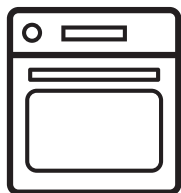




Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31X
KOBCS31X

LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns**



Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	15
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	16
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	21
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	41
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	45
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	47
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	49

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 personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana


BRĪDINĀJUMS!
 Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- 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 slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajau ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm

Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums


BRĪDINĀJUMS!
 Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- 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 kontaktligzdu.
- 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 elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, 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.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

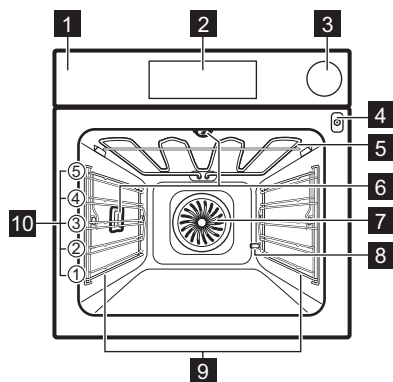
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Neņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

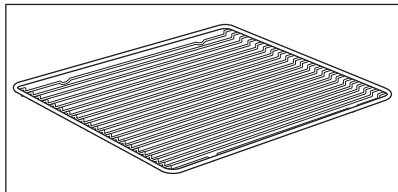
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Ūdens atvilktnes
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

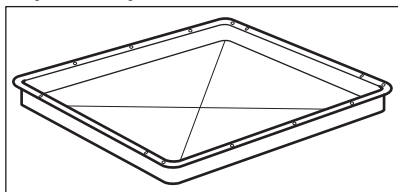
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



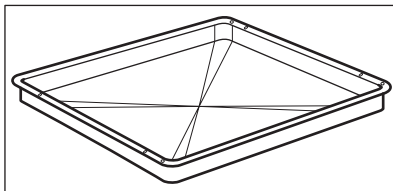
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

Cepamā Paplāte



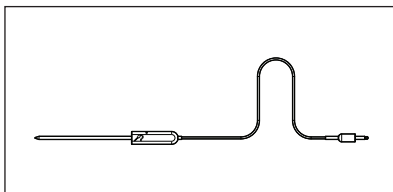
Kūkām un biskvītiem.

Grila/cepamā panna



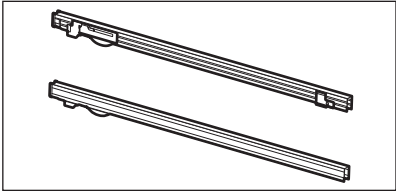
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.

Termozonde



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

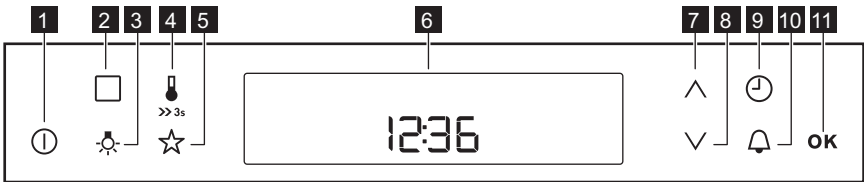
Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

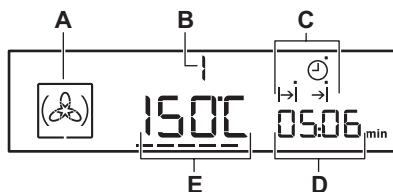


Cepeškrāsns vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1		Ieslēgt/Izslēgt Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsni.
2		Iespējas Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3		Cepeškrāsns apgaismojums Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
4		Temperatūra Lai iestatītu vai pārbaudītu temperatūru. Arī lai iestatītu vai pārbaudītu Termozonde temperatūru.
5		Mana izlases programma Lai saglabātu savu izlasi. Izmantojiet to, lai piekļūtu uzreiz savai izlasei, arī tad, kad cepeškrāsns izslēgta.
6	-	Displejs Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
7		Uz augšu Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8		Uz leju Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9		Pulkstenis Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
10 	Laika atgādinājums	Lai iestatītu funkciju Laika atgādinājums.
11 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcijas apzīmējums
- B. Karsēšanas funkcijas / programmas numurs
- C. Pulksteņa funkciju indikatori (skatiet tabulu "Pulksteņa funkcijas")
- D. Pulksteņa / atlikušā siltuma displejs
- E. Temperatūras / diennakts laika displejs

Citi indikatori displejā:

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Automātiskā programma	Jūs varat izvēlēties automātisko programmu.
	Mana izlase	Darbojas izlase.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
---	Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
	Temperatūra	Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt.
	Temperatūras sensors	Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora līzdzā.
	Laika atgādinājums	Laika atgādinājuma funkcija darbojas.
	Ūdens atvilktnes indikators	Norāda ūdens līmeni

4.3 Sakarsēšanas indikators

Izslēdzot karsēšanas funkciju, parādās ----. Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra palielinās vai samazinās.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, joslas displejā izdziest.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana



1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.



3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

5.3 Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Kad pieslēdzat cepeškrāsni elektrotilklam, jums jāiestata ūdens cietības līmenis.

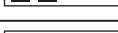
Tālāk esošā tabula norādīts ūdens cietības diapazonu (dH) ar atbilstošajām kalcija nogulsnēm un ūdens kvalitāti.

Ūdens cietība		Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Klase	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Mīksts
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Vidēji ciets
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Ciets
4	virs 21	virs 3,8	virs 150	Ļoti ciets

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

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

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

Testeris	Ūdens cietība
	1
	2
	3
	4

Jūs varat mainīt ūdens cietību iestatījumu izvēlnē.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

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

6.1 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus

Cepeškrāsns funkcija

Lietošana



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.



Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu.



Maizes cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.



Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku

Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virsmas izžūšanu. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.



Zems mitrums

Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai un atdzesētu vai saldētu ēdienu uzsildīšanai.



Augsts mitrums

Ēdieniem ar augstu mitruma saturu, karaliskajam olu krēmam un terinēm, kā arī zivju vārīšanai.



Tikai tvaicēšana

Dārzeņu, zivju, kartupeļu, rīsu, makaronu un īpašu piedevu pagatavošanai.



Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 60 °C.

6.2 Piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsns ar ①.

Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, simbols un karsēšanas funkcijas numurs.

2. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu karsēšanas funkciju.

3. Nospiediet OK vai arī cepeškrāsns automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm. Ieslēdzot cepeškrāsns un neiestatot nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc 20 sekundēm.

6.4 Temperatūra iestatīšana

Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai mainītu temperatūru ar soli 5 °C.

Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un izdziest uzkarsēšanas indikators.

6.5 Temperatūra pārbaude

Jūs varat pārbaudīt cepeškrāsns pašreizējo temperatūru funkcijas vai programmas darbības laikā.

1. Nospiediet .
Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
2. Nospiediet OK vai arī pēc 5 sekundēm displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra.

6.6 Ātrā uzsilšana iestatīšana

Neievietojiet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas funkcija Ātrā uzsilšana.

Funkcija Ātrā uzsilšana ir pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām. Iestatījumu izvēlnē ieslēdzot iespēju Kļūmes skaņa, ja iestatītajai funkcijai nav pieejama iespēja Ātrā uzsilšana, atskan skaņas signāls. Skatiet nodaļu "Papildfunkcijas", izmantojot iestatījumu izvēlni.

Ātrā uzsilšana samazina cepeškrāsns uzkarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu iespēju Ātrā uzsilšana, turiet nospiestu  ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot iespēju Ātrā uzsilšana, displejā parādās mirgojošas joslas.

6.7 Iestatīšana Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes vāks atrodas vadības panelī.

BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Nepiepildiet ūdens atvilktni ar uzliesmojošiem vai spirtu saturošiem šķidrumiem.

1. Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni

950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums.

Ūdens padeve pietiks aptuveni 50 minūtēm.

Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.

3. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
4. Ieslēdziet cepeškrāsnī.
5. Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju un temperatūru.
6. Nepieciešamības gadījumā iestatiet funkciju Darb. laiks  vai Beigu laiks .

Tvaiks sāk parādīties apmēram pēc 2 minūtēm. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. Kad atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls, un ir jāuzpilda ūdens atvilktnē, lai varētu turpināt gatavošanu ar tvaiku, kā aprakstīts iepriekš. Gatavošanas laika beigās atskan skaņas signāls.

7. Ieslēdziet cepeškrāsnī.
8. Kad gatavošana ar tvaiku ir pabeigta, iztukšojiet ūdens atvilktni. Skatiet tīrīšanas funkciju Tvertnes iztukšošanu.

UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tīltnes apakšā var uzkrāties tvaika kondensāts. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, vienmēr nosusiniet tīltnes apakšu. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist, turot tās durvis atvērtas.

Lai paātrinātu izžūšanu, jūs varat aizvērt cepeškrāsns durvis un uzkarsēt to, izmantojot funkciju Karsēšana ar ventilatoru, 150 °C temperatūrā aptuveni 15 minūtes.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
 Diennakts laiks	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Beigu laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
 Atliktais starts	Lai apvienotu Darb. laiks un Beigu laiks funkciju.
 Laika atgādinājums	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju Laika atgādinājums var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
00:00 Laika skaitīšanas taimeris	Lai iestatītu laika skaitīšanu, kas parāda, cik ilgi darbojas cepeškrāsns. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeris Funkcija nav ieslēgta, ja Darb. laiks un Beigu laiks ir iestatīti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

7.2 Diennakts laiks iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās **h** un **"12:00"**. Mirgo **"12"**.

1. Nospiediet  vai , lai iestatītu stundas.
2. Nospiediet **OK**.
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes.
4. Nospiediet **OK**.

Displejā ir redzama jaunā iestatītā laika vērtība.

Lai mainītu diennakts laiku, atkārtoti

nospiediet , līdz sāk mirgot .

7.3 Darb. laiks iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes iespējai Darb. laiks.
4. Nospiediet **OK** vai Darb. laiks automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

5. Nospiediet  vai Darb. laiks, lai iestatītu stundas iespējai .

6. Nospiediet **OK** vai Darb. laiks automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Kad iestatītais laiks beidzies, 2 minūtes skan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.

7. Pieskarieties jebkuram sensora laukum, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet cepeškrāsns.

7.4 Beigu laiks iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu Beigu laiks, un pēc tam nospiediet **OK**. Vispirms jāiestata minūtes, pēc tam stundas. Kad iestatītais laiks beidzies, 2 minūtes skan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.
4. Pieskarieties jebkuram sensora laukum, lai izslēgtu signālu.
5. Izslēdziet cepeškrāsns.

7.5 Atliktais starts iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes iespējai Darb. laiks.
4. Nospiediet OK.
5. Nospiediet  vai Darb. laiks, lai iestatītu stundas iespējai .
6. Nospiediet OK.
7. Nospiediet  vai , lai iestatītu Beigu laiks, un pēc tam nospiediet OK. Vispirms jāiestata minūtes, pēc tam stundas.

