

EOB7S31X
KOB7S31X



LV Tvaika cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija

**legūstiet vislabāko
no jūsu ierīces**

Jūsu digitālajai rokasgrāmatai,
videomateriāliem un atbalstam apmeklējiet
electrolux.com/getstarted



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	15
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	17
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	21
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	23
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	43
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	47
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	50
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	51

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu aprvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ℹ Vispārīga informācija un ieteikumi

📄 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu 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! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- 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 padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam 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.
- 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 kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un 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 cepeškrāsns 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	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu 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 traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekšējās).
- 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, 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns 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 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 iepīlēt.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- 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!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- 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!

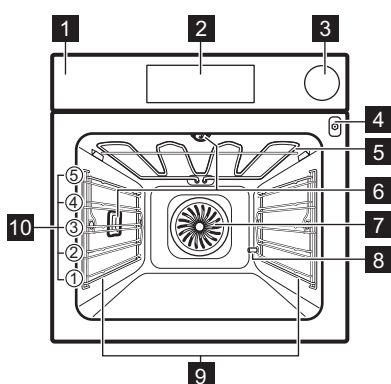
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

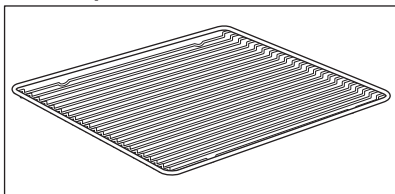
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Temperatūras sensora ligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas caurule
- 9 Izņemams plaukta atbalsts
- 10 Cepšanas līmeņi

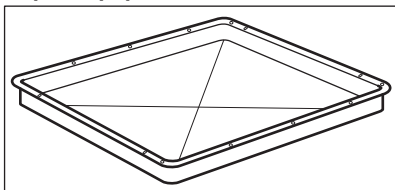
3.2 Papildierīces

Restots plaukts



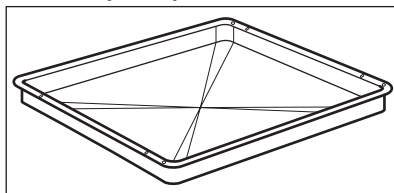
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

Cepamā paplāte



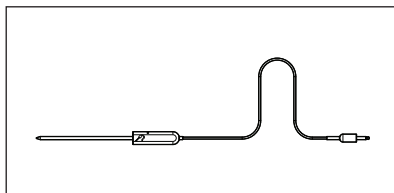
Kūkām un cepumiem.

Grils-/ Cepamā panna



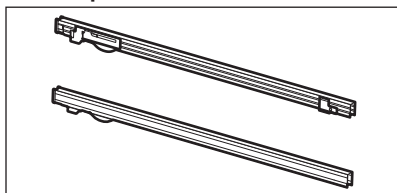
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

Pārtikas sensors



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

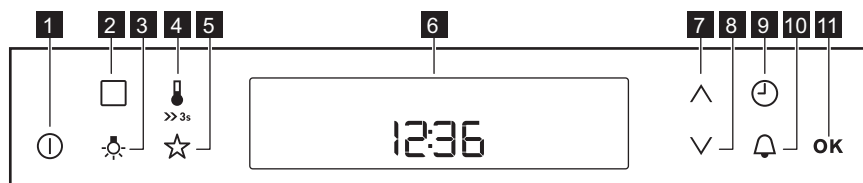
Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

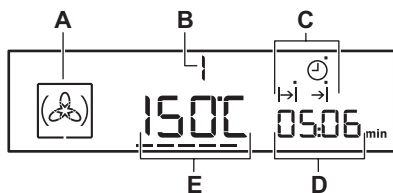


Ierīces vadībai izmantojiet sensoru laukus.

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 (LAMPA)	Lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsns lampu.
4	TEMPERATŪRA	Lai iestatītu un redzētu tīltnes temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja tāds ir).
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.
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 ligzdā.
	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".



