

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjauņīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet 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

Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.




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

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	294	2.7 Serviss.....	300
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	294	2.8 Utilizācija.....	300
1.2 Vispārīgā drošība.....	295	3. UZSTĀDĪŠANA.....	300
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	296	3.1 Iebūve.....	300
2.1 Uzstādīšana.....	296	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	301
2.2 Elektrofikla savienojums.....	297	4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	302
2.3 Lietošana.....	298	4.1 Vispārējs pārskats.....	302
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	299	4.2 Papildpiederumi.....	302
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	299		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	300		

5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	303
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	303
5.2 Vadības panelis.....	303
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.	304
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	304
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	304
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	305
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	305
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	306
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	307
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	308
7.5 Gatavošanas palīgs.....	308
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	314
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	314
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	314
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	316
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	316
9.2 Termozonde.....	317
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	318
10.1 Bloķēšana.....	318
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	318
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	319
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	319
11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	319
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	321
11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	321
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	323
12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	323
12.2 Kā tīrīt? Tīrnes reljefs.....	324
12.3 Izņemšana. Plauktu balsti.....	324
12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	325
12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	326
12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	326
12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	328
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	329
13.1 Kā rīkoties, ja.....	329
13.2 Servisa dati.....	330
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	330
14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	330
14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	331
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	332
15.1 Izvēlne.....	332
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	333

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas

uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

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.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (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	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilas un brūnas krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv 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 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, 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 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas 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 tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas 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 pašattīrīšanas programma.

UZSTĀDĪŠANA

- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīršanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšņu, piederumu utt., nepiededgošās 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 bērniem un personām ar slimībām.

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.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv 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. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

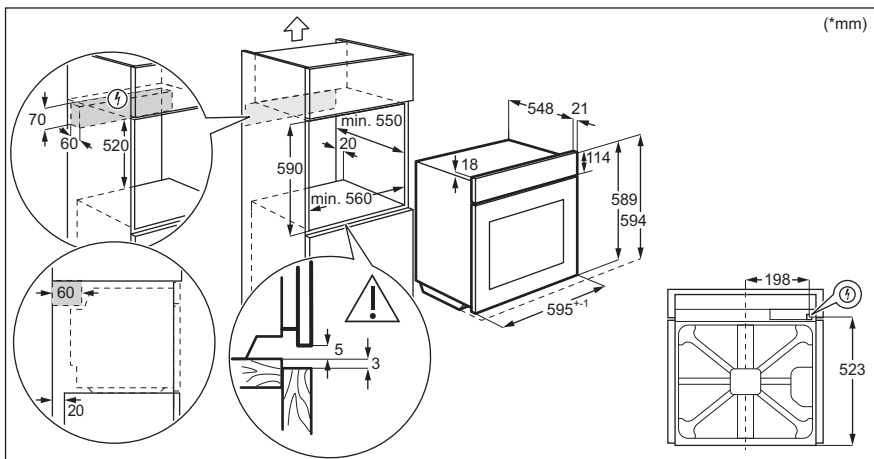
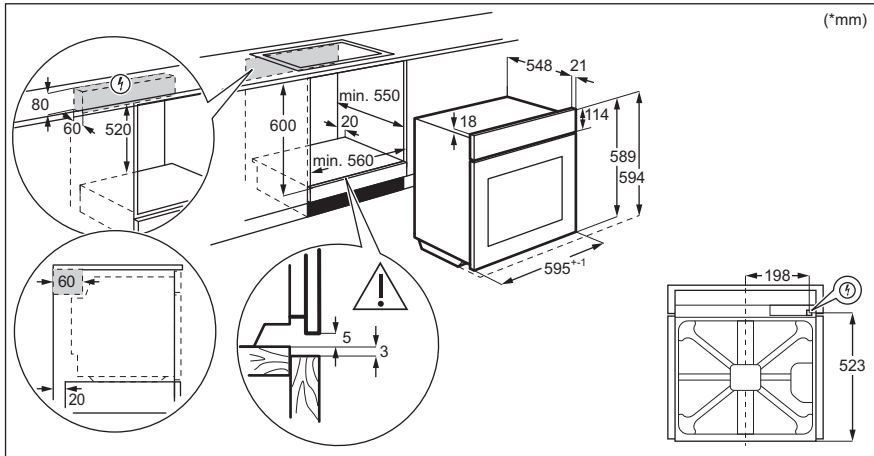


