



Thinking of you
Electrolux



EOB5351AOX

LV CEPĒŠKRĀSNS

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS	6
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS	9
7. PIEDERUMU LIETOŠANA	9
8. PAPILDFUNKCIJAS	11
9. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI	12
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	24
11. KO DARĪT, JA	26
12. TEHNISKE DATI	27
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	27

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties šo Electrolux produktu. Jūsu izvēlētais produkts iemieso desmitiem gadu ilgu profesionālu pieredzi un inovācijas. Tas ir pārdomāts, stilīgs un veidots, domājot par Jums. Tāpēc katru reizi, kad Jūs to lietojat, varat būt droši, ka tas sniegs lieliskus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādišiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiēt cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot piederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Nelietot tvaika tīrītāju, lai tīrītu ierīci.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiēt raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Lietojiēt tikai šai ierīcei paredzēto temperatūras sensoru.

- 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 iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

- 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 kontaktspraudni.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

2.2 Izmantošana

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.

- Nelietojiet ierīci kā darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nelaižiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

2.3 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Ņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

2.4 Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.



BRĪDINĀJUMS

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.5 Ierīces utilizācija

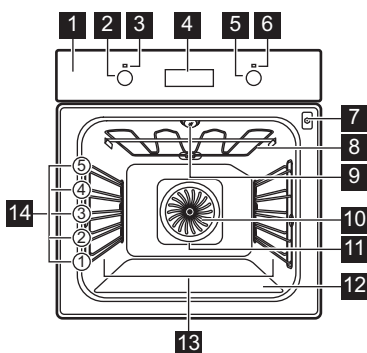


BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

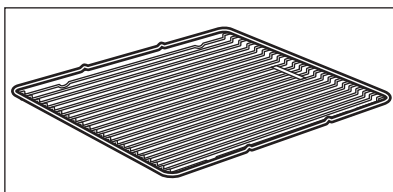
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



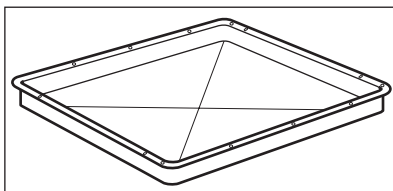
- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa / simbols
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras lampa / simbols / indikators
- 7 Cepeša iekšējās temperatūras sensora ligzda
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Aizmugurējais sildelements
- 12 Apakškarsēšana
- 13 Plauktu atbalsti, izņemami
- 14 Plauktu pozīcijas

3.1 Piederumi



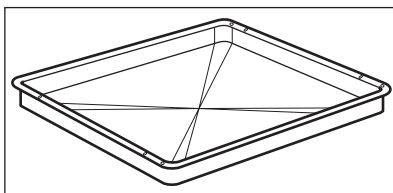
Restots plaukts

Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.



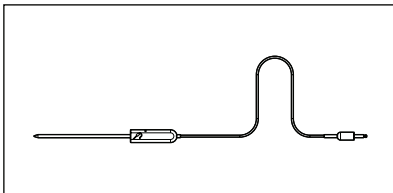
Cepamā paplāte

Kūkām un cepumiem.



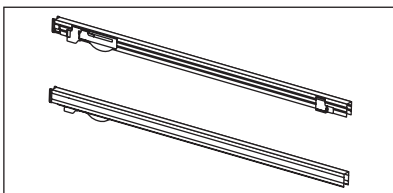
Grils- / cepešpanna

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.



Temperatūras sensors

Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.



Teleskopiskās vadotnes

Plauktiem un paplātēm.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

4.1 Pirmā tīrīšana

- Izņemiet no ierīces visas daļas.
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

4.2 Laika iestatīšana



Cepeškrāsns darbojas tikai tad, ja iestatīts laiks.

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam vai pēc strāvas padeves pārtraukuma, laika funkcijas indikators automātiski sāk mirgot. Sāciet ar 2. soli.

