

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	8
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	11
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	13
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	16
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	30
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	34
13. UZSTĀDĪŠANA.....	37
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	38

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās 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.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni 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.
- 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 elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpe starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroītīkla kontaktligzdā.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- 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;
 - novietojiet 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 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.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.

2.4 Aprūpe un tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- 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.

2.5 Pirolītiskā tīršana



BRĪDINĀJUMS!

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

Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.

- Pirms pirolītiskās pašattīršanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.

- Neļaujiet bērniem tuvuoties ierīcei pirolītiskās tīršanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīršana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīršanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīršanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīršanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīršanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija



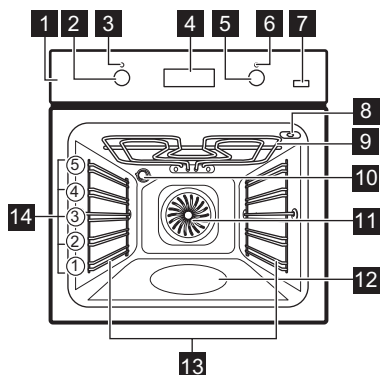
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskaits



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Temperatūras sensora ligzda
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 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.

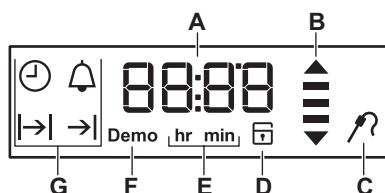
- **Temperatūras sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Turiet to nospiestu vairāk nekā 3 sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
	TEMPERATŪRA	Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantot tikai karsēšanas funkcijas darbības laikā.
	PAPILDU TVAIKS	Lai ieslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

4.2 Displejs



- A. Taimeris / Temperatūra
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Stundas/minūtes
- F. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- G. Pulksteņa funkcijas

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestatītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

Izīrīet cepeškrānsni un notīrīet piederumus pirms pirmās lietošanas. Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

5.2 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrānsni pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS skatiet sadaļā "Izmantošana ikdienā - funkcijas aktivizēšana: Ventilatora karsēšana PLUS".

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  , piespiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
0 Izslēgtā stāvoklī	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Ātrā Uzsilšana	Tā samazina sakarsēšanas laiku.

4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
  Ventilatora Karsēšana / Ventilatora karsēšana PLUS	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana. / Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.
 Picas Uztādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augšējā + apakšējā karsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Grunts Sil-tums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais sil-tums. 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.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Pirolīze	Lai aktivizētu cepeškrāsns pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsnī palikušos netīrumus.

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru. Lampa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
3. Lai izslēgtu cepeškrāсни, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.

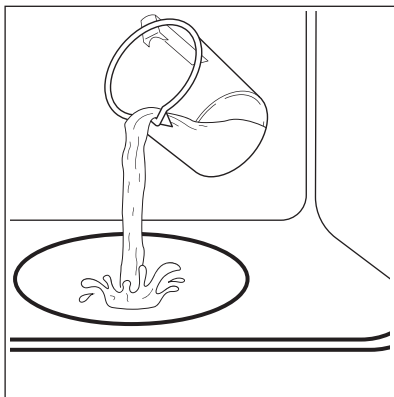


BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus. Kad funkcija beigusī darboties, uzmanīgi atveriet durvis.

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.



Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.



UZMANĪBU!

Neuzpildiet tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

1. Iestatiet funkciju: .
3. Piespiediet: Papildu tvaiks .
Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.
Iedegsies indikators.
4. Pagrieziet vadības pārlēgu, lai mainītu temperatūru.
5. Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai rastos mitrums.
6. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvis.

7. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu izslēgtā pozīcijā, piespiediet

Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsni.

Indikators izslēdzas.

8. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

6.5 Ātrā Uzsildšana

Ātrā sakarsēšana samazina sakarsēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsildšana.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai ātri uzsildītu.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

3. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

6.6 Karsēšanas indikators

Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas displejā parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsnī palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Dienakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
→ BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
→ → LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
🔔 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **hr** un "**12:00**". "12" mirgo.

1. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un iestatītu minūtes.

Displejs rāda **min** un iestatīto laiku. "00" mirgo.

3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks. Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika  simbols.

7.3 Funkcijas DARBĪBAS LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar .

Kad funkcijas DARB. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durvis.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes, un apstipriniet ar .

Iestatītajā Beigu laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durvis.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu minūtes funkcijai DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu DARBĪBAS ILGUMA stundas, un apstipriniet ar . Displejā mirgojot tiks parādīts .

4. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas funkcijai

DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar .

Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu BEIGU minūtes, un

apstipriniet ar . Displejs rāda |→|

→| un iestatīto temperatūru.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB.

LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.

Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs

skaņas signāls. →| un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns izslēdzas.

5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durvis.

6. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākkārt spiediet  3s, kamēr displejā mirgo  un "00".
2. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes.
Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.
3. Iestatiet stundu.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.
Displejā mirgo "00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Temperatūras sensora izmantošana

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

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

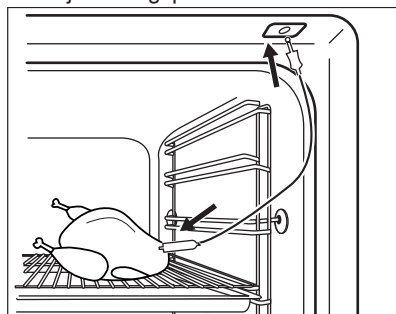
- Cepeškrāsns temperatūru. Skatiet cepšanas tabulu.
- Cepeša iekšējo temperatūru. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.



UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai cepeškrāsns komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar  simbolu uz roktura) gaļas gabala vidū.
3. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.



Gādājiet, lai temperatūras sensors paliktu galā un pieslēgts ligzdai vārīšanas laikā.

Izmantojot temperatūras sensoru pirmoreiz, noklusējuma iekšējā

temperatūra ir 60°C. Kad mirgo, jūs varat izmantot temperatūras regulatoru, lai izmainītu noklusējuma cepeša iekšējo temperatūru.

Displejā redzams temperatūras sensora simbols un noklusējuma cepeša iekšējā temperatūra.

4. Piespiediet , lai saglabātu jauno cepeša iekšējo temperatūru, vai nogaidiet 10 sekundes un iestatījumi tiks saglabāti automātiski.

Jaunā cepeša iekšējā temperatūra pēc noklusējuma redzama, kad nākošo reizi lietošiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto cepeša iekšējo temperatūru, mirgo cepeša iekšējās temperatūras sensora  un cepeša iekšējās noklusējuma temperatūras simbols. Atskan signāls, kas ilgst 2 minūtes

5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durkšņus.
6. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet no cepeškrāsns gaļu.
7. Izslēdziet cepeškrāsni.



BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties piesardzīgi, izņemot no temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

Katru reizi, ievietojot temperatūras sensoru ligzdā, nepieciešams atkal iestatīt cepeša iekšējo temperatūru. Jūs nevarat izvēlēties darb. laiku un beigu laiku.

Kad cepeškrāsns aprēķina paredzamo darbības ilgumu pirmo reizi, displejā mirgo simbols . Kad aprēķins beidzies, displejā redzams gatavošanas darbības ilgums. Aprēķini tiek veikti paralēli gatavošanas procesam un darbības laika vērtība displejā tiek atjaunināta, ja nepieciešams.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī vārīšanas laikā:

1. Nospiediet °C:

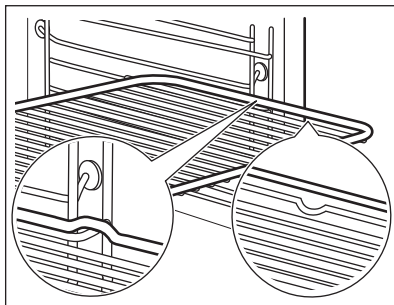
- vienu reizi – displejā redzama iestatītā iekšējā temperatūra; ja nepieciešams, to var mainīt 5 sekunžu laikā.
- divas reizes – displejā redzama pašreizējā cepeškrāsns temperatūra.
- trīs reizes – displejā redzama iestatītā cepeškrāsns temperatūra; ja nepieciešams, to var mainīt 5 sekunžu laikā. Šī informācija ir pieejama tikai uzsildīšanas fāzes laikā.

