupas, izmērētās (ūdens/pupu attiecība 2:1)	55 - 65

Ēdiens	Laiks (min.)
Skābēti kāposti	60 - 90
Bietes	70 - 90

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

### Sānu trauki / piedevas

Ēdiens	Laiks (min.)
Kuskuss (ūdens/kuskusa attiecība 1:1)	15 - 20
Svaigi Tagliatelle makaroni	15 - 25
Mannas pudiņš (piena/mannas attiecība 3,5:1)	20 - 25
Lēcas, sarkanās (ūdens/lēcu attiecība 1:1)	20 - 30
Spaetzle	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	35 - 45

Ēdiens	Laiks (min.)
Maizes klimpa	35 - 45
Kartupeļu klimpas	35 - 45
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) <sup>1)</sup>	35 - 45
Polenta (šķidrums attiecība 3:1)	40 - 50
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	40 - 55
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	45 - 55
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 2:1)	55 - 60

1) Ūdens un rīsu attiecība var atšķirties atkarībā no rīsu veida.

### Augļi

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

### Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Butes fileja	80	15
Garneles, svaigas	85	20 - 25
Divvāku Gliemeži	99	20 - 30
Laša filejas	85	20 - 30
Forele, 0,25 kg	85	20 - 30
Garneles, saldētas	85	30 - 40
Lasis, forele, 1 kg	85	40 - 45

**Gaļa**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cūkgaļas Sardelītes	80	15 - 20
Bavāriešu teļa gaļas desa (baltā desa)	80	20 - 30
Vīnes desa	80	20 - 30
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35
Vārīts šķiņķis, 1 kg	99	55 - 65
Vista, apvārīta, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler gaļas cepetis, apvārīts	90	70 - 90
Teļa gaļas/cūkgaļas fileja 0,8-1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (vārīts liellops)	99	110 - 120

**Olas**

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

- Iestatiet funkciju: Infratermiskā Grilēšana gaļas cepšanai.
- Pievienojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas.
- Atdzesējiet cepeškrāsni līdz aptuveni 90 °C temperatūrai. Atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
- Iestatiet funkciju: Tikai Tvaicēšana. Gatavojiet visus ēdienus vienā reizē, līdz tie gatavi.

**11.4 Infratermiskā Grilēšana un Tikai Tvaicēšana kombinācija**

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

Ēdiens	Infratermiskā Grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Tikai Tvaicēšana (otrais solis: pievienojiet dārzeņus)		
	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis 1 kg Briseles kāposti, polenta	180	60 - 70	gaļa: 1	99	40 - 50	gaļa: 1 dārzeņi: 3

Ēdiens	Infratermiskā Grilēšana (pirmais solis: pagatavojiet gaļu)			Tikai Tvaicēšana (otrais solis: pievienojiet dārzeņus)		
	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepe- tis, 1 kg, Kartupeļi, dārzeņi, gaļas mēr- ce	180	60 - 70	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3
Teļa cepe- tis 1 kg, Rīsi, dār- zeņi	180	50 - 60	gaļa: 1	99	30 - 40	gaļa: 1 dārzeņi: 3

## 11.5 Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pudiņš/krēms ar glazūru mazos traukos	90	35 - 45
Ceptas olas	90 - 110	15 - 30
Terīnes	90	40 - 50
Plāna zivs fileja	85	15 - 25

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bieza zivs fileja	90	25 - 35
Maza zivs līdz 0,35 kg	90	20 - 30
Vesela zivs līdz 1 kg	90	30 - 40
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50

## 11.6 Zems mitrums

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepe- tis 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Liellopu gaļas cepe- tis 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Teļa cepe- tis 1000 g	180	80 - 90	2
Gaļas rulete, jēla, 500 g	180	30 - 40	2
Kūpināta cūkas mu- gura 600 - 1000 g (jāmērcē 2 stundas)	160 - 180	60 - 70	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pīle 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Zoss 3 000 g	170	130 - 170	1
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	2
Makaronu sacepums	170 - 190	40 - 50	2
Lazanja	170 - 180	45 - 55	2
Dažādi maizes veidi 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Tīti miltu produkti	180 - 210	25 - 35	2
Cepšanai gatavās maizītes	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g, saldētas	200	25 - 35	2

## 11.7 Reģenerācija

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15	2
Makaroni	110	10 - 15	2
Rīsi	110	10 - 15	2
Klīmpas	110	15 - 25	2

