

EOC457520X
EOC5751FAV
EOC5751FAX
EOC5751FOV
EOC5751FOX
EOC5751FOZ



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.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	12
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	14
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	15
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	21
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	37
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	40
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	42

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmiem 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

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📖 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem 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 elektrotilkla.
- 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 atbalstus, 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 iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

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.
- Ņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīršana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīršanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu 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 tuvoties ierīcei pirolītiskās tīršanas darbības laikā.

Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.

- Tā kā pirolītiskā tīršana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīršanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un 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 mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

- Pirms spuldzes nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrofikla.
- 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



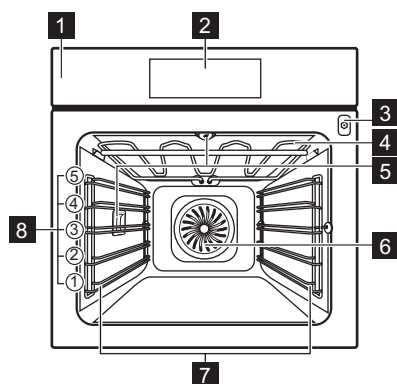
BRĪDINĀJUMS!

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

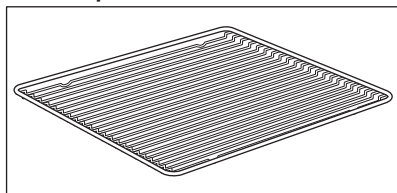
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Cepeša iekšējās temperatūras sensora ligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

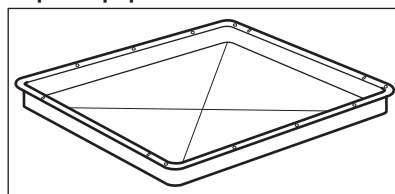
3.2 Piederumi

Restots plaukts



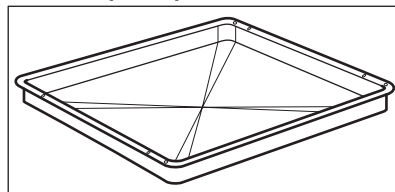
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



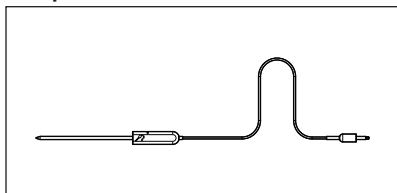
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



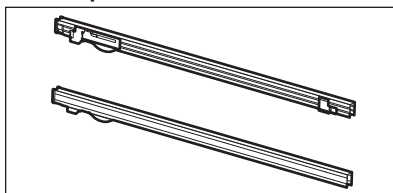
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Temperatūras sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

Teleskopiskās vadotnes



Plauktiem un paplātēm.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

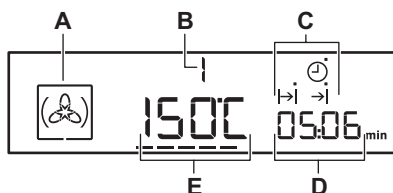


Ierīces vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	IESPĒJAS	Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3	CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS (LAMPĀ)	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsns lampu.
4	TEMPERATŪRA / ĀTRĀ UZSILDĪŠANA	Lai iestatītu un redzētu tilpnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir). Piespiežot to un turot piespiestu trīs sekundes, tas IESLĒGT un IZSLĒGT ātrās uzsildīšanas funkciju.
5	MANA IZLASE	Lai aplūkotu 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.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
8 	UZ LEJU	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9 	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.
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.
kg / g	kg / g	Darbojas automātiskā programma, kurā tiek ievadītas svara mērvienības.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
---	Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
	Temperatūra / ātrā uzsilšana	Funkcija darbojas.
	Temperatūra	Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt.
	Temperatūras sensors	Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora ligzdā.
	Elektroniska durvju bloķēš.	Elektroniskā durvju bloķēš. funkcija darbojas.
	Laika atgādinājums	Laika atgādinājuma funkcija darbojas.

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".



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



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakškarsēšana.
 Picas Uztādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Grunts Silts	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūnātu.