2. Lai mainītu temperatūru, pagrieziet temperatūras regulatoru.

8.2 Piederumu ievietošana

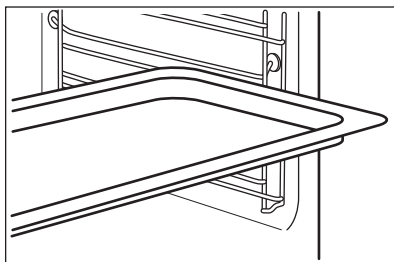
Restots plaukts:

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



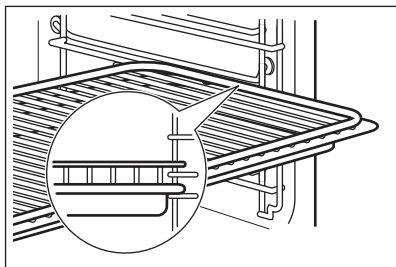
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



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

8.3 Teleskopiskās vadotnes

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

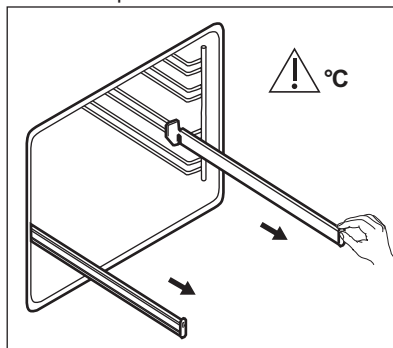
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



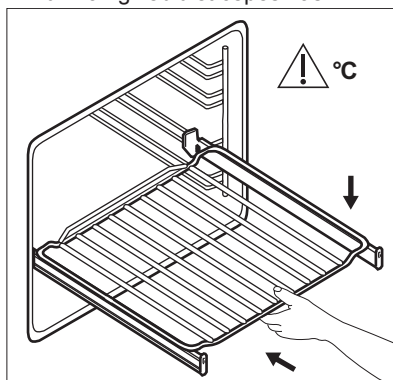
UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļojiet teleskopiskās vadotnes.

1. Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



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



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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Kad ir aktivizēta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsnī nevar nejauši ieslēgt.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.

2. Nospiediet un turiet nospiestu  un **°C** vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls. SAFE un  parādās displejā. Durvis ir bloķētas.



Simbols  parādās displejā arī tad, kad darbojas pirolīzes tīrīšanas funkcija.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Kad aktivizēta funkciju bloķēšana, darbojošās cepeškrāsns funkcijas temperatūras un laika iestatījumus nevar nejauši nomainīt.

1. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un iestatiet to pēc savām vēlmēm.
2. Turiet nospiestu  un **°C** vienlaicīgi divas sekundes.

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.



Loc parādās displejā, kad pagriežiet temperatūras regulatoru vai nospiežat kādu no taustiņiem, kamēr ir ieslēgta funkciju bloķēšana.

Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

Izslēdzot cepeškrāsns, kamēr aktivizēta Funkciju bloķēšana, tā automātiski pārslēdzas uz Bēnu drošības funkciju. Skatiet sadaļu "Bēnu drošības funkcijas lietošana".



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

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtotiet 2. darbību.

9.3 Atlikušā siltuma indikators

Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C. Pagriežiet temperatūras regulatoru kreisi vai pa labi, lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru.