Cepeškrāsns vēlāk ieslēdzas automātiski, darbojas iestatīto laiku Darb. laiks un pārstāj darboties iestatītajā iespējā Beigu laiks. Beidzoties iestatītajam darbības laikam, 2 minūtes atskan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.

8. Pieskarieties jebkuram sensora laukumam, lai izslēgtu signālu.
9. Izslēdziet cepeškrāsns.



Kad ir ieslēgta funkcija Atliktais starts, displejā ir redzams karsēšanas funkcijas simbols  ar punktu un . Punkts norāda, aktivizēto pulksteņa funkciju displejā Pulkstenis / atlikušais siltums.

7.6 Laika atgādinājums iestatīšana

1. Nospiediet .
- Displejā mirgo  un "00".
2. Lai pārslēgtos starp iespējām, nospiediet . Vispirms iestatiet sekundes, pēc tam minūtes un stundas.
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu Laika atgādinājums, un , lai apstiprinātu izvēli.
4. Nospiediet OK vai Laika atgādinājums ieslēgsies automātiski pēc 5 sekundēm. Beidzoties iestatītajam laikam, 2 minūšu garumā atskan skaņas signāls un displejā mirgo 00:00 un .
5. Pieskarieties jebkuram sensora laukumam, lai izslēgtu signālu.

7.7 Laika skaitīšanas taimeris iestatīšana

1. Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeris, vairākkārt nospiediet  un .
2. Kad displejā redzams "00:00", Laika skaitīšanas taimeris atkal sāk skaitīt laiku.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Ierīcei ir 9 automātiskās programmas. Izmantojiet automātisko programmu vai recepti, kad nezināt, kā pagatavot kādu ēdienu, vai arī jums nav attiecīgās pieredzes. Displejā tiek parādītas noklusējuma gatavošanas reizes visām automātiskajām programmām.

8.1 Automātisko programmu saraksts

Programma	
1	TRADICIONĀLI DĀRZEŅI
2	KARTUPEĻU SACEPUMS
3	BALTMAIZE
4	APVĀRĪTA ZIVS (FORELE)

Programma	
5	LIELLOPA GAĻAS CEPETIS
6	VESELA VISTA
7	PICA
8	MAFINI
9	LORĒNAS KIŠS

8.2 Automātisko programmu lietošana

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Nospiediet .
Displejā ir redzams automātiskās programmas (1 – 9) numurs.
3. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai atlasītu automātisko programmu.
4. Nospiediet OK vai uzgaidiet piecas sekundas, līdz ierīce automātiski uzsāk darbu.
5. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā.
Mirgo simbols $\rightarrow|$.
6. Pieskarieties jebkuram sensora laukam, lai pārtrauktu skaņas signāla darbību.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.3 Lietošana: automātiskās programmas ar ēdiena svara ievadišanu

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķina cepšanas ilgumu.

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu svara programmu.

Displejā parādās cepšanas laiks, darbības ilguma simbols $\rightarrow|$, noklusētais svars, mērvienība (kg, g).

4. Nospiediet OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc piecām sekundēm.
Ierīce aktivizējas.
5. Jūs varat mainīt noklusēto svara vērtību, izmantojot $\wedge$ vai $\vee$. Nospiediet OK.
6. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā.
Mirgo $\rightarrow|$.
7. Pieskarieties jebkuram sensora laukam, lai pārtrauktu skaņas signāla darbību.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.4 Iestatīšana — automātiskās programmas ar Termozonde

Ēdiena iekšējā temperatūra ir noklusēta vērtība, un tā ir fiksēta programmās, kurās tiek izmantots iekšējās temperatūras sensors. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniedz iestatīto iekšējo temperatūru.

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Pieskarieties .
3. Instalējiet iekšējās temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Iekšējās temperatūras sensors".
4. Nospiediet $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu programmu iekšējās temperatūras sensoram.

Displejā tiek attēlots ēdiena gatavošanas laiks, $\rightarrow|$ un .

5. Nospiediet OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc piecām sekundēm.
Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā. Mirgo $\rightarrow|$.
6. Pieskarieties sensora laukam vai atveriet durvis, lai apturētu skaņas signāla darbību.
7. Deaktivizējiet ierīci.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Termozonde

Termozonde - mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Kad ēdiens ir sasniedzis iestatīto

temperatūru, cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Iestatiet 2 temperatūras:

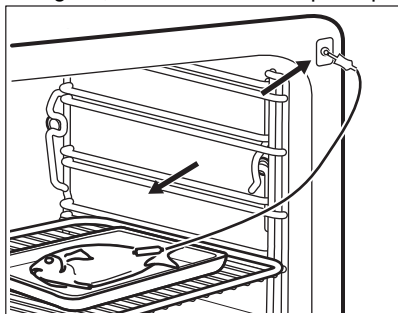
- cepeškrāsns temperatūru: minimums 120 °C,
 - pārtikas sensora temperatūru.
- Labākam gatavošanas rezultātam:
- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
 - Termozonde - neizmantojiet to ar šķidriem ēdieniem.
 - Termozonde - gatavošanas laikā tam jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties gatavošanas laikā.

Ievietojot piederumu ligzdā, tiek atcelti pulksteņa funkciju iestatījumi.

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar  uz roktura) gaļas vai zivs centrā, biezākajā vietā, ja iespējams. Pārliecinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā redzams mirgojošs  un iestatītā produkta iekšējā temperatūra. Temperatūra ir 60 °C pirmajai darbībai un pēdējā iestatītā vērtība katrai nākamajai darbībai.

4. Pieskarieties  vai , lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Pieskarieties OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc 5 sekundēm.