YouTube

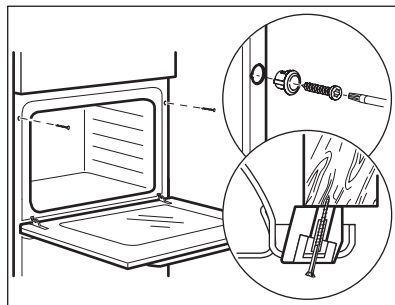
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



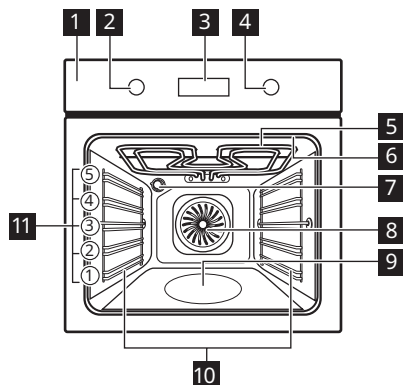


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Termozondes kontaktligzda
- 7** Lampa
- 8** Ventilators
- 9** Tīlpnes reljefs
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi







- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) aprūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

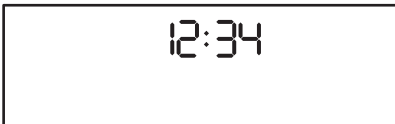

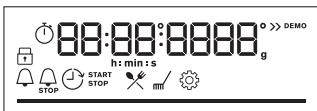
5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori

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










5.2 Vadības panelis


Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Tai-mers	Ātrā uz-silšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu		
Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.						
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.						



	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsīšana
Taimera in- dikatori:				





Progresā josla — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.	
--	---

Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	


6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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

6.1 Sākotnējā tīrīšana


Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK .


6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

3. solis

Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

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





7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!




Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis
 	 
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK .

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis



IZMANTOŠANA IKDIENĀ









Gatavošana ar tvaiku			
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni.
Uzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p>i Tīltnes cepeškrāsns tīltnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:		
1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīltnes reljefa.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 SteamBake	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.





IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energiefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.





7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.





Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none">Termozonde	<ul style="list-style-type: none">PusjēlsVidējsLabi izcepts

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdianu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiana veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdianu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.







7.5 Gatavošanas palīgs





















Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. levietojiet Termozonde ēdiana biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiana gatavošanas uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.























	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Liellopu gaļa 🍖				
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			~ 50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	 3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min



















IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa 🍖				
P12	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
Cūkgaļa 🍖				
P13	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, svaiga	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 🍖				




	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  1  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Zivis 				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	 3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; cepamā paplāte	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1–1,5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	45 min







8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS








8.1 Pulksteņa funkcijas










Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet:  .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

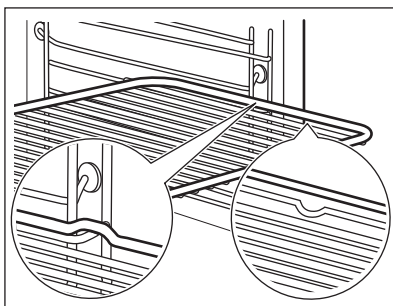
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

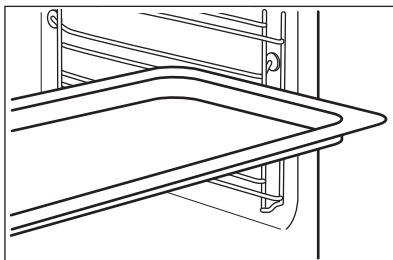
Restots plaukts:

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



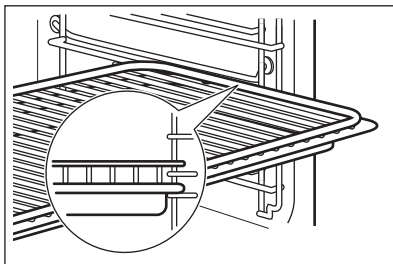
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.





Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

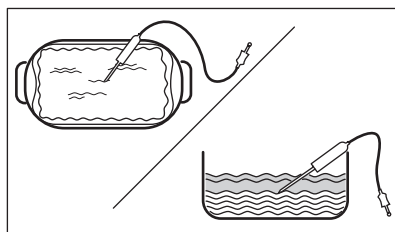
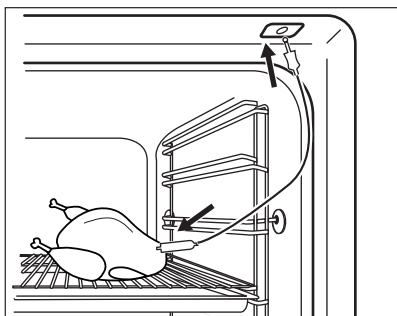
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
 Cepeškrāsns temperatūra.	 ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.



Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.









PAPILDFUNKCIJAS

4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	Nospiediet OK , lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
7. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</div>



10. PAPILDFUNKCIJAS



10.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.		
Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
 	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai izslēgtu funkciju.
Mirgo  3 x  , kad ir ieslēgta bloķēšana.		

10.2 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (st.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.






10.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.






11. PADOMI UN IETEIKUMI






11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Sufļē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

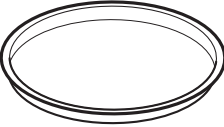
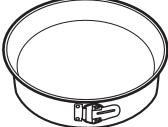


PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 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
Vārīta 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
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








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

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








11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškaršēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-

PADOMI UN IETEIKUMI

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepekrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepekrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepekrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Karstmaize, 4–6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2–3 minūtes no vienas puses, 2–3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlēta laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.


12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA





BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 <p>Tīrīšanas līdzekļi</p>	Tīriet cepeškrāsni priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

 <p>Lietošana ikdienā</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p> <p>Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.</p>
 <p>Papildpiederumi</p>	<p>Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> <p>Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

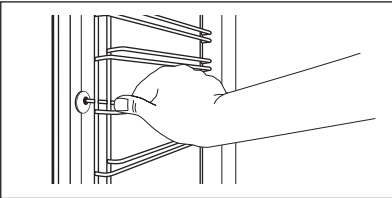
12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

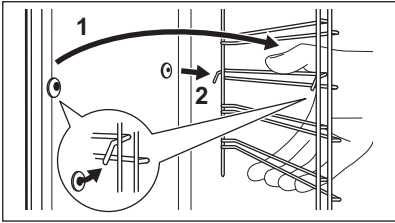
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
<p>Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.</p>	<p>Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns tilpni ar silta ūdeni un mīkstu drānu.</p>
<p>Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.</p>		

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

<p>1. solis</p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	

3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.	

12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
---	--	---

Pirolītiskā tīrīšana

1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $m/$.	
Iespēja		Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana		1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana		1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana		2 h 30 min
2. solis.	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.	
3. solis.	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.	


KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Pirolītiskā tīrīšana

4. solis.

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

i Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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.

