

EOD6P60X
KODDP60W
EOD6P60W
KODDP60X
EOD6P60X0



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



SATURS

| | |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 3 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 4 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 7 |
| 4. VADĪBAS PANELIS..... | 7 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 8 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 9 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 11 |
| 8. PIEDERŪMU LIETOŠANA..... | 13 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS..... | 14 |
| 10. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 15 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 28 |
| 12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 32 |
| 13. UZSTĀDĪŠANA..... | 35 |
| 14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE..... | 36 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārlicinieties, 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. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

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 ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktlīgzdā.
- 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;
 - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļejiet 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 ēdieni 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 traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- 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 elektrofikla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mikstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīršanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīršanas līdzekli.

2.5 Pirolītiskā tīršana



BRĪDINĀJUMS!

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

Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.

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

- Neļaujiet bērniem 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 rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīršanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīršanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīršanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai

mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

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

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija



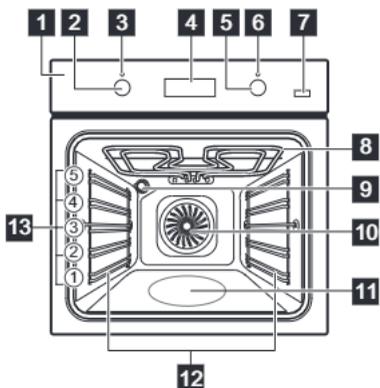
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



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

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

- **Grils-/ Cepamā panna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Taustiņi

| Sensora lauks/taustiņš | Funkcija | Apraksts |
|---|--------------------|--|
|  | LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Lai iestaftu LAIKA ATGĀDINĀJUMU. Turiet to nospiegtu vairāk nekā 3 sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu. |

| Sensora lauks/taustiņš | Funkcija | Apraksts |
|---|----------------|---|
|  | PULKSTENIS | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| °C | TEMPERATŪRA | Lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru vai temperatūras sensora temperatūru (ja ierīce ar to aprīkota). Izmantot tikai karsēšanas funkcijas darbības laikā. |
|  | PAPILDU TVAIKS | Lai ieslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju. |

4.2 Displejs



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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

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 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



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

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  , piespiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts

un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iegremdējamie regulatori

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

6.2 Karsēšanas funkcijas

| Cepeškrāsns funkcija | Pielietojums |
|---|--|
|  Izslēgtā stāvoklī | Cepeškrāsns ir izslēgta. |
|  Ātrā Uzsilšana | Tā samazina sakarsēšanas laiku. |
|  Ventilatora Karsēšana / Ventilatora karsēšana PLUS | Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augšējā + apakšējā karsēšana. / Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgu virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. |
|  Picās Uzstādījumi | Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu. |

| Cepeškrāsns funkcija | Pielietojums |
|---|---|
|  Augšējā + apakšējā karsēšana | Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā. |
|  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 | Pielietojums |
|--|---|
|  Ventil. kars. ar mitrumu | <p>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 silums. 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.</p> |
|  Ātrā grilēšana | <p>Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.</p> |
|  Infratermiskā Grilēšana | <p>Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.</p> |
|  Pirolīze | <p>Lai aktivizētu cepeškrāsns pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsni palikušos netīrumus.</p> |

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

3. Lai izslēgtu cepeškrāsni, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

Šī funkcija paaugstina mitruma līmeni cepšanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.



Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.

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

**UZMANĪBU!**

Neuzpildiet tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

- Iestatiet funkciju:
- Piespiediet: Papildu tvaiks
- Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS. Iedegsies indikators.
- Pagrieziet vadības pārlēgu, lai mainītu temperatūru.
- Uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes, lai rastos mitrums.
- Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu izslēgtā pozīcijā, piespiediet Papildu tvaiks , lai izslēgtu cepeškrāsns. Indikators izslēdzas.
- Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

**BRĪDINĀJUMS!**

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

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

6.5 Ātrā Uzsilšana

Ātrā sakarsēšana samazina sakarsēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsilšana.

- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai ātri uzsildītu.
 - Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.
- Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
- Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

6.6 Karsēšanas indikators

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

| Pulksteņa funkcija | Lietojums |
|--------------------|---|
| BEIGAS | Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmantojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija. |
| LAIKA AIZKAVE | Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS. |

| Pulksteņa funkcija | Lietojums |
|---|---|
|  LAIKA ATGĀDINĀJUMS | Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta. |

7.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana

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

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

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

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

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

7.3 Funkcijas DARBĪBAS LAIKS iestatīšana

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

Kad funkcijas Darb. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls.  un laika iestatījums

mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

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

7.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

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

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

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

7.5 LAIKA AIZKAVES funkcijas iestatīšana

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

Displejā mirgojot tiks parādīts .

4. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu stundas funkcijai DARB.ILGUMS, un apstipriniet ar . Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu BEIGU minūtes, un apstipriniet ar . Displejs rāda   un iestatīto temperatūru.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.

Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. → un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns izslēdzas.

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

7.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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

1. Vairākkārt spiediet  3s, kamēr displejā mirgo  un "00".

2. Pagrieziet temperatūras pārslēgu, lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes.

Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.

3. Iestatiet stundu.
4. LAIKA ATGĀDINĀJUMS automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm. Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.
5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls.

Displejā mirgo "00:00" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

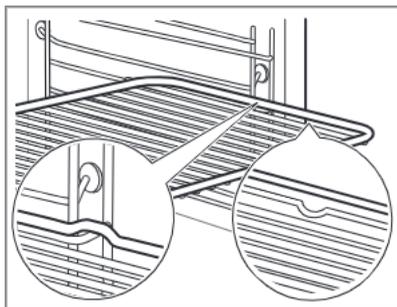


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Piederumu ievietošana

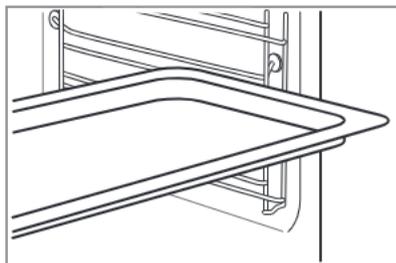
Restots plaukts:

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



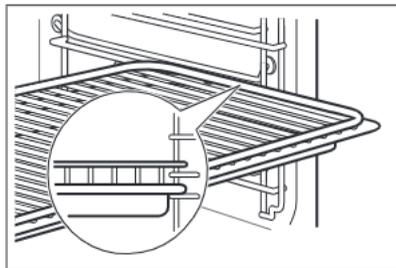
cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepamā panna kopā:

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



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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bērnu drošības funkcijas lietošana

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

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet nospiestu  un **°C** vienlaicīgi 2 sekundes.

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

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

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.2 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju bloķēšanu var ieslēgt tikai tad, kad cepeškrāsns darbojas.

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

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

Atskan skaņas signāls. Loc parādās displejā 5 sekundes.

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

Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, cepeškrāsns darbība apstājas.

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

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

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

9.3 Atlikušā siltuma indikators

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

9.4 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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

-  Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

9.5 Dzesēšanas ventilators

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

darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

9.6 Drošības termostats

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI

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

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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Kūku cepšana

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

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

Funkcija Augš./apakškaršēšana ar standarta temperatūru ir ideāli piemērota maizes cepšanai.

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

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

Gatavošanas laiki

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

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

10.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

Izmantojiet cepamo paplāti.

|  KŪKAS / CEPUMI / MAIZE | | |
|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Cepumi / Plāceņi / Kruasāni | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pīca | 230 | 10 - 20 |
| Maize/bulciņas | 200 | 20 - 25 |
| Maize | 180 | 35 - 40 |
| Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā | 160 - 180 | 30 - 60 |

Izmantojiet 200 ml ūdens.

|  SALDĒTI GATAVI ĒDIENI | | |
|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Pīca | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Kruasāni | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lazanja | 180 - 200 | 35 - 50 |