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

5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

5.2 Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Kad pieslēdzat cepeškrāsni elektroīklam, 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 krāsu testerī, kas iekļauts cepeškrāsns tvaika komplektā.
2. Ievietojiet visas joslas reakcijas zonas ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Neievietojiet testerī tekošā ūdenī!
3. Nopuriniet no testera lieko ūdeni.
4. Nogaidiet 1 minūti un pārbaudiet ūdens cietību pēc tālāk sniegtās tabulas.
Reakcijas zonu krāsas turpina mainīties. Nepārbaudiet ūdens cietību mazāk nekā 1 minūti pēc testa veikšanas.
5. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: lestatījumu 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	Lietojums
 Ventilatora Karsēšana	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana.
 Picas Uztādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 LTC Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Augšējā + apakšējā karsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta Pārīka	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauздētu maizi.

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

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 cepeškrāsnī 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.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
 Reģenerācija	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, kas ļauj iegūt garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Izmantojot dažādus plauktu līmeņus, var uzsildīt vairākus šķīvjus vienlaicīgi.
 Zems mitrums	Maizes cepšanai, lielu gaļas gabalu cepšanai vai atdzesētu un saldētu ēdienu uzsildīšanai.
 Augsts mitrums	Ēdieniem ar augstu mitruma saturu, karaliskajam olu krēmam un tēnēm, un zivju vārīšanai.
 Tikai Tvaicēšana	Dārzeni, zivīm, kartupeļiem, rīsiem, makaroniem vai īpašām piedevām.

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

6.2 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

Ja ieslēdzat cepeškrāsnī 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 uzsilšanas funkcija nebūs pieejama iestatītajai funkcijai. Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

Ātrā uzsilšana samazina sakarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu ātro uzsilšanu, nospiediet un turiet nospiešanu  ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot ātro uzsilšanu, displejā parādās:

6.6 Gatavošana ar tvaiku

Ūdens atvilktnes pārsegs atrodas vadības panelī.



BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Nelietojiet filtrētu ūdeni (demineralizētu) vai destilētu ūdeni. Nelietojiet citus šķidrumus. Neļaujiet uzliesmojošas vai spirta šķidrumus ūdens atvilktnē.

1. Piespiediet pārsegu, lai atvērtu ūdens atvilktni.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārlūdes un mēbeļu bojājumu risks.
3. Ievietojiet atpakaļ ūdens atvilktni.
4. Ieslēdziet cepeškrāsnī.
5. Iestatiet karsēšanas ar tvaiku funkciju un temperatūru.
6. Ja nepieciešams, iestatiet funkciju: Darb. Laiks  vai: Beigu Laiks . Pirmais tvaiks parādās apmēram pēc 2 minūtēm. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Kad atvilktnē izbeidzas ūdens, atskan skaņas signāls un ūdens atvilktnē ir jāuzpilda, lai varētu turpināt aprakstīto gatavošanu ar tvaiku. Signāls atskan gatavošanas laika beigās.
7. Izslēdziet cepeškrāsnī.
8. Pēc gatavošanas ar tvaiku, izlejiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet tīrīšanas funkciju: Tvertnes iztukšošana.



UZMANĪBU!

Cepeškrāsns ir karsta. Var gūt apdegumus. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

9. Pēc gatavošanas ar tvaiku tvaiks var kondensēties tīlnes apakšā. Vienmēr nosusiniet tīlnes apakšu, kad cepeškrāsns ir atdzisusi. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā izžūt, turot atvērtas durvis.

Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt cepeškrāsni,

izmantojot funkciju: Ventilatora Karsēšana 150 °C temperatūrā apmēram 15 minūtes.

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 cepeškrāsnij jādarbojas.
 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" mirgo.

1. Piespiediet  vai , lai iestatītu stundu.
2. Nospiediet **OK**.
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes.
4. Nospiediet **OK**.
Displejā redzams jaunais laiks.
Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz  sāk mirgot.

7.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.

