

EOG2102AOK
EOG2102AOX



LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



Electrolux

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	8
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	9
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	10
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	11
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	11
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	20
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	23
12. UZSTĀDĪŠANA.....	24
13. TEHNISKIE DATI.....	28
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	29

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimds, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.

- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: **LV**

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neizmantojiet ierīci bez iekšpuses apakšējā pārsega. Tā ir funkcionāla drošības sastāvdaļa.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

2.2 Apsvērumi par vides aizsardzību



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārliecinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Pievērsiet uzmanību atbilstošajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

2.4 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.5 Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.6 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 elektrotilkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

2.7 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

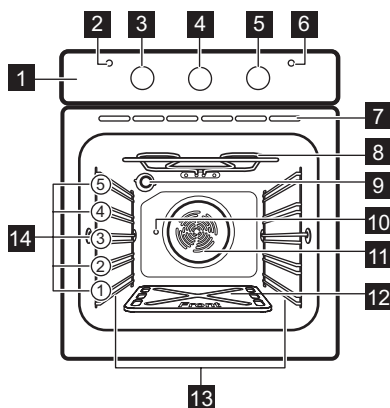
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Saplaciniet ārējās gāzes caurules.

2.8 Servisa izvēle

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Grila indikators
- 3 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 4 Laika atskaites taimera regulators
- 5 Gāzes regulators
- 6 Jaudas indikators
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Rotējošā iesma padziļinājums
- 11 Ventilators
- 12 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā plāte
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Cepšanas līmeņi

3.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepešpanna ar alumīnija pārklājumu**

Kūkām un cepumiem.

- **Rotējošais iesms**
Lielāku gaļas un putnu gaļas cepešu cepšanai.

4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

4.1 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā plāte

Iegādājoties ierīci, pie aksesuāriem sākotnēji atrodama cepeškrāsns iekšpuses apakšējā plāte. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes novietojiet apakšējo plāti uz degļu zonas, kā parādīts sadaļā "Izstrādājuma apraksts".

4.2 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plaukta vadotnes no ierīces.

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

4.3 Uzkarsēšana

Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkarsējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  un iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 15 minūtes.

Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Samērcējiet drāniņu silta ūdens un parasta šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumā un iztīriet cepeškrāsns iekšpusi.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Lietojums
	Izslēgta pozīcija. Ierīce ir izslēgta.
	Apgaismojums. Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Grils. Gaļas un kebabu, kā arī mazāku gaļas gabalu grilēšanai.
	Gatavošanas temperatūras iestatījumi. Lai noregulētu elektriskā grila temperatūru (no aptuveni 50 °C minimālās līdz aptuveni 200 °C maksimālajai).
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru / Atkausēšana. Ēdiena cepšanai un žāvēšanai. Lietojiet ventilatoru kopā ar gāzes cepeškrāsns degli. Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

5.2 Jaudas indikators

Jaudas indikators iedegas, pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru.

5.3 Gāzes regulators

Simbols	Funkcija
	Cepeškrāsns deglis ir izslēgts.
150 °C - 250 °C	Gatavošanas temperatūras iestatījumi.

5.4 Cepeškrāsns gāzes degļa aizdegšana



Cepeškrāsns drošības ierīce:

Gāzes cepeškrāsnij ir termoelements. Tas aptur gāzes plūsmu, ja liesma nodziest.

1. Nospiediet gāzes vadības regulatoru un pagrieziet to uz .
2. Turiet nospiestu gāzes vadības regulatoru 15 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Pretējā gadījumā gāzes plūsma tiks pārtraukta. Neatļaidiet regulatoru, līdz iedegas liesma.

- i** Neturiet cepeškrāsns funkcijas regulatoru nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 sekundēm cepeškrāsns deglis neaizdegas, atlaidiet cepeškrāsns funkciju rokturi, pagrieziet to izslēgtā pozīcijā, atveriet cepeškrāsns durvis un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

5.5 Pēc gāzes degļa aizdedzināšanas

1. Atlaidiet gāzes vadības pogu.
 2. Pagrieziet gāzes regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi.
- Kontrolējiet liesmu, izmantojot cepeškrāsns apakšā esošās atveres.