Lampa var automātiski izslēgties pie temperatūras zem 60 °C dažādu cepeškrāsns funkciju laikā.

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsns ar ①. Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, apzīmējums un karsēšanas funkcijas numurs.
2. Lai iestatītu sildīšanas funkciju, pieskarieties  vai .
3. Pieskarieties OK vai arī cepeškrāsns automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Ja ieslēdzat cepeškrāsns un neiestatāt nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsns automātiski izslēgsies pēc 20 sekundēm.

6.3 Temperatūras maiņa

Nospiediet  vai , lai mainītu temperatūru pa: 5 °C.

Kad cepeškrāsnī ir sasniegta iestatītā temperatūra, atskan skaņas signāls un uzsildīšanas indikators pazūd.

6.4 Temperatūras pārbaude

Cepeškrāsns pašreizējo temperatūru var redzēt, kad darbojas funkcija vai programma.

1. Nospiediet .

Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.

2. Nospiediet **OK** vai displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra pēc 5 sekundēm.

6.5 Ātrā uzsilšana



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsilšana.

Ātrās uzsilšanas funkcija ir pieejama tikai ar dažām cepeškrāsns funkcijām. Ja tiek ieslēgta kļūmes skaņa iestatījumu

izvēlnē, atskanēs skaņas signāls, ja ātrās uzsildīšanas funkcija nebūs pieejama iestatītajai funkcijai. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

Ātrā uzsildīšana samazina sakarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu ātro uzsildīšanu, nospiediet un turiet nospiektu ilgāk nekā 3 sekundes.

Ieslēdzot ātro uzsildīšanu, displejā parādās: mirgojošas horizontālas joslas

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnī jādarbības.
BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARBĪBAS LAIKS un BEIGAS.
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. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS neieslēdzas, ja ir iestatītas funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

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

1. Pieskaries vai , lai iestatītu stundas.
2. Pieskarieties **OK**.

3. Pieskaries vai , lai iestatītu minūtes.

4. Pieskarieties **OK** vai .

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu dienas laiku, pieskarieties atkārtoti, līdz sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Lai iestatītu minūtes funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
4. Nospiediet OK vai arī DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Lai iestatītu stundas funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
6. Nospiediet OK. DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

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

7. Nospiediet sensora lauku, lai pārtrauktu signālu.
8. Izslēdziet cepeškrānsi.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti pieskarieties , līdz sāks mirgot .
3. Izmantojiet  vai , lai iestatītu BEIGAS, un OK, lai apstiprinātu. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce automātiski izslēdzas.

4. Pieskarieties sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
5. Izslēdziet ierīci.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. Atkārtoti pieskarieties , līdz sāks mirgot .
3. Lai iestatītu minūtes funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
4. Pieskarieties OK.
5. Lai iestatītu stundas funkcijai DARB. LAIKS, pieskarieties  vai .
6. Pieskarieties OK, ierīce pārslēdzas uz BEIGU funkcijas iestatījumu. Displejā tiks parādīts .
7. Izmantojiet  vai , lai iestatītu BEIGAS, un OK, lai apstiprinātu. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Iestatītajā laikā 2 minūtes skanēs skaņas

signāls un displejā mirgos  un laika iestatījums. Ierīce automātiski izslēdzas.

8. Pieskarieties sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
9. Izslēdziet ierīci.



Kad aktivizēta laika aizkaves funkcija, displejā redzams statisks cepeškrāsns funkcijas apzīmējums  ar punktu un . Punkts norāda, kura pulksteņa funkcija ieslēgta Pulksteņa/atlikušā siltuma displejā.

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Pieskarieties .
Displejā mirgo  un "00".
2. Izmantojiet , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.
3. Izmantojiet  vai , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un , lai apstiprinātu.
4. Pieskarieties OK vai arī LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Kad iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls un

displejā mirgos "00:00" un .

5. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

1. Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimerī, nospiediet: ∇ un $\wedge$.
2. Kad displejā redzams "00:00", laika skaitīšanas taimeris atkal sāk skaitīt.

