



Lietošanas instrukcija
Cepeškrāsns

LV

EOG2102AOX



Electrolux



electrolux.com/register

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	12
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	12
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	14
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	15
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	16
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	20
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	24
13. TEHNISKIE DATI.....	25
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	25
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	26

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās

uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: LV

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.

- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliedziet, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Nedarbiniet ierīci bez iekšpuses apakšējā pārsega. Tā ir funkcionālās drošības sastāvdaļa.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x110 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere augšējā aizmugurējā daļā	560x50 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektriskais savienojums


BRĪDINĀJUMS!
 Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārliedziet, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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.
- Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai Eiropai:
 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 (mm²)
maksimums 1380	3 x 0.75

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērss griezumums (mm ²)
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

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

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 nosūkšanās iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet prasības atbilstošai ventilācijai.

2.4 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

UZMANĪBU!

Gāzes gatavošanas ierīču lietošana rada karstuma, mitruma un sadegšanas produktu rašanos telpā, kurā ierīce ir uzstādīta. Nodrošiniet atbilstoši labu virtuves ventilāciju, it īpaši laikā, kad ierīce tiek lietota.

Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskā ventilācija, kur tāda pastāv, vai papildu ventilācija, lai droši izvadītu sadegšanas produktus apkārtējā (ārējā) gaisā, vienlaikus nodrošinot telpu ar gaisa apmaiņu. Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:

- neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Alumīnijs nav piemērots materiāls saskarei ar ļoti skābiem un/vai ļoti sāļiem ēdieniem. Šādos gadījumos pirms izmantošanas vienmēr pārklājiet cepešpannu ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.5 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus

izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

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

2.8 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- 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.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

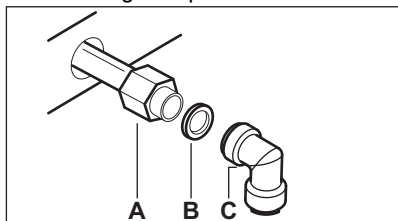
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Gāzes piegādes pieslēgšana

Gāzes piegādes ievads atrodas cepeškrāsns aizmugurē.

Nelietojiet lokanas gumijas caurules.

1. Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Aizveriet gāzes piegādes galveno vārstu.
3. Neievietojiet cepeškrāsns iebūvētajā skapīī līdz galam (atstājiet aptuveni 30 cm spraugu).
4. Pieslēdziet gāzes padevi.



A. Gāzes padeves ievads, īscaurule ar ievadu

B. Starplika

C. Līkums

5. Novietojiet komplektācijā iekļauto blīvi starp cauruli un gāzes piegādes ievadu. pagriežiet cauruli līdz 1/2" gāzes padeves ievadam.
6. Izmantojiet 22 mm uzgriežņu atslēgu, lai pievilktu uzgriežņus. Turiet gāzes padeves pievadu pareizā pozīcijā. Uzmanīgi apejieties ar gāzes padeves ķēdi.

BRĪDINĀJUMS!

Necentieties atrast noplūdes ar liesmas palīdzību.

7. Pilnībā ievietojiet cepeškrāsns iebūvētajā skapīī.

BRĪDINĀJUMS!

Nesaspiediet gāzes piegādes ievadu un cauruli, ievietojot cepeškrāsns iebūvētajā skapīī.

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

3.2 Gāzes tipa maiņa

Tikai kvalificēts speciālists drīkst pārregulēt dažādus gāzes veidus.

Cepeškrāsns ir paredzēta dažādiem gāzes veidiem, jūs varat pārslēgties starp sašķidrināto gāzi un dabasgāzi ar pareizo sprauslu palīdzību.

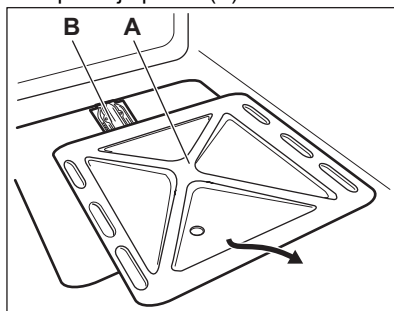
Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

BRĪDINĀJUMS!