5.6 Ventilatora lietošana

- i** Gāzes deglis sasilda gaisu cepeškrāsns iekšpusē. Ventilators cirkulē karsto gaisu, lai uzturētu vienādu temperatūru.
1. Aizdedziet gāzes cepeškrāsns degli.
 2. Pēc aizdegšanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru uz .

5.7 Grilēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā

līdz  un iestatiet maksimālo temperatūru.

2. Izvēlieties režģim un cepamajai pannai piemērotu atrašanās vietu, lai varētu ievietot dažāda biezuma pārtiku.
- Novietojiet pārtiku pēc iespējas tuvāk sildelementam, lai paātrinātu gatavošanu un tālāk — lai gatavošanas procesu palēninātu.
- Lai nodrošinātu maksimālu gaisa cirkulāciju un izceltu ēdienu no taukvielām un sulas, lielākā daļa produktu jānovieto uz cepamās pannas režģa. Ja vēlaties, varat novietot uzreiz uz cepamās pannas tādu ēdienu kā zivis, aknas un nieres.
 - Lai samazinātu izšļakstīšanos, pirms grilēšanas kārtīgi nosusiniet produktus. Iesmērējiet liesu gaļu un zivis ar nelielu daudzumu eļļas vai kausēta sviesta, lai tie saglabātos mitri gatavošanas laikā.
 - Grilējot gaļu, jūs varat novietot zem režģa piedevas, tādas kā tomāti un sēnes.
 - Augšējo vadotņu pozīciju jāizmanto, grauздējot maizi.
 - Gatavošanas laikā pārtika pēc nepieciešamības jāapgriež.

5.8 Grila indikators

Grila indikators iedegsies tad, ja tiks izvēlēta grila gatavošanas funkcija. Tas nodziest, kad cepeškrāsns sasniedz vajadzīgo temperatūru. Pēc tam tas ieslēdzas un izslēdzas, norādot, ka tiek regulēta temperatūra.

6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Laika atgādinājums

Lietojiet to, lai iestatītu cepeškrāsns funkcijas laika atpakaļskaitīšanu.

- i** Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

Pagrieziet līdz galam taimera regulatoru, pēc tam pagrieziet to līdz nepieciešamajam laika periodam. Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls.

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Rotējošā iesma lietošana



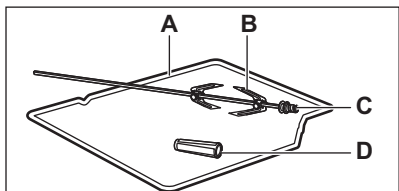
BRĪDINĀJUMS!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot rotējošo iesmu. Dakšiņas un iesms ir asi. Pastāv risks savainoties.



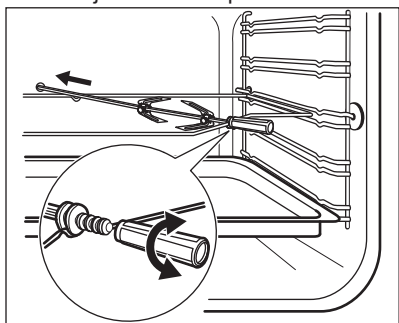
BRĪDINĀJUMS!

Rotējošā iesma noņemšanai izmantojiet cimdus. Grozāmais iesms un grils ir karsti. Iespējams gūt apdegumus.

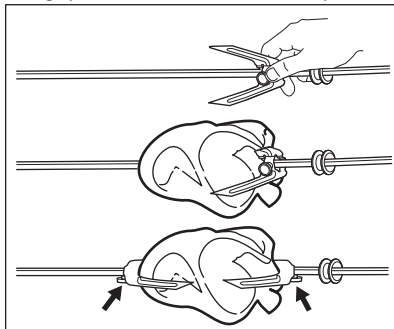


- A. Rotējošā iesma rāmis
- B. Dakšiņas
- C. Iesms
- D. Turis

1. Ievietojiet rotējošā iesma rokturi iesmā.
2. Novietojiet cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.
3. Novietojiet rotējošā iesma rāmi trešajā līmenī no apakšas.