2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Pieskarieties **OK** vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
6. Pieskarieties **OK** vai arī funkcijas DARB. LAIKS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.
7. Pieskarieties sensoru laukumam, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet cepeškrāsni.

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku, un nospiediet **OK**. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā redzams mirgojošs  un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Pieskarieties sensoru laukum, lai izslēgtu signālu.
5. Izslēdziet cepeškrāsni.

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāks mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet **OK**.
5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS stundas.
6. Nospiediet **OK**.

Displejā mirgojot tiks parādīts .

7. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku, un nospiediet **OK**. Vispirms iestatiet minūtes, tad stundas.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Displejā

redzams mirgojošs  un laika iestatījums. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

8. Pieskarieties sensoru laukum, lai izslēgtu signālu.
9. Izslēdziet cepeškrāsni.



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

7.6 Iestatījums: Laika Atgādinājums

1. Nospiediet .
- Displejā redzams mirgojošs  un "00".
2. Nospiediet , lai pārslēgtos starp iespējām. Sākumā jāiestata sekundes, tad minūtes un tad stundas.

3. Nospiediet  vai , lai iestatītu LAIKA ATGĀDINĀJUMU, un , lai apstiprinātu.

4. Nospiediet **OK**, vai arī LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.

Kad iestatītais laiks ir pagājis, 2 minūtes atskan skaņas signāls un displejā redzams mirgojošs 00:00 un .

5. Pieskarieties sensoru laukum, lai izslēgtu signālu.

7.7 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

1. Lai atiestatītu laika skaitīšanas taimeri, nospiediet:  un .
2. Kad displejā redzams "00:00", laika skaitīšanas taimeris atkal sāks 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	DĀRŽENĪ TRADICIONĀLI
2	KARTUPEĻU SACEPUMS
3	BALTMAIZE
4	VERD.ŪD.VĀRĪTA ZIVS (FORELE)
5	LIELLOPU GAĻAS CEPETIS
6	VISTA, VESELA
7	PICA
8	MUFINI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Automātiskās programmas

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarities .
Displejs rāda mazgāšanas programmas numuru (1 – 9).
3. Lai izvēlētos automātisko recepti, pieskarities  vai .
4. Pieskarities pie OK vai gaidiet piecas sekundes, līdz ierīce automātiski iedarbojas.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. Sāk mīrot simbols .
6. Pieskarities sensora laukumam, lai pārtrauktu signālu.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.3 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 laukumam, lai pārtrauktu signālu.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.4 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. Pieskarieties  vai , lai iestatītu temperatūras sensora programmu. Displejā būs redzams gatavošanas laiks,  un .
5. Pieskarieties  vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.

Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.  mirgo.

6. Pieskarieties 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".



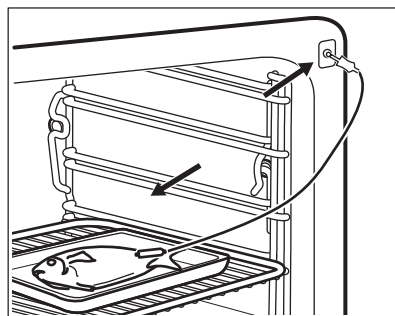
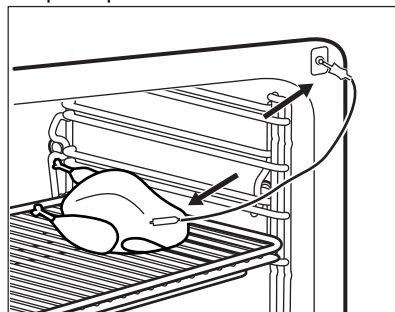
Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties.



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  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 cepeškrāsns funkcija un temperatūra ir iestatītas, displejā redzama pašreizējā cepeša iekšējā temperatūra.

Vairakkārt 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.