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

10.3 Cepšana

Kūkas

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Putotas receptes | 170 | 2 | 160 | 3 (2 un 4) | 45 - 60 | Kūku veidnē |

|  PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA | |
|--|--|
|  |  (min.) |
| Maize/bulciņas | 10 - 20 |
| Maize | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Gaļa | 15 - 25 |
| Makaroni | 15 - 25 |
| Pīca | 15 - 25 |
| Rīsi | 15 - 25 |
| Dārzeni | 15 - 25 |

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.

|  CEPŠANA | | |
|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Liellopu ceptis | 200 | 50 - 60 |
| Vista | 210 | 60 - 80 |
| Cūkas ceptis | 180 | 65 - 80 |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|----------------------|------------------|-----------------------|------------------------|--------------|---|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Smilšu mīkla | 170 | 2 | 160 | 3 (2 un 4) | 20 - 30 | Kūku veidnē |
| Paniņu siera kūka | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | 26 cm kūku veidnē |
| Ābolkūka (Apple pie) ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (kreisais un labais) | 80 - 100 | Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta |
| Strūdele | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Uz cepamās paplātes |
| Ievārījuma kūka | 170 | 2 | 165 | 2 (kreisais un labais) | 30 - 40 | 26 cm kūku veidnē |
| Biskvītkūka | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | 26 cm kūku veidnē |
| Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | 20 cm kūku veidnē |
| Plūmju kūka ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Maizes traukā |
| Nelielas kūkas - vienā līmenī ¹⁾ | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Uz cepamās paplātes |
| Nelielas kūkas - divos līmeņos ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 2 un 4 | 25 - 35 | Uz cepamās paplātes |
| Nelielas kūkas - trīs līmeņos ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 1, 3 un 5 | 30 - 45 | Uz cepamās paplātes |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|--|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|---------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Uz cepamās paplātes |
| Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos | - | - | 140 - 150 | 2 un 4 | 35 - 40 | Uz cepamās paplātes |
| Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos | - | - | 140 - 150 | 1, 3 un 5 | 35 - 45 | Uz cepamās paplātes |
| Bezē – vienā līmenī | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Uz cepamās paplātes |
| Bezē – divos līmeņos ¹⁾ | - | - | 120 | 2 un 4 | 80 - 100 | Uz cepamās paplātes |
| Smalkmaizītes ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Uz cepamās paplātes |
| Eklēri – vienā līmenī | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Uz cepamās paplātes |
| Eklēri – divos līmeņos | - | - | 170 | 2 un 4 | 35 - 45 | Uz cepamās paplātes |
| Groziņi | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm kūku veidnē |
| Bagātīgs augļu pīrāgs | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 cm kūku veidnē |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | Karsēšana | Laiks (min.) | Komentāri |
|---------------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------------|--------------|-------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | | | |
| Biskvītūka ar pildījumu ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 2 (kreisais un labais) | 30 - 50 | 20 cm kūku veidnē |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Maize un pica

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | Karsēšana | Laiks (min.) | Komentāri |
|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------|--------------|-------------------------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | | | |
| Baltmaize ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala |
| Rudzu maize | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Maizes traukā |
| Tīti miltu produkti ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 un 4) | 25 - 40 | 6 - 8 maizītes uz cepamās paplātes |
| Pica ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Cepamā paplātē vai cepamā pannā |
| Plāceņi ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Uz cepamās paplātes |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Vaļēji pīrāgi

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | Karsēšana | Laiks (min.) | Komentāri |
|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|-----------|--------------|-----------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | | | |
| Vaļējais pīrāgs ar makaroniem | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Veidnē |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|----------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|-----------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Vajējais dārzeņu pīrāgs | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Veidnē |
| Sāļie pīrāgi ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Veidnē |
| Lazanja ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Veidnē |
| Cannelloni ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Veidnē |

