



legūstiet vislabāko no jūsu ierīces



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

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	9
5. VADĪBAS PANELIS.....	9
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	12
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
9. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	20
10. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	21
11. PAPILDFUNKCIJAS.....	25
12. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
13. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	44
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	48
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	50

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:



Atrūdiēt 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.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas 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 daļas var sakarst lietošanas laikā.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt 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.
- Uzstādiēt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm

Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotilkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotilkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai Eiropai:

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

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

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām 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;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejiet 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 ārstāt nenofīrāmus 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 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

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 elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

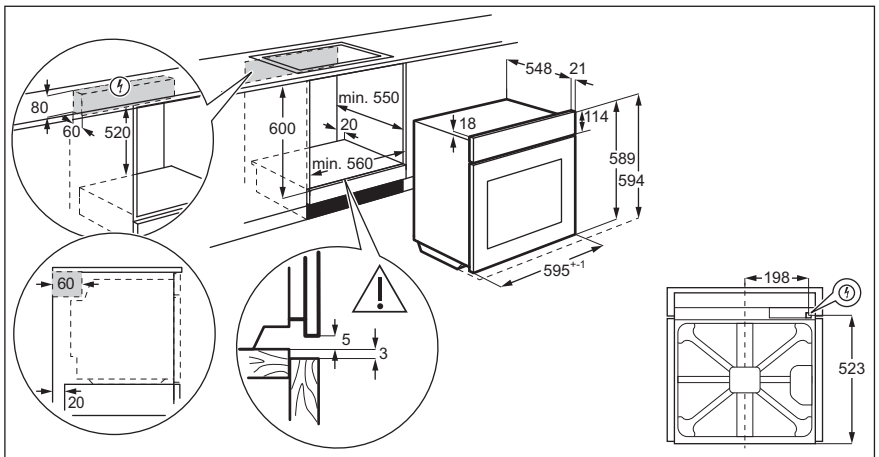
3. UZSTĀDĪŠANA

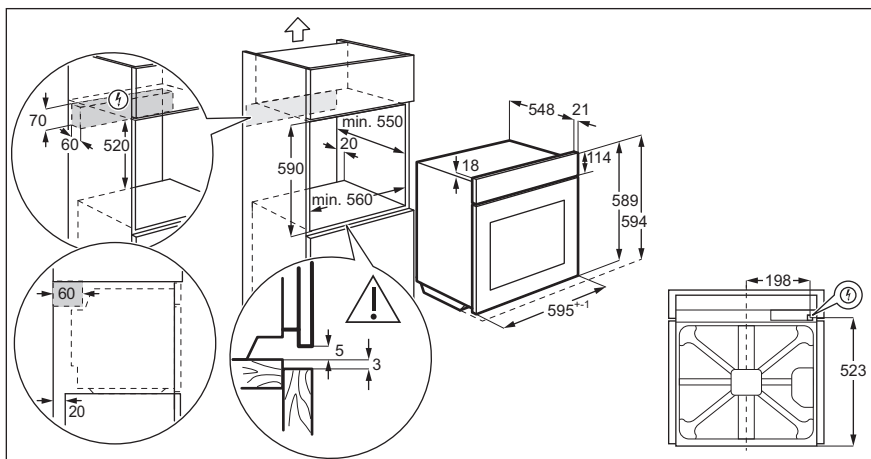


BRĪDINĀJUMS!

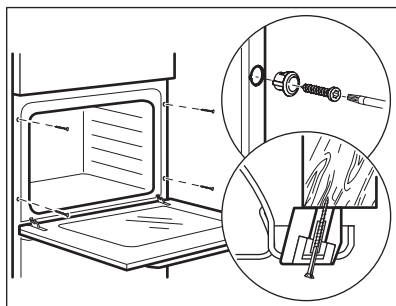
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūvēšana



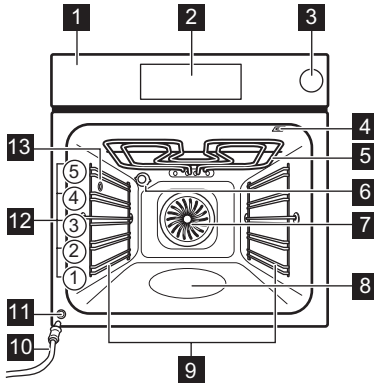


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Temperatūras sensora ligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 9** Plauktu atbalsti, izņemami
- 10** Novadcaurule
- 11** Ūdens izvades vārsts
- 12** Plauktu pozīcijas
- 13** Tvaika pievads

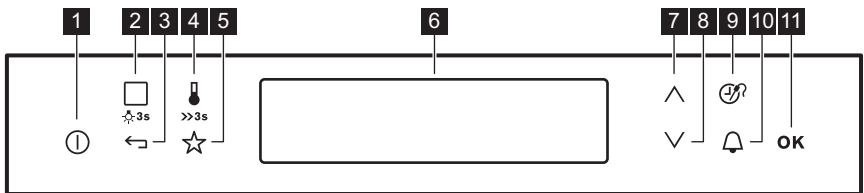
4.2 Piederumi

- **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.