4. Uztādiet uz iesma pirmo dakšiņu, pēc tam uz rotējošā iesma uzlieciet galu un uztādiet otro dakšiņu.

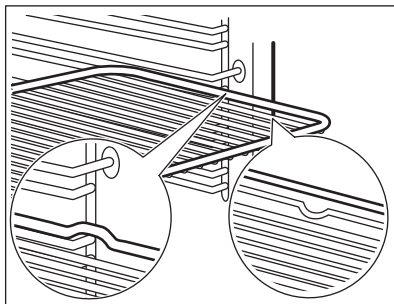


5. Nostipriniet dakšiņas ar skrūvēm.
6. Ievietojiet iesma galu rotējošā iesma padziļinājumā.
7. Novietojiet iesma aizmugurējo daļu uz rotējošā iesma rāmja. Skatiet sadaļu "Izstrādājuma apraksts".
8. Noņemiet rotējošā iesma rokturi.
9. Izvēlieties funkciju ar rotējošā iesma pozīciju. Rotējošais iesms rotē.
10. Iestatiet vajadzīgo temperatūru. Skatiet gatavošanas tabulas.

7.2 Piederumu ievietošana

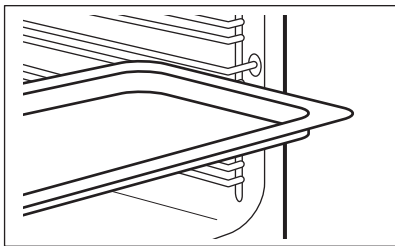
Restots plaukts:

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



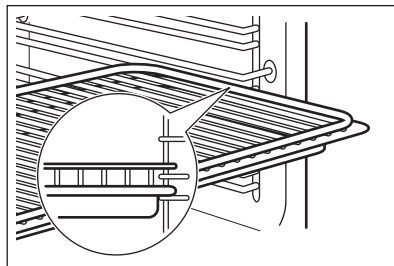
Cepamā paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepamā paplāte kopā:

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



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

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces

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

9. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".



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

9.1 Vispārēja informācija

- Ierīcei ir piecas plauktu pozīcijas. Skatiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.
- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir

normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.

- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

9.2 Kūku cepšana

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

9.3 Gaļas un zivju pagatavošana

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

- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

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

9.4 Gatavošanas laiki

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



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

9.5 Kulinārijas tabulas

Sautējumi

Ēdiens	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Lazaņa	1.5 - 2.5	3 vai 4	180	45 - 50
Kaneloni	1.5 - 2.5	3 vai 4	180	45 - 50
Kartupeļu sacepums	1.5 - 2.5	3 vai 4	180	33 - 40
Makaroni cepeškrāsnī	1.5 - 2.5	3 vai 4	180	45 - 50
Hala kebabs	1.5 - 2.5	3 vai 4	190	35 - 40

Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jērs	1.7	3	180 - 200	80 - 100
Vista	1 - 1.8	3	220 - 230	80 - 90
Pīle	1.8 - 2.5	3	220 - 230	100 - 120
Zoss	2.5 - 3.5	3	220 - 230	160 - 180
Trusis	2	3	180 - 190	60 - 80
Kaza	1.8	3	170 - 180	60 - 90

Pica

Ēdiens	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plāna	1.4 - 1.5	3	220 - 230	20 - 30
Bieza	1.4 - 1.5	3	210 - 220	25 - 30
Pārlocīta pica	1.4 - 1.5	3	190 - 200	25 - 30

Kūkas

Ēdiens	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plātsmaize	0.6 - 1.0	3 vai 4	170 - 180	20 - 30
Biskvītkūka	1.0 - 1.5	3 vai 4	170 - 180	40 - 50
Feteer Meshal-tet	1.2 - 1.5	3 vai 4	190	40 - 45

Grilēšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija	Grīla pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Burgeri ¹⁾	0,6 (6 gab.)	4	maks.	maks.	20 - 30
Grauzdiņu apbrūnināšana ¹⁾	0.5	4	maks.	maks.	9 - 12
Havaju grauzdiņš ¹⁾	6 gab.	4	maks.	maks.	7 - 14

¹⁾ Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

9.6 Gatavošanas un cepšanas tabula

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Kūkas

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	160	4	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	160	4	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	160	4	70 - 80	Kūku veidnē uz restotā plaukta
Ābolkūka (Apple pie)	160	4	80 - 100	20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot venti- latoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta po- zī- cija		
Strūdele	min.	4	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	165	4	30 - 40	Kūku veidnē
Biskvītkūka	160	4	50 - 60	Kūku veidnē
Ziemassvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs	min.	4	90 - 120	20 cm kūku veidnē
Plūmju kūka	160	4	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī	min. - 160	4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / kondi- torejas izstrā- dājumi - vienā līmenī	min.	4	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Smalkmaizītes	180	4	15 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri	170	4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Groziņi	170	4	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	min.	4	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	160	4 (pa labi un pa kreisi)	50 - 60	20 cm kūku veidnē