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|---|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|--------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Liellopa gaļa | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Uz restota plaukta |
| Cūkgaļa | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Uz restota plaukta |
| Teļa gaļa | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Uz restota plaukta |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls) | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Uz restota plaukta |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts) | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Uz restota plaukta |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts) | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Uz restota plaukta |

| Ēdiens | Augš./Apakškarsēšana | | Ventilatora Karsēšana | | Laiks (min.) | Komentāri |
|----------------|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------|------------------|
| | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | | |
| Cūkas plecs | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Ar ādu |
| Cūkas stilbiņš | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 gab. |
| Jēra gaļa | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Kājiņa |
| Vista | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Vesela |
| Tītars | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Vesela |
| Pīle | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Vesela |
| Zoss | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Vesela |
| Trusis | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Sadalīts gabalos |
| Zaķis | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Sadalīts gabalos |
| Fazāns | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Vesels |

Zivs

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

10.4 Grilēšana

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

| Ēdiens | Daudzums | | Laiks (min.) | |
|----------------|----------|---------------|--------------|-----------|
| | Gabali | Daudzums (kg) | Viena puse | Otra puse |
| Filejas steiki | 4 | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |

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

10.5 Infratermiskā Grilēšana

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Lielopa Gaļa

Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsi.

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

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|---|------------------|--------------|
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts | 170 - 180 | 8 - 10 |

Cūkgaļa

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

Teļa Gaļa

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

Jēra Gaļa

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

Putnu Gaļa

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|-----------------------------------|------------------|--------------|
| Putna gaļas porcijas, 0,2-0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Cālis, Pou-larde, 1-1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |

| Ēdiens | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) |
|----------------------|------------------|--------------|
| Pīle, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Zoss, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Titars, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Titars, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

Zivs (tvaicēta)

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

10.6 Atkausēšana

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

10.7 Žāvēšana - Ventilatora Karsēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

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

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

Augļi

Iestādiet temperatūru uz 60-70°C.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

10.8 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Picas panna | Cepamtrauks | Keramikas cepamtrauks | Augļu pīrāga veidne |
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |

10.9 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

| Pārtika | Papildierīces | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|----------------------------|--------------------------------|------------------|------------------|--------------|
| Saldās bulciņas, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |

| Pārtika | Papildierīces | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|----------------------------------|---|------------------|------------------|--------------|
| Maizīte, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pīca, saldēta, 0,35 kg | Restots plaukts | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šok. kekss ar riekstiem | cepamā paplāte vai dziļā panna | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflē, 6 gabali | keramikas rameķini uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvītūkas pārāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskvītūka ar pildījumu | sacepuma forma uz restotā plaukta | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Apvārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Zivs, vesela, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Apvārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mandelcepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pikantā mīkla, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 20 - 30 |

| Pārtika | Papildierīces | Temperatūra (°C) | Plaukta pozīcija | Laiks (min.) |
|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|--------------|
| Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Veģetārā omlete | picas paplāte uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 4 | 25 - 30 |

10.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

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

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

| Ēdiens | Funkcija | Piederumi | Plaukta pozīcija | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Komentāri |
|---|-----------|--|------------------|------------------|--------------|---|
| Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg | Grilēšana | Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā | 4 | maks. | 20 - 30 | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrānsi 3 minūtes. |

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

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

Piekaltnošus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli.

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums.

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

11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

11.3 Cepeškrāsns iekšpusē padziļinājuma tīrīšana

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



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

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

11.4 Plauktu balstu

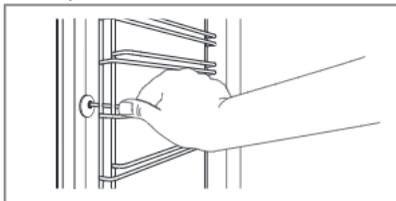
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.



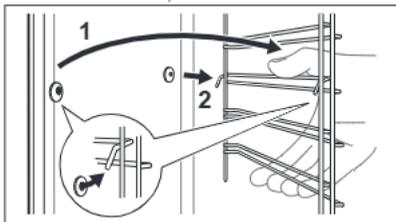
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

11.5 Pīrolīze



UZMANĪBU!

Nevar sākt pīrolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.



UZMANĪBU!

Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.



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



BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ievērojami sakarst. Var gūt apdegumus.



UZMANĪBU!

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

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

| Papildiespēja | Apraksts |
|---------------|--|
| P1 | Vieglā tīrīšana. Ilgums: 1 st. 30 min.. |
| P2 | Normālā tīrīšana. Ilgums: 2 st. 30 min.. |

Pīrolīze sākas pēc 2 sekundēm. Jūs varat izmantot funkciju BEIGAS, lai atliktu tīrīšanas procesa startu. Pīrolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

5. Kad cepeškrāsns ir iestatītajā temperatūrā, durvis aizslēdzas. Displejā ir redzams  un siltuma

indikatora joslās, kamēr durvis atslēdzas.

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

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

11.6 Tīrīšanas atgādinājums

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

Tīrīšanas atgādinājums nodziest:

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

11.7 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

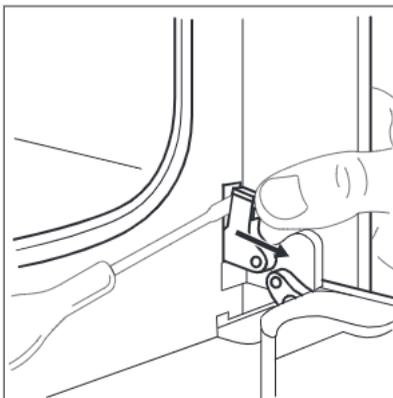
-  Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.



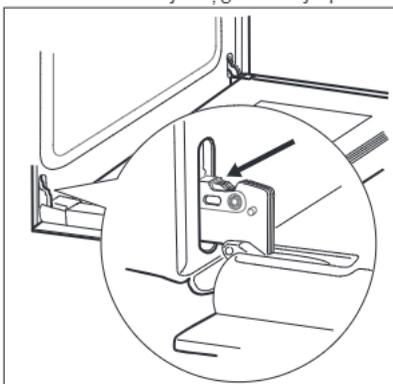
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

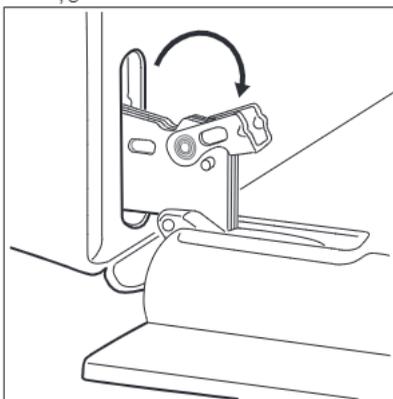
1. Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.
2. Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



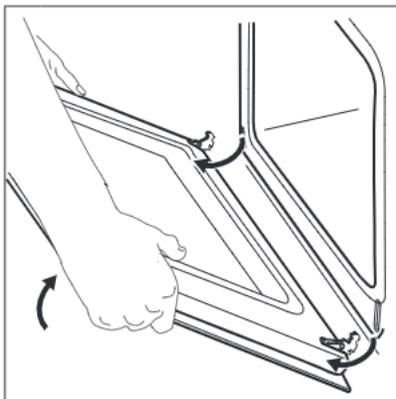
3. Atrodiet durvju eņģi kreisajā pusē.



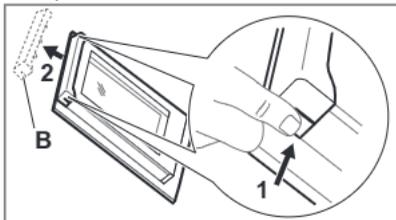
4. Paceliet un atlieciet sviru uz kreisās eņģes.