## 11.8 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var 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.



## 11.9 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidrums. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

## 11.10 Cepšana vienā līmenī

### Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Siera kūka	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

#### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/klīņģeris	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Pirmās 20 minūtes: 2. Pēc tam samaziniet līdz:	Augš. + apakškarsēšana	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas/eklēri	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augš. + apakškarsēšana	180	35 - 55	3
Rauga mīklas kūkas ar garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

**Cepumi**

<b>Ēdiens</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laiks (min.)</b>	<b>Plaukta pozīcija</b>
Smilšu mīkla / biskvītkūkas mīkla	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 25	3
Bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandelcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

**11.11 Sacepumi**

<b>Ēdiens</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laiks (min.)</b>	<b>Plaukta pozīcija</b>
Makaronu sacepums	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums <sup>1)</sup>	Infratermiskā Grilēšana	170 - 190	15 - 35	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Piena rīsi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dāržeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## 11.12 Ventil. kars. ar mitrumu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacēpums	200 - 220	45 - 55	3
Kartupeļu sacēpums	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70	3
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60	3
Ābolu kūka ar biskvīta maisījumu (apaļais kūkas trauks)	160 - 170	70 - 80	3
Baltmaize	190 - 200	55 - 70	3

## 11.13 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Krēm kūkas/ eklēri	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smiļšu mīklas/ biskvītkūkas maisījuma cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.14 Kraukšķīga garoza Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, plāna	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pica, bieza	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Sāļais pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pelmeņi	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

## 11.15 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Lielus cepeša gabalus cepiet cepešpānā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpānas.

Ielejiet nedaudz ūdens cepešpānā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegtos.

Lai iegūtu gaļu ar kraukšķīgu garozu, cepiet to cepamajā traukā bez vāka.

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

Lai gaļa būtu sulīga:

- cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
- cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

## 11.16 Cepeša cepšana

### Liellopa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Sautēta gaļa	1 - 1,5	Augš. + apakš-karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	1 cm bieza	Infratermiskā Grilēšana	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	1 cm bieza	Infratermiskā Grilēšana	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	1 cm bieza	Infratermiskā Grilēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Iepriekš uzkarstējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pleca/kakla/šķiņķa gabals	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	90 - 120
Karbonādes gabals/cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	170 - 190	30 - 60
Gaļas rulete	0,75 - 1	Infratermiskā Grilēšana	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0,75 - 1	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	90 - 120

### Teļa Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis	1	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1,5 - 2	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150

**Jēra Gaļa**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja/jēra cepetis	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	40 - 60

**Medijums**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Zaķa mugura/ stilbs	1	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Brieža mugura	1,5 - 2	Augš. + apakš-karsēšana	180 - 200	60 - 90
Brieža gurns	1,5 - 2	Augš. + apakš-karsēšana	180 - 200	60 - 90

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Putnu Gaļa**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25	Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	0,4 - 0,5	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	40 - 50
Vista, broileris	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	Infratermiskā Grilēšana	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	Infratermiskā Grilēšana	140 - 160	150 - 240

**Zivs**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs	1 - 1,5	Infratermiskā Grilēšana	180 - 200	30 - 50

## 11.17 Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

### Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopu gaļas fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Veselas zivis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

## 11.18 Saldēta Pārtika

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pīca American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pīca, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Pīcas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	190 - 210	15 - 25	3
Kartupeļi frī, biezi	190 - 210	20 - 30	3
Kroketes	190 - 210	20 - 40	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsni cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas Spārniņi	180 - 200	40 - 50	2



**Saldēti gatavi ēdieni**

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

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

**11.19 Lēna Cepšana**

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C,. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai nodrošinātu, ka gaļai ir pareiza cepeša iekšējā temperatūra (skatiet Temperatūras sensora tabulu).