Maize un pica

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot venti- latoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta po- zī- cija		
Baltmaize	190	3	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	180	3	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu pro- dukti	230 - 250	3	10 - 20	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot venti-latoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozī-cija		
Pica	190	3	10 - 20	Cepamā paplā-tē vai cepamā pannā
Plāceņi	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot venti-latoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozī-cija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	180	4	45 - 50	Veidnē
Valējais dārze-ņu pīrāgs	175	4	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	180	4	50 - 60	Veidnē

Zivs

Ēdiens	Gatavošana, izmantojot venti-latoru		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozī-cija		
Forele/jūras asaris	175	3	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	175	3	35 - 60	4-6 filejas

9.7 Gatavošana gāzes cepeškrāsnī



Laiks neietver uzsildīšanu. Vienmēr iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes.

Gaļa un putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Liellopu gaļa ar kaulu	1	min.	40 - 50	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Liellopu gaļa bez kaula	1	190	50	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Jēra gaļa	1	min.	40 - 50	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Cūkgaļa	1	180 - 190	75 - 85	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Vista / trusis	1,2	220 - 230	75 - 85	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Pīle	1	190	80 - 90	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Tītars	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	Cepamajā pannā.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cepti dārzeņi	1	160	-	3	Atkarīgs no dārzeņiem.
Angļu rost-bifs (nedaudz apcepts)	-	220	44 - 50	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Angļu rost-bifs (vidēji izcepts)	-	220	51 - 55	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.
Angļu rost-bifs (pilnībā izcepts)	-	220	56 - 60	3	Uz restota plaukta. Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.

Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Augļu torte	-	165	40 - 50	4	26 cm apaļajā veidnē uz restotā plaukta
Augļu pīrāgs	-	min.	40 - 50	4	26 cm apaļajā veidnē uz restotā plaukta
Kārtainā mīklā ieceptas desīņas	-	180	20 - 30	4	Alumīnija cepamā paplātē
Plaucētās mīklas izstrādājumi	-	190	25 - 30	4	Alumīnija cepamā paplātē
Volovāni	-	170	15 - 20	4	Alumīnija cepamā paplātē

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Džema kūka	-	165	40 - 50	4	30 cm apaļajā veidnē uz restotā plaukta

Pudiņi

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Olu vaniļas mērce ūdens peldē	-	min.	60 - 75	3	9 keramikas glāzes cepamajā pannā ar 2 cm ūdens

Kūkas

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Bagātīgs augļu pīrāgs	-	min.	150 - 170	4	20 cm veidnē uz restotā plaukta
Parasts augļu pīrāgs	-	min.	150	4	20 cm veidnē uz restotā plaukta
Madeira	-	min.	105 - 120	4	20 cm veidnē uz restotā plaukta
Maza kūka	-	min. - 170	35 - 50	4	Alumīnija cepamā paplātē
Piparkūkas	-	min.	35 - 45	4	Alumīnija cepamā paplātē

Maize

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Maizes klaipi	0,5	180 - 190	40 - 50	4	Alumīnija cepamā paplātē
Maizes klaipi	1	180 - 190	50 - 60	4	Alumīnija cepamā paplātē

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Bulciņas un maizītes	-	180 - 190	15 - 20	4	Alumīnija cepamā paplātē

9.8 Grilēšana



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	(g)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Liellopu gaļas steiki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	600	maks.	13 - 15	12 - 14	4
Zivs fileja	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Grozāmais iesms



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļa	1000 - 1200	maks.	75 - 85	3
Cepeši	800 - 1000	maks.	75 - 85	3

9.10 Atkausēšana

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

10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

- Notīriet 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.

10.2 Ierīces no nerūsējoša tērauda vai alumīnija



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

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

10.3 Durvīņu blīvējuma tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durvīņu blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpusi rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durvīņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

10.4 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

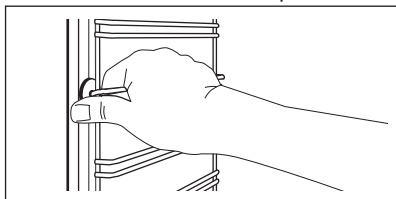
Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus un katalītiskos paneļus.