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 Automātiskās programmas

Programmas numurs	Programmas nosaukums
1	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
2	CŪKAS CEPETIS
3	VISTA, VESELA
4	PICA
5	MUFINI
6	QUICHE LORRAINE
7	BALTMAIZE
8	KARTUPEĻU SACEPUMS
9	LAZANJA

8.2 Receptes tiešsaistē



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

3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarieties $\wedge$ vai ∇ .
4. Pieskarieties pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mirgot simbols $\rightarrow$.
6. Pieskarieties sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.3 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Pieskarieties .
- Displejs rāda mazgāšanas programmas numuru (1 – 9).

8.4 Automātiskās programmas ar svara mērvienību ievadi

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķinās cepšanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
3. Lai iestatītu svara programmu, pieskarities  vai .
Displejs rāda: gatavošanas laiku, darbības laika apzīmējumu , noklusējuma svaru, mērvienību (kg, g).
4. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Ierīce aktivizējas.
5. Noklusējuma svaru var mainīt ar  vai . Pieskarities OK.
6. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  mirgo.
7. Pieskarities sensora laukam, lai pārtrauktu signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.5 Automātiskās programmas ar temperatūras sensoru (atsevišķiem modeļiem)

Produkta iekšējā temperatūra ir noklusējums un tiek aktivizēta

programmās ar temperatūras sensoru. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniegusi iestatīto produkta iekšējo temperatūru.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
3. Uzstādiet temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Temperatūras sensors".
4. Pieskarities  vai , lai iestatītu temperatūras sensora programmu.
Displejā būs redzams gatavošanas laiks,  un .
5. Pieskarities OK vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  mirgo.
6. Pieskarities sensora laukam vai atveriet durvis, lai izslēgtu skaņas signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeša iekšējās temperatūras sensors

Temperatūra sensors mēra temperatūru produkta iekšpusē. Kad ēdiens sasniedzis iestatīto temperatūru, cepeškrāsns izslēdzas.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru (minimālā 120 °C),
- pārtikas sensora temperatūru.



UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā esošo temperatūras sensoru vai oriģinālas rezerves daļas.

Norādījumi, lai gūtu labākos rezultātus:

- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā;
- Temperatūras sensoru nevar izmantot šķidriem ēdieniem.
- Gatavošanas laikā temperatūras sensoram ir jāpaliek traukā un iespraustam kontaktligzdā.
- Lietojiet ieteiktos pārtikas sensora temperatūras iestatījumus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".



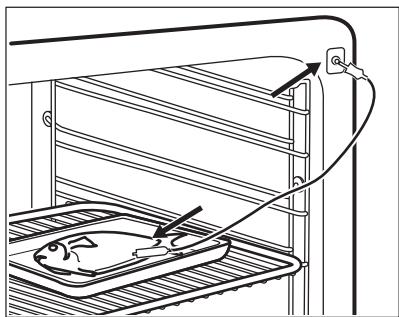
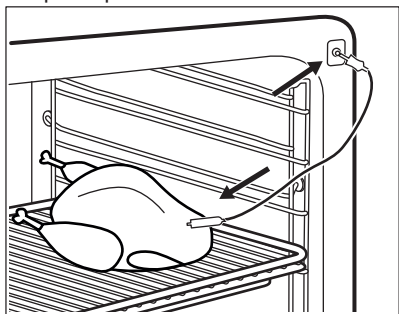
Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties.



Ievietojot cepeša iekšējās temperatūras sensoru ligzdā, tiek atcelta pulksteņa funkciju iestatījumi.

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis

1. Ieslēdziet 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 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.

4. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .
5. 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.

6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru. Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas simbols ----.

 Gatavojot ar temperatūras sensoru, jūs varat mainīt temperatūru, kas redzama displejā. Kad temperatūras sensors ievietots ligzdā un temperatūra ir iestatīta, displejā redzama pašreizējā cepeša iekšējā temperatūra. Vairākkārt pieskarieties , lai redzētu pārējās trīs temperatūras:

- iestatīto temperatūru;
- pašreizējo cepeškrāsns temperatūru;
- produkta pašreizējo iekšējo temperatūru.