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.
4. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana 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
Teļa gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Steiki, 0,2-0,3 kg	20 - 40	3

**11.20 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 cepeškrāsni

vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

### Mīksti augļi

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

### Augļi ar kauliņiem

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

### Dārzeņi

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

1) Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

## 11.21 Žāvēšana

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

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

### Dārzeņi

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
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
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

## 11.22 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	170 - 190	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu maize	170 - 190	50 - 70	2
Tumšā maize	170 - 190	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	40 - 60	2
Tīti miltu produkti	190 - 210	20 - 35	2

## 11.23 Temperatūras sensors tabula

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	Sīkāk
Gaļas rulete	80	83	86

Cūkgaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Šķiņķis, Cepetis	80	84	88
Karbonāde (mugura), Kūpināta cūkgaļas fileja, Kūpināta fileja, vārīta	75	78	82

Teļa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Teļa cepetis	75	80	85
Teļa locītava	85	88	90

Aitas / jēra gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Aitas stilbiņš	80	85	88
Auna muguras gabals	75	80	85
Jēra kāja, Jēra cepetis	65	70	75

Medījums	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Zaķa mugura, Brieža mugura	65	70	75
Zaķa kāja, Vesels zaķis, Brieža kāja	70	75	80

Putnu Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Vista (vesela / puse / krūts)	80	83	86
Pīle (vesela / puse), Tītars (vesels / krūts)	75	80	85
Pīle (krūts)	60	65	70

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

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

Sautējumi - Pikanti	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Kanneloni, Lazanja, Makaronu sacepums	85	88	91

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

## 11.24 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1:2013 un IEC 60350-1:2011.

### Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškaršēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškaršēšana	180	70 - 90	1

**Cepšana vienā līmenī. Cepumi**  
Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	25 - 40
Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškaršēšana	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Augš./Apakškaršēšana	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi**

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
				2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Grilēšana**

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Ēdiens	Funkcija	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Grauzdiņš	Grilēšana	1 - 3	5
Liellopa gaļas steiks	Grilēšana	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Cepšanas laikā apgrieziet.

## 11.25 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar IEC 60350-1 standartu.

Lai pārbaudītu funkciju: Tikai Tvaicēšana.

Ēdiens	Tvertne (Gastro-norm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi <sup>1)</sup>	1 x 1/2 atdalīti	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi <sup>1)</sup>	2 x 1/2 atdalīti	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi <sup>1)</sup>	1 x 1/2 atdalīti	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldēti zirnīši	2 x 1/2 atdalīti	2 x 1300	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta 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 iemērta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus nefirmus tīriet ar speciālo cepeškrāsni paredzēto tīrīšanas līdzekli;

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem,

priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt priedegumdrošo 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.

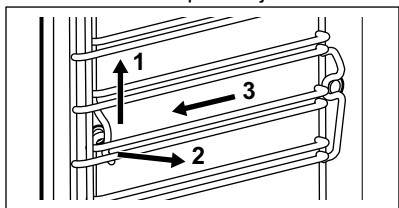
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop), kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

## 12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārlicinieties, 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. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 12.4 Tvaika Tīrīšana

Notīriet pēc iespējas vairāk neīrurumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt cepeškrāsns iekšpusi ar tvaiku.

Pirms tīrīšanas procedūras sākšanas pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.

Kad tvaika tīrīšanas funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
2. Izvēlieties izvēlnē tvaika tīrīšanas funkciju: Tīrīšana.

**Tvaika Tīrīšana** - funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

- a) Ieslēdziet funkciju.
- b) Kad programma būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.
- c) Pieskarieties sensoru laukam, lai izslēgtu signālu.

**Tvaika Tīrīšanas Plus** - funkcijas darbība ilgst aptuveni 75 minūtes.

- a) Vienmērīgi uzsmidziniet piemērotu tīrīšanas līdzekli uz emaljas un tērauda daļām cepeškrāsns iekšpusē.
- b) Ieslēdziet funkciju. Pirmā programmas daļa beidzas pēc aptuveni 50 minūtēm.
- c) Nospiediet OK.

- i** Ievērojiet displejā redzamās norādes, lai pabeigtu tīrīšanu.

  - d) Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Varat izmantot siltu ūdeni vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
  - e) Nospiediet OK. Sāk darboties pēdējā procedūras daļa. Šī stadija ilgst aptuveni 25 minūtes.

3. Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar neabrazīvu sūkli. Varat izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīrīšanas atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir izžuvusi. Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat karsēt cepeškrāsns ar karstu gaisu pie 150 °C temperatūras apmēram 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt cepeškrāsns uzreiz pēc funkcijas beigām.

## 12.5 Tīrīšanas Atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums. Izmantojiet funkciju Tvaika Tīrīšanas Plus.



Funkciju var aktivizēt / deaktivizēt:  
Tīrīšanas Atgādinājums izvēlnē: Pamata  
Iestatījumi.