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Elektroniskais programmētājs

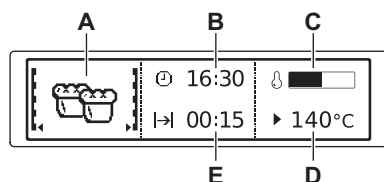


Cepeškrāsns vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsnsi.












Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
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 izvēle/ Ātrā uzsildšana	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo cepeškrāsns temperatūru. Nospiediet simbolu uz 3 sekundēm, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā uzsildšana.
5 	Izlase	Lai saglabātu un pieklūtu 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.
10 	Laika atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika atgādinājums.
11 OK	LABI	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

5.2 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 karšēšanas funkcija. Nospiediet ∇ un \blacktriangle 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.

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 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.

6.2 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 \blacktriangle vai ∇ , lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar **OK**.

6.3 Iepriekšēja karsēšana

Pirms pirmās lietošanas izņemiet visus papildpiederumus un iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

1. Iestatiet funkciju: Augš./
Apakškarsēšana — un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru (☞) un maksimālo temperatūru.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Pārvietošanās izvēlnēs

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



Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot .

7.2 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.
Pamata iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.












4. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.

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







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




Apakšizvēlne: Pamata iestatījumi


Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
Iestatīt diennakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
Laika indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
Ātrā uzsildšana	Ieslēgtā stāvoklī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.
Iestatīt + aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.

Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 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.
 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.
 DEMO režīms	Aktivizēšanas / deaktivizēšanas kods: 2468.
 Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
 Rūpnīcas iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.






7.3 Karsēšanas funkcijas





Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet 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 funkcija	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.
 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	Lietošana
 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 siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neķļūst 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.


7.4 Speciālie

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma uzturēšana	Lai saglabātu ēdiena 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.

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

7.5 Gatavošanas Paļģs

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes








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




Pārtikas kategorija: Putnu gaļa

Ēdiens	
Cāļa krūtiņa	-

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

Pārtikas kategorija: gaļa

Ēdiens	
Liellopa gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas rulete
Liellopu gaļas cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi pagatavots
	Labi pagatavots 
Skandināvu liellopu gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi pagatavots 
Cūkgaļa	Cūkgaļas ribiņas
	Cūkas stīlbs, iepr. pagat.
	Cūkas cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas kakls
Cūkas plecs	

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

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns ēdieni

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

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais atvērtais pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu garnējumu
	Pica, saldēta
	Pica American, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, saldētas
Bagete ar sacepumu	-
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sāļš	-
Quiche lorraine	-
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	-
Krēmkūkas	-
Kārtainās mīklas maizīte	-
Eklēri	-
Mandelcepumi	-
Smilšu mīklas cepumi	-
Ziemassvētku pīrāgs	-
Ābolu strūdele, saldēta	-
Kūka uz paplātes	Biskvītmīkla
	Rauga mīkla
Siera kūka, paplāte	-
Šok. kekss ar riekstiem	-
Rulete	-
Rauga kūka	-
Drumstalu maize	-
Cukura kūka	-
Pīrāga pamatne	Smilšu mīklas pamatne
	Biskvītk. maisīj. pīrāga pam.
Augļu kūka	Smilšu mīklas vaļ.augļu pīr.
	Biskvītk.maisīj.vaļ.augļu pīr.
	Rauga mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizītes, sasaldētas

Ēdiens	
Ciabatta	-
Maize	Kliņģeris
	Rauga pītais raussis
	Neraudzēta maize

Pārtikas kategorija: Piedevas

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



Kad nepieciešams mainīt ēdiena svaru vai

temperatūru, izmantojiet ^

vai v, lai iestatītu jaunas vērtības.

7.6 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.

7.7 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. Neļejiet 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!**

Cepeškrāns ir karsts. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens tvertni.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tilpnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tilpnes apakšu, kad cepeškrāns ir atdzisusi. Laužiet 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.