1. Lai mainītu laika iestatījumu, nospiediet vienlaikus "+" un "-", līdz sāk mirgot Laika funkcijas indikators.
2. Iestatiet laiku ar "+" vai "-".
3. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.



Kad taimera funkcija ir aktīva, pašreizējo laiku mainīt nevar.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirzās uz āru.

5.1 Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju vadības regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai izvēlētos nepieciešamo temperatūru.

3. Lai deaktivizētu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras vadības regulatorus izslēgtā stāvoklī.



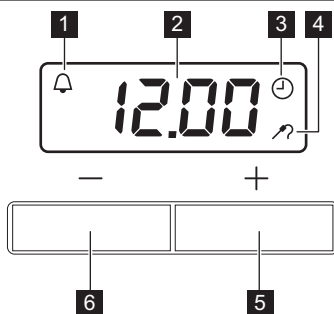
Regulatora simbols, indikators vai lampiņa (atkarībā no modeļa - skatiet izstrādājuma aprakstu):

- indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst;
- lampa iedegas, kad ierīce darbojas;
- simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.

5.2 Cepeškrāsns funkcijas

	Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Ventilatora karsēšana	Vienlaicīgai gatavošanai ne vairāk kā trijos cepeškrāsns līmeņos, izmantojot maksimālu temperatūru. Izmantojot šo funkciju, samaziniet cepeškrāsns standarta temperatūru, kuru izmantojat ar funkciju Augš. + apakškarsēšana, par 20 - 40 °C. Arī produktu kaltēšanai un žāvēšanai.
	Picas uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā cepeškrāsns līmenī. Izmantojot šo funkciju, samaziniet cepeškrāsns standarta temperatūru, kuru izmantojat ar funkciju Augš. + apakškarsēšana, par 20 - 40 °C.
	Augš. + apakškarsēšana	Gatavošanai un cepšanai vienā līmenī.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai saglabātu pārtiku.
	Atkausēšana	Lai atkausētu saldētu pārtiku.
	Grilēšana	Lai grilētu plānus pārtikas produktus grila vidū un grauздētu produktus.
	Ātrā grilēšana	Lai grilētu un grauздētu plakanus produktus lielos daudzumos.
	Infratermiskā grilēšana	Lielu gaļas vai putnu gaļas gabalu cepšanai vienā cepeškrāsns līmenī. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.

5.3 Elektronisks programmētājs



- 1 Laika atgādinājuma indikators
- 2 Laika displejs
- 3 Laika iestatīšanas režīma indikators
- 4 Temperatūras sensora indikators
- 5 Taustiņš +
- 6 Taustiņš -

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Laika atgādinājums



Šī funkcija neietekmē ierīces pareizu darbību.

Laika atgādinājuma iestatīšana:

1. Piespiediet "+" vai "-".

2. Iestatiet laiku ar "+" vai "-" (maksimālais laiks ir 2 stundas un 30 minūtes).
3. Pēc 5 sekundēm taimeris sāk laika atskaiti.
4. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls. Piespiediet taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

7.1 Temperatūras sensors

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- cepeškrāsns temperatūru. Skatiet cepšanas tabulu;
- iekšējo temperatūru. Skatiet temperatūras sensora tabulu.



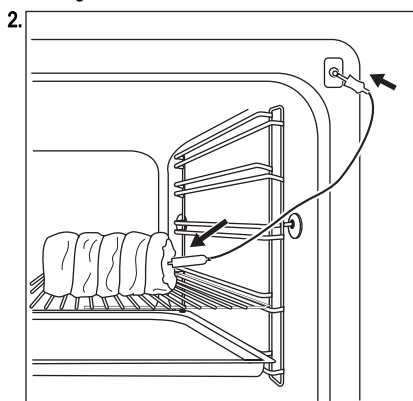
Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.



BRĪDINĀJUMS

Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē. Temperatūras sensora indikators mirgo.