9.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: produkta iekšējās temperatūras sensors, apgaismojums, ilgums, beigas.

9.5 Dzesēšanas ventilators

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

9.6 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.

10. 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.

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

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

Gatavošanas laiki

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

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiet

labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

Izmantojiet cepamo paplāti.



KŪKAS / CEPUMI / MAIZE



(°C)



(min.)

Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pica	230	10 - 20
Maize/bulciņas	200	20 - 25
Maize	180	35 - 40
Plūmjū kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā	160 - 180	30 - 60

Izmantojiet 200 ml ūdens.



SALDĒTI GATAVI ĒDIENI



(°C)



(min.)

Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja	180 - 200	35 - 50

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

 PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA	
	 (min.)
Maize/bulciņas	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeņi	15 - 25

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.

 CEPŠANA		
	 (°C)	 (min.)
Liellopu ce- petis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80
Cūkas cepe- tis	180	65 - 80

10.3 Cepšana

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veid- nē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veid- nē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	26 cm kū- ku veidnē
Ābolkūka (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepa- mās pa- plātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kū- ku veidnē
Biskvītķū- ka	170	2	150	2	40 - 50	26 cm kū- ku veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Ziemas- svētku kū- ka/bagā- tīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kū- ku veidnē
Plūmju kū- ka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā lī- menī ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Uz cepa- mās pa- plātes
Nelielas kūkas - di- vos līme- ņos ¹⁾	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepa- mās pa- plātes
Nelielas kūkas - trīs līme- ņos ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepa- mās pa- plātes
Biskvīti / konditore- jas izstrā- dājumi - vienā lī- menī	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uz cepa- mās pa- plātes
Biskvīti / konditore- jas izstrā- dājumi - divos līme- ņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepa- mās pa- plātes
Biskvīti / konditore- jas izstrā- dājumi - trīs līme- ņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepa- mās pa- plātes
Bezē – vienā lī- menī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepa- mās pa- plātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – di- vos līme- ņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepa- mās pa- plātes
Smalkmai- zītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepa- mās pa- plātes
Eklēri – vienā lī- menī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepa- mās pa- plātes
Eklēri – di- vos līme- ņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepa- mās pa- plātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kū- ku veidnē
Bagātīgs augļu pī- rāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kū- ku veidnē
Biskvītū- ka ar pildī- jumu ¹⁾	170	1	160	2 (kreisais un labais)	30 - 50	20 cm kū- ku veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmai- ze ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 ga- bali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 mai- zītes uz cepmās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepa- mā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepa- mās pa- plātes

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaro- niem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzenu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrā- gi ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēša- na		Ventilatora Karsēša- na		Laiks (min.)	Komentā- ri
	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija	Tempera- tūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta

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

Zivs

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

10.4 Grilēšana

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopu gaļas steiki	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles	8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers	6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infratermiskā Grilēšana

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Liellopa Gaļa

Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs, skausts, šķiņķa gabals (1-1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Sadaliet ribas, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas), 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbi, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

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

Putnu Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putna gaļas porcijas, 0,2-0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50
Cālis, Poultarde, 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)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Atkausēšana

Pārtika	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1,0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1,0 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

Iestatiet temperatūru uz 60-70°C.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

10.8 Temperatūras sensora tabula

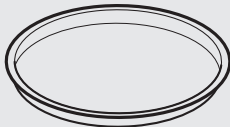
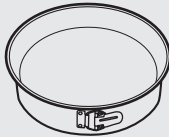
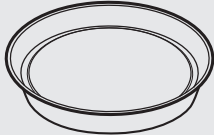
Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra Gaļa	70 - 75
Vista	98

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Zaķis	70 - 75
Forele/jūras asaris	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

10.9 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.

