

LKK560000K

LKK560000W

LKK560000X

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**

37



## 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.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas 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.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	13
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	14
6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	15
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	16
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	16
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	17
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTENĀ FUNKCIJAS.....	19
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	20
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	30
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	32
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	34
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	35

# 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 paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- 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.

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu ar piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju vai plīts virsmas stikla vāku tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Pirms atvēršanas atbrīvojieties no visu veidu šļakatām uz vāka. Pirms vāka aizvēršanas ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtū vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- 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.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: LV LT

### 2.1 Uzstādīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- 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.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērimumam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīces daļas vada strāvu. Novietojiet ierīci apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.

- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai

atrsties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

### 2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Jebkāda veida gāzes pieslēgšanu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens) un ierīces pielāgojumi ir saderīgi.
- Pārbaudiet, vai ap ierīci cirkulē gaiss.
- Informācija par gāzes padevi ir norādīta dātū plāksnītē.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet atbilstošas ventilācijas prasības.

### 2.4 Lietošana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena 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.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

### **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 apakšējās virsmas.
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu degli ar uz tā novietotu tukšu ēdiena gatavošanas trauku vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Nodrošiniet labu ventilāciju telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce.
- Izmantojiet tikai stabilus gatavošanas traukus ar pareizu formu un diametru, kas lielāks par degļa izmēriem.
- Pārliecinieties, ka liesma nenodziest, kad ātri pagrieziet pogu no maksimālā uz minimālo stāvokli.
- Izmantojiet tikai papildpiederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiet uz degļa liesmas klievētāju.

## 2.5 Kopšana un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļist.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- 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 (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.
- Nemasgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

## 2.6 Vāks

- Nemainiet vāka specifikāciju.
- Regulāri tīriet vāku.
- Neveriet vāku, ja uz virsmas ir šļaksti.
- Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus.
- Aizveriet vāku tikai tad, kad plīts virsma un cepeškrāsns ir pilnībā atdzisušas.
- Sakarsis stikla vāks var saplīst (ja tāds ir).



## 2.7 Iekšējais apgaismojums

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

## 2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.9 Utilizācija

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.
- Novietojiet ārējās gāzes caurules līdzenā veidā.

## 3. UZSTĀDĪŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Ierīces atrašanās vieta

#### i

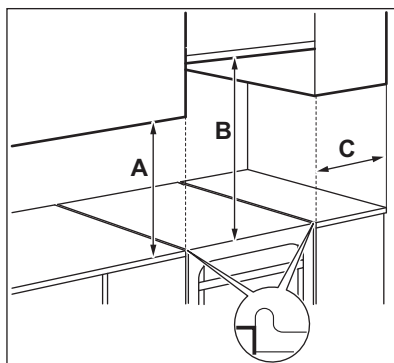
Neuzstādiet plīti izlietnes vai skapīša ar izlietni tuvumā. Mitrums/ūdens pilieni var iekļūt starp sānu paneli un skapīti, laika gaitā bojājot sānu paneļa krāsojumu.

Varat uzstādīt brīvi stāvošās ierīces, ja skapīši atrodas vienā vai abās pusēs, vai stūrī.

#### i

Atstājiet aptuveni 1 cm atstatumu starp ierīci un aizmugurējo sienu, lai nodrošinātu, ka var atvērt vāku.

Minimālos attālumus uzstādīšanai skatiet tabulā.



### Minimālie attālumi

Izmēri	mm
A	400
B	650
C	150



### 3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 – 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmēri	mm
Augstums	855
Platums	500
Dziļums	600

### 3.3 Citi tehniskie dati

Ierīces kategorija:	I12H3B/P
Gāzes oriģinālā:	G20 (2H) 20 mbar
Gāzes aizstājējs:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

### 3.4 Apvadu diametri

DEGLIS	Ø APVADS 1/100 mm
Paļīgdegļis	29
Vidējas jaudas degļis	32
Liela jaudas degļis	42

### 3.5 Gāzes degļi DABASGĀZEI G20 20 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	INŽEKTORA MARĶĒJUMS 1/100 mm
Liela jaudas degļis	2.9	0.80	119
Vidējas jaudas degļis	1.85	0.43	96
Paļīgdegļis	0.95	0.35	70

### 3.6 Gāzes degļi sašķīdinātai propāna gāzei G30 30 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	INŽEKTORA MARĶĒJUMS 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA g/h
Liela jaudas degļis	3.0	0.72	88	218
Vidējas jaudas degļis	1.9	0.43	71	138
Paļīgdegļis	0.95	0.35	50	69

### 3.7 Gāzes degļi sašķidrinātai gāzei G31 30 mbar

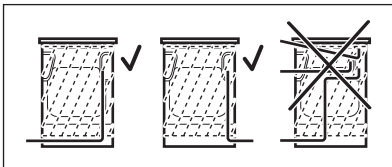
DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	INŽEKTORA MARKĒJUMS 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA g/h
Lielas jaudas degļis	2.6	0.63	88	186
Vidējas jaudas degļis	1.6	0.38	71	114
Paļīgdegļis	0.85	0.31	50	61

### 3.8 Gāzes savienojums

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pirms pieslēdzat gāzi, atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves vai drošinātāju kārbā izslēdziet attiecīgo drošinātāju. Aizveriet galveno gāzes padevi.