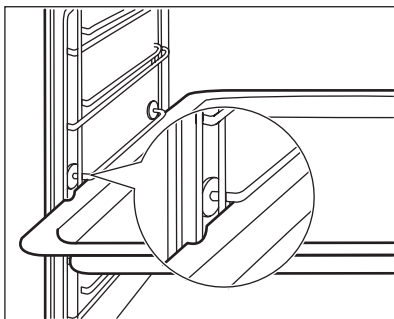
- ievietojiet temperatūras sensora smailo galu gaļas vidū.
3. Piespiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt no 30 °C līdz 99 °C. Skatiet vērtības tabulā.
 4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.
 5. Kad gaļas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes atskan skaņas

signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

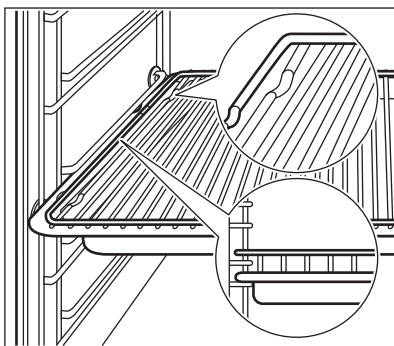
6. Izslēdziet ierīci.
7. Izņemiet temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.

Ja gaļa nav līdz galam izcepusies, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku produkta iekšējo temperatūru.

7.2 Cepeškrāsns piederumu ievietošana



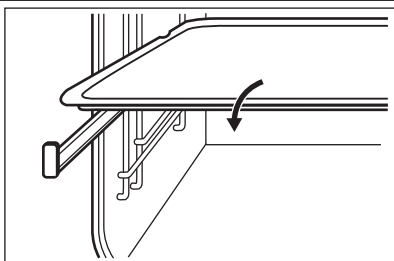
Cepamaj pannai un restotajam plauktam ir sānu malas. Šīs malas un vadotņu forma ir īpaša ierīce, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem paslīdēt.



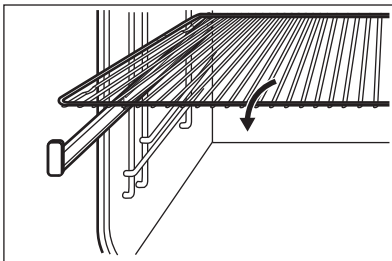
Uzstādot restoto plauktu un cepamo pannu kopā

Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Iestumiet cepamo pannu starp viena cepeškrāsns līmeņa vadotnēm.

7.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana



Uzlieciet cepešpannu vai dziļo cepešpannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

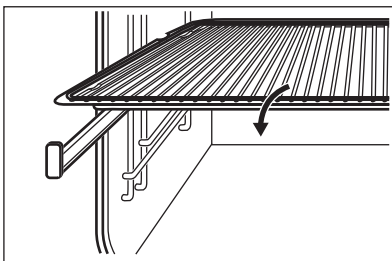


Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadohnēm tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



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

7.4 levietojot restoto plauktu un dziļo cepešpannu kopā



Uzlieciet restoto plauktu uz dziļās cepešpannas. Uzlieciet restoto plauktu un dziļo cepešpannu uz teleskopiskajām vadohnēm.

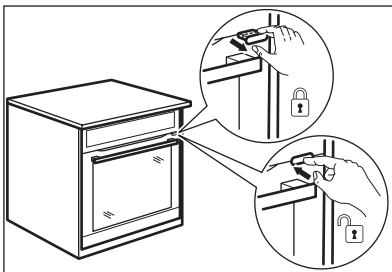
8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot

ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

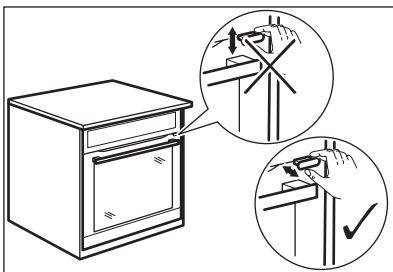
8.2 Mehāniska durvju bloķēšana



Nopērkot ierīci, durvju bloķēšana nav aktivizēta.