Piederumi	Izmērs	Attēls
Picas paplāte, tumša, neatstarojoša	28 cm diametrs	
Cepamā paplāte, tumša, neatstarojoša	26 cm diametrs	
Ramekini, keramikas	8 cm diametrs, 5 cm augstums	
Forma ar līdzenu pamatni, tumša, neatstarojoša	28 cm diametrs	

10.10 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Saldās bulciņas, 12 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 pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	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 restotā 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 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35

Pārtika	Papildierīces	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, apvārīti, 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

10.11 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Ābolu pīrāgs	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	180	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Ābolu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Augšējā + apakšējā karsēšana	Restes	2	170	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2	160	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Restes	2 un 4	160	40 - 60	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana / Ventilatoru izgatavošana	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augšējā + apakšējā karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Grauzdiņš 4-6 gabali	Grilēšana	Restes	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg	Grilēšana	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 pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrānsi 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku 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 iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Piekaltsušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums.

Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

11.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpusē padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

11.4 Plauktu balstu

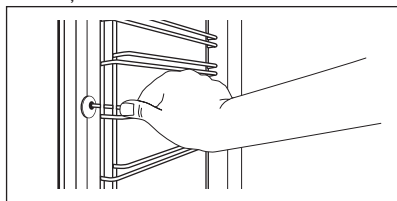
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



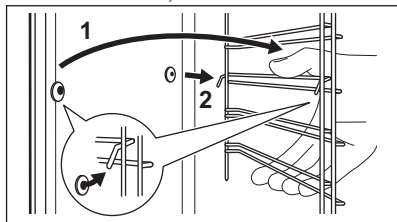
UZMANĪBU!

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.



Uzstādiēt izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

11.5 Pirolīze



UZMANĪBU!

Nepar sāk pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.



Ja cepeškrāsns durvis nav pilnībā aizvērtas, nesāciet pirolīzi. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".



BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ievērojami sakarst. Var gūt apdegumus.



UZMANĪBU!

Ja citas ierīces ir uzstādītas tajā pašā skapītī, nelietojiet tās, kamēr darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt ierīci.

1. Izslaukiet iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
3. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas - Izmantošana ikdienā".
4. Kad mirgo , pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu pirolīzes ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
P1	Viegļā tīrīšana. Ilgums: 1 st. 30 min..
P2	Normālā tīrīšana. Ilgums: 2 st. 30 min..

Pirolīze sākas pēc 2 sekundēm.

Jūs varat izmantot funkciju BEIGAS, lai atliktu tīrīšanas procesa startu.

Pirolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

5. Kad cepeškrāsns ir iestatītajā temperatūrā, durvis aizslēdzas.

Displejā ir redzams  un siltuma indikatora joslas, kamēr durvis atslēdzas.

Lai pārtrauktu pirolīzi pirms tās beigām, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6. Kad pirolīze ir pabeigta, displejā būs redzams diennakts laiks.
Cepeškrāsns durvis vēl arvien būs bloķētas.
7. Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.

11.6 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolīzes nepieciešamību, PYR mirgo displejā 10 sekundes pēc katras cepeškrāsns ieslēgšanas vai izslēgšanas.



Tīrīšanas atgādinājums nodziest:

- pēc pirolīzes beigām.
- ja nospiežat  ^{3s} un °C vienlaikus, kamēr displejā mirgo PYR.

11.7 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 panelu izņemšanas.



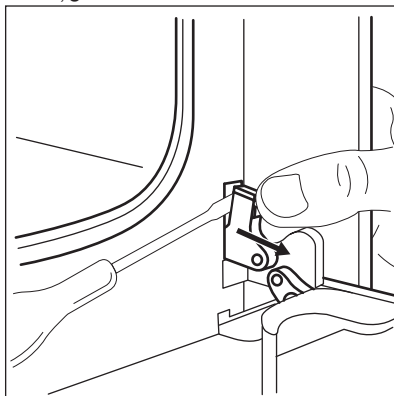
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