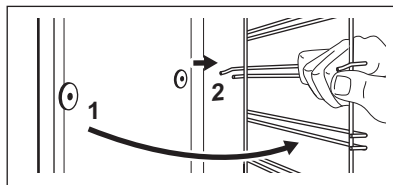
UZMANĪBU!

Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns iekšpusē, tāpēc tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Ar otru roku pieturiet aizmugurējās plauktu vadotnes un katalītisko paneli.



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



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

10.5 Katalītiskā tīrīšana



UZMANĪBU!

Tīrot katalītisko virsmu, nelietojiet izsmidzināmus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, ziepes vai citus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt katalītisko virsmu.



Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskās virsmas neietekmē tās īpašības.



BRĪDINĀJUMS!

Neļaujiet bērniem atrasties cepeškrāsns tuvumā, tīrot to augstas temperatūras režīmā. Cepeškrāsns virsma ļoti sakarst un ir iespējams gūt apdegumus.



Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns.

Sienas ar katalītisko pārklājumu ir pašattīrošas. Tās absorbē taukus, kas nosēžas uz sienām ierīces darbības laikā.

Lai veiktu pašattīrīšanos, regulāri uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns.

1. Notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, tad nosusiniet to.
2. Noregulējiet cepeškrāsns temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet tai darboties vienu stundu.
3. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet to ar mīkstu un mitru sūkli.

10.6 Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.



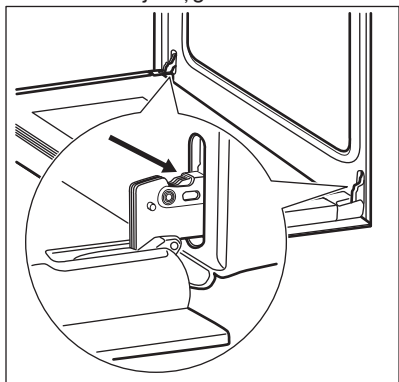
Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



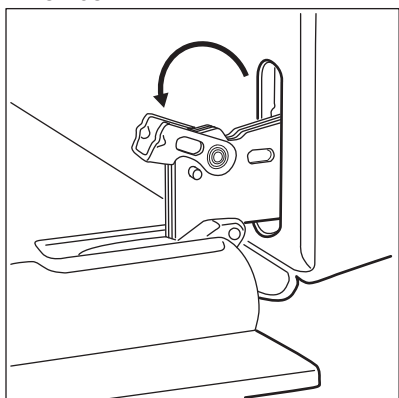
UZMANĪBU!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.

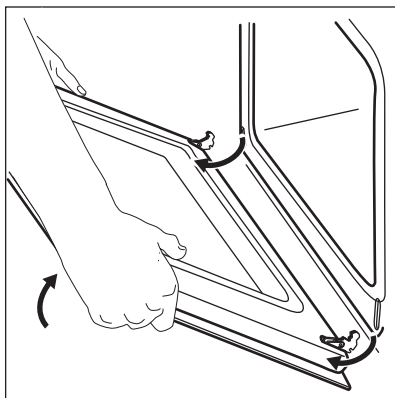


2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.

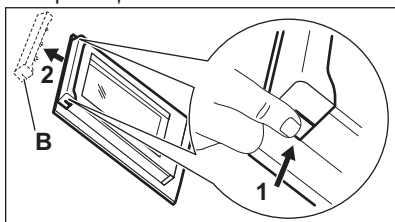


3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas

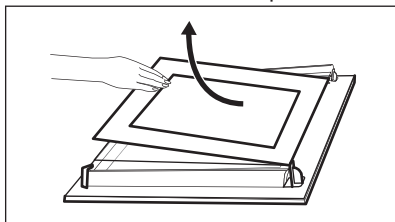
pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
5. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



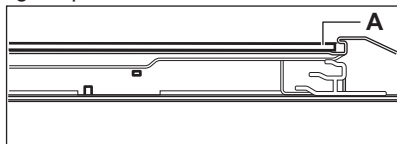
6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



8. Notīriet stikla paneli ar ziepjuūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Drukātajam tekstam jābūt vēršam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliedieties, vai stikla paneļa ietvars vietās, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš, kad tam pieskaraties.

