

EOA4555OX  
EOA555AAX



---

LV Cepeškrāsns

Lietošanas instrukcija



**Electrolux**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	6
4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS.....	7
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	7
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	10
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	12
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	14
10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	31
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	33
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	35

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

[www.electrolux.com/shop](http://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 cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedcinieties, 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.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 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.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrošķla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni no strāvas vada. 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.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:

- neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- 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 vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenofīrāmus 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.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, 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. 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.
- Neīrīet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

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



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

## 2.6 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

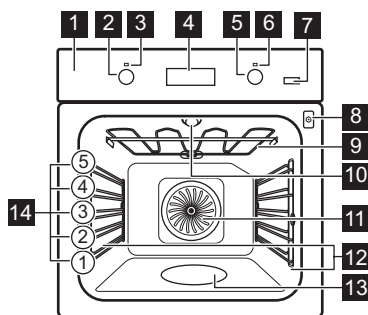
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrīziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

## 2.7 Servisa izvēle

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

# 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

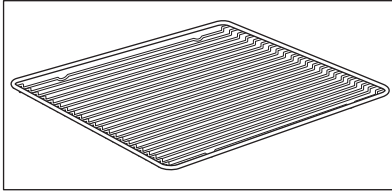
## 3.1 Kopskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Elektroniskais programmētājs
- 5 Temperatūras regulators
- 6 Temperatūras indikators / simbols
- 7 Papildu tvaika taustiņš
- 8 Temperatūras sensora ligzda
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Izņemams plaukta atbalsts
- 13 Iekšienes izcilnis
- 14 Cepšanas līmeņi

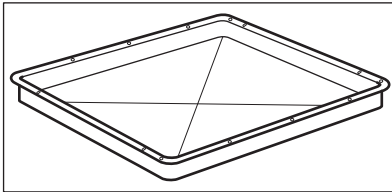
## 3.2 Papildpiederumi

### Restots plaukts



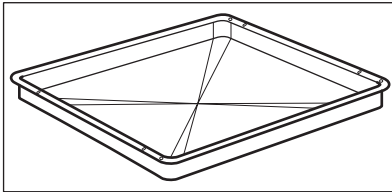
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

### Cepamā paplāte



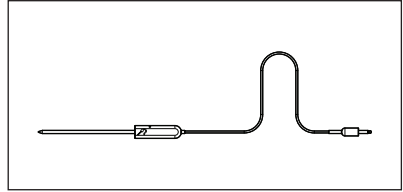
Kūkām un cepumiem.

### Grils-/ Cepamā panna



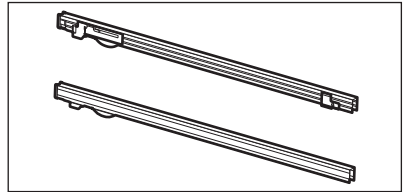
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

### Temperatūras sensors



Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.

### Teleskopiskās vadotnes



Plaktiem un paplātēm.

## 4. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS



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



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

### 4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no ierīces.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet ierīci un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

## 5.1 Iegremdējamie regulatori

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

## 5.2 Ierīces ieslēgšana un atslēgšana










**Tas, vai jūsu ierīcei ir lampas, regulatoru simboli vai indikatori, ir atkarīgs no modeļa:**





- Lampa iedegas, kad ierīce darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē cepeškrāsns funkcijas vai temperatūru.
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.


1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
3. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

## 5.3 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Izslēgta pozīcija	Ierīce ir izslēgta.
 Apgaismojums (Lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
 Ventilatora Karšēšana	Cepšanai vienlaicīgi līdz trīs cepeškrāsns līmeņos un žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Papildu ventilatora karšēšana	Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāku nekā Augš./apakškaršēšanas temperatūra.
 Augš./Apakškaršēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.




Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Atkausēšana	Šo funkciju var izmantot sasaldētas pārtikas, piemēram, dārzeņu un augļu atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māļputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūnīnātu produktus.

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


## 5.4 Papildu ventilatora karsēšanas funkcijas aktivizēšana

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.




 **BRĪDINĀJUMS!**  
Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.


Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:


- Pēc papildu ventilatora karsēšanas funkcijas darbības izbeigšanas piesardzīgi atveriet ierīces durvis.

 Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni. Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.


3. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
4. Iestatiet papildu Papildu ventilatora karsēšanas funkciju:  .
5. Nospiediet papildu tvaika taustiņu . Papildu tvaika taustiņš darbojas tikai kopā ar papildu ventilatora karsēšanas funkciju. Iedegsies indikators.
6. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.

 **UZMANĪBU!**  
Neuzpildiet tilpnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

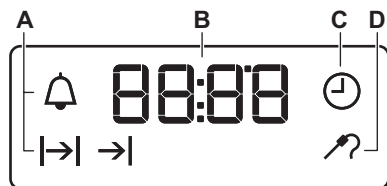
7. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet papildu tvaika taustiņu , pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

Nodzisis papildu tvaika taustiņa indikators.

8. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

 **BRĪDINĀJUMS!**  
Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

## 5.5 Displejs



- A. Funkciju indikatori
- B. Laika displejs
- C. Funkciju indikators
- D. Temperatūras sensora indikators

## 5.6 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
🕒	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
👉	Papildu tvaiks	Lai aktivizētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

## 6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 6.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Lietojums
🕒 DIENNAKTS LAIKS	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
↔️ DARBĪBAS ILGUMS	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
➡️ BEIGAS	Lai iestatītu laiku, kad ierīce atslēgsies.
↔️➡️ LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.
🔔 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Atpakaļskaitīšanas laika iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Funkciju LAIKA ATGĀDINĀJUMS var iestatīt jebkurā laikā – arī tad, ja ierīce izslēgta.

### 6.2 Diennakts laika iestatīšana un mainīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Pievienojot ierīci elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja







nav iestatīts taimeris, mirgo 🕒 indikators.

Piespiediet + vai — pareiza laika iestatīšanai.







Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

Lai mainītu diennakts laiku, nospiediet atkārtoti , līdz  sāk mirgot.

### 6.3 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana









1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu. Displejā tiks parādīts .
4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.4 Funkcijas BEIGAS iestatīšana





1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
  2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
  3. Lai iestatītu laiku, nospiediet  vai .
- Displejā tiks parādīts .
4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
  5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
  6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.5 LAIKA AIZKAVES iestatīšana



1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet  vai , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar . Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.6 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku. Laika atgādinājums automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
3. Kad iestatītais laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 6.7 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet . Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

## 7. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:

- Cepeškrāsns temperatūra. Skatiet cepšanas tabulu.
- Produkta iekšējā temperatūra. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.



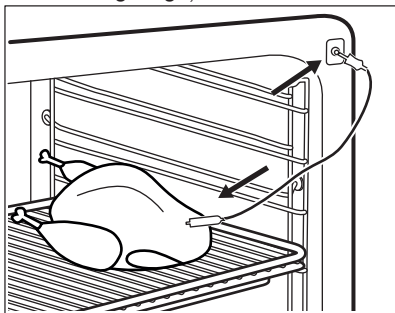
### UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.

1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns priekšpusē.

Temperatūras sensora indikators  mirgo.

2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu gaļas vidū.




3. Piespiediet taustiņu  $\oplus$  vai  $\ominus$ , lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.
4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

Kad gaļas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes

atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.

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

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

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet  iekšējās temperatūras mainīšanai.



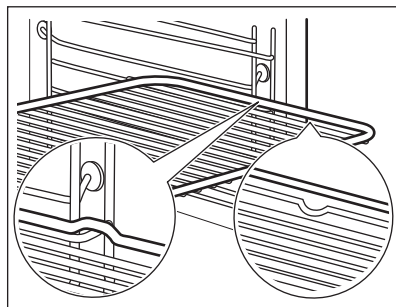
### BRĪDINĀJUMS!

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

### 7.2 Piederumu ievietošana

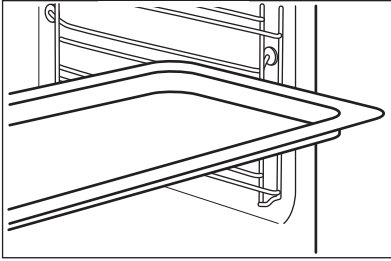
Restots plaukts:

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



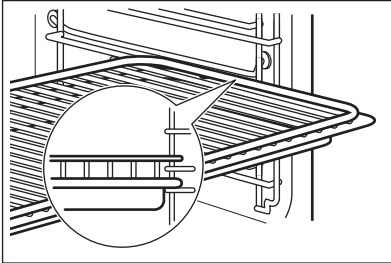
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem.