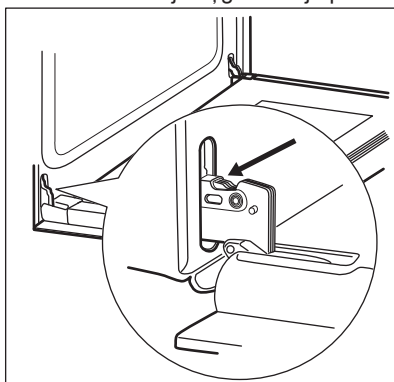
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

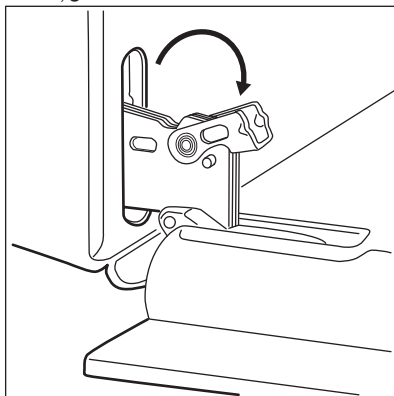
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiēt labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliktu līdz galam labās puses eņģes sviru.



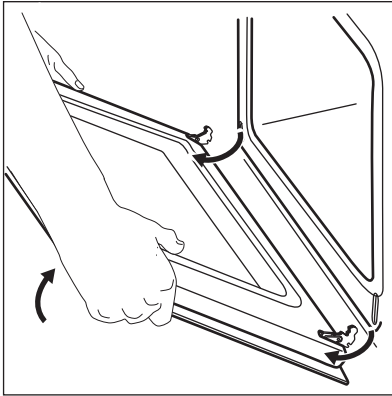
3. Atrodiēt durvju eņģi kreisajā pusē.



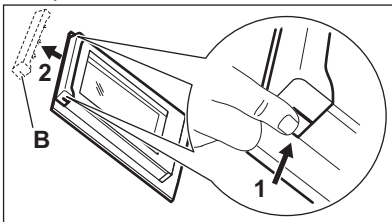
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



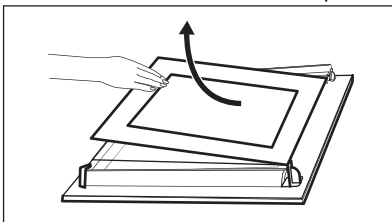
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



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



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

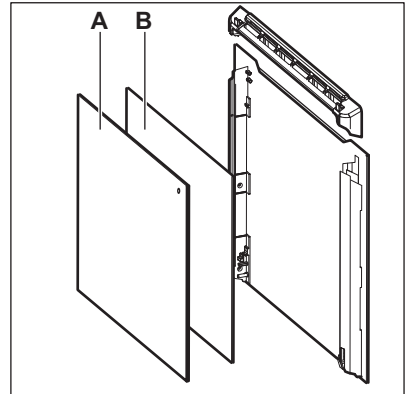


10. Noīriiet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

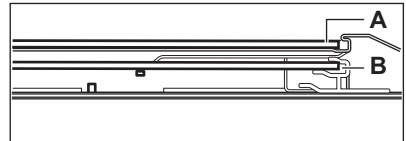
Pēc tīršanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



11.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

Lampa var būt karsta.

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



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Automātiskā izslēgšanās aktīva.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērna drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērna drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt pirolīzes vai atkausēšanas funkciju, bet neizņēmt termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
Displejs rāda "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejs rāda "F102".	- Nav pilnībā aizvērtas durvis. - Bojāta durvju bloķēšana.	- Cieši aizveriet durvis. - Izslēdziet cepeškrānsi, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrānsi, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS ar papildu tvaika tautiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Neizvēlējāties karsēšanas funkciju, kas atbalsta papildu tvaika funkciju.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators.	Papildu tvaika funkcija nedarbojas.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4".	Papildu tvaika taustiņš ir nospiests.	Vēlreiz nospiediet papildu tvaika taustiņu.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	- Izslēdziet cepeškrāsni. - Vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus taustiņus  3s  °C. - Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. - Ievadiet kodu 2468, pagriežot temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai izmainītu vērtību, un nospiediet , lai apstiprinātu. - Nākamais cipars sāk mirgot. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

12.2 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.)