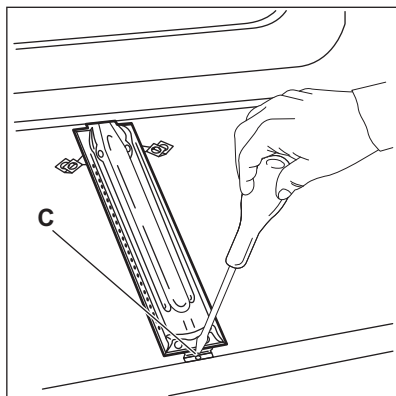
Pirms sprauslu nomaiņas pārliecinieties, vai gāzes regulatori ir izslēgtā stāvoklī. Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotīkla. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Pastāv risks savainoties.

3.3 Cepeškrāsns sprauslas nomaiņa

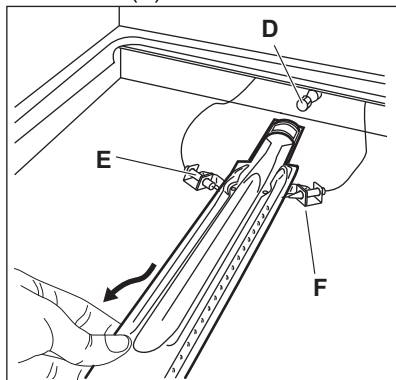
1. Lai piekļūtu cepeškrāsns gāzes deglim (A), noņemiet cepeškrāsns tilpnes apakšējo paneli (B).



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 vadīņu (F) un termoelektriskā temperatūras pārvadotāja vadu (E).
5. Atlaidiet degļa sprauslu (D) ar 7 mm uzgriežņu atslēgu un tās vietā uzstādiet citu, kas atbilst Jūsu izmantotajam gāzes veidam. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
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.



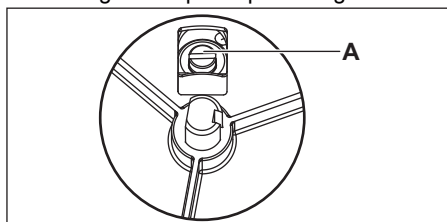
Pārļiecinieties, ka gāzes piegādes spiediena vērtības atbilst ierīcei nepieciešamajām vērtībām.



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

3.4 Minimālās liesmas noregulēšana cepeškrāsns deglim

1. Atslēdziet cepeškrāsns 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 vajīgāk regulējošo skrūvi par apmēram 1/3 pagriezienu.

4. Piestipriniet gāzes vadības pogu.
5. Pievienojiet cepeškrāsns 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.

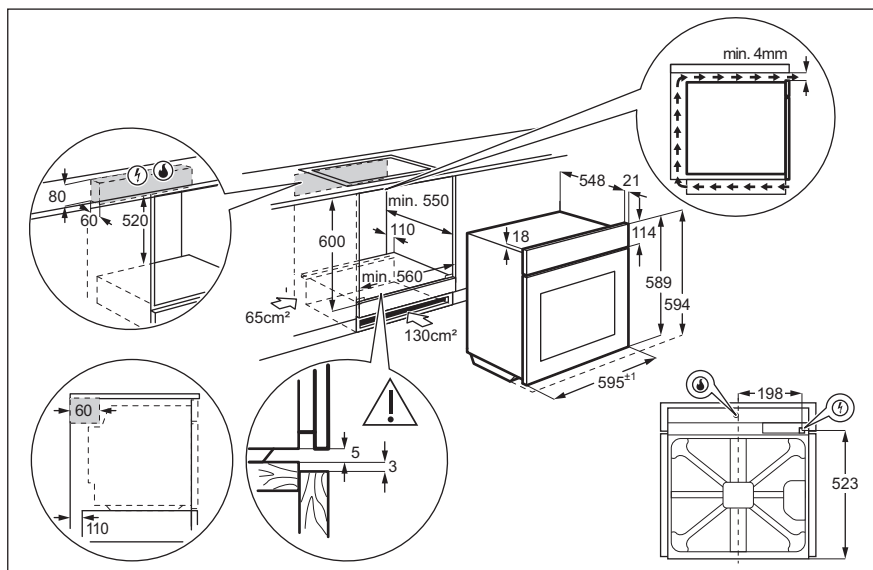
Pārbaudiet liesmu. Ja liesma izdziest, atkārtojiet procedūru. Virs cepeškrāsns gāzes degļa vainaga jābūt nelielai, stabilai liesmai.