7.8 Indikators "Tvertne tukša"

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

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

7.9 Indikators "Tvertne pilna"

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

Kad tvertne ir pilna, atskan skaņas signāls.



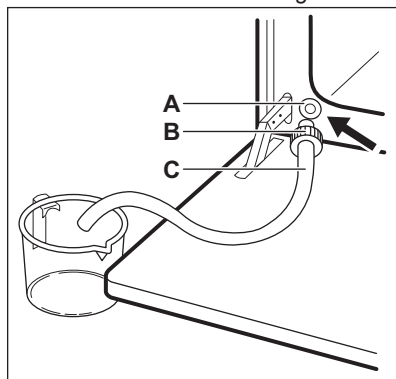
Ja tvertnē iepildīsiet par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Notīriet ūdeni ar sūkli vai drānu.

7.10 Ūdens tvertnes iztukšošana**UZMANĪBU!**

Pirms ūdens tvertnes iztukšošanas pārļiecinieties, 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).

- Atveriet cepeškrāsns durvis un ievietojiet savienotāju (B) ūdens izvades vārstā (A).
- 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.

- Izņemiet savienotāju no vārsta, kad ūdens pārstājis plūst.



Neizmantojiet izvadīto ūdeni atkārtotai ūdens tvertnes uzpildei.

7.11 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.

7.12 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.

7.13 Atlikušais siltums

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju tabula

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



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

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

8.2 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.

8.3 Karstums + pauze


Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par 80 °C.

- Funkcija: Darb. laiks ir ieslēgta.

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

Funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt izvēlnē: Pamata iestatījumi.

1. Ieslēdziet 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.

8.4 Laika regulēšana

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



Attiecās 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.

9. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Receptes ar Automātiskās receptes

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

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

9.2 Gatavošanas PaĻģs ar Automātisks svars

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

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Gatavošanas PaĻģs. Piespiediet OK.
3. Izvēlieties ēdiena ar funkciju: Automātisks svars. Piespiediet OK.

4. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu produkta svaru. Piespiediet OK. Automātiskā programma sāk darboties.
5. Svaru var jebkurā laikā mainīt. Nospiediet \wedge vai \vee , lai mainītu svaru.
6. Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

10. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 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.

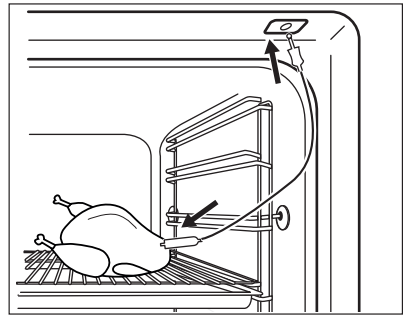


UZMANĪBU!
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



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 \mathcal{R} . 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.



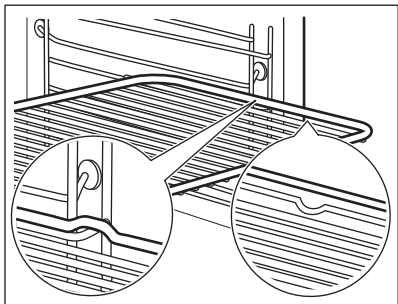
BRĪDINĀJUMS!

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

10.2 Piederumu ievietošana

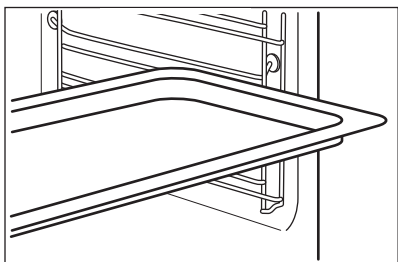
Restots plaukts:

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



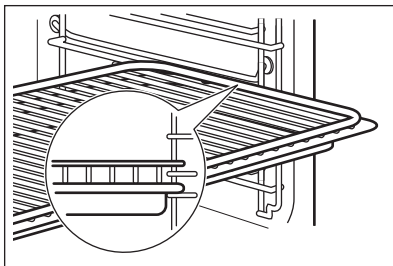
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

10.3 Teleskopiskās vadotnes



Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

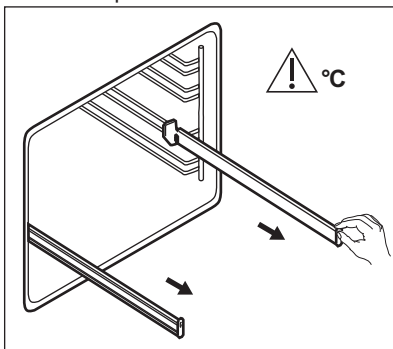
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