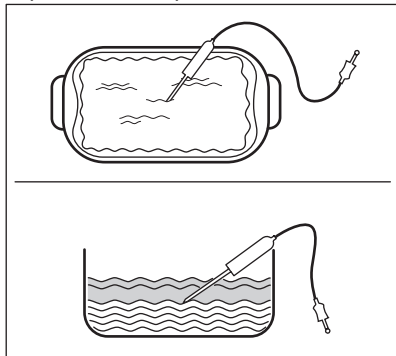


BRĪDINĀJUMS!

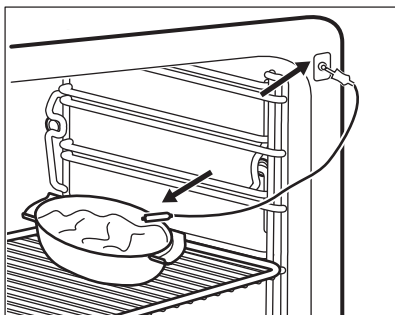
Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

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 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.



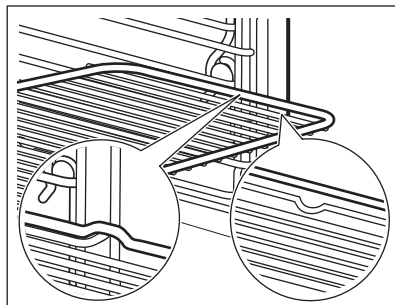
BRĪDINĀJUMS!

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

9.2 Piederumu ievietošana

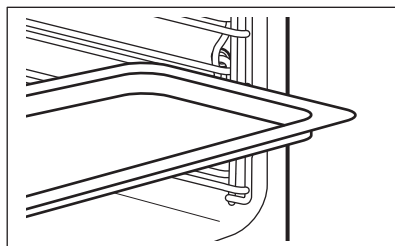
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



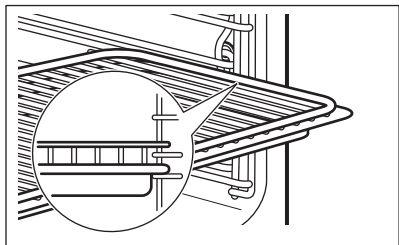
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

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



Restots plaukts un cepamā paplāte / cepamā panna kopā:

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



Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. 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. Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.



UZMANĪBU!

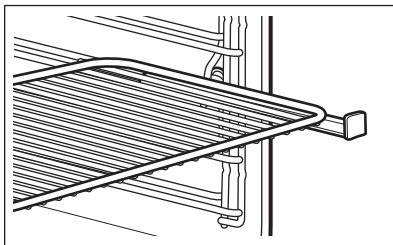
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts:

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

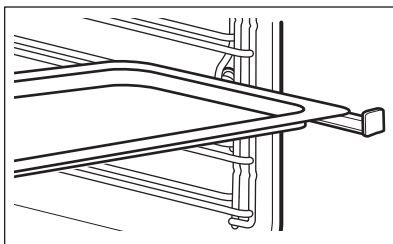


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



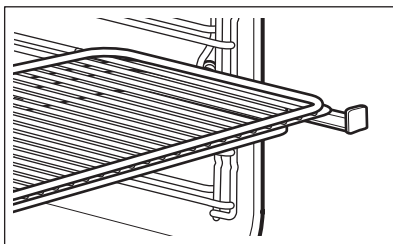
Cepamā panna:

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.



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 slēdzis neļauj nejauši ieslēgt cepeškrāsns.

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

Atskanēs skaņas signāls.
Displejā tiks parādīts SAFE.
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 nospiešu ② un ✓ vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.



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	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠKIS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
3	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT / IZSLĒGT
4	DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
5	SPILGTUMS	ZEMS / VIDĒJS / AUGSTS
6	ŪDENS CIETĪBA	1 - 4

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
7	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT / IZSLĒGT
8	SERVISA IZVĒLNE	-
9	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAU- NOŠANA	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 $\wedge$ vai $\vee$, lai iestatītu sekunžu rādījumu.

3. Nospiediet OK.

4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskarieties $\wedge$ vai $\vee$.