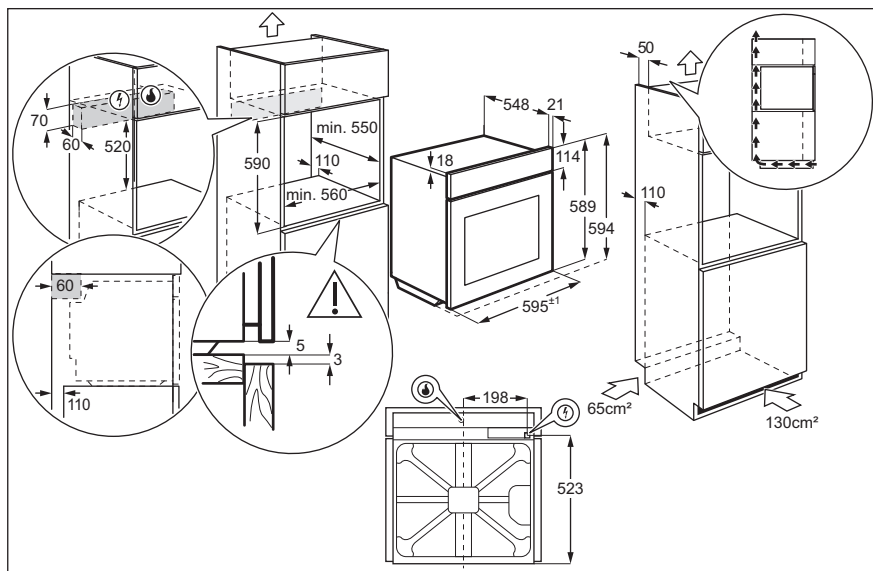
Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem un nelaimes gadījumiem, kas radušies drošības norādījumu neievērošanas gadījumā.

3.5 Iebūvēšana

Uzstādiet ierīci tikai virtuvē vai virtuvē ar ēdamistabu. Neuzstādiet ierīci vannas istabā vai guļamistabā.

Ierīci var iebūvēt skapīti vai zem virsmas. Iebūvētā skapiša izmēriem jāatbilst ilustrācijā norādītajiem izmēriem.





Starp ierīces augšējo virsmu un skapīša iekšējo malu jābūt vismaz 4 mm lielai atstarpei.

Uzstādot ierīci zem iebūvētas virsmas (zem plīts virsmas), uzstādiet plīts virsmu pirms cepeškrāsns.

Materiāliem jābūt karstumizturīgiem, lai temperatūra varētu pieaugt vismaz par 60 °C virs telpas temperatūras.

Ap cepeškrāsni 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 ķieģeļu skapītim un 65 cm² atveri katrā pusē koka skapītim.

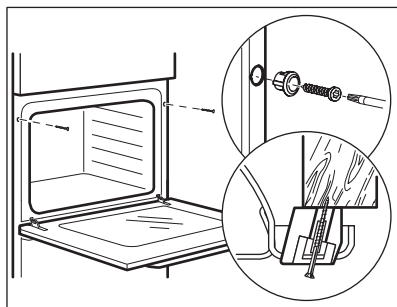
Uzstādot plīts virsmu virs cepeškrāsns, saslēdziet plīst virsmas un cepeškrāsns elektriskos savienojumus dažādi.

Veiciet saslēgumu tikai, izmantojot komplektācijā iekļautos pareizos jaudas kabeļus.



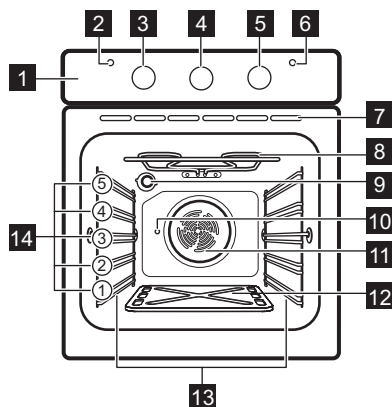
Pārliecinieties, ka pēc uzstādīšanas var viegli piekļūt cepeškrāsnij, ja ir nepieciešams remonts vai apkope.

3.6 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Grila indikators
- 3 Karsēšanas 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 turētājs
- 11 Ventilators
- 12 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā aplāte
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Cepšanas līmeņi

4.2 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.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Cepeškrāsns iekšpuses apakšējā aplāte

Iegādājoties cepeškrāsnī, pie aksesuāriem sākotnēji atrodama cepeškrāsns iekšpuses apakšējā aplāte. Pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas reizes novietojiet apakšējo aplāti ar caurumu priekšējā daļā uz degļu zonas, kā parādīts sadaļā "Izstrādājuma apraksts".