Restots plaukts un cepešpanna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restoto plauktu uz vadotnes stieņiem augstāk; pārliecinieties, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



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

### 7.3 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



#### **UZMANĪBU!**

Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.



#### **UZMANĪBU!**

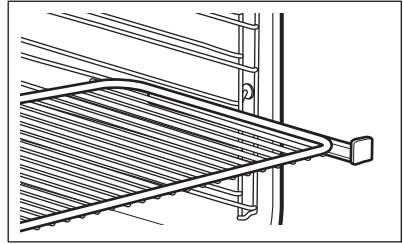
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

Restots plaukts:

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

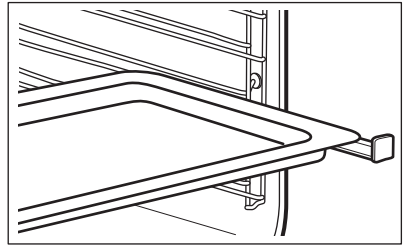


Paaugstinātā apmale ap restoto plauktu ir papildu ietaise, kas neļauj ēdiena gatavošanas traukiem izslīdēt ārā.



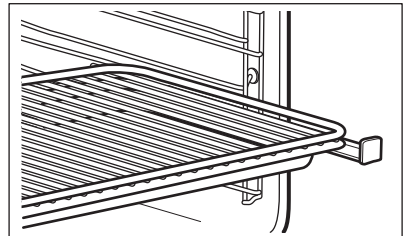
Cepamā panna:

Uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Restotais plaukts un cepamā panna kopā:

Uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



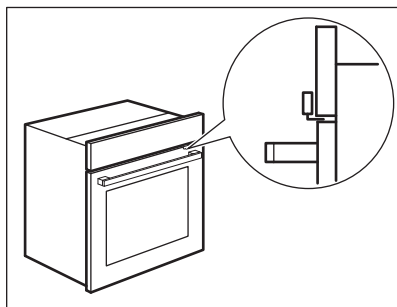
## 8. PAPILDFUNKCIJAS

### 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.

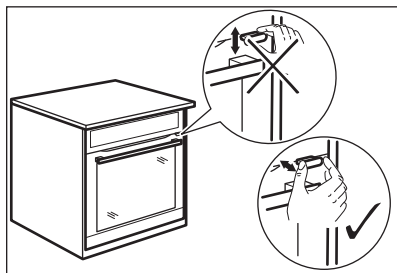
### 8.2 Mehāniskā durvju slēdzene

Nopērkot ierīci, durvju bloķēšana nav aktivizēta.



#### **UZMANĪBU!**

Bīdiet mehānisko durvju bloķēšanas ierīci tikai horizontāli. Nebīdiet to vertikāli.

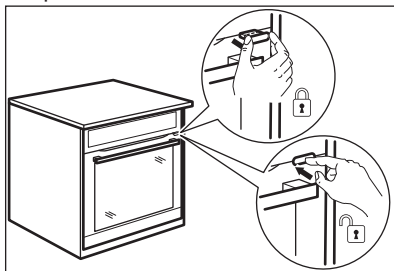


#### **UZMANĪBU!**

Aizverot ierīces durvis, nespiediet durvju slēdzi!

### 8.3 Mehāniskās durvju slēdzenes lietošana

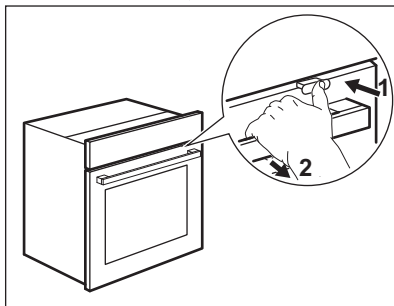
1. Lai aktivizētu durvju slēdzi, pavelciet durvju slēdzi uz priekšu, līdz tas nofiksējas.
2. Lai deaktivizētu durvju slēdzi, iespiediet durvju slēdzi atpakaļ panelī.



### 8.4 Durvju ar aktivizētu mehānisko durvju slēdzeni atvēršana

Durvis var atvērt, kad ir aktivizēta mehāniskā durvju slēdzene.