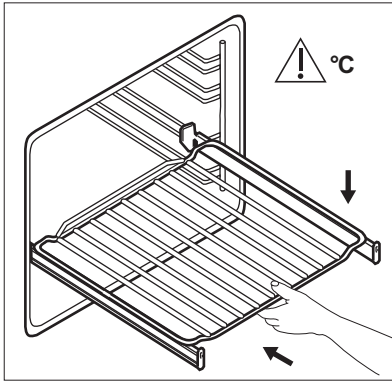
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

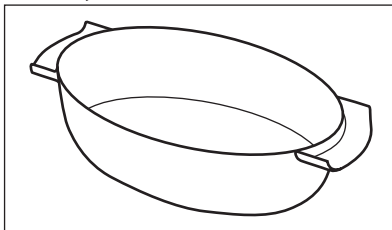
10.4 Piederumi gatavošanai, izmantojot tvaiku

- i** Tvaika komplekta papildpiederumi neietilpst cepeškrāsns komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

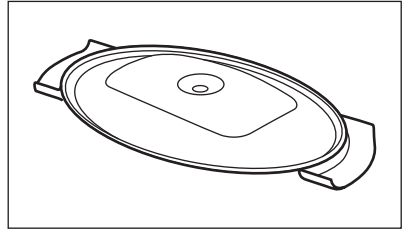
Diētiskais cepamais trauks gatavošanas ar tvaiku funkcijām.

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

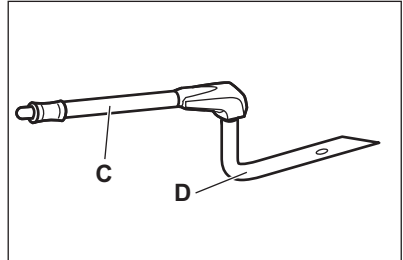
Stikla bļoda (A)



Vāks (B)

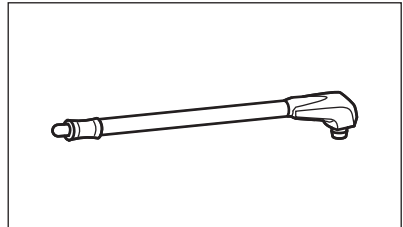


Sprausla un sprauslas caurule.

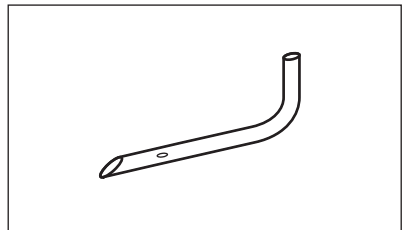


"C" ir sprauslas caurule gatavošanai ar tvaiku, "D" ir sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku.

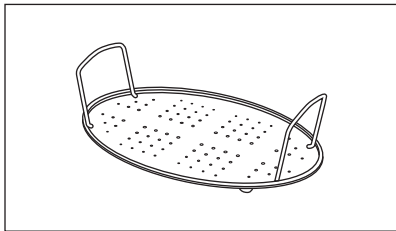
Sprauslas caurule (C)



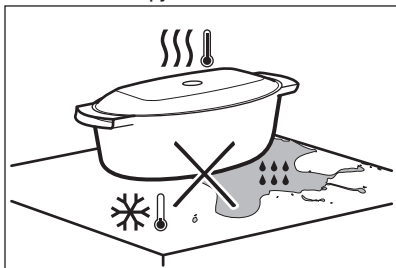
Sprausla tiešajai gatavošanai ar tvaiku (D)



Tērauda grils (E)



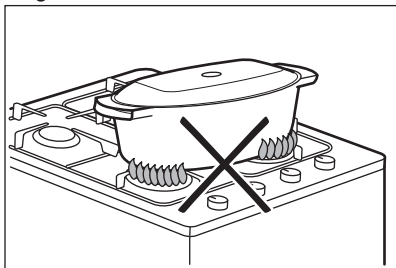
- Nelieciet karstu cepamo trauku uz aukstas/slapjas virsmas.



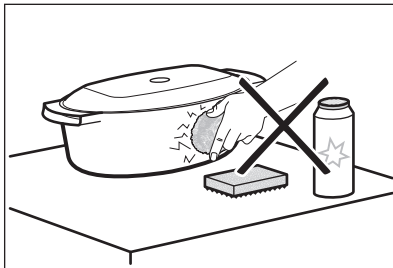
- Nelejiet karstā cepamajā traukā aukstu šķidrumu.