Ēdiena iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo . Ja pirms iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

Displejā redzama pašreizējā iekšējā temperatūra un uzkarsēšanas simbols ----.



Kad gatavojat ar iekšējās temperatūras sensoru, varat mainīt temperatūru, kas redzama displejā. Kad temperatūras sensors ievietots ligzdā un cepeškrāsns funkcija un temperatūra ir iestatīta, displejā redzama ēdiena pašreizējā iekšējā temperatūra.

Atkārtoti pieskarieties , lai redzētu pārējās trīs temperatūras:

- iestatītā ēdiena iekšējā temperatūra
- pašreizējā cepeškrāsns temperatūra;
- pašreizējā ēdiena iekšējā temperatūra.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīce izslēdzas.

7. Pieskarieties sensora laukumam, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



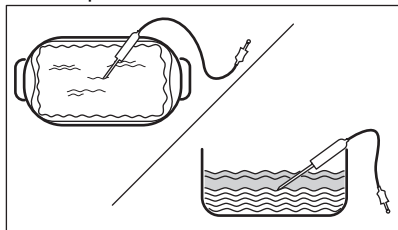
BRĪDINĀJUMS!

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

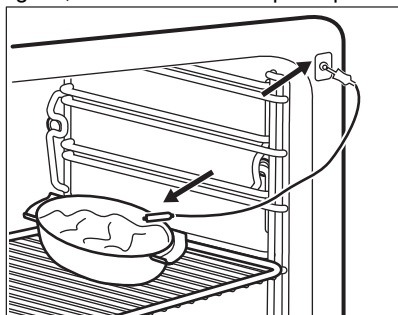
Pārtikas kategorija: sautējumi

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ielieciet sastāvdaļu pusi cepamā traukā.

3. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu tieši sautējuma vidū. Temperatūras sensors jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu temperatūras sensora silikona rokturi. Temperatūras sensora gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



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



Displejā mirgos  un iestatītā produkta iekšējā noklusējuma temperatūra. Pirmajā lietošanas reizē temperatūra ir 60 °C un katrā nākamajā lietošanas reizē tā būs iepriekšējā reizē iestatītā temperatūra.

6. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .

7. Pieskarieties OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.



Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo apzīmējums . Ja pirms cepeša iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

8. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru. Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas simbols ----. Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīce atslēdzas.
9. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.
10. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.



BRĪDINĀJUMS!

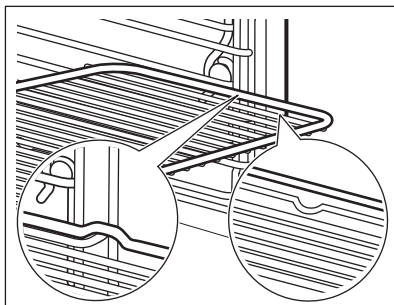
Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

9.2 Papildpiederumu ievietošana

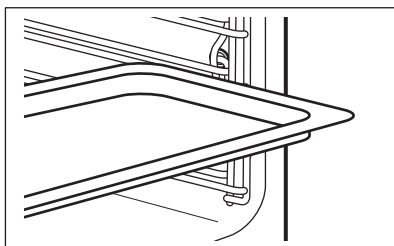
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Funkcijas Mana izlase lietošana

Lietojiet šo funkciju, lai saglabātu savus visbiežāk lietotos temperatūras un laika iestatījumus cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

1. Iestatiet temperatūru un laiku cepeškrāsns funkcijai vai programmai.
 2. Turiet piespiestu ☆ ilgāk par trijām sekundēm. Atskanēs skaņas signāls.
 3. Izslēdziet ierīci.
- Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties ☆. Ierīce aktivizē jūsu izlasi.



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

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

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības funkcija neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsns.

1. Turiet nospiestu ① trīs sekundes, lai izslēgtu cepeškrāsns.
2. Turiet vienlaikus nospiestu ② un ✓ divas sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Displejā parādās **SAFE**.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepeškrāsns funkcijas.

1. Lai ieslēgtu funkciju, ieslēdziet cepeškrāsns.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns funkciju vai iestatījumu.

3. Turiet nospiestu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.
Atskan skaņas signāls.
Slēdzene parādās displejā.
Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.



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

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

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

Apraksts	Iestatāmā vērtība
1 ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT / IZSLĒGT
2 TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠĶIS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
3 KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT / IZSLĒGT
4 DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
5 SPILGTUMS	ZEMS / VIDĒJS / AUGSTS
6 ŪDENS CIETĪBA	1 - 4
7 TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT / IZSLĒGT
8 SERVISA IZVĒLNE	-
9 RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA	JĀ/NĒ

1) Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

- Piespiediet  un turiet piespiestu 3 sekundes.
Displejā redzams SET1 un mirgo "1".
- Nospiediet  vai , lai iestatītu sekunžu rādījumu.
- Nospiediet OK.
- Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties  vai .
- Nospiediet OK.
Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, nospiediet  vai nospiediet un turiet nospiestu .

10.5 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Darb. laiks, Atliktais starts, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - ja ierīce aktivizēta;

- ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties sensora laukam (izņemot IESLĒGT/ IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
- ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt laika atgādinājumu. Kad laika atgādinājuma funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

10.7 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdianu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.2 Tikai tvaicēšana

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

Sterilizēšana

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

Ievietojiet tīros traukus apgāztus plaukta centrā pirmā plaukta līmenī.

Piepildiet atvilktni līdz maksimālajam līmenim un iestatiet laiku uz 40 minūtēm.