Lai aktivizētu durvju bloķēšanu: pavelciet durvju slēdzi uz priekšu, līdz tas nofiksējas.

Lai deaktivizētu durvju slēdzi: iespiediet durvju slēdzi atpakaļ panelī.



Aizverot ierīces durvis, nespiediet durvju slēdzi!
Kad ierīce ir izslēgta, mehāniskā durvju bloķēšana netiek izslēgta.

Ierīces durvju atvēršana:

1. Turiet piespiestu durvju slēdzi.
2. Atveriet durvis.

9. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

9.1 Durvju iekšpuse

Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:

- plauktu līmeņu numuriem;
- karsēšanas funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un tipiskām ēdīnu temperatūrām.



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

9.2 Cepšana

Vispārīgi norādījumi

- Jūsu jaunā cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku) un plauktu pozīciju tabulā uzrādītajām vērtībām.

- Cepot ēdianu ilgāk, jūs varat izslēgt cepeškrāsns apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un tad izmantot atlikušo siltumu.

Gatavojot sasaldētu pārtiku, cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

Kā izmantot cepšanas tabulas

- Ražotājs iesaka lietot zemāku temperatūras iestatījumu, cepot pirmo reizi.
- Ja nevarat atrast konkrētai receptei paredzētos iestatījumus, meklējiet recepti, kas ir gandrīz tāda pati.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.

9.3 Cepšana vienā līmenī

Cepšana formās

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Kēkss / brioši	Ventilatora karsēšana	1	150 - 160	50 - 70

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Ar citronu un Ma-deiras vīnu pie-sūcināts kūkss / augļu pīrāgs	Ventilatora kar-sēšana	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake Biskvīt kūka bez taukiem	Ventilatora kar-sēšana	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake Biskvīt kūka bez taukiem	Augš. + apakš-karsēšana	2	160	35 - 50
Pamatnes bis-kvīts – smilšu mīkla	Ventilatora kar-sēšana	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Pamatnes bis-kvīts — no bis-kvīt kūkas mīklas	Ventilatora kar-sēšana	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diago-nāli izvietotas)	Ventilatora kar-sēšana	2	160	60 - 90
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diago-nāli izvietotas)	Augš. + apakš-karsēšana	1	180	70 - 90
Siera torte	Augš. + apakš-karsēšana	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Pītā maize / kliņģeris	Augš. + apakš-karsēšana	3	170 - 190	30 - 40
Ziemassvētku marcipāna kūkss ar rozīnēm un riekstiem	Augš. + apakš-karsēšana	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Maize (rudzu maize):				
1. Cepšanas procesa pir-mā daļa.	Augš. + apakš-karsēšana	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Cepšanas procesa otrā daļa.			2. 160 - 180	2. 30 - 60

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Krēmkūkas / eklēri	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Ruletes	Augš. + apakš-karsēšana	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora karsēšana	3	150 - 160	20 - 40
Sviesta mandeļkūka / cukura kūkas	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora karsēšana	3	150	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi (no rauga / biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš. + apakš-karsēšana	3	170	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora karsēšana	3	160 - 170	40 - 80
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biežpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš. + apakš-karsēšana	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

²⁾ Lietojiet cepamo pannu

Cepumi

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora karsēšana	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Smilšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana	3	140	20 - 35
Short bread / Smilšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	Augš. + apakš-karsēšana	3	160 ¹⁾	20 - 30

Cepšanas veids	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora kar-sēšana	3	150 - 160	15 - 20
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora kar-sēšana	3	80 - 100	120 - 150
Mandelcepumi	Ventilatora kar-sēšana	3	100 - 120	30 - 50
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora kar-sēšana	3	150 - 160	20 - 40
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora kar-sēšana	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Maizīte	Ventilatora kar-sēšana	3	160 ¹⁾	10 - 25
Maizīte	Augš. + apakš-karsēšana	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	Ventilatora kar-sēšana	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	Augš. + apakš-karsēšana	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