5.2 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsnī un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

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

5.3 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī pirms pirmās lietošanas.

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

5. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.
- Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un

dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 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. Neatļaidiet regulatoru, līdz iedegas liesma, pretējā gadījumā gāzes plūsma tiks pārtraukta.

Neturiet gāzes regulatoru nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja cepeškrāsns deglis neaizdegas 15 sekunžu laikā, atļaidiet gāzes regulatoru, pagrieziet to izslēgtā stāvoklī un atveriet cepeškrāsns durvis. Nogaidiet vismaz 1 minūti, aizveriet cepeškrāsns durvis un no jauna mēģiniet aizdedzināt cepeškrāsns degli.

6.2 Pēc gāzes degļa aizdedzināšanas

1. Atļaidiet gāzes vadības pogu.
2. Pagrieziet gāzes regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Kontrolējiet liesmu, izmantojot cepeškrāsns apakšējā paplātes atveres.

Jaudas indikators iedegas, pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru.

6.3 Gāzes regulators

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

6.4 Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Izslēgts stāvoklis
	Lai ieslēgtu lampu bez gatavošanas funkcijas.
Apgaismojums (lampa)	
	Gaļas un kebabu, kā arī mazāku gaļas gabalu grilēšanai. Lielu gaļas gabalu cepšanai uz rotējošā iesma.
Grils + rotējošais iesms	
	Lai noregulētu elektriskā grila temperatūru (no aptuveni 50 °C minimālās līdz aptuveni 200 °C maksimālai).
Gatavošanas temperatūras iestatījumi	
	Ēdiena cepšanai un žāvēšanai. Lietojiet ventilatoru kopā ar gāzes cepeškrāsns degli.
	Lai atkausētu ēdiena (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
Gatavošana, izmantojot ventilatoru /Atkausēšana	



Nevar vienlaicīgi lietot gāzes cepeškrāsns un funkciju Grils + rotējošais iesms.

6.5 Ventilatora lietošana



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

6.6 Grila lietošana

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 dažādas ēdiena porcijas. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi", Grilēšana.

6.7 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 temperatūras izmaiņas.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Laika atgādinājums

Lietojiet to, lai iestatītu cepeškrāsns funkcijas laika atpakaļskaitīšanu.



Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

Pagrieziet līdz galam taimera regulatoru, pēc tam pagrieziet to līdz nepieciešamajam laika periodam.

Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Rotējošā iesma lietošana



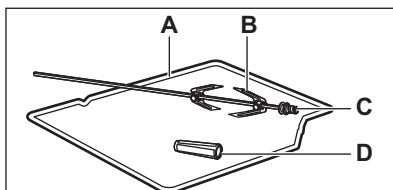
BRĪDINĀJUMS!

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



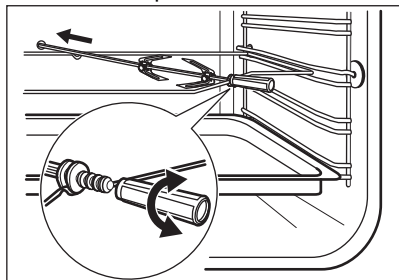
BRĪDINĀJUMS!

Rotējošā iesma noņemšanai izmantojiet cimdus. Grozāmais iesms un grils ir karsti. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

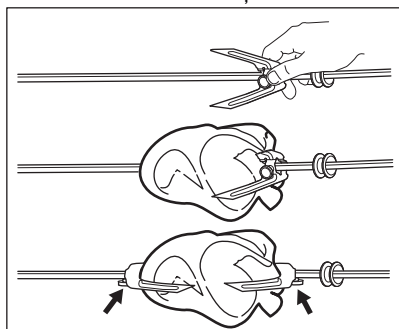


- A. Rotējošā iesma rāmis
- B. Dakšiņas
- C. Iesms
- D. Rokturis

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



4. Uzstādiet uz iesma pirmo dakšiņu, pēc tam uz rotējošā iesma uzlieciet gaļu un uzstādiet 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".