1. Mazliet iespiediet durvju slēdzi.
2. Atveriet durvis, velkot tās aiz roktura.



Ja nospiedīsiet durvju slēdzi līdz atskan klikšķis, jūs deaktivizēsiet durvju bloķēšanu.

## 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 Durvju iekšpuse

**Dažiem modeļiem durvju iekšpusē atrodama informācija par:**

- plauktu pozīciju numuriem;
- informācija par cepeškrāsns funkcijām, noteiktiem ēdieniem

ieteiktajiem plauktu līmeņiem un tipiskām ēdienu temperatūrām.

## 9.2 Papildu ventilatora karsēšana



Pirms uzkaršēšanas piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.

Skatiet sadaļu "Papildu ventilatora karsēšanas funkcijas aktivizēšana".

### Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Maize	100	180	35 - 40	2	Lietojiet cepamo paplāti. <sup>1)</sup>
Tīti miltu produkti	100	200	20 - 25	2	Lietojiet cepamo paplāti. <sup>1)</sup>
Pīca mājas gaumē	100	230	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. <sup>1)</sup>
Cepumi, plāceņi, kruasāni	100	150 - 180	10 - 20	2	Lietojiet cepamo paplāti. <sup>1)</sup>
Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Lietojiet kūku veidni. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Uzsildiet to tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms cepšanas.

### Saldētas pārtikas gatavošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca, saldēta	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Lazanja, saldēta	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Kruasāni, saldēti	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Uzsilidiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

### Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maize	100	110	15 - 25	2
Tīti miltu produkti	100	110	10 - 20	2
Pica mājas gaumē	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Dārzeņi	100	110	15 - 25	2
Rīsi	100	110	15 - 25	2
Makaroni	100	110	15 - 25	2
Gaļa	100	110	15 - 25	2

### Cepeša cepšana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	200	180	65 - 80	2	Pyrex apaļā plāte
Liellopu gaļas cepetis	200	200	50 - 60	2	Pyrex apaļā plāte
Vista	200	210	60 - 80	2	Pyrex apaļā plāte

## 9.3 Cepšana

- Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Piemērojiet savus ierastos iestatījumus (temperatūru, gatavošanas laiku un plauktu pozīciju) tabulā uzrādītajām vērtībām.
- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.



- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie no sākuma var apbrūnināties nevienmērīgi. Ja tas notiek, nemainiet temperatūras iestatījumu. Šīs atšķirības izlīdzināsies cepšanas laikā.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisīs, tās atgūs sākotnējo formu.

## 9.4 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	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. <b>Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.</b>
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.
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.

## 9.5 Cepšana vienā līmenī:

### Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss/brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Siera torte	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

#### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku pīrāgs	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	Augš./Apakškarsēšana	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krēmkūkas / eklēri	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Ventilatora Karsēšana	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Augš./Apakškarsēšana	170	35 - 55	3

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

### Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	3
Kūciņas ar olu baltumu, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	3
Mandēļcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	Ventilatora Karsēšana	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	Ventilatora Karsēšana	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Maizīte	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

### 9.6 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	25 - 40	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Dārzeņu sacepums <sup>1)</sup>	Turbo grilēšana	160 - 170	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Saldi sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dāržeņi	Ventilatora karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 9.7 Cepšana daudzos līmeņos

Lietojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Krēm kūkas / eklēri	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Sausa Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Smiļšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Maizīte	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 9.8 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām (picai līdzīgs ēdiens no Elzasas)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

<sup>2)</sup> Lietojiet cepamo pannu.

## 9.9 Cepeša cepšana

- Cepšanai jālieto karstumizturīgi cepeškrāsns trauki. Skatiet ražotāja norādes.
- Lielus cepeša gabalus var cept uzreiz cepamajā pannā (ja tāda ir) vai uz restotā plaukta virs cepamās pannas.
- Ielejiet šķidrumu dziļajā pannā, lai novērstu gaļas sulas vai tauku sadedzināšanu uz tās virsmas.
- Visu veidu gaļu, kuru var aprūrināt vai kurai var būt kraukšķīga garoziņa, var gatavot cepamajā traukā bez vāka.
- Ja nepieciešams (pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika), apgrieziet cepeti otrādi.
- Lai gaļa būtu sulīga:
  - cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
  - cepiet gaļu un zivis gabalos, kas sver vismaz 1 kg.
  - Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