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



10.7 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērš lampas stikla pārsegu un tilpnes bojājumus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv elektrošoka risks!
Pirms lampas nomaiņšanas atvienojiet drošinātāju.
Lampa un lampas stikla pārsegs var būt karsti.



UZMANĪBU!

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

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet atdalītāju.

Aizmugurējā lampa

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

11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Ierīces automātiskā iedegšanās nedarbojas.	Aizdedziet degli manuāli ar garu sērkokciņu. Tuviniet liesmu pie atveres cepeškrāsns iekšpusē lejasdaļā. Vienlaikus nospiediet cepeškrāsns funkciju regulatoru un grieziet to līdz maksimālajai temperatūrai pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam. Kad iedegas liesma, turiet nospiegtu gāzes regulatoru 15 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes plūsma tiks pārtraukta.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet gāzes regulatoru nospiegtu 15 sekundes vai mazāk.

11.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

12. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Gāzes piegādes pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai arī izslēdziet drošinātāju drošinātāju kārbā. Aizveriet gāzes piegādes galveno vārstu.

Gāzes piegādes ievads atrodas ierīces aizmugurē.

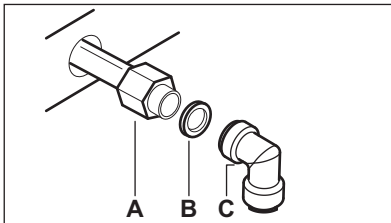


BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet elastīgās gumijas caurules!

Neievietojiet cepeškrāsni iebūvētajā skapītī līdz galam (aptuveni 30 cm).

Pieslēgums ar lokanu metāla cauruli vai cietu metāla cauruli:



- A. Gāzes padeves ievads, īscaurule ar ievadu
- B. Starplika
- C. Līkums

Novietojiet komplektācijā iekļauto blīvi starp cauruli un gāzes piegādes ievadu. pagrieziet cauruli līdz 1/2" gāzes padeves ievadam.

1. Izmantojiet 22 mm uzgriežņu atslēgu, lai pievilkto uzgriežņus. Turiet gāzes padeves pievadu pareizā pozīcijā. Nepiemērojiet spēku gāzes padeves ķēdei.



BRĪDINĀJUMS!

Necentieties atrast noplūdes ar liesmas palīdzību!

2. Pilnībā ievietojiet cepeškrāsni iebūvētajā skapītī.



BRĪDINĀJUMS!

Nesaspiediet gāzes piegādes ievadu un cauruli, ievietojot cepeškrāsni iebūvētajā skapītī.

3. Pareizi noslēdziet savienojumu. Lietojiet noplūdes noteikšanu, lai to kontrolētu.

12.2 Gāzes tipa maiņa



Ierīci cita veida gāzes izmantošanai var noregulēt tikai pilnvarota persona.



Ja ierīce ir paredzēta dabasgāzei, jūs to varat nomainīt uz sašķidrināto gāzi, izmantojot pareizas sprauslas. Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

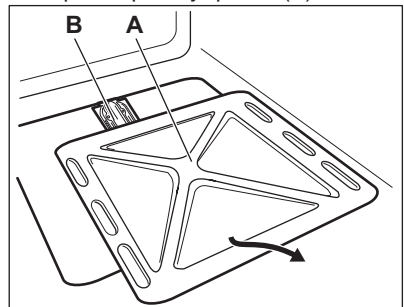


BRĪDINĀJUMS!

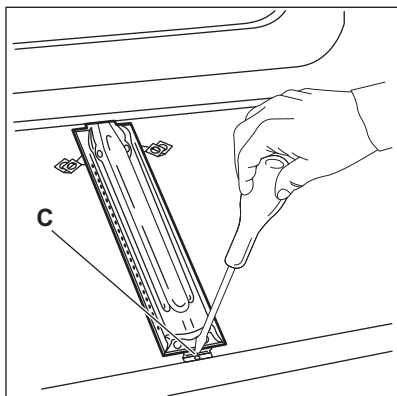
Pirms sprauslu nomaiņas pārliecinieties, vai gāzes regulatori ir izslēgtā stāvoklī. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ļaujiet ierīcei atdzist. Pastāv risks savainoties.