9.4 Cepšana daudzos līmeņos

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Cepšanas veids	Ventilatora karsēšana		Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
	Plaukta pozīcija			
	2 līmeņi	3 līmeņi		
Krēmkūkas / eklēri	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Sausa drupaču kūka	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Cepšanas veids	Ventilatora karsēšana		Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
	Plaukta pozīcija			
	2 līmeņi	3 līmeņi		
Smilšu mīklas cepumi	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Smilšu mīklas / konditorejas izstrādājumi	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Cepumi ar olu baltumu, bezē	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandelcepumi	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Cepumi no rauga mīklas	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Kārtainās mīklas maizītes	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Maizīte	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Mazas kūciņas (20 kūciņas uz pannas)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsi

9.5 Cepšanas padomi

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

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

Sacepumi

Ēdiens	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Makaronu sacepums	Augš. + apakš-karsēšana	1	180 - 200	45 - 60
Lazanja	Augš. + apakš-karsēšana	1	180 - 200	25 - 40
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā grīlēšana vai ventilatora karsēšana	1	160 - 170	15 - 30
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Infratermiskā grīlēšana vai ventilatora karsēšana	1	160 - 170	15 - 30
Saldi sacepumi	Augš. + apakš-karsēšana	1	180 - 200	40 - 60
Zivju sacepumi	Augš. + apakš-karsēšana	1	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Infratermiskā grīlēšana vai ventilatora karsēšana	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

9.6 Gaļas cepšana

Cepšanai lietotie trauki

- Cepšanai izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus (skatiet ražotāja instrukcijas).
- Jūs varat cept lielus cepeša gabalus uzreiz cepamā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.

- Cepiet liesus gaļas gabalus cepešpannā, uzliekot tai vāku. Šādi gaļa būs sulīgāka.
- Cepešpannā bez vāka var gatavot visu veidu gaļu, kuru var apbrūnināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa.

9.7 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

Liellopu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Sautēts cepetis	1 - 1,5 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepts	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Cūkgaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Pleca / kakla / šķiņķa gabals	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	90 - 120
Karbonādes gabals / cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	750 g – 1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	750 g – 1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	150 - 170	90 - 120

Teļa gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Teļa cepetis	1 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava	1,5 - 2 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 150

Jēra gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Jēra kāja / jēra cepetis	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	150 - 170	100 - 120

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Jēra mugura	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	40 - 60

Medījums

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Zaķa mugura / stilbs	līdz 1 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	230 1)	30 - 40
Brieža mugura	1,5 - 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5 - 2 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	180 - 200	60 - 90

1) Iepriekš sasildiet cepeškrāsni

Putnu gaļa

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrs	Infratermiskā grilēšana	1	200 - 220	30 - 50
Puse vistas	400 – 500 g katra	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 210	35 - 50
Vista, broilēris	1 - 1,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2 kg	Infratermiskā grilēšana	1	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5 kg	Infratermiskā grilēšana	1	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6 kg	Infratermiskā grilēšana	1	140 - 160	150 - 240

Zivs (tvaicēta)

Gaļas veids	Daudzums	Cepeškrāsns funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Zivs, vesela	1 - 1,5 kg	Augš. + apakškarsēšana	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Grilēšana

Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.

Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.

Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus. Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsi 5 minūtes.