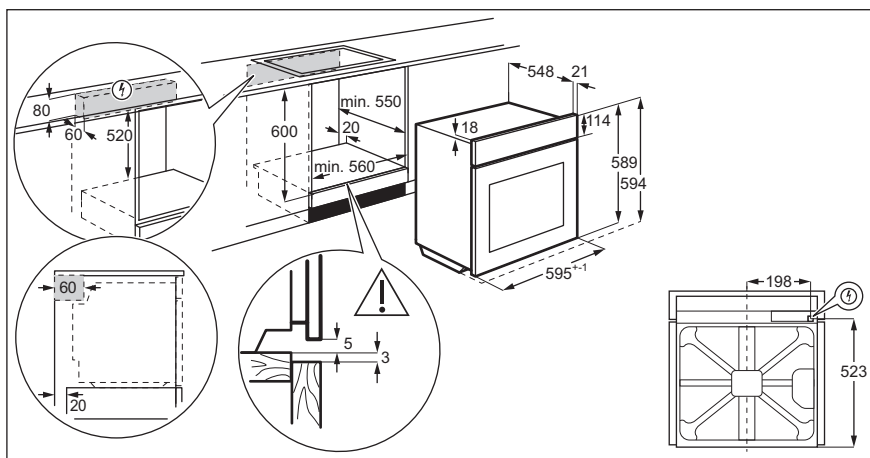
13. UZSTĀDĪŠANA

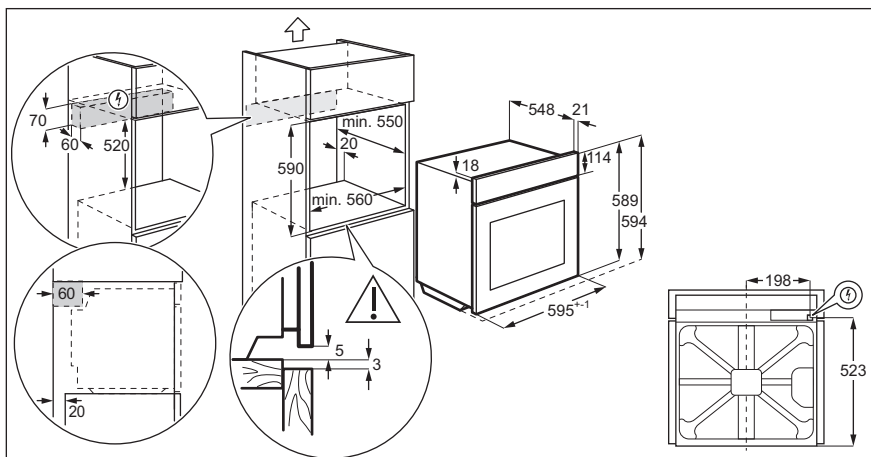


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

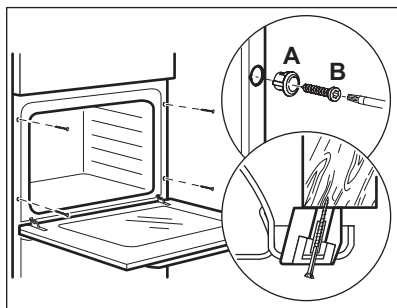
13.1 Iebūvēšana





13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.



13.3 Elektroinstalācija



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

13.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainai:

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

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

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgrīzums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
--------------------	------------

Modeļa identifikācija	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
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	EOD6P71X	33,4 kg
	EOD6P71Z	32,5 kg
	KODDP71X	32,9 kg

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

14.2 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 nevēri durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsns iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdiena.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena

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

www.electrolux.com/shop



867355074-C-142019