- Nelietojiet cepamo trauku un karstas gatavošanas virsmas.



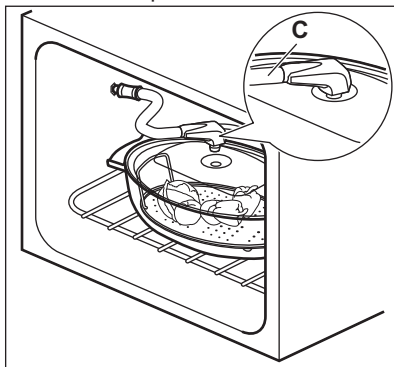
- Neizmantojiet cepamā trauka tīrīšanai abrazīvus līdzekļus, skrāpjus un pulverus.



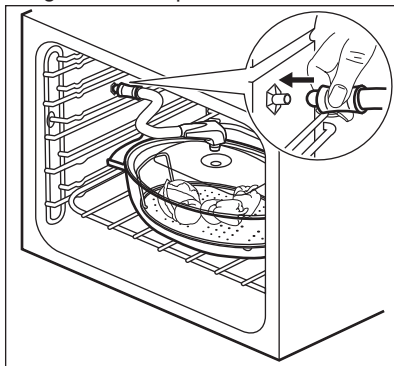
10.5 Gatavošana ar tvaiku diētiskajā cepamā traukā

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

1. Ievietojiet sprauslas cauruli īpašajā diētiskā cepamā trauka atverē.



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



Pārlicinieties, ka sprauslas caurule nav saspiesta vai nesaskaras ar sildelementiem cepeškrāsns augšā.

4. Iestatiet cepeškrāsni uz gatavošanas ar tvaiku funkciju.

10.6 Tiešā gatavošana ar tvaiku

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



UZMANĪBU!

Nelietojiet trauka vāku.



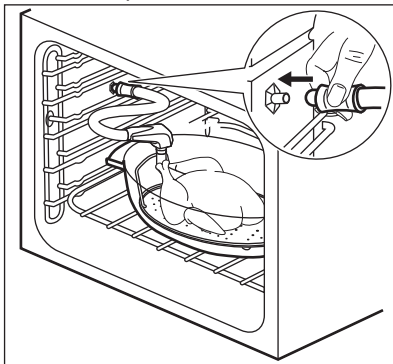
BRĪDINĀJUMS!

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



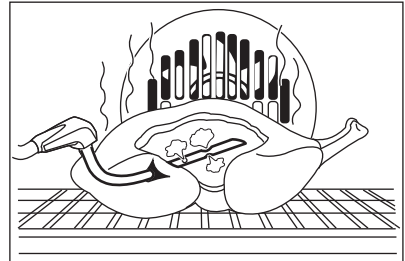
Sprauslas šjūtene ir īpaši paredzēta gatavošanai un nesatur kaitīgas vielas.

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



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

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



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


11. PAPILDFUNKCIJAS

11.1 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 \checkmark vai \wedge , 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 \checkmark vai \wedge 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.

11.2 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 izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

11.3 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.


11.4 Iestaīt + aiziet!

Funkcija ļauj iestaīt 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: Iestaīt + aiziet!.
6. Apstipriniet ar OK.



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

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.

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

11.5 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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

11.6 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.

11.7 Dzesēšanas ventilators

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

11.8 Drošības termostats

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

12. 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.

12.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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 nenofīrāmi 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.






12.2 Zems mitrums

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 KŪKAS / CEPUMI				
	 (°C)	 (min.)		
Tortes, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	175	30 - 40	2	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Augļu torte, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	160	80 - 90	2	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmjū kūka	160	40 - 50	2	Maizes forma
Cepumi, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Cepamā paplāte
Saldas maizītes	180 - 200	12 - 20	2	Cepamā paplāte
Brioši	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Cepamā paplāte





Lietojiet kūku veidni.

 VAĻĒJI PĪRĀGI			
	 (°C)	 (min.)	
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1




 VAĻĒJI PĪRĀGI			
	 (°C)	 (min.)	
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)




Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.




 GAĻA			
	 (°C)	 (min.)	
Cūkas cepetis, 1 kg	180	90 - 110	
Teļa gaļa, 1 kg	180	90 - 110	
Liellopu gaļas cepetis, pusjēls, 1 kg	210	45 - 50	
Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts, 1 kg	200	55 - 65	
Rostbifs, labi izcepts, 1 kg	190	65 - 75	

Izmantojiet otro plaukta līmeni.