5. Nospiediet OK.

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, nospiediet $\odot$ vai nospiediet un turiet nospiešanu ☐.

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 - 230	5.5

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



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: temperatūras sensors, Apgaismojums (lampa), 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 cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

11.1 Gatavošanas ieteikumi

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.2 Tikai Tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS!

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

Sterilizēšana

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

Ievietojiet tīros traukus otrādi apgrieztus plaukta centrā pirmajā līmenī.

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

ēdiena gatavošana

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

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

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

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

Dārzeni

Ēdiens	Laiks (min.)
Nolobīti tomāti	10
Brokoļi, ziedkopas ¹⁾	13 - 15
Dārzeni, blanšēti	15
Sēņu šķēlītes	15 - 20
Paprika, salmiņi	15 - 20
Spināti, svaigi	15 - 20
Sparģeļi, zaļie	15 - 25
Baklažāni	15 - 25
Cukini, šķēlītēs	15 - 25
Ķirbis, kubiciņi	15 - 25
Tomāti	15 - 25
Pupas, blanšētas	20 - 25
Lauka salāti, ziedkopas	20 - 25
Virziņkāposti	20 - 25
Selerija, kubiņos	20 - 30
Puravs, ripiņas	20 - 30
Zirņi	20 - 30
Sniega zirņi (pipari)	20 - 30
Saldie kartupeļi	20 - 30
Sparģeļi, baltie	25 - 35
Briseles kāposti	25 - 35
Burkāni	25 - 35
Ziedkāposti, ziedkopas	25 - 35
Fenhelis	25 - 35
Kolrābji, strēmeles	25 - 35
Baltās kārsu pupas	25 - 35
Brokoļi, veseli	30 - 40

Ēdiens	Laiks (min.)
Saldās kukurūzas vāļīte	30 - 40
Melnā sakne	35 - 45
Ziedkāposti, veseli	35 - 45
Zaļās pupas	35 - 45
Sarkani vai balti kāposti, salmiņi	40 - 45
Artišoki	50 - 60
Žāvētas pupas, izmērcētas (ūdens/pupu attiecība 2:1)	55 - 65
Skābēti kāposti	60 - 90
Bietes	70 - 90

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāni 5 minūtes.

Sānu trauki / piedevas

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

Zivs

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

Ēdiens	Laiks (min.)
Rauga mīklas klimpas	25 - 35
Aromātiskie rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1)	30 - 35
Vārīti kartupeļi, daiviņās	35 - 45
Maizes klimpa	35 - 45
Kartupeļu klimpas	35 - 45
Rīsi (ūdens/rīsu attiecība 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (šķidruma attiecība 3:1)	40 - 50
Rīsu pudiņš (piena/rīsu attiecība 2,5:1)	40 - 55
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	45 - 55
Lēcas, brūnās (ūdens/lēcu attiecība 2:1)	55 - 60

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

Augļi

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Lasis, forele, 1 kg	85	40 - 45

Gaļa

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

Olas

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

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

11.3 Infratermiskā Grilēšana un Tikai Tvaicēšana kombinācija

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

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

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

11.4 Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plāna zivs fileja	85	15 - 25
Ceptas olas	90 - 110	15 - 30
Maza zivs līdz 0,35 kg	90	20 - 30
Bieza zivs fileja	90	25 - 35
Vesela zivs līdz 1 kg	90	30 - 40
Pudiņš/ krēms ar glazūru mazos traukos	90	35 - 45
Klimpas cepeškrāsnī	120 - 130	40 - 50
Terīnes	90	40 - 50

11.5 Zems mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cepšanai gatavas bagetes 40 - 50 g	200	20 - 30
Cepšanai gatavās maizītes	200	20 - 30
Cepšanai gatavas bagetes, 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
Maizītes 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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Kūpināta kūkas mugura, 0,6-1 kg	160 - 180	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis 1 kg	180 - 200	60 - 90

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pīle 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Teļa cepetis 1 kg	180	80 - 90
Cūkas cepetis 1 kg	160 - 180	90 - 100

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zoss 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Reģenerācija

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Viena šķīvja ēdieni	10 - 15
Makaroni	10 - 15
Rīsi	10 - 15
Klimpas	15 - 25

- 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 atdzīsīs, tās atgūs sākotnējo formu.