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

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

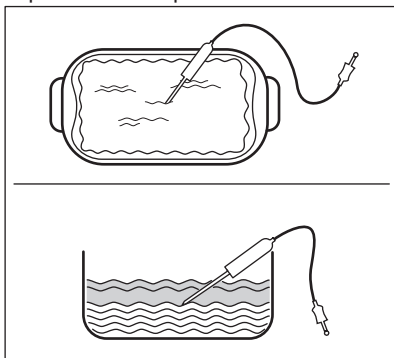


BRĪDINĀJUMS!

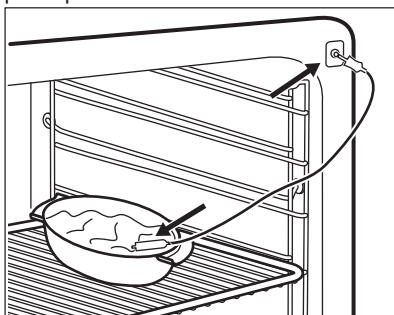
Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

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.



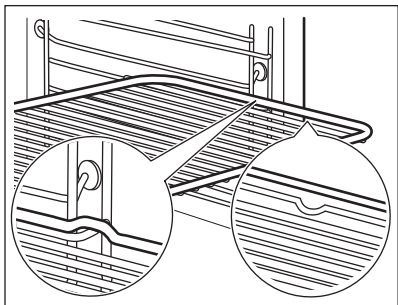
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

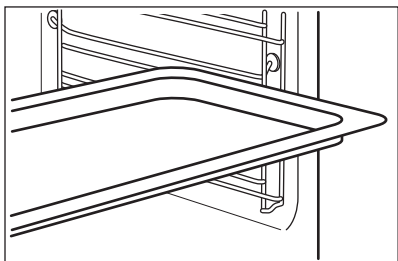
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



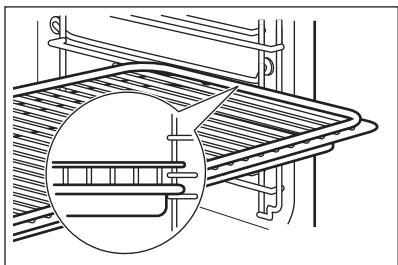
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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.



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

9.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



UZMANĪBU!

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgāšanas mašīnā. Neļaujiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

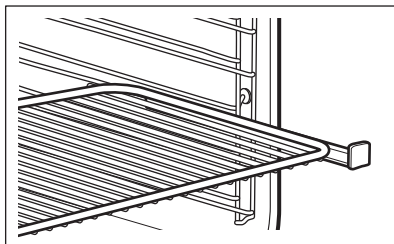
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

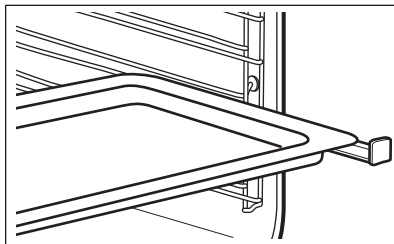


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



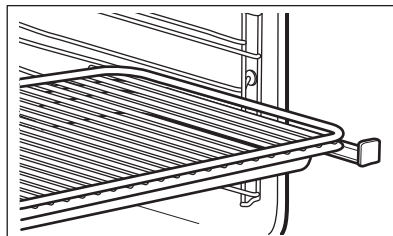
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 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.

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

- **Lai deaktivētu funkciju**, pieskarieties ①. Ierīce deaktivizē jūsu izlasi.

10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana

Bērnu drošības slēdzis neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsns.

i Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Nospiežot sensora lauku, displejā parādās paziņojums.

1. Šo funkciju var ieslēgt, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Neiestatiet sildīšanas funkciju.
2. Piespiediet ① un turiet piespiestu 3 sekundes.

3. Turiet nospiestu ① un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskanēs skaņas signāls.

Displejā tiks parādīts SAFE. Durvis ir bloķētas.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 3. 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 ① un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.

i Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Pieskaroties sensora laukam, displejā parādās paziņojums.

i Cepeškrāsns var izslēgt, kad ieslēgta funkciju bloķēšana. Izslēdzot cepeškrāsns, funkciju bloķēšana izslēdzas.