UZMANĪBU

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

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

Ātrā grilēšana

Grilējamā pārtika	Plaukta pozīcija	Laiks (minūtes)	
		Viena puse	Otra puse
Burgers / Burgeri	4	8 - 10	6 - 8
Cūkgaļas fileja	4	10 - 12	6 - 10
Sardeles	4	10 - 12	6 - 8
Filejas / teļa gaļas steiki	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Grauzdiņš ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Grauzdiņš ar garnējumu	4	6 - 8	-

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsi

9.9 Picas uzstādījumi

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Pica (ar plānu garozu)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	2	180 - 200	20 - 30
Groziņi	1	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	1	160 - 180	45 - 60

Cepšanas veids	Plaukta pozīcija	Temperatūra °C	Laiks (minūtes)
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Šveices ābolu pīrāgs	1	170 - 190	45 - 55
Pārklāta ābolu kūka	1	150 - 170	50 - 60
Dārzeņu pīrāgs	1	160 - 180	50 - 60
Neraudzēta maize	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Atvērtais kārtainās miklas pīrāgs	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (tarte flambee) (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pīrādziņi	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Iepriekš sasildiet cepeškrāsnī

²⁾ Lietojiet cepamo pannu.

9.10 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārklājiet to ar blodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo cepeškrāsns plaukta pozīciju no apakšas.

Ēdiens	Atkausēšanas laiks (minūtēs)	Papildu atkausēšanas laiks (minūtēs)	Komentāri
Vista, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšstases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa, 500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Putukrējuma kūka, 1400 g	60	60	-

9.11 Konservēšana

Ievērojiet:

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.
- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

- Kad šķidrums sāk viegli burbuļot burciņās (pēc aptuveni 35 - 60 minūtēm 1 litra burciņās), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatiet tabulu).

Miksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

¹⁾ Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

9.12 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

Izmantojiet cepamo papīru, lai pārklātu cepeškrāsns plauktus.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet ierīci, kad pagājusi puse atvēlētā laika. Atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam pabeidziet žāvēšanas procesu.

Dārzeni

Žāvējamie produkti	Plaukta pozīcija		Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
	1 līmenis	2 līmeņi		
Pupas	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pipari	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Dārzeni skābēšanai	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Sēnes	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Augļi

Žāvējamie produkti	Plaukta pozīcija		Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
	1 līmenis	2 līmeņi		
Plūmes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Aprikozes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Ābolu šķēles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Bumbieri	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9.13 Temperatūras sensora tabula

Liellopu gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Ribiņas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Ribiņas / filejas steiks: vidēji izcepts	60 - 65
Ribiņas / filejas steiks: labi izcepts	70 - 75

Cūkgaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Cūkas pleca / šķiņķa / kakla gabals	80 - 82
Cūkgaļas (muguras) karbonāde / žāvēta cūkas fileja	75 - 80
Gaļas rulete	75 - 80

Teļa gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90

Aitas / jēra gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Aitas stilbiņš	80 - 85
Auna muguras gabals	80 - 85
Jēra cepetis / jēra kāja	70 - 75

Medījums

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Zaķa mugura	70 - 75
Zaķa stilbiņš	70 - 75
Vesels zaķis	70 - 75
Brieža mugura	70 - 75

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Brieža stilbiņš	70 - 75

Zivs

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra °C
Lasis	65 - 70
Foreles	65 - 70

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS**

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

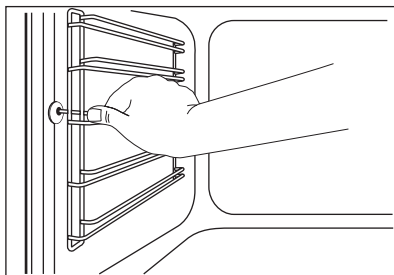
Piezīmes par tīrīšanu:

- tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli;
- tīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tad varēs vieglāk noņemt netīrumus un tie nepiedegs;

- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

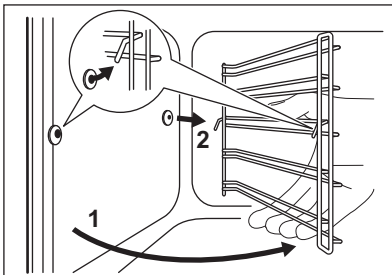
10.1 Plauktu balsti

Plauktu balstu izņemšana



Plauktu balstus var izņemt, lai notīrītu iekšējās sānu sienas.