	 (°C)	 (min.)	
Jēra kāja, 1 kg	175	110 - 130	
Vista, vesela, 1 kg	200	55 - 65	
Vesels tītars, 4 kg	170	180 - 240	
Vesela pīle, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150	

	 (°C)	 (min.)
Trusis, sagriezts gabalos	170 - 180	60 - 90

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Vesela zoss, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

 ZIVIS			
	 (°C)	 (min.)	
Forele, 3-4 zivis, 1,5 kg	180	25 - 35	
Tuncis, 4-6 filejas, 1,2 kg	175	35 - 50	
Heks	200	20 - 30	

12.3 Gatavošana diētiskajā cepamā traukā




Izmantojiet funkciju: Zems mitrums.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.



Iestadiet temperatūru uz 130°C.

 DĀRZEŅI	
	 (min.)
Tomāti	15
Baklažāni	15 - 20
Brokoļi, ziedkopas	20 - 25
Cukini, šķēlītēs	20 - 25
Paprika, strēmeles	20 - 25
Ziedkāposti, ziedkopas	25 - 30
Kolrābis	25 - 30
Sparģeļi, baltie	25 - 35
Seleriju šķēlītēs	30 - 35
Fenhelis	30 - 35
Sparģeļi, zaļie	35 - 45
Burkāni	35 - 40




Iestatiet temperatūru uz 130°C.

 GAĻA	
	 (min.)
Vārīta vistas krūtiņa	25 - 35
Vārīts šķiņķis	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Iestatiet temperatūru uz 130°C.

 ZIVIS	
	 (min.)
Forele / Laša fileja	25 - 30

Iestatiet temperatūru uz 130°C.


 SĀNU TRAUKI	
	 (min.)
Rīsi	35 - 40
Vārīti kartupeļi, daiviņās	35 - 45
Polenta	40 - 45
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	50 - 60

12.4 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku









Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.









Iestatiet temperatūru uz 130°C.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.









	 (min.)
Makaroni un mērce	10 - 15
Piedevas	10 - 15
Viena šķīvja ēdiens	10 - 15
gaļa	10 - 15
Dārzeni	10 - 15
Sautējums tērinē	15 - 25

12.5 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 PĪRĀGI						
	Augš./Apakš-karsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā paplāte
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Cepumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Cepamā paplāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā paplāte
Bezē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī, divi līmeņi	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā paplāte
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā paplāte
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā paplāte
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā paplāte
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm

 PĪRĀGI						
	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm
Biskvītķūka ar pildījumu	170	1	160	2	30 - 50	Kūkas veidne, Ø 20 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.







 MAIZE UN PICA						
	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Tīti miltu produkti, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepamā paplāte
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplāte / Cepamā panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepamā paplāte

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Lietojiet kūku veidni.



VAĻĒJI PĪRĀGI





	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Lietojiet režģi.









GAĻA

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

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







Izmantojiet otro plaukta līmeni.

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

12.6 Maizes cepšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.






Izmantojiet otro plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.

 MAIZE					
	 (kg)	 (°C)	 (min.)		
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	1	180 - 190	45 - 60	-	
Tīti miltu produkti, 6 - 8 maizītes	0,5	190 - 210	20 - 30		Cepamā paplāte, iz- mantojiet otro vai ce- turto plaukta līmeni
Rudzu maize, 1 - 2 ga- bali, 0,5 kg katrs	1	180 - 200	50 - 70	-	
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25		Cepamā paplāte

12.7 Kraukšķīga garoza: Picas funkcija

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.






 PICA				
	 (°C)	 (min.)		
Pica ar plānu garozu	200 - 220	15 - 25		Cepamā paplāte
Pica ar plānu garozu	200 - 220	20 - 30		Cepamā paplāte
Mini pica	200 - 220	15 - 20		Cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs	150 - 170	50 - 70		Kūkas veidne, Ø 20 cm
Tortes	170 - 190	35 - 50		Kūkas veidne, Ø 26 cm
Sīpolu pīrāgs, izmantojiet otro plaukta līmeni	200 - 220	20 - 30		Cepamā paplāte

12.8 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.





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





12.9 Infratermiskā grilēšana





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.





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





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





 LIELLOPA GAĻA		
	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10





 CŪKGAĻA		
	 (°C)	 (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

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

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

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

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

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






12.10 Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Tas neattiecas uz: putnu gaļu, taukainiem cūkas cepšiem, sautētu gaļu. Temperatūras sensors temperatūrai ir jābūt ne augstāki par 65 °C.






1. Apcepiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ievietojiet gaļu cepšanas pannā vai tieši uz restotā plaukta. Novietojiet zem restotā plaukta paplāti tauku savākšanai. Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.
3. Lietojiet Temperatūras sensoru.
4. Izvēlieties funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmajās 10 minūtēs varat iestatīt

temperatūru no 80°C līdz 150°C.
Noklusējums ir 90°C. Iestatiet
Temperatūras sensoru temperatūru.

5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns
automātiski samazina temperatūru
līdz 80 °C.

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

12.11 Atkausēšana

	 (kg)	 Atkausēšanas laiks (min.)	 Papildu atkausē- šanas laiks (min.)	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgriezta- s apakštas lielā šķīvī. Cep- šanas laikā apgrieziet.
gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā ap- grieziet.
	0,5	90 - 120		
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir ne- daudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-

12.12 Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas
vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku
un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

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

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar
skavu.





Burciņas nedrīkst saskarties.





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

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

Iestatiet temperatūru uz 160-170 °C.

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

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

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





12.13 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.




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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.



2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.



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

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

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

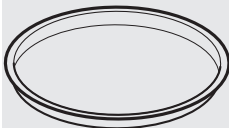
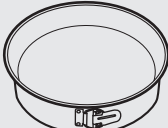

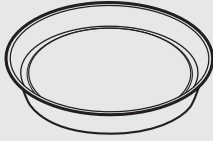
12.14 Temperatūras sensors

	 (°C)
Teļa gaļas cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji iz- cepts)	60 - 65

	 (°C)
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi iz- cepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkgaļas stilbs	75 - 80
Jēra gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele / Plaudis	65 - 70
Tuncis / Lasis	65 - 70






12.15 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






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

			
Picas panna	Cepamais trauks	Ramekini	Pīrāga pamatnes forma
Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diame- trs, 5 cm aug- stums	Tumšs, neatstaro- jošs 28 cm diametrs

12.16 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizīte, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pī- rāga pamatne	forma ar līdzenu pa- matni uz restotā plauk- ta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz resto- tā plaukta	180	3	25 - 30
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30

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

12.17 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātes	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min.)	
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt-kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4 - 6 gab.	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

13. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Piekaltnus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

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



Piederumi

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

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

13.2 Cepeškrāsns 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.

13.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

Regulāri pārbaudiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpusē rāmi. Nelietojiet cepeškrāsns, ja durvju blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

13.4 Plauktu balstu

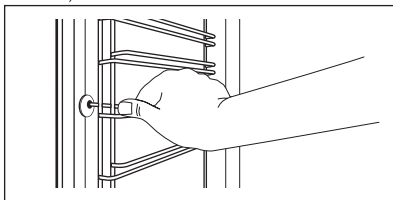
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



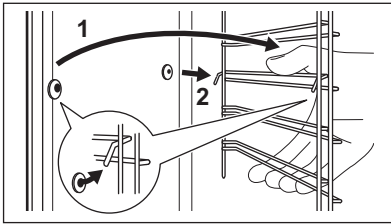
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

13.5 Aqua Clean

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai palīdzētu notīrīt no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

1. Ievietojiet 300 ml ūdens tīlnes tvertnē cepeškrāsns apakšējā daļā.
2. Iestatiet funkciju:
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni.
6. Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu.

- !** **BRĪDINĀJUMS!**
Pirms pieskaraties cepeškrāsnij, pārliedzinieties, ka tā ir auksta. Var gūt apdegumus.

13.6 Ūdens tvertnes tīrīšana

- !** **BRĪDINĀJUMS!**
Nelejiet ūdeni ūdens tvertnē tīrīšanas cikla laikā.

- i** 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 iekšpusē apakšdaļā.

Pēc kāda laika cepeškrāsnī var rasties kaļķa nogulsnes. Lai to novērstu, tīriet 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.

KAĻĶA DAUDZUMA TABULA ATBILSTOŠI PVO DATIEM (Pasaules Veselības Organizācijas)

Kaļķa nosēdumi	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

Kaļķa nosēdumi	Ūdens cietība		Ūdens klasifikācija	Darbiniet atkaļķošanas ciklu ik pēc
	(franču pakāpes)	(vācu pakāpes)		
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: Zems mitrums. Iestatiet temperatūru 230 °C. Izslēdziet to pēc 25 minūtēm un ļaujiet atdzist 15 minūtes.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju: Zems mitrums. 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 cepeškrāsni.
5. Izfīriet nosusināšanas cauruli ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni. Lai novērstu bojājumus, nelietojiet skābes, aerosolus vai tamlīdzīgus tīrīšanas līdzekļus.