Gatavošana

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

Jūs varat pagatavot maltīti no vairākiem ēdieniem vienā gatavošanas reizē. Lai visi ēdieni būtu gatavi vienā laikā, sāciet ar ilgāk gatavojamo ēdianu, pēc tam pievienojiet

atlikušos ēdienus attiecīgajā laikā, kā norādīts gatavošanas tabulās

Piemēram: kopējais gatavošanas laiks ir 40 min. Vispirms, ielieciet Vārīti kartupeļi, daiviņās, pēc 20 min. pievienojiet Laša filejas un Brokoļi, ziedgalviņas pēc 30 min.



(min.)

Vārīti kartupeļi, daiviņās 40

Laša filejas 20

Brokoļi, ziedgalviņas 10

Izmantojiet maksimāli nepieciešamo ūdens daudzumu, ja gatavojat vairāk nekā vienu ēdianu vienā reizē.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.



DĀRZEŅI



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



(min.)



8 - 10	Brokoļi, ziedgalviņas, uzkaršējiet tukšu cepeškrāni
10	Nolobīti tomāti
10 - 15	Spināti, svaigi
10 - 15	Cukīni, šķēlītes
15	Dārzeņi, blanšēti
15 - 20	Sēņu šķēlītes
15 - 20	Pipari, strēmeles
15 - 25	Brokoļi, veseli
15 - 25	Sparģeļi, zaļie
15 - 25	Baklažāni
15 - 25	Kīrbis, sagriezts kubiņos
15 - 25	Tomāti
20 - 25	Pupiņas, blanšētas
20 - 25	Salātu baldriņi, ziedgalviņas
20 - 25	Virziņkāposti
20 - 30	Selerija, kubiņi
20 - 30	Puravu gredzeni
20 - 30	Zirņi
20 - 30	Zirņu pākstis / Kaiser pipari
20 - 30	Saldie kartupeļi
20 - 30	Fenhelis
20 - 30	Burkāni
25 - 35	Sparģeļi, baltie
25 - 35	Briseles kāposti
25 - 35	Ziedkāposti, ziedgalviņas
25 - 35	Kolrābji, strēmeles
25 - 35	Baltās kārsu pupas
30 - 40	Saldās kukurūzas vāļītes



DĀRZEŅI



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



(min.)



35 - 45	Melsakne
35 - 45	Ziedkāposti, veseli
35 - 45	Zaļās pupas
40 - 45	Sarkanie vai baltie kāposti, strēmeles
50 - 60	Artišoki
55 - 65	Žāvētas pupiņas, izmērcētas, ūdens/pupiņu attiecība 2:1
60 - 90	Skābēti kāposti
70 - 90	Bietes



PIEDEVAS



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



(min.)



15 - 20	Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1
15 - 25	Svaigi Tagliatelle makaroni
20 - 25	Mannas pudiņš, ūdens/mannas attiecība 3,5:1
20 - 30	Lēcas, sarkanās, ūdens/lēcu attiecība 1:1
25 - 30	Spaetzle nūdeles
25 - 35	Bulgurs, ūdens/bulgura attiecība 1:1
25 - 35	Rauga mīklas klimpas
30 - 35	Aromātiskie rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1



PIEDĒVAS



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



(min.)



30 - 40	Vārīti kartupeļi, daiviņās
35 - 45	Maizes klīmpas
35 - 45	Kartupeļu klīmpas
35 - 45	Rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1, ūdens un rīsu attiecība var mainīties atkarībā no rīsu veida.
40 - 50	Polenta, šķidruma attiecība 3:1
40 - 55	Rīsu pudiņš, piena/rīsu attiecība 2,5:1
45 - 55	Nemizoti kartupeļi, vidēja izmēra
55 - 60	Lēcas, brūnās un zaļās, ūdens/lēcu attiecība 2:1



AUGĻI



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



(min.)



10 - 15	Ābolu šķēles
10 - 15	Karsētas ogas
10 - 20	Šokolādes kausēšana
20 - 25	Augļu mērce



ZIVS



(min.)



(°C)

15 - 20	Plāna zivs fileja	75 - 80
---------	-------------------	---------



ZIVS



(min.)



(°C)

20 - 25	Garneles, svaigas	75 - 85
20 - 30	Midijas	100
20 - 30	Laša filejas	85
20 - 30	Forele, 0,25 kg	85
30 - 40	Garneles, saldētas	75 - 85
40 - 45	Taimiņš, 1 kg	85



GAĻA



(min.)



(°C)

15 - 20	Cūkgaļas sardelītes	80
20 - 30	Bavārijas teļa gaļas desa / Baltā desa	80
20 - 30	Vīnes desiņas	80
25 - 35	Vārīta vistas krūtiņa	90
55 - 65	Vārīts šķiņķis, 1 kg	99
60 - 70	Vista, vārīta, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kūpināta cūkgaļas fileja, vārīta	90
80 - 90	Teļa gaļa / Cūkas mugura, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Vārīta liellopu gaļa	99

 OLAS	
 Iestatiet temperatūru uz 99 °C.	
 (min.)	
10 - 11	Olas, maigi novārītas
12 - 13	Olas, vidēji novārītas
18 - 21	Olas, cieti novārītas

11.3 Kombinējiet funkciju: Infratermiskā grilēšana + Tikai tvaicēšana

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

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni gaļai un trešo plaukta līmeni – dārzeņiem. Nolieciet gaļu tieši uz cepamās paplātes.