## 9.10 Gaļas cepšanas tabulas

### Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1-1,5 kg	Augš./ Apakškar-sēšana	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā grilēša- na	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā grilēša- na	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezu- ma cm	Infratermi- skā grilēša- na	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca/kakla/ šķiņķa gabals	1 - 1.5	Infratermi- skā grilēša- na	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals/cūkgaiļas ribiņas	1 - 1.5	Infratermi- skā grilēša- na	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	0.75 - 1	Infratermi- skā grilēša- na	160 - 170	50 - 60	1

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	Infratermiškā grilēšana	150 - 170	90 - 120	1

### Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	Infratermiškā grilēšana	160 - 180	90 - 120	1
Teļa locītava	1.5 - 2	Infratermiškā grilēšana	160 - 180	120 - 150	1

### Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja/jēra cepetis	1 - 1.5	Infratermiškā grilēšana	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 - 1.5	Infratermiškā grilēšana	160 - 180	40 - 60	1

### Medījums

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa mugura/stilbs	līdz 1	Augš./Apakškarsēšana	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Brieža mugura	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1.5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

**Putnu gaļa**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katrs	Infratermi-skā grilēšana	200 - 220	30 - 50	1
Puse vistas	0,4 - 0,5 katra	Infratermi-skā grilēšana	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broileris	1 - 1.5	Infratermi-skā grilēšana	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1.5 - 2	Infratermi-skā grilēšana	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3.5 - 5	Infratermi-skā grilēšana	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2.5 - 3.5	Infratermi-skā grilēšana	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 - 6	Infratermi-skā grilēšana	140 - 160	150 - 240	1

**Zivs (tvaicēta)**

Ēdiens	Daudzums (kg)	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 - 1.5	Augš./ Apakškarsēšana	210 - 220	40 - 60	1

**9.11 Grilēšana**

- Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

- Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.

**UZMANĪBU!**

Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.



**Grilēšana**

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

**Ātrā grilēšana**

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	10 - 12	6 - 8	4
Filejas/teļa gaļas steiki	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	5
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	4

**9.12 Saldēta pārtika**

Izmantojiet funkciju Ventilatora karsēšana.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Radziņi/kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

### Saldēti gatavi ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Kartupeļi frī <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Augš./Apakš-karsēšana vai Turbo grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	3
Bagetes	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3
Atvērtie augļu pīrāgi	Augš./Apakš-karsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	3

<sup>1)</sup> Kartupeļus frī gatavošanas laikā apgrieziet 2 - 3 reizes.

### 9.13 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.
- Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

- Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsnis iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļas plātnes vai trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsnis iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0,5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

### 9.14 Konservēšana - Apakškarsēšana

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.
- Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.
- Kad ūdens burciņās sāk vārties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

#### Mīksti augļi

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

#### Augļi ar kauliņiem

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

**Dārzeņi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min.)	Jāturpina vārit pie 100° C (min.)
Burkāni <sup>1)</sup>	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 cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

**9.15 Žāvēšana - Ventilatora karsēšana**

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

- Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.
- Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika,

**Dārzeņi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Pupas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pipari	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Augļi**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 9.16 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
Muguras karbonāde	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
Brieža stilbiņš	70 - 75

### Zivs

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

## 9.17 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1:2013 un IEC 60350-1:2011.

### Cepšana vienā līmenī. Cepšana formās.

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biskvītkūka bez taukiem	Augš./Apakškar-sēšana	160	35 - 50	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Ventilatora Karsēšana	160	60 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	Augš./Apakškar-sēšana	180	70 - 90	1

### Cepšana vienā līmenī. Cepumi.

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	25 - 40	3
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Augš./Apakškar-sēšana	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora Karsēšana	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Augš./Apakškar-sēšana	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Cepšana daudzos līmeņos. Cepumi / small cakes / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes.**

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	
				2 stāvokļi	3 stāvokļi
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora karsēšana.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Mazas kūciņas (20 paplātē)	Ventilatora karsēšana.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Grilēšana**

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Toast /Graudziņš	Grilēšana	maks.	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak /Liellopu gaļas steiks	Grilēšana	maks.	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 5 minūtes.