11.7 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.

11.8 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.
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
	Mikla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet miklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava no- teiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

11.9 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 biskvītūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsni.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

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

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	10 - 20	3
No biskvīt kūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Kar-sēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	Ventilatora Kar-sēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Kar-sēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Kar-sēšana	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Kar-sēšana	160 ¹⁾	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

11.10 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 kausētu sieru	Ventilatora kar-sēšana	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 kar-sēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

11.11 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Pārtika	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

11.12 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	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
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 uzkarsējiet cepeškrāsi.

11.13 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

11.14 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2
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
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	210 - 230 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)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pīrādziņi (pārlocītās picas krievu versija)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

11.15 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 neaizdegtos.

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

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

Lai gaļa būtu sulīga:

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

11.16 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 uzkarsējiet 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

Medījums

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
Titars	2.5 - 3.5	Infratermi- skā Grilēša- na	160 - 180	120 - 150	1

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Tītars	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

11.17 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 cepeškrāsni 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 zivs, 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
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4

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

11.18 Saldēta Pārtika

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

11.19 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).

Miksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni 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.

11.20 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

 AUGĻI	
 Iestatiet temperatūru uz 60-70 °C.	
	 (h)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8

 AUGĻI	
 Iestatiet temperatūru uz 60-70 °C.	
	 (h)
Bumbieri	6 - 9

11.21 Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

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

11.22 Pārtikas 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
Šķīnkis, 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), Titars (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, Saldaiss nūdeļu sautējums	80	85	90

11.23 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./Apakškarsēšana	160 ¹⁾	20 - 30
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Ventilatora Karsēšana	150 ¹⁾	20 - 35
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	Augš./Apakškarsēšana	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi

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

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

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

11.24 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar IEC 60350-1 standartu.

Lai pārbaudītu funkciju: Tikai tvaicēšana.

Ēdiens	Konteiners (Gas-tronorm)	Daudzums (g)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 per-forēti	300	3	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	2 x 1/2 per-forēti	2 x 300	2 un 4	99	13 - 15	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Brokoļi ¹⁾	1 x 1/2 per-forēti	maks.	3	99	15 - 18	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
Saldēti zirnīši	2 x 1/2 per-forēti	2 x 1300	2 un 4	99	Līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85°C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas 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 Ieteicamie tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie bojā emaljas un nerūsējošā tērauda daļas.

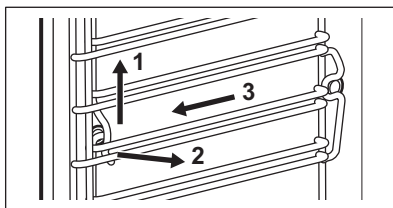
Mūsu izstrādājumus var iegādāties vietnē www.electrolux.com/shop, kā arī labākos mazumtirdzniecības veikalos.

12.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Uzmanīgi, velkot balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.



2. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.

3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.

Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

12.4 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne ar tīrīšanas funkcijām ir zem sensora lauka ☐.

Simbols	Izvēlnes pozīcija	Apraksts
S1	Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
S2	Tīrīšana ar tvaiku	Ierīces tīrīšana ar tvaiku.
S3	Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
S4	Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

12.5 Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Pieskarieties ☐, līdz ekrānā redzams S1. Dažiem modeļiem jūs varat izvēlēties arī S2, S3, S4.
3. Lai iestatītu tīrīšanas funkciju, pieskarieties ☐ vai ☐.
4. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

12.6 Tvertnes iztukšošana - S1

Izņemiet visus piederumus.

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

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 6 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".