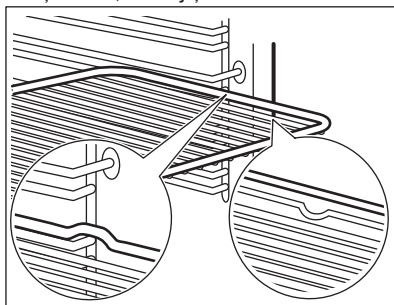
8. Noņemiet rotējošā iesma rokturi.
9. Izvēlieties funkciju ar rotējošā iesma pozīciju. Grozāmais iesms rotē.
10. Iestatiet vajadzīgo temperatūru. Skatiet gatavošanas tabulas.

8.2 Papildpiederumu ievietošana

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

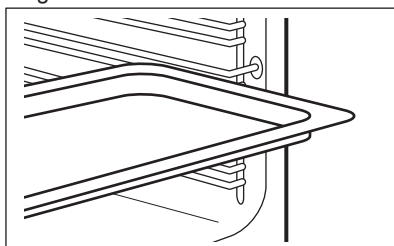
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns

virsma vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

10. IETEIKUMI UN PADOMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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

Kūku cepšana

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

Grilēšana

Novietojiet pārtiku pēc iespējas tuvāk sildelementam, lai paātrinātu gatavošanu un tālāk — lai gatavošanas procesu palēninātu.

Lai samazinātu izšļakstīšanos, pirms grilēšanas nosusiniet produktus. Uzklājiet nedaudz eļļas vai kausēta sviesta uz liesas gaļas un zivs, lai tās būtu mitras gatavošanas laikā.

Grilējot gaļu, jūs varat novietot zem režģa piedevas, tādas kā tomāti un sēnes.

Gatavošanas laikā pārtika pēc nepieciešamības jāapgriež.

Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

Gatavošanas laiki

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

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

10.2 Gatavošanas un cepšanas tabula

Kūkas

Uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet kūku veidni, ja nav norādīts kāds cits ēdiena cepamtrauks.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putotas receptes	160	45 - 60
Smilšu mīkla	160	20 - 30
Paniņu siera kūka, uz restota plaukta	160	70 - 80
Ābolu pīrāgs, 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	160	80 - 100
Strūdele, cepamā plātē	min.	60 - 80
Džema pīrāgs	165	30 - 40
Biskvītkūka	160	50 - 60

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Ziemassvētku kūka / Bagātīgs augļu pīrāgs, 20 cm kūku veidnē	min.	90 - 120
Plūmjū kūka, maizes formā	160	50 - 60
Kūciņas - vienā plaukta līmenī, cepamtraukā	min. - 160	25 - 35
Cepumi/ Konditorejas izstrādājumi - vienā plaukta līmenī, cepamtraukā	min.	30 - 35
Bulciņas, cepamā paplātē	180	15 - 20
Eklēri, cepamā paplātē	170	25 - 35
Grozīņi, 20 cm kūku veidnē	170	45 - 70
Bagātīgs augļu pīrāgs, 24 cm kūku veidnē	min.	110 - 120
Biskvītkūka ar pildījumu, 20 cm kūku veidnē	160	50 - 60

Maize un pica

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Baltmaize	190	60 - 70	1 - 2 gabali, 0,5 kg katram gabalam
Rudzu maize	180	30 - 45	Maizes traukā
Maize/bulciņas	230 - 250	10 - 20	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes
Pica	190	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi	190	10 - 20	Uz cepamās paplātes

Valēji pīrāgi

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet kūku veidni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Valējais pīrāgs ar makaroniem	180	45 - 50
Valējais dārzeņu pīrāgs	175	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	50 - 60

Zivs

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Gatavošana, izmantojot ventilatoru.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Forele / Plaudis	175	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis / Lasis	175	35 - 60	4-6 filejas

10.3 Gatavošana gāzes cepeškrāsni

Gaļa un putnu gaļa

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet režģi.

Novietojiet cepamo pannu otrajā cepšanas līmenī.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopa gaļa ar kauliem, 1,0 kg	min.	40 - 50
Liellopa gaļa bez kauliem, 1,0 kg	190	50
Jēra Gaļa, 1,0 kg	min.	40 - 50

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cūkgaļa, 1,0 kg	180 - 190	75 - 85
Vista / Trusis, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Pīle, 1,0 kg	190	80 - 90
Liellopu cepetis angļu gaumē - pusjēls	220	44 - 50
Liellopu cepetis angļu gaumē - vidēji izcepts	220	51 - 55
Liellopu cepetis angļu gaumē - labi izcepts	220	56 - 60

Titars

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Lietojiet cepamo pannu.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Titars, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Konditorejas Izstrādājumi

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu, ja nav norādīts kāds cits ēdiena gatavošanas trauks.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Augļu torte 26 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	165	40 - 50
Augļu pīrāgs 26 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	40 - 50
Kārtainā mīklā ieceptas desiņas	180	20 - 30
Plaucētās mīklas izstrādājumi	190	25 - 30
Volovāni	170	15 - 20
Džema pīrāgs 30 cm apaļajā kūku veidnē uz restotā plaukta	165	40 - 50

Pudiņš

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet 9 keramikas mazos cepamtrauciņus.