Veidojiet fiksētu pieslēgumu vai izmantojiet elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem tiesību aktiem. Izmantojot elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un uzmanieties, lai tās netiktu saspīestas.



#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Gāzes savienojuma caurule nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Kad uzstādīšana pabeigta, pārlicinieties, ka nevienā caurulē nav sūces. Lai pārbaudītu blīvējumu, izmantojiet ziepju putas, nevis liesmu.

### 3.9 Elastīgu nemetāla cauruļu savienojums

Ja varētu vieglāk piekļūt savienojumam, varat izmantot elastīgu cauruli. Elastīgajai caurulei jābūt cieši piestiprinātai ar skavām.

Uzstādīšanas laikā vienmēr izmantojiet caurules turētāju un blīvi. Elastīgo cauruli var izmantot, ja:

- tā nevar uzkarst vairāk par istabas temperatūru — pāri 30 °C;
- tā nav garāka par 1500 mm;
- tai nav sašaurinājumu;
- tas nav savīta vai nostiepta;
- tā nesaskaras ar asām apmalēm vai stūriem;
- tā stāvokli var viegli pārbaudīt.

Pārbaudot elastīgo cauruli, pārlicinieties:

- abos galos un visā garumā tajā nav redzamu plaisu, griezumumu, apdegumu pēdu;
- materiāls nav sacietējis — tam piemīt atbilstīgs elastīgums;
- fiksatori nav sarūsējuši.

• nav beidzies tās derīguma termiņš. Ja tiek konstatēts vismaz viens defekts, neremontējiet cauruli, bet nomainiet to.

Gāzes piegādes ievads atrodas vadības paneļa aizmugurē.

### 3.10 Gāzes tipa maiņa



Ierīci cita veida gāzes izmantošanai noregulēt tikai pilnvarota persona.



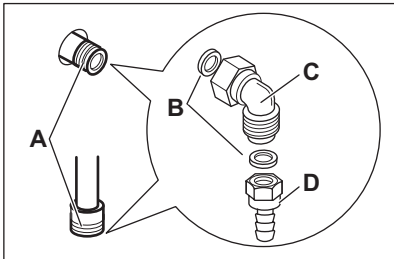
Ierīce ir paredzēta dabasgāzei, jūs to varat nomainīt uz sašķidrināto gāzi, izmantojot pareizas sprauslas. Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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



Ierīcei gāze ir iestatīta pēc noklusējuma. Uzstādījuma maiņai noteikti izmantojiet starplikas blīvējumu.

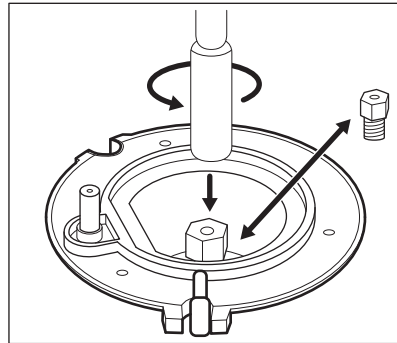


- A. Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- B. Blīve
- C. Pielāgojams savienojums
- D. Sašķidrinātās gāzes caurules turētājs

### 3.11 Virsmas inžektoru aizstāšana

Pēc gāzes veida nomaiņas aizstājiet inžektorus.

1. Noņemiet katliņu paliktņus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu pārsegus.
3. Noņemiet inžektorus, izmantojot 7. izmēra uzgriežņu atslēgu.
4. Aizstājiet inžektorus ar jūsu izmantotajam gāzes veidam nepieciešamajiem inžektoriem.



5. Aizstājiet tehnisko datu plāksnīti (tā atrodas blakus gāzes padeves caurulei) ar tādu plāksnīti, kura atbilst jaunajam gāzes padeves veidam.

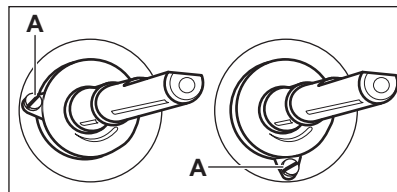


Jūs atradīsiet šo plāksnīti ierīces komplektācijā esošajā maisiņā.

Ja piegādātās gāzes spiediens mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, gāzes padeves caurulē jāuzstāda piemērots spiediena regulators.

### 3.12 Minimālā gāzes līmeņa regulēšana plīts deglim

1. Atvienojiet ierīci no elektrofikla.
2. Noņemiet plīts regulatoru. Ja apvada skrūvei piekļūt nav iespējams, izjauciet vadības paneli pirms regulēšanas sākuma.
3. Ar tievo plakano skrūvgriezi noregulējiet apvada skrūvi A. Modelis nosaka apvada