	 Infratermiskā grilēšana Pirmais solis: gatavojiet gaļu		 Tikai tvaicēšana Otrais solis: pievienojiet dārzeņus	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg / Briseles kāposti, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Cūkgaļas cepetis, 1 kg / Kartupeļi / Dārzeņi, mērce	180	60 - 70	99	30 - 40
Teļa gaļas cepetis, 1 kg / Rīsi / Dārzeņi	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Plāna zivs fileja	85	15 - 25

1. Iestatiet funkciju: Infratermiskā grilēšana, lai ceptu gaļu.
2. Pievienojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas.
3. Samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz aptuveni 90 °C temperatūrai. Atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
4. Iestatiet funkciju: Tikai tvaicēšana. Gatavojiet visus ēdienus vienā reizē, līdz tie gatavi.

	 (°C)	 (min.)
Ceptas olas	90 - 110	15 - 30
Mazas zivis, līdz 0,35 kg	90	20 - 30

	 (°C)	 (min.)
Bieza zivs fileja	90	25 - 35
Vesela zivs, līdz 1 kg	90	30 - 40
Vaniļas olu mērce / Atvērtais pīrāgs nelielos šķīvjos	90	35 - 45
Klimpas	120 - 130	40 - 50
Terīne	90	40 - 50

11.5 Zems mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.

	 (°C)	 (min.)
Cepšanai gatavas bage- tes, 40 - 50 g	200	20 - 30
Cepšanai gatavas maizī- tes	200	20 - 30
Cepšanai gatavas bage- tes, saldētas, 40 - 50 g	200	25 - 35
Gaļas rulete, jēla, 0,5 kg	180	30 - 40
Maizītes, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Makaronu sacepums	190	40 - 50
Maize, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lazanja	180	45 - 55
Vista, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60
Cūkas mugura, kūpināta, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Pīles gaļa, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90

	 (°C)	 (min.)
Teļa gaļas cepetis, 1 kg	180	80 - 90
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Zoss, 3 kg, izmantojiet pirmā plaukta līmeni	170	130 - 170

11.6 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



Iestatiet temperatūru uz 110 °C.



(min.)

Viena šķīvja ēdieni	10 - 15
Makaroni	10 - 15
Rīsi	10 - 15
Klimpas	15 - 25

11.7 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

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

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

11.8 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.9 Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA TRAUCIŅOS		 (°C)	 (min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne — biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu kūkas	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Siera kūka	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)
Kūka ar drumstalu virskārtu	150 - 160	20 - 40
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Atvērtie smilšu mīklas augļu pīrāgi	160 - 170	40 - 80

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)	
Saldā rulete	180 - 200	10 - 20	3
Rudzu maize:	vispirms: 230	20	1
	pēc tam: 160 - 180	30 - 60	
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēm kūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģeris	170 - 190	30 - 40	3
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180	40 - 80	3
Ziemassvētku kūkss	160 - 180	50 - 70	2

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Maizītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Biskvītkūkas mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Rauga mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Makarūni	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Olu baltuma konditorejas izstrādājumi / Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Maizītes, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

11.10 Sacepumi

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Dārzenu sacepums, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60
Saldie konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60

11.11 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet pannas.

 KŪKAS / CEPUMI	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi
Krēm kūkas / Eklēri, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CEPU- MI / PĪRĀDŽINI / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	 (°C)	 (min.)		
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Maizītes	180	20 - 30	1 / 4	-
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskvītkūkas mīklas cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkrasējiet tukšu cepeškrāsi	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makarūni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.

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

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Ja tiek ieteikts pirmais līmenis, novietojiet pārtiku tieši uz cepamās paplātes

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.13 Cepšana

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

 LIELLOPA GAĻA				
			 (°C)	 (min.)
Cepetis traukā	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzkrasējiet tukšu cepeškrāsi	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6



LIELLOPA GAĻA



(°C)



(min.)

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uz-karsējiet tukšu cepeš-krāsni

pēc biezuma cm

Infratermiskā grilēšana

180 - 190

6 - 8

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uz-karsējiet tukšu cepeš-krāsni

pēc biezuma cm

Infratermiskā grilēšana

170 - 180

8 - 10



CŪKGAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Gaļas rulete

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Cūkas stilbs, iepriekš novārīts

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



TEĻA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Teļa gaļas cepetis

1

160 - 180

90 - 120

Teļa stilbs

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JĒRA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jēra mugura

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



MEDĪJUMS



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Mugura / Savvaļas zaķa kāja, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni

līdz 1

230

30 - 40

Brieža mugura

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Brieža gurns

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PUTNU GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Putnu gaļa gabalos

0,2 - 0,25 katra

200 - 220

30 - 50

Vista, puse

0,4 - 0,5 katra

190 - 210

35 - 50

Trekns vista

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Pīles gaļa

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Zoss

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tītars

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Tītars

4 - 6

140 - 160

150 - 240



ZIVS (TVAICĒTA)



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Vesela zivs

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

11.14 Kraukšķīga garoza:Picas funkcija



PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Tartes 180 - 200 40 - 55

Atvērtais spinātu pīrāgs 160 - 180 45 - 60

Lorēnas kišs /
Atvērtais Šveices pīrāgs 170 - 190 45 - 55

Dārzenu pīrāgs 160 - 180 50 - 60



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsi pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu 210 - 230 15 - 25



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsi pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Pica ar biezu garozu 180 - 200 20 - 30

Neraudzēta maize 210 - 230 10 - 20

Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen plānas pamatnes pica 210 - 230 15 - 25

Pelmeņi 180 - 200 15 - 25

11.15 Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsi pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pīlošos taukus.



GRILS



Izmantojiet funkciju: Grils



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse



Liellopu gaļas cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopa fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Vesela zivs, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



ĀTRĀ GRILĒŠANA



Izmantojiet ceturto plaukta līmeni, ja vien nav norādīts savādāk.