Ielejiet 2 cm ūdens dziļajā cepampannā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Olu Sacepums (Omlete) tvaika katlā	min.	60 - 75

Kūkas

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu, ja nav norādīts kāds cits ēdiena gatavošanas trauks.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Bagātīgs augļu pīrāgs 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	150 - 170
Bagātīgs augļu pīrāgs 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	150
Madeiras kūka 20 cm kūku veidnē uz restotā plaukta	min.	105 - 120
Kūciņas	min. - 170	35 - 50
Piparkūkas	min.	35 - 45

Maize

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet alumīnija pannu.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Pārtika	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Maizes klaipi, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Maizes klaipi, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Bulciņas un maizītes	180 - 190	15 - 20

10.4 Grilēšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 3 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Maksimālā temperatūra ir noklusējuma vērtība visiem ēdienu veidiem.

Pārtika	Ga-bali	Laiks (min.)	
		Viena puse	Otra puse
Filejas steiki, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
Liellopa gaļas steiks, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Desas	8	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 0,6 kg	4	12 - 16	12 - 14
Vista (sagriezts uz pusēm), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	10 - 15	10 - 12

Pārtika	Ga-bali	Laiks (min.)	
		Viena puse	Otra puse
Vistas krūtiņa, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 0,6 kg	6	13 - 15	12 - 14
Zivs fileja, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	5 - 7	-
Grauzdiņš	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Rotējošais lesms

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī 3 minūtes pirms gatavošanas.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Pārtika	Tempera-tūra (°C)	Laiks (min.)
Putnu Gaļa, 1,0 - 1,2 kg	maks.	75 - 85
Cepetis, 0,8 - 1,0 kg	maks.	75 - 85

10.6 Atkausēšana

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

10.7 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Ēdiens	Funkcija	Piede- rumi	Plauk- ta po- zīcija	Tempe- ratūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Gatavošana, iz- mantojot ventilato- ru	Cepamā paplāte ar alumīnija pārklāju- mu	4	160 - 170	25 - 35	Novietojiet 20 nelielas kūciņas uz vienas ce- pamās paplātes. Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Ābolu pīrāgs	Gatavošana, iz- mantojot ventilato- ru	Restes	4	160	80 - 100	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt kūka	Gatavošana, iz- mantojot ventilato- ru	Restes	4	160 - 170	45 - 55	Lietojiet kūku veidni (26 cm diametrā). Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Gatavošana, iz- mantojot ventilato- ru	Cepamā paplāte ar alumīnija pārklāju- mu	4	150 - 160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Graudziņš 4-6 gabali	Grils	Restes	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 3 minūtes.
Liellopa bur- gers 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz resto- tā plaukta un dziļajā cepeš- pannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā lī- menī. Gatavošanas lai- kā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 3 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

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

papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli; Nekļājiēt cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

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

11.3 Durvju blīvējuma tīrīšana

Regulāri pārbaudiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet cepeškrāsni, ja durvju blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

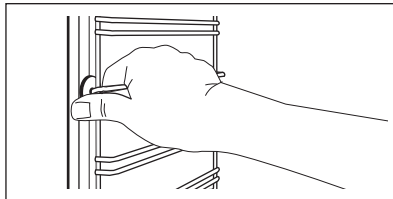
11.4 Plauktu balstu un katalītisko paneļu izņemšana

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

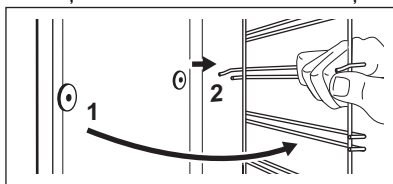
⚠ UZMANĪBU!