3. Pieskarieties OK.

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

12.7 Tīrīšana ar tvaiku - S2

Notīriet pēc iespējas vairāk netīrumu manuāli.

Izņemiet piederumus un plauktu balstu, lai notīrītu sānu sienas.

Tvaika tīrīšanas funkcijas palīdz tīrīt ierīces iekšpusi ar tvaiku.



Labākam rezultātam jums jāpalaist tīrīšanas funkcija, kad ierīce ir auksta.



Norādītais laiks attiecas uz funkcijas ilgumu un neietver laiku, kas nepieciešams ierīces tilpnes tīrīšanai.

Kad tvaika tīrīšanas funkcija ir aktivizēta, lampa ir izslēgta.

1. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
2. Ieslēdziet Tvaika tīrīšanas funkciju - S2. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana". Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes. Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.
3. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu signālu.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar neabrazīvu sūkli virsmu tīrīšanai. Tilpnes tīrīšanai var izmantot siltu ūdeni.

Pēc tīrīšanas atstājiet ierīces durvis atvērtas apmēram 1 stundu. Uzgaidiet, līdz ierīce ir izžuvusi. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis. Lai paātrinātu žāvēšanu, var aizvērt durvis un uzkarstēt ierīci ar Ventilatora karsēšanas funkciju līdz 150° C temperatūrai aptuveni 15 minūtes. Jūs varat iegūt maksimālus tīrīšanas funkcijas rezultātus, ja jūs manuāli iztīrāt ierīci uzreiz pēc funkcijas beigām. Atkārtojiet procedūru otrreiz, ja netīrumu pakāpe ir augsta.

12.8 Tīrīšanas Atgādinājums

Šī funkcija atgādina, ka nepieciešams veikt tīrīšanu un ka jums jāaktivizē funkcija: S2.

Jūs varat iespējot/atspējot šo funkciju iestatījumu izvēlnē.

12.9 Tvaika ģenerators sistēma - Atkalķošana - S3

Kad darbojas tvaika ģenerators, iekšpusē rodas kaļķakmens uzkrājumi, jo ūdens satur kaļķi. Tas var negatīvi ietekmēt tvaika kvalitāti, tvaika ģenerators veiktspēju un ēdiena kvalitāti. Lai to novērstu, notīriet kaļķakmeni no tvaika ģenerators.

Izvēlieties funkciju no izvēlnes: ☐.

Pilna procedūra ilgst aptuveni 2 stundas.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Izņemiet visus piederumus.
2. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. Ieslēdziet Tvertnes iztukšošanas funkciju - S1, ja nepieciešams.
3. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
4. Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkalķošanas līdzekļa.
5. Uzpildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. Šī procedūras daļa ilgst aptuveni 1 stundu un 40 minūtes.
6. Ieslēdziet Atkalķošanas funkciju - S3. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".
7. Iztukšojiet cepamo paplāti pēc šīs pirmās daļas beigām un atkal ievietojiet to pirmā plaukta pozīcijā.
8. Ieslēdziet Skalošanas funkciju. Skatiet sadaļu "Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.



Ja Atkalķošanas funkcija netiek veikta pareizi, displejā būs redzams paziņojums, kurā tiks teikts to atkārtot.

Ja ierīce ir mitra un slapja, noslaukiet to ar mitru drānu. Ļaujiet ierīcei pilnībā izžūt, atstājot vaļā durvis.

12.10 Atkaļķošanas atgādinājums

Pastāv divi atkaļķošanas atgādinājumi, kas atgādina, ka jums jāiedarbina funkcija: Atkaļķošana. Šie atgādinājumi ieslēdzas katru reizi, kad tiek ieslēgta ierīce. Kad atgādinājums ir aktīvs, S3 mirgo displejā.

- Maigais atgādinājums atgādina un iesaka jums veikt atkaļķošanas ciklu.
- Stiprais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu. Ja jūs neveicat ierīces atkaļķošanu, kad darbojas stiprais atgādinājums, jūs nevarat lietot tvaika funkcijas. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

12.11 Tvaika ģenerators sistēma - Skalošana - S4

Izņemiet visus piederumus.