12.3 Cepeškrāsns sprauslas nomaiņa

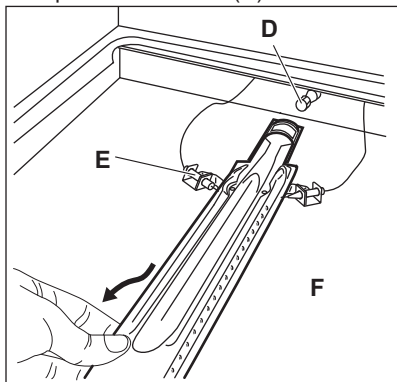
1. Lai piekļūtu cepeškrāsns gāzes deglim (A), noņemiet cepeškrāsns tilpnes apakšējo paneli (B).



2. Palaidiet vaļīgāk skrūvi (C), ar kuru piestiprināts deglis.



3. Uzmanīgi noņemiet degli no sprauslas atbalsta (D).



4. Lēni pārvietojiet to uz kreiso pusi. Esiet uzmanīgi, neizstiepiet degļa aizdegšanas vadiņu (F) un termoelektriskā temperatūras pārveidotāja vadu (E).
5. Atļaidiet degļa sprauslu (D) ar 7 mm uzgriežņu atslēgu un tās vietā uzstādiet citu, kas atbilst Jūsu izmantotajam gāzes veidam. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
6. Samontējiet degli, veicot darbības pretējā secībā.

Nomainiet gāzes tipa uzlīmi, kas atrodas gāzes piegādes ievada tuvumā, ar tādu, kas atbilst jaunajam gāzes tipam.

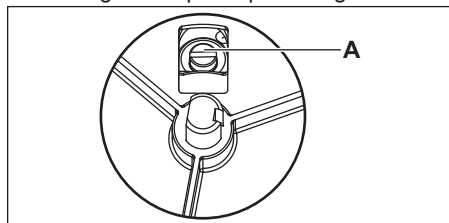
Gāzes cepeškrāsns deglim nav nepieciešama sākotnējā gāzes regulēšana.

i Pārļiecinieties, ka gāzes piegādes spiediena vērtības atbilst ierīci nepieciešamajām vērtībām.

i Ja gāzes piegāde mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, nepieciešams uzstādīt piemērotu spiedienu regulējošu iekārtu gāzes padeves caurulei.

12.4 Minimālās liesmas noregulēšana cepeškrāsns deglim

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
2. Pagrieziet gāzes regulatoru līdz minimālajai pozīcijai un noņemiet to.
3. Noregulējiet regulējošo skrūvi (A) ar skrūvgriezi ar plānu plakanu galu.



Gāzes tipa maiņa	Regulējošās skrūves noregulēšana
No dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi	Pilnībā pievelciet regulējošo skrūvi.
No sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Palaidiet vaļīgāk regulējošo skrūvi par apmēram 1/3 pagrieziena.

4. Piestipriniet gāzes vadības pogu.
5. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.



BRĪDINĀJUMS!

Pievienojiet kontaktdakšu strāvas padevei tikai, ja visas detaļas ir sākotnējā pozīcijā. Pastāv risks savainoties.

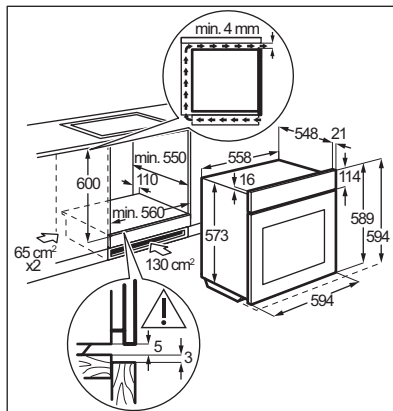
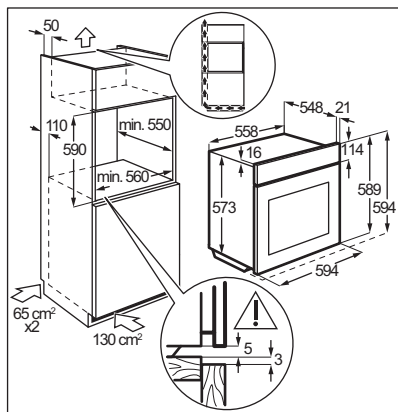
6. Aizdedziet gāzes cepeškrāsns degli. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
7. Iestatiet cepeškrāsns gāzes vadības regulatoru uz maksimālo un ļaujiet cepeškrāsnij uzkarst vismaz 10 minūtes.
8. Pagrieziet gāzes vadības regulatoru no maksimālā līdz minimālajam iestatījumam.