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

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

11.5 Katalītiskā tīrīšana

Iekšiene ar katalītisko pārklājumu ir pašattīroša. Tas absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns grīdu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.
2. Izslēdziet cepeškrāsni.
3. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet iekšieni ar mitru mīkstu drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

11.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

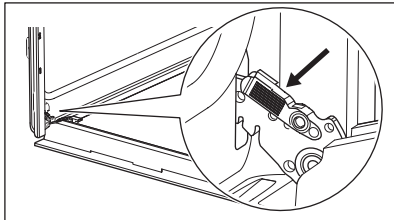
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



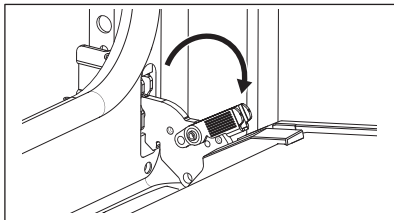
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

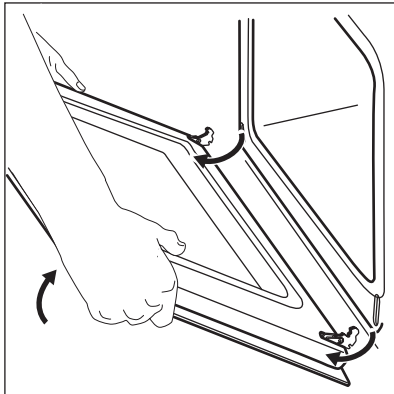


- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



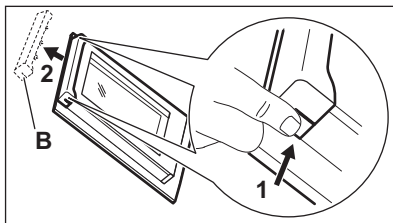
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.

- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse sa-skartos ar drānu.

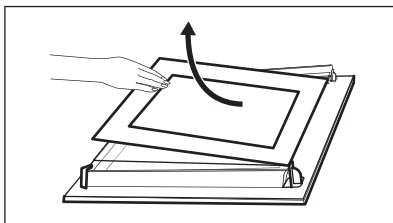


5. solis Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

6. solis Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



7. solis Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



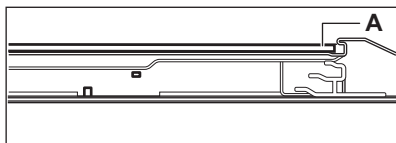
8. solis Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

9. solis Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Zonai ar apdrucku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



11.7 Spuldzes maiņa

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni.
Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
2. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Ieklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšā audumu.

⚠️ UZMANĪBU!

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

Aizmugurējā lampa

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātāja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Cepeškrāsns nedarbojas.	Ierīces automātiskā iedegšanās nedarbojas.	Aizdedziet degli 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 nospiestu gāzes regulatoru 15 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes plūsma tiks pārtraukta.
Lampa nedeg.	Spuldze ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns iekšpusē.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Pēc gatavošanas ēdienu nedrīkst atstāt cepeškrāsnī ilgāk par 15 – 20 minūtēm.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet gāzes regulatoru nospiestu 15 sekundes vai mazāk.
Grozāmais iesms negriežas.	Grozāmais iesms nav pareizi ievietots rotējošā iesma atverē.	Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana", Grozāmā iesma izmantošana.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

Izstrādājuma numurs (PNC)

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

13. TEHNISKIE DATI**13.1 Tehniskie dati**

KOPĒJĀ JAUDA:	Elektriskā:	1.77 kW
	Originālā gāze:	G20 (2H) 20 mbāri = 2.6 kW
	Gāzes maiņa:	G30/G31 30/30 mbāri = 196 g/h G30/G31 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 JAU- DA (kW)	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA (g/h)	Samazināta gāzes jauda (kW)	APVADA ADATA (1/100 mm)	SPRAU- SLAS ATZĪ- ME (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Regulēts	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE**14.1 Produkta informācija atbilstoši ES 65-66/2014**

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOG2102AOX 949713402
Energoefektivitātes indekss	81.7
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	1.48 kWh/ciklā 5.33 MJ/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	1.59 kWh/ciklā 5.72 MJ/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Gāze
Tilpums	68 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	29.0 kg

EN 15181 Gāzes apkures krāšņu energopatēriņa mērīšana.

14.2 Enerģijas taupīšana



Cepečkrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas gatavojot ikdienā, ļauj taupīt enerģiju.

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepečkrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neveriet durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepečkrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdenu.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena 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 mājāsaimniecības

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Ślaskich 26, 30-570 Kraków,
Poland





867348280-F-512022