Izmantojiet funkciju: Ātrā grilēšana



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse

Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10
Desiņas	10 - 12	6 - 8
Steiki	7 - 10	6 - 8
Karstmaize ar garnējumu	6 - 8	-

11.16 Maizes cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.



MAIZE



(°C)



(min.)

Baltmaize	170 - 190	40 - 60
Bagete	200 - 220	35 - 45
Briošs	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rudzu maize	170 - 190	50 - 70
Rupja maluma miltu maize	170 - 190	50 - 70
Pilngraudu maize	170 - 190	40 - 60
Maizītes	190 - 210	20 - 35

11.17 Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Nav piemērots: putnu gaļai, treknam cūkgaļas cepetim, cepetim traukā.

Termozonde temperatūra nedrīkst būt augstāka par 65 °C.

1. Apcepiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ja pārtika tiek novietota tieši uz restotā plaukta ir ieteicams trešais plaukta līmenis. Novietojiet paplāti/cepamo pannu pirmā plaukta līmenī, lai tajā notecētu pīlošie tauki.
Ja pārtika tiek novietota tieši uz cepamās paplātes ir ieteicams pirmais plaukta līmenis.
Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

3. Pielietojums: Termozonde. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana", Kā lietot: Termozonde.
4. Atlasiet funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmās 10 minūtes varat iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējuma temperatūra ir 90 °C. Iestatiet temperatūru Termozonde.
5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns automātiski samazina temperatūru līdz 80 °C.



Iestatiet temperatūru uz 120 °C.



(kg)



(min.)



Steiki

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

11.18 Saldēta pārtika



ATKAUSĒŠANA



(°C)



(min.)



Pica, saldēta

200 - 220

15 - 25

2

Pica American, saldēta

190 - 210

20 - 25

2

Pica, atdzesēta

210 - 230

13 - 25

2

Picas uzkodas, saldētas

180 - 200

15 - 30

2

Kartupeļi frī, smalki

200 - 220

20 - 30

3

Kartupeļi frī, biezi

200 - 220

25 - 35

3

Daiviņas / Kroketes

220 - 230

20 - 35

3

Kartupeļu pankūkas

210 - 230

20 - 30

3



ATKAUSĒŠANA



(°C)



(min.)



Lazanja / Kaneloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškonservēšana.

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 sākas burbuļošana

Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	35 - 45
---	---------



KAULI- NAUGĻI



(min.)

Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana



(min.)

Jāturpina vārīt pie 100 °C

Persiki / Cidonijas / Plūmes

35 - 45

10 - 15



ZEŅI



(min.)

Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana



(min.)

Jāturpina vārīt pie 100 °C

Burkāni

50 - 60

5 - 10

Gurķi

50 - 60

-

Dažādi marinēti produkti

50 - 60

5 - 10

Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi

50 - 60

15 - 20

11.20 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurīdīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pupiņas	60–70	6–8
Pipari	60–70	5–6
Dārzeni zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8

 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Garšaugi	40–50	2–3

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.

 AUGĻI	 (h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9

11.21 Termozonde

 LIELLOPS	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Liellopu gaļas cepetis	45	60	70
Fileja	45	60	70

 LIELLOPS	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Gaļas rulete	80	83	86

 CŪKGAĻA	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, vārīta	75	78	82



TEĻA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa gaļas cepetis	75	80	85
Teļa stilbs	85	88	90



AITAS / JĒRA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra gaļas cepetis / Jēra kāja	65	70	75



BRIEŽA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Savvaļas zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75
Savvaļas zaķa kāja / Savvaļas zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80



MĀJPUTNI



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista	80	83	86
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīles krūtiņa	60	65	70



ZIVS (LASIS, FORELE, ZANDARTS)



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68

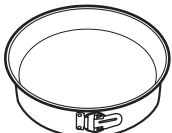
 SAUTĒJUMI – IEPRIEKŠ NO-VĀRĪTI DĀRZEŅI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenhēja sautējums	85	88	91

 SAUTĒJUMI – PIKANTI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Kaneloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91

 SAUTĒJUMI – SALDI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar/bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar/bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

11.22 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	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

11.23 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55

	 (°C)	 (min.)
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60
Ābolu kūka ar biskvītūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160 - 170	70 - 80
Baltmaize	190 - 200	55 - 70

11.24 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		 °C	 min	
Biskvītūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzgarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzgarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Ātrā grilēšana
Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.
Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.
Izmantojiet ceturtā plaukta līmeni.

	 min	
	1. puse	2. puse
Burgeri	8 - 10	6 - 8
Karstmaize	1 - 3	1 - 3

**11.25 Informācija pārbaudes
iestādēm**
Funkcijas pārbaudes: Tikai tvaicēšana.
Izmantojiet cepamo paplāti.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.



Iestatiet temperatūru uz 99 °C.



Tvertne (Gas-
tronorm)



(kg)



(min.)



Brokoļi, uzkaršējiet
tukšu cepeškrāsni

1 x 1/2 perforēts

0,3

3

13 - 15

Novietojiet ce-
pamo paplāti
pirmajā plauk-
ta līmenī.

Brokoļi, uzkaršējiet
tukšu cepeškrāsni

2 x 1/2 perforēts

2 x 0,3

2 un 4

13 - 15

Novietojiet ce-
pamo paplāti
pirmajā plauk-
ta līmenī.

Brokoļi, uzkaršējiet
tukšu cepeškrāsni

1 x 1/2 perforēts

maks.

3

15 - 18

Novietojiet ce-
pamo paplāti
pirmajā plauk-
ta līmenī.