Pārbaudiet liesmu. Ja liesma izdziest, atkārtojiet procedūru. Virs cepeškrāsns gāzes degļa vainaga jābūt nelielai, stabilai liesmai.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem un nelaimes gadījumiem, kas radušies drošības norādījumu neievērošanas gadījumā.

12.5 Iebūvēšana

- Uzstādiet ierīci tikai virtuvē vai virtuvē ar ēdamistabu. Neuzstādiet ierīci vannas istabā vai guļamistabā.
- Ierīci var iebūvēt skapīti vai zem virsmas. Iebūvētā skapīša izmēriem jāatbilst ilustrācijā norādītajiem izmēriem.

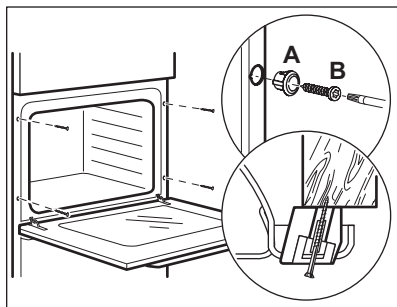


- Starp ierīces augšējo virsmu un skapīša iekšējo malu jābūt vismaz 4 mm lielai atstarpei.
- Uzstādot ierīci zem iebūvētas virsmas, uzstādiet plīts virsmu pirms cepeškrāsns.
- Materiāliem jābūt karstumizturīgiem, lai temperatūra varētu pieaugt vismaz par 60 °C virs telpas temperatūras.
- Ap cepeškrāsns nepieciešama pastāvīga gaisa plūsma, lai tā nepārkarstu.
- Lai cepeškrāsns darbotos pareizi, cepeškrāsns skapītim nepieciešama vismaz 130 cm² liela atvere priekšā vai sānos (vismaz 65 cm² katrā pusē). Ražotājs iesaka nodrošināt 130 cm² atveri priekšā kīģeļu skapītim un 65 cm² atveri katrā pusē koka skapītim.
- Uzstādot plīts virsmu virs cepeškrāsns, saslēdziet plīst virsmas un cepeškrāsns elektriskos savienojumus dažādi. Veiciet saslēgumu tikai, izmantojot komplektācijā iekļautos pareizos jaudas kabelus.



Pārliecinieties, ka pēc uzstādīšanas var viegli piekļūt cepeškrāsnij, ja ir nepieciešams remonts vai apkope.

12.6 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



12.7 Elektroinstalācija



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

Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

12.8 Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

13. TEHNISKIE DATI

13.1 Tehniskie dati

KOPĒJĀ JAUDA:	Elektriskā:	1.76 kW
	Originālā gāze:	G20 (2H) 20 mbāri = 2.7 kW
	Gāzes maiņa:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbāri = 2.7 kW
Elektrotilkla parametri:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Ierīces kategorija:	II2H3B/P	
Gāzes pieslēgums:	G 1/2"	
Ierīces klase:	3	

13.2 Gāzes cepeškrāsns deglis

Gāzes veids	NOMINĀLĀ GĀZES JAUDA (kW)	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA (g/h)	Samazinātā gāzes jauda (kW)	APVADA ADATA (1/100 mm)	SPRAUSLAS ATZĪME (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbāri	2.7	-	0.7	Reģ.	112 ○
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbāri	2.7	196	0.7	43	80

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOG2102AOX
Energoefektivitātes indekss	71.6
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	1.31 kWh/ciklā 4.70 MJ/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	1.49 kWh/ciklā 5.37 MJ/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Gāze
Skaņas līmenis	69 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	31.8 kg

EN 15181 Gāzes apkures krāšņu energopatēriņa mērīšana.

14.2 Enerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Vispārēji padomi

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns durvis ir cieši aizvērtas, kad ierīce darbojas, un centieties tās turēt maksimāli aizvērtas gatavošanas laikā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdiena.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu

atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo

simbolu , kopā ar māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.electrolux.com/shop



867341119-A-362017