Funkcijas darbība ilgst aptuveni 30 minūtes.

Gaisma šai funkcijai ir izslēgta.

1. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.
2. Uzpildiet ūdens atvilktni ar svaigu ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan akustiskais signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. Ieslēdziet Skalošanas funkciju - S4. Skatiet sadaļu "Tīrīšanas funkcijas ieslēgšana".

Pēc procedūras beigām izņemiet cepamo paplāti.

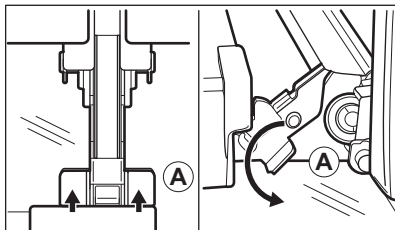
12.12 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

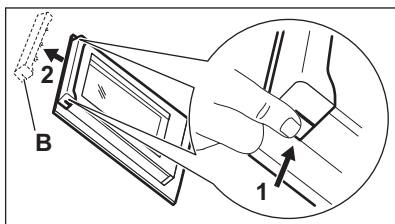


BRĪDINĀJUMS!
Durvis ir smagas!

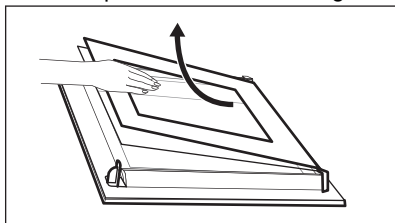
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju engu stiprinājuma sviras (A).



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 ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis.

**BRĪDINĀJUMS!**

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

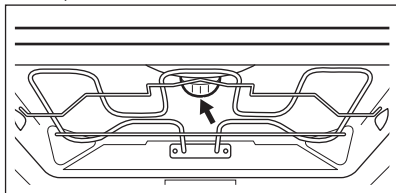
12.13 Spuldzes maiņa**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

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

Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla apvalku.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzstādiēt metāla gredzenu uz stikla apvalka.
5. Uzlieciēt stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. Noņemiet un notīriet metāla vāciņu un blīvi.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiēt metāla vāciņu un blīvi. Pievelciēt skrūves.
6. Uzstādiēt kreisās puses plaukta balstu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiēt, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestadiēt pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestadijumi.	Pārļiecinieties, vai iestadijumi ir pareizi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
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.	Pārliecinieties, 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 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 neizņemāt termozondi no ligzdas.	Izņemiet no kontaktligzdas cepeša iekšējās temperatūras sensora spraudni.
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.
Atkalķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Atkaļķošanas process tiek pārtraukts tā darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas procesa grīlā/cepešpannā nav ūdens.	Jūs nepiepildījāt ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	Pārliecinieties, ka atkaļķošanas līdzeklis/ūdens ir ūdens atvilktnē. Atkārtojiet to.
Pēc atkaļķošanas cikla cepeškrāsns tilpnes apakšā ir netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizajā plaukta līmenī.	Savāciet ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli cepeškrāsns apakšā. Novietojiet grīlu/cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcija tiek pārtraukta tās darbības laikā.	Funkciju pārtrauca pats lietotājs.	Atkārtojiet to.
Tīrīšanas funkcijas darbības beigās cepeškrāsns tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Jūs izsmidzinājāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa ierīces iekšpusē pirms tīrīšanas cikla aktivizēšanas.	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 nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo" .	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

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. ENERGEOFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOB7S31X KOB7S31X	
Energoefektivitātes indekss	81.0	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.68 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Karstuma avots	Elektrība	
Skaņas līmenis	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOB7S31X	37.5 kg
	KOB7S31X	37.5 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīti, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. 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 pārliecinieties, 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 ēdenu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

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

Atlikušais siltums

Dažu 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 ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu lampu

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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

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

www.electrolux.com/shop



867352899-D-272021