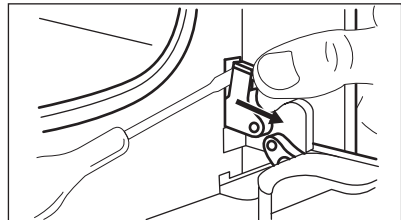


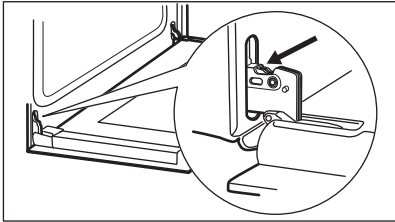
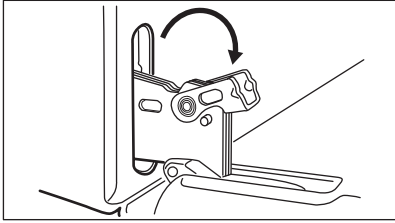
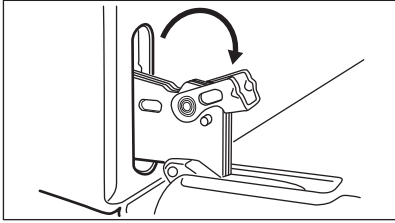
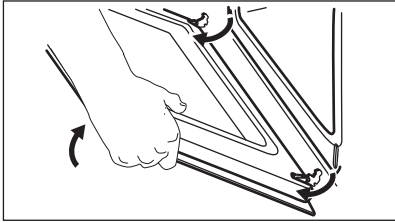
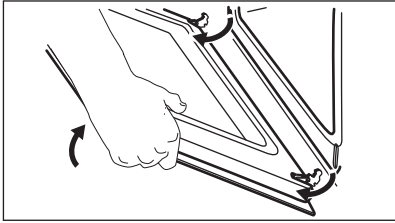
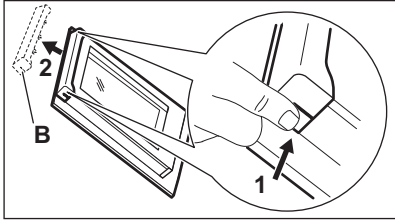
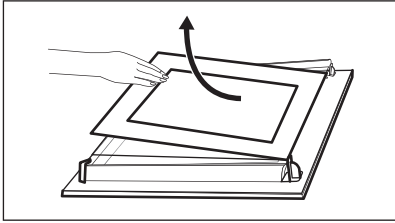
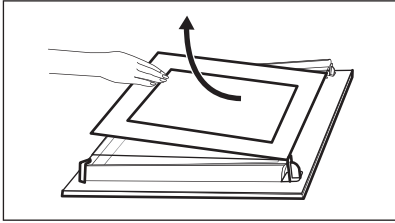
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. solis Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.

2. solis Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atlietu līdz galam labās puses eņģes sviru.

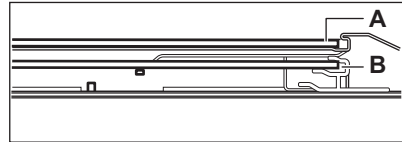
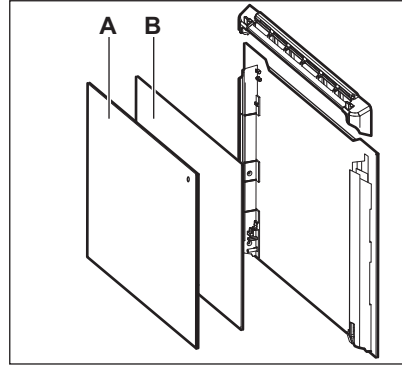


<p>3. solis</p>	<p>Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Novietojiet durvis uz mikstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.</p>	
<p>7. solis</p>	<p>Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>8. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p>9. solis</p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārļecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p>	
<p>10. solis</p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.</p>	
<p>11. solis</p>	<p>Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.</p>	

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (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.



12.7 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	levietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.

ENERGOEFEKTIVĀTE

Kļūdu kodi	
Err F102	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojka elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
-----------------------	------------

Modeļa identifikācija	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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



Ventilatora kars. ar mitrumu




Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.



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

15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

15.1 Izvēlne



	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
---	---

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 O1 – O12	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsilšana	ieslēgt/Izslēgt
O9	Tīrīšanas atgādinājums	ieslēgt/Izslēgt	O10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
O11	Programmatūras versija	Pārbaude	O12	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

16. 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.