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlnē ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē.

Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
1	ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT / IZSLĒGT
2	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT / IZSLĒGT
3	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠKĪS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
4	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT / IZSLĒGT
5	SERVISA IZVĒLNE	-
6	ATJAUNOT RŪPNĪCAS IESTATĪJUMUS	JĀ/NĒ

¹⁾ Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

1. Piespiediet ☐ un turiet piespiestu 3 sekundes.

Displejā redzams SET1 un mirgo "1".

2. Nospiediet ☐ vai ☐, lai iestatītu sekunžu rādījumu.

3. Nospiediet OK.

4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties ☐ vai ☐.

5. Nospiediet OK.

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes,

nospiediet ☐ vai nospiediet un turiet nospiešu ☐.

10.5 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	1.5

Pēc automātiskas izslēgšanās pieskarieties sensora laukam, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), Lēna gatavošana, Darb. laiks, Beigas, Atliktais starts.

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 pieskarieties 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

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni,

dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisis.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

11.4 Cepšanas padomi

- plauktu pozīciju numuriem;
- informācija par cepeškrāsns funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un ēdienu temperatūrām;

11.3 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.5 Cepšana vienā līmenī:

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Siera torte	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīta maize/kliņģeris	Augš./Apakškar-sēšana	170 - 190	30 - 40	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakškaršēšana	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš./Apakškaršēšana	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēm kūkas / eklēri	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karšēšana	150	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakškaršēšana	170	35 - 55	3
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karšēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškaršēšana	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	10 - 20	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karšēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Karšēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Karšēšana	100 - 120	30 - 50	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Karsēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.6 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Turbo grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kaušētu sieru	Ventilatora karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

11.7 Ventil. kars. ar mitrumu



Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

11.8 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora
Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Krēmkūkas / eklēri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Sausa Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepumi / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsi.

11.9 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C. Šī funkcija neattiecas uz tādām receptēm, kā sautēts cepetis vai taukains cūkas cepetis. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai pārliecinātos, ka cepeša iekšējā temperatūra ir pareiza (skatiet tabulu par temperatūras sensoru).

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



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

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

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu cepetis	1000 – 1500 g	120	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1000 – 1500 g	120	90 - 150	3
Teļa cepetis	1000 – 1500 g	120	120 - 150	1
Steiks	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pīrādziņi (pārlocītās picas krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni.

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

11.11 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Lielus cepeša gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens cepešpannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegotos.

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

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

Lai gaļa būtu sulīga:

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

11.12 Gaļas cepšanas tabulas

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	Augš./ Apakškar- sēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai file- ja: pusjēls	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā Grilēša- na	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai file- ja: vidēji	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā Grilēša- na	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai file- ja: labi izcepts	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā Grilēša- na	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsi.

Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/ šķiņķa gabals	1 - 1.5	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkga- ļas ribiņas	1 - 1.5	Infratermi- skā Grilēša- na	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	0.75 - 1	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novā- rīts)	0.75 - 1	Infratermi- skā Grilēša- na	150 - 170	90 - 120	1

Teļa gaļa

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

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja/ jēra cepetis	1 - 1.5	Infratermi- skā Grilēša- na	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 - 1.5	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 180	40 - 60	1

Medijums

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugu- ra/stilbs	līdz 1	Augš./ Apakškarsē- šana	230 ¹⁾	30 - 40	1
Brieža mu- gura	1.5 - 2	Augš./ Apakškarsē- šana	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1.5 - 2	Augš./ Apakškarsē- šana	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katra	Infratermi- skā Grilēša- na	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	0,4 - 0,5 ka- tra	Infratermi- skā Grilēša- na	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broile- ris	1 - 1.5	Infratermi- skā Grilēša- na	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1.5 - 2	Infratermi- skā Grilēša- na	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3.5 - 5	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 180	120 - 180	1

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Titars	2.5 - 3.5	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 180	120 - 150	1
Titars	4 - 6	Infratermi- skā Grilēša- na	140 - 160	150 - 240	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	Augš./ Apakškarsē- šana	210 - 220	40 - 60	1

11.13 Grilēšana

- Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

- Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsi 5 minūtes.