2) Pagrieziet pa vidu cauri.

## 10. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

### 10.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Notīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet ierīces ārpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grīla paplātei.
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem,

### 10.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Tīrīšanas procedūra likvidē kalķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Mēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 Papildu ventilatora karsēšanas funkcijas izmantošanas cikliem.

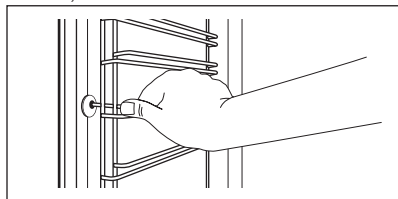
1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez garšaugiem, kas nav stiprāks par 6 %.

2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

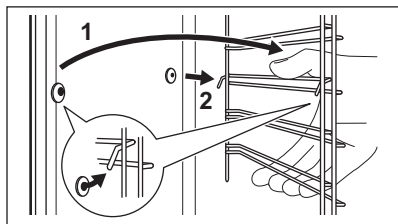
### 10.3 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

### 10.4 Katalītiskā tīrīšana

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

- i** 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.

- i** 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.

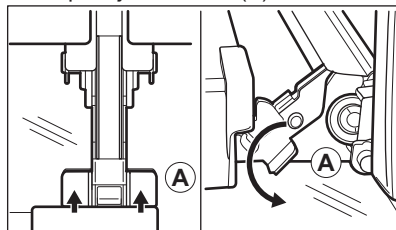
1. Notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, tad nosusiniet to.
2. Iestatiet funkciju
3. Noregulējiet cepeškrāsns temperatūru uz 250 °C grādiem un ļaujiet tai darboties vienu stundu.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet to ar mīkstu un mitru sūkli.

### 10.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

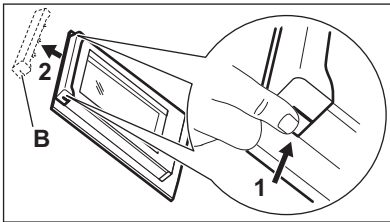
- !** **BRĪDINĀJUMS!** Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas.

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

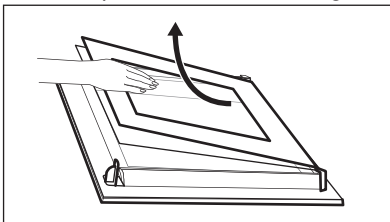




3. Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās no ierīces nedaudz uz augšu.
5. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mīkstas drānas un līdzenas virsmas. Šādi tiks novērsti skrāpējumi.
6. 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 ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

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

## 11. PROBLĒMRISINĀŠANA



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



### BRĪDINĀJUMS!

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

## 10.6 Lampas maiņa

Ievietojiet ierīces tilpnes apakšā drānu. Tas novērs lampas stikla pārsega un tilpnes bojājumus.



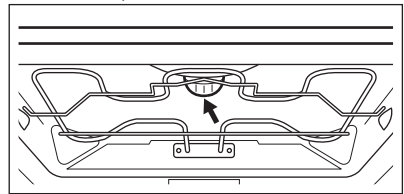
### BRĪDINĀJUMS!

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

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


## Augšējā 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.

## 11.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas piegādes pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Displejs rāda F11.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk ligzdā.
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs neaktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Nav apmierinoša rezultāta, izmantojot ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.	Jūs nepareizi aktivizējāt ventilatora karsēšanas PLUS funkciju ar Papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Ventilatora karsēšanas PLUS funkcijas aktivizēšana".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņš.	darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.	Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  , lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
No tīltnes tvertnes tek ūdens.	Tīltnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliedziet, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tīltnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

## 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. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 12.1 Produkta marķējums un informācija atbilstoši ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa noteikšana	EOA45555OX EOA5555AAX
Energoefektivitātes indekss	103.5
Elektroenerģijas patēriņa klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.99 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.88 kWh/ciklā
Tīlņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Masa	EOA4555OX	37.0 kg
	EOA5555AAX	37.5 kg

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņš, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 12.2 Enerģijas taupīšana



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

### Vispārēji padomi

Pārlicinieties, 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 ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### 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.

## 13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867326800-D-502016