13.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneli. 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.

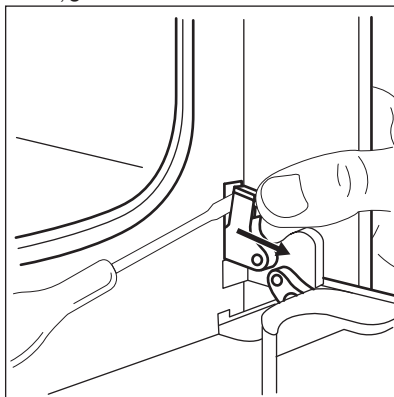


UZMANĪBU!

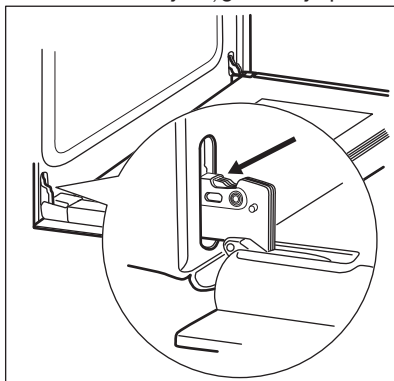
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiat labās puses durvju eņģi.

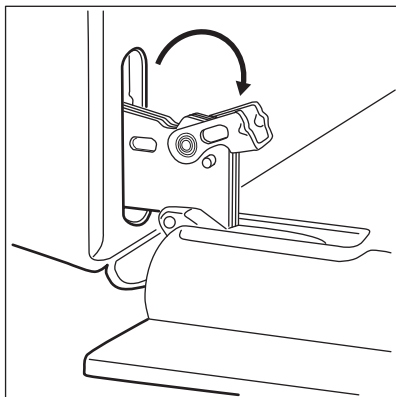
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



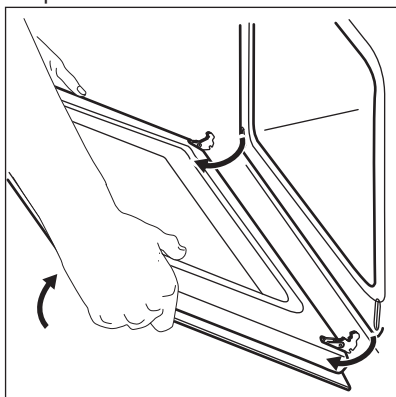
3. Atrodiet durvju eņģi kreisajā pusē.



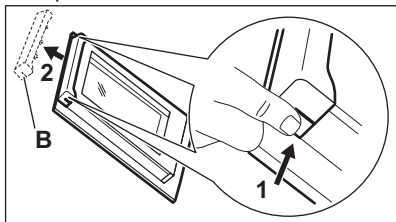
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



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

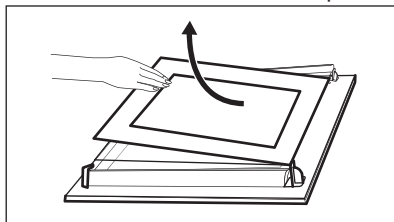


6. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
7. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar

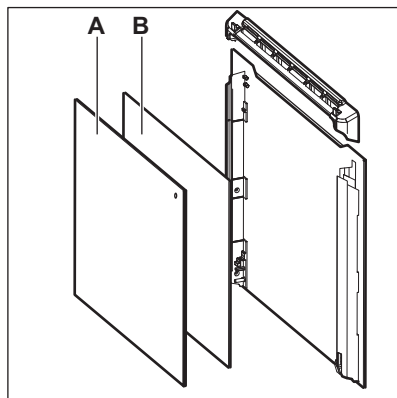
augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



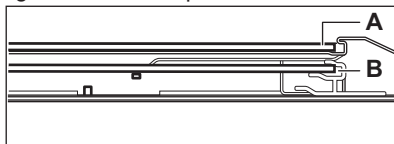
10. Noīriet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārliecinieties, ka vidējais stikla panels ligzdā ir uzstādīts pareizi.



13.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

14. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	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.	Pārliedzinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērn drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērn drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Cepeškrāsnī 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.
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 šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, 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".

14.2 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.)

15. ENERGOEFEKTIVĀTE

15.1 Produkta informācijas lapa

Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LOC8H31X 949494471
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	33.5 kg

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

15.2 Enerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnī pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes,

uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Kad izslēdzat cepeškrāsni, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu

atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu


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


Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867355804-A-262019