UZMANĪBU!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopu gaļas fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Veselas zivis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Ātrā Grilēšana

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	5
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

11.14 Saldēta Pārtika - Ventilatora Karsēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
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
Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas Spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

11.15 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.
- Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.
- Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsnī iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsnī iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvi. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

11.16 Konservēšana - Apakšsarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiēt cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

11.17 Žāvēšana

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

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsnī, kad pagājusi puse laika,

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

Augļi

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

11.18 Temperatūras sensors tabula

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

Liellopa Gaļa	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Sīkāk
Gaļas rulete	80	83	86

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.19 Informācija pārbaudes iestādēm

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

Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškar-sēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškar-sēšana	180	70 - 90	1

Cepšana vienā līmenī. Cepumi

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

¹⁾ Iepriekš uzkar-sējiet cepeškrāsnī.**Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi**

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

¹⁾ Iepriekš uzkar-sējiet cepeškrāsnī.**Grilēšana**

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

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

1) Cepšanas laikā apgrieziet.

Ātrā Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Ēdiens	Laiks (min.)	
	Viena puse	Otra puse
Burgeri	8 - 10	6 - 8
Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 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 aplātei.

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.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

12.2 Plauktu balstu

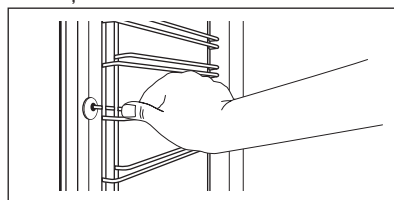
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



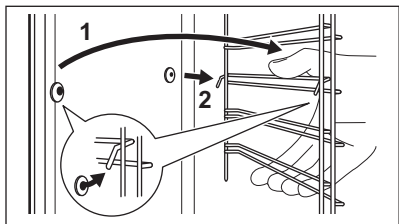
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.



Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.

12.3 Pirofīze



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.



Pirolītiskā tīrīšana nevar sākties:

- ja neizņemāt no kontaktligzdas temperatūras sensora spraudni; Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C2".
- ja nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt cepeškrāsni.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā durvis tiek bloķētas. Simbols  un sildīšanas indikatora joslas deg, līdz durvis tiek atbloķētas. Durvis atbloķējas, kad temperatūra cepeškrāsns iekšienē atbilst drošības norādēm un pirolītiskā tīrīšana beigsies.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā lampa ir izslēgta.

1. Izfīriet lielākos netīrumus ar rokām.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegta ēdiena atliekas.
3. Ieslēdziet cepeškrāsni.
4. Atkārtoti nospiediet , līdz displejā parādās "Pyro" un tīrīšanas programmas numurs.
5. Nospiediet OK.
6. Nospiediet  vai , lai iestatītu tīrīšanas procedūras ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
1	1 h ja ierīce ir tikai nedaudz netīra
2	1 h 30 min ja ierīce ir vidēji netīra
3	3 h ja ierīce ir ļoti netīra

Jūs varat izmantot funkciju Beigas, lai atliktu tīrīšanas procedūras startu.

7. Apstipriniet ar OK.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Lai atgādinātu par pirolītiskās tīrīšanas nepieciešamību, tīrīšanas atgādinājuma simbols  mirgo displejā 10 sekundes pēc katras ierīces izslēgšanas.



Atgādinājums par tīrīšanu nodziest:

- pēc pirolītiskās tīrīšanas beigām.
- kad deaktivizējat to pamata iestatījumos. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana".

12.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

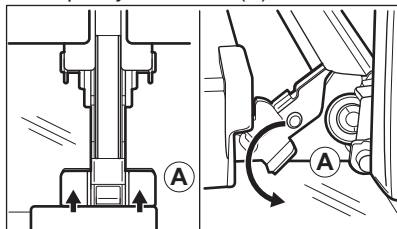
Durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.