## 12.6 Tvaika ģenerators sistēma - Atkaļķošana

Ja tvaika ģenerators darbojas, iekšpusē uzkrājas kaļķakmens (sakarā ar kalcija saturu ūdenī). Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, iztīriet tvaika ģenerators sistēmu.

Izņemiet visus piederumus.


Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana.  
Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.


Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Pārbaudiet, vai ūdens atvilkne ir tukša.
2. Nospiediet OK.
3. Novietojiet grilu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
4. Nospiediet OK.
5. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
6. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
7. Nospiediet OK.


Tas aktivizē pirmo procedūras daļu:  
Atkaļķošana.

 Šī daļa ilgst aptuveni 1  
stundu un 40 minūtes.

8. Iztukšojiet cepamo pannu pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
  9. Nospiediet OK.
  10. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
  11. Nospiediet OK.
- Tas aktivizē otro procedūras daļu:  
Atkaļķošana. Tas izskalos tvaika ģeneratoru.

 Šī daļa ilgst aptuveni 35  
minūtes.

Pēc procedūras beigām izņemiet grilu/  
cepamo paplāti.

 Ja funkcija: Atkaļķošana  
netiek veikta pareizi, displejā  
būs redzams paziņojums,  
kura tiks teikts to atkārtot.


Ja cepeškrāsns ir mitra un slapja,  
noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet  
cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas  
durvis.

## 12.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi,  
kas atgādina, ka jums jāiedarbina  
funkcija: Atkaļķošana. Šie atgādinājumi  
aktivizējas katru reizi, kad jūs izslēdzat  
ierīci.

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.

## 12.8 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana

Izņemiet visus piederumus.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana.  
Lietotāja saskarne sniegs norādījumus  
par procedūru.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30  
minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā  
plaukta līmenī.
2. Nospiediet OK.
3. Piepildiet ūdens atvilktni ar svaigu  
ūdeni līdz maksimālajam līmenim,

līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

#### 4. Nospiediet OK.

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

## 12.9 Tvertnes Iztukšošana

Izņemiet visus piederumus.

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

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: Tīrīšana. Lietotāja saskarne sniegs norādījumus par procedūru.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 6 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

#### 1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

#### 2. Nospiediet OK.

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

## 12.10 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

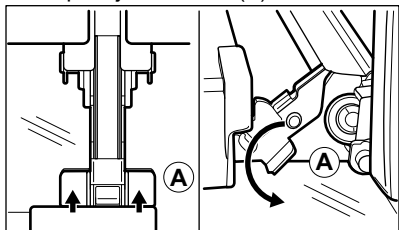


### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas!

#### 1. Atveriet durvis līdz galam.

#### 2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

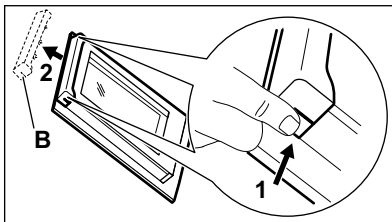


#### 3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).

#### 4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no cepeškrāsns nedaudz uz augšu.

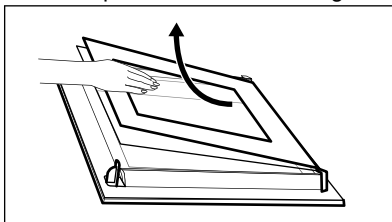
#### 5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mikstas drānas un līdzenas virsmas.

#### 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!

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

## 12.11 Spuldzes maiņa



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

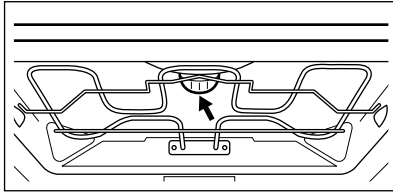
#### 1. Izslēdziet cepeškrānsi. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

#### 2. Atslēdziet cepeškrānsi no elektrotīkla.

3. Iekļājiēt cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

### Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un noīriēt stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. Uzstādiēt metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzliēciēt 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 notīriēt metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiēt metāla vāciņu un blīvi. Pievelciēt skrūves.
6. Uzstādiēt 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.	Pārbaudiēt, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliēcinieties, 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.

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.
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"> <li>Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal ieslēdziet.</li> <li>Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</li> </ul>
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 " <b>Demo</b> ".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas procesa grīlā/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.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.

### 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	EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X	
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	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektriskās māsaiņniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītnis, 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 vēlamus neuzkarsēt cepečkrāsnī.

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 cepečkrāsns 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.

## 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 māsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



867352803-B-482018