Zirņi, saldēti

2 x 1/2 perforēts

2 x 1,3

2 un 4

Līdz temperatū-
ra aukstākajā
vietā sasniedz
85 °C.

Novietojiet ce-
pamo paplāti
pirmajā plauk-
ta līmenī.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Taiņu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdie-
nā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uz-
krāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ie-
rīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Papildpiederumi

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

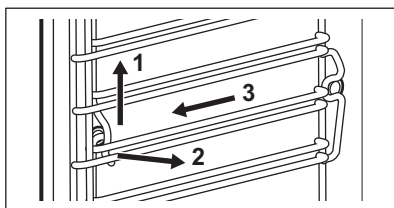
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.

3. solis Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.

4. solis Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.3 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Nospiediet ☐, lai atvērtu apakšizvēlni.

S1	S2	S3	S4
Tvertnes iztukšošana Atlikušā ūdens novadīšana no ūdens atvilktnes pēc tvaika funkciju izmantošanas.	Tīrīšana ar tvaiku Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku.	Atkalķošana Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalcakmens nogulsnes.	Skalošana Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

12.4 Izmantošana. Tvertnes iztukšošana – S1

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni.

2. solis Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.

3. solis Vairākas reizes nospiediet ☐, līdz displejā ir redzams S1.

4. solis Nospiediet **OK**.
Ilgums: 6 min

5. solis. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

12.5 Izmantošana. Tīrīšana ar tvaiku – S2

Pirms tīrīšanas ar tvaiku.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Noīriet cepeškrāsns iekšienes apakšu un iekšējo durvju stiklu ar mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni.

2. solis Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

3. solis Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir redzams S1.

4. solis Atlasiet S2.
Ilgums: 30 min
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.

5. solis. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad tīrīšanas cikls beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni.

Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izzūst tās iekšpusē.

12.6 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju: S2.

Jūs varat iespējot un atspējot atgādinājumu izvēlnē: Iestatījumi .

12.7 Izmantošana. Atkaļķošana – S3

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. Nepieciešamības gadījumā iestatiet funkciju Tvertnes iztukšošana – S1.

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni.

2. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
3. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
4. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
5. solis.	Vairākas reizes nospiediet ☐ , līdz displejā ir redzams S1.
6. solis	Atlasiet S3. Ilgums: 1 h 40 min
7. solis	Kad funkcija beidz darboties, iztukšojiet cepamo pannu.

i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet tās iekšpusi ar mikstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse.	Ieslēdziet funkciju: Skalošana. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana. Skalošana — S4".
-------------------------	--	---	---

i Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

12.8 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkalķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkalķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkalķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

i Kad atgādinājumi ir aktīvi, S3 mirgo displejā. Šie atgādinājumi aktivizējas, katru reizi izslēdzot cepeškrāsni.

12.9 Izmantošana. Skalošana – S4

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
3. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
4. solis	Vairākas reizes nospiediet ☐ , līdz displejā ir redzams S1.
5. solis.	Atlasiet S4. Ilgums: 30 min

6. solis Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad beidzas skalošana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse.

12.10 Izņemšana un uzstādīšana:

Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

⚠ UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

12.11 Kā nomainīt: Lampa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

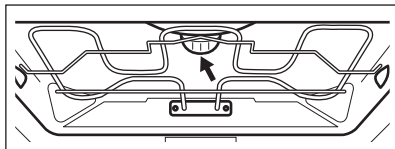
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. solis Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

4. solis Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsnī 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 cepeškrāsnī.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērna drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērna drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Izslēgtā stāvoklī displejs nerāda laiku.	Displejs ir deaktivizēts.	Lai atkal aktivizētu displeju, vienlaikus pieskarieties  un  .
Nedarbojas termozondes sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontaktu pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Atkausēšanas funkciju, bet neiznēmāt termozondes spraudni no ligzdas.	Izņemiet termozondes kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsnī, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Atkalpošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Atkalpošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pēc atkalķošanas procesa grīlā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliecinieties, ka atkalķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkalķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkalķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcijas darbības beigās cepeškrāsns tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas.	Pārkļāviet visu cepeškrāsns tilpnes iekšpusi ar plānu mazgāšanas līdzekļa kārtu. Vienmērīgi izsmidziniet mazgāšanas līdzekli.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Tvaika tīrīšanas funkcijas sākotnējā temperatūra cepeškrāsns iekšpusē bija pārāk augsta.	Atkārtojiet ciklu. Palaidiet ciklu, kad ierīce ir auksta.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmtāt sānu režģus, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var novadīt siltumu uz cepeškrāsns sienām un mazināt tīrīšanas efektivitāti.	Izņemiet sānu režģus no ierīces un atkārtojiet funkciju.
Tīrīšanas procesa rezultāts nav apmierinošs.	Jūs neizņēmtāt piederumus no ierīces, pirms tīrīšanas procesa sākšanas. Tie var negatīvi ietekmēt tvaika ciklu un mazināt tā efektivitāti.	Izņemiet piederumus no ierīces un atkārtojiet funkciju.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesa-karst. Ventilators nedarbojas. Dis-plejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	
Izstrādājuma Nr. (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums

Electrolux

Modeļa identifikācija	EOB7S31X KOBCS31X	
Energoefektivitātes indekss	81.0	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.68 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOB7S31X	37.5 kg
	KOBCS31X	37.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsēji ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes,

karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Displeja izslēgšana

Jūs varat izslēgt displeju. Vienlaikus nospiediet un turiet nospiešu  un . Lai to ieslēgtu, veiciet šo soli atkārtoti.

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.