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



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

Plauktu balstu uzstādīšana

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



Darbojas ar teleskopiskām vadotnēm: teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.

10.2 Lampa



BRĪDINĀJUMS

Var gūt elektrošoku.
Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.

Pirms nomaināt lampu:

- izslēdziet ierīci;
- izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.



UZMANĪBU

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.
Vienmēr lietojiet tāda paša tipa lampu.

Lampas nomaiņa pie tilpnes griestiem:

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

10.3 Cepeškrāsns griesti

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, augšējo sildelementu var nolaist uz leju.

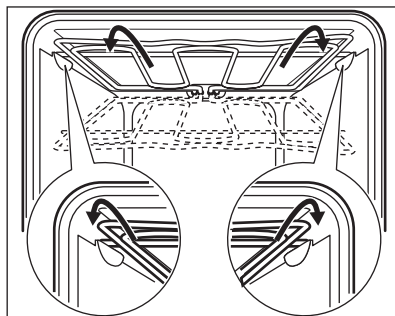


BRĪDINĀJUMS

Pirms sildelementa nolaišanas izslēdziet ierīci. Pārļiecinieties, ka ierīce atdzisusi. Var gūt apdegumus.

Sildelementa nolaišana

1. Izņemiet plauktu balstus.



2. Satveriet sildelementu priekšpusē ar abām rokām.
3. Velciet uz priekšu, pārvarot atsperes spiedienu, un gar balstiem cepeškrāsns iekšējās sienas abās pusēs.
4. Sildelements nolaižas uz leju.
Jūs varat notīrīt cepeškrāsns griestus.

Sildelementa uzstādīšana

1. Uzstādiet sildelementu, veicot darbības pretējā secībā.



Uzstādiet sildelementu pareizi, balstot uz balstiem abās ierīces iekšējās sienas pusēs.

2. Uzstādiet plauktu balstus.

10.4 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

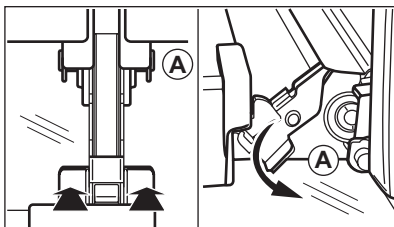
Durvju un stikla paneļu noņemšana

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

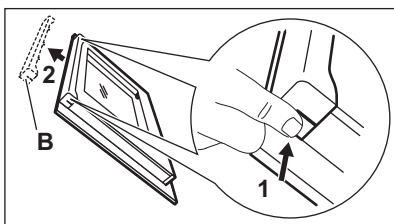


BRĪDINĀJUMS

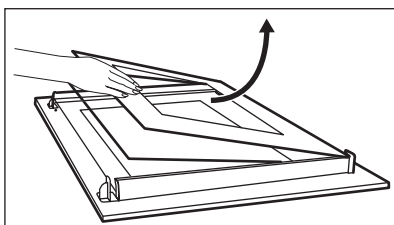
Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).
3. Veriet ciet durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.



5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīksts drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.
7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



8. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.
9. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Durvju un stikla paneļu uzstādīšana

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās dar-

bības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.

11. KO DARĪT, JA ...



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci.
Ierīce nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Ierīce nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārbaudiet iestatījumus.
Ierīce nesakarst.	Nostrādājis drošinātājs.	Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējums saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izslēdzas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Pulksteņa displejā parādās F11	Temperatūras sensorā ir īssavienojums vai temperatūras sensora kontaktspraudnis nav stingri nostiprināts ligzdā.	Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni līdz galam ligzdā, kas atrodas ierīces sānu sienā.

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

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

.....

Izstrādājuma numurs (PNC)

.....

Sērijas numurs (S.N.)

.....

12. TEHNISKIE DATI

Spriegums	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos 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



892948768-C-282012