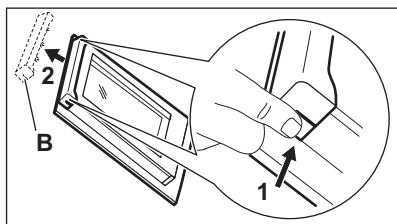
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas!

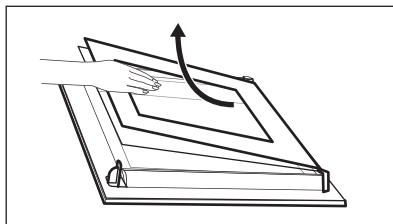
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no cepeškrāsns nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksta drānas un līdzenas virsmas.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu fiksatoru.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.
8. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.



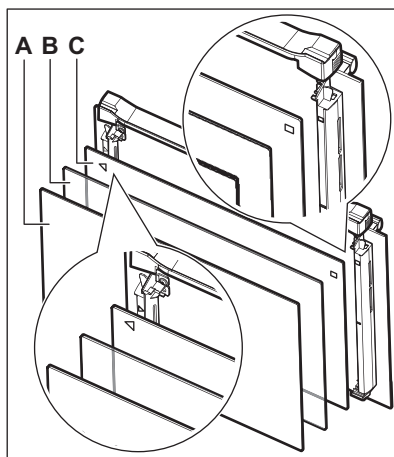
9. Notīriet stikla paneli ar ziepūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.



BRĪDINĀJUMS!

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

Pārbaudiet, vai stikla paneli (C, B un A) ir ievietoti pareizā secībā. Vispirms ievietojiet C paneli, kuram ir kvadrāta apdruka kreisajā pusē un trijstūris labajā pusē. Tādi paši simboli ir arī durvju rāmī. Trijstūra simbolam jāsakrīt ar trijstūri durvju rāmī un kvadrātam ar kvadrātu. Pēc tam ievietojiet pārējos divus stikla paneļus.



12.6 Spuldzes maiņa



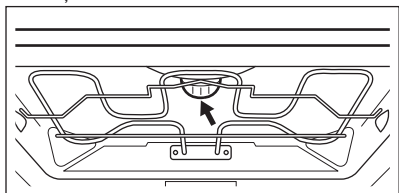
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.

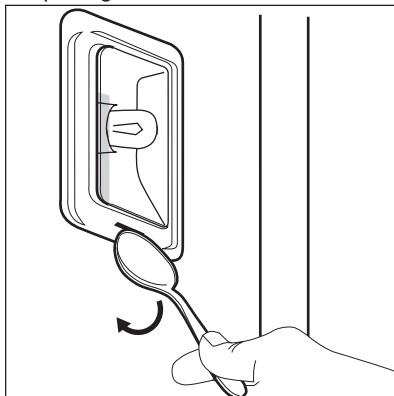


2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.

2. Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.



3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzlieciet stikla pārsegu.
6. Uzstādiet kreisās puses plaukta balstu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienots strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Izslēgtā stāvoklī displejs nerāda laiku.	Displejs ir deaktivizēts.	Lai atkal aktivizētu displeju, vienlaikus pieskarieties  un  .
Nedarbojas cepeša iekšējās temperatūras sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēd 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 pirolīzes vai atkausēšanas funkciju, bet neizņemāt 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.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda "F102".	- Nav pilnībā aizvērtas durvis. - Bojāta durvju bloķēšana.	- Cieši aizveriet durvis. - Izslēdziet cepeškrāsni, 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 tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

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

Modeļa noteikšana	EOC45752OX EOC5751FAV EOC5751FAX EOC5751FOV EOC5751FOX EOC5751FOZ
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.99 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	EOC45752OX 36.5 kg
	EOC5751FAV 36.5 kg
	EOC5751FAX 36.5 kg
	EOC5751FOV 39.5 kg
	EOC5751FOX 36.5 kg
	EOC5751FOZ 36.5 kg

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsns.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

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

Atlikušais siltums

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

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu lampu

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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

Displeja izslēgšana

Var izslēgt displeju. Vienlaicīgi piespiediet un turiet piespiestus  un . Lai to ieslēgtu, atkārtojiet šo soli.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867316387-D-192018