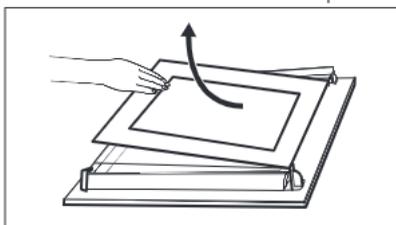
5. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



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



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



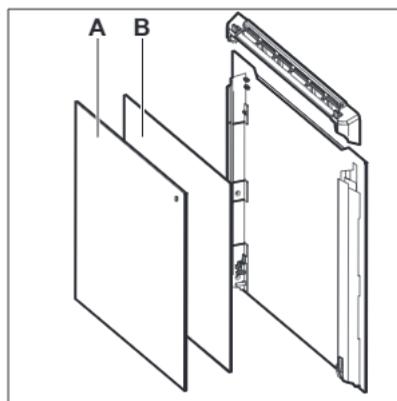
- Noīriiet stikla paneļus ar tīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

Pēc tīrīšanas uzstādiet atpakaļ stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

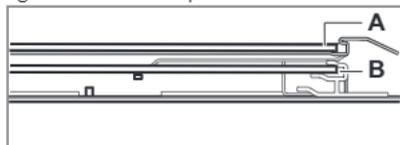
Pārbaudiet, vai stikla paneli (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/

iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.



Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



11.8 Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

- Izslēdziet cepeškrāsni. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
- Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
- Iekļājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

- Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais iemesls | Risinājums |
|---|--|---|
| Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot. | Cepeškrāsns nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu). |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Cepeškrāsns ir deaktivizēta. | Ieslēdziet cepeškrāsns. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Nav iestatīts pulkstenis. | Iestatiet pulksteni. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi. | Pārliedzinieties, vai iestatījumi ir pareizi. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Automātiskā izslēgšanās aktīva. | Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās". |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. | Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana". |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Durvis nav pareizi aizvērtas. | Cieši aizveriet durvis. |
| Cepeškrāsns nesakarst. | Izdedzis drošinātājs. | Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. |
| Lampa nedarbojas. | Lampa ir bojāta. | Nomainiet lampu. |
| Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē. | Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi. | Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm. |
| Displejs rāda "C3". | Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana. | Cieši aizveriet durvis. |

| Problēma | Iespējamais iemesls | Risinājums |
|---|---|---|
| Displejs rāda "F102". | <ul style="list-style-type: none"> Nav pilnībā aizvērtas durvis. Bojāta durvju bloķēšana. | <ul style="list-style-type: none"> 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 šajā tabulā. | Notikusi kļūme elektrosistēmā. | <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS. | Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora karsēšana PLUS ar papildu tvaika taustiņu. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS". |
| Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora karsēšana PLUS. | Jūs neiepildījāt ūdeni telpnes tvertnē. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS". |
| Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators. | Neizvēlējāties karsēšanas funkciju, kas atbalsta papildu tvaika funkciju. | Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS". |
| Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju, bet neiedegas Papildu tvaika indikators. | Papildu tvaika funkcija nedarbojas. | Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora karsēšana PLUS". |
| Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4". | Papildu tvaika taustiņš ir nospiests. | Vēlreiz nospiediet papildu tvaika taustiņu. |

| Problēma | Iespējamais iemesls | Risinājums |
|--|---------------------------------------|---|
| Ūdens tīltnes tvertnē nevārās. | Temperatūra ir pārāk zema. | Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| No tīltnes tvertnes tek ūdens. | Tīltnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens. | Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tīltnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru. |
| Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo". | Ieslēgts demo režīms. | <ol style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni. Vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus  3s  °C. Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. Ievadiet kodu 2468, pagriežot temperatūras regulatoru pa labi vai pa kreisi, lai izmainītu vērtību, un nospiediet , lai apstiprinātu. Nākamais cipars sāk mirgot. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ciparu un kods ir pareizs. |
| Displejs rāda "12.00". | Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. | Atiestatiet pulksteni. |

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

iesakām pierakstīt datus šeit:

ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

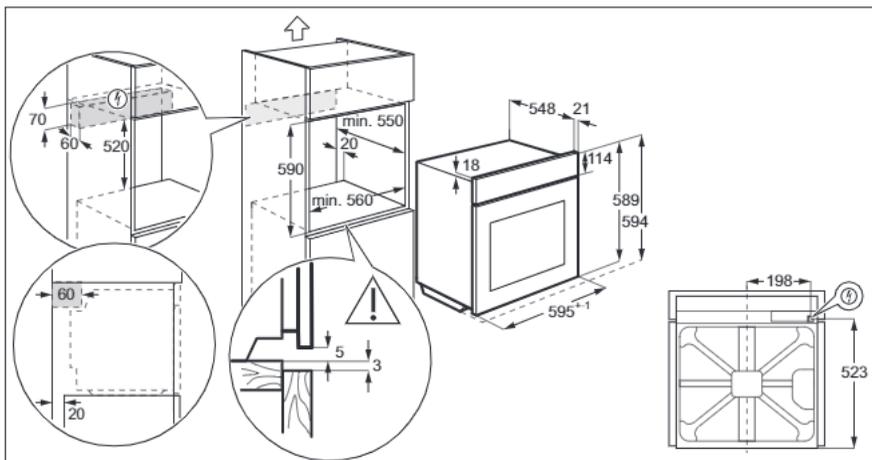
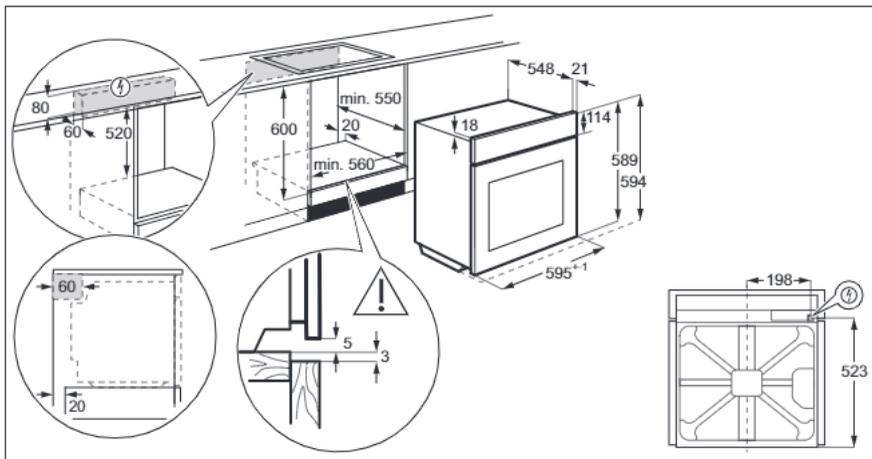
Iesakām pierakstīt datus šeit:

Izstrādājuma numurs (PNC)

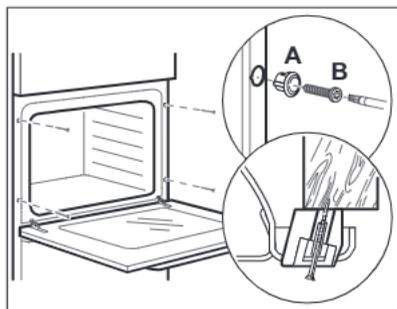
Sērijas numurs (S.N.)

13. UZSTĀDĪŠANA**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Iebūvēšana

13.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



13.3 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

13.4 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainībai:

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

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

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

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

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014

| | |
|---|---|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOD6P60X 949499618 KODDP60W 949499619 EOD6P60W 949499620 KODDP60X 949499621 EOD6P60X0 949499623 |
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms | 0.93 kWh/ciklā |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0.69 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |
| Siltuma avots | Elektrība |
| Tilpums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |

| | | |
|------|-----------|---------|
| Masa | EOD6P60W | 31.4 kg |
| | EOD6P60X | 31.3 kg |
| | EOD6P60X0 | 31.3 kg |
| | KODDP60W | 31.4 kg |
| | KODDP60X | 31.5 kg |

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

14.2 Enerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai cepeškrāsnis 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.

Ja iespējams, neveiciet cepeškrāsnis iepriekšēju uzsildīšanu pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsnis funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju

Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzskarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

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

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu lampu

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

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

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

www.electrolux.com/shop



867355730-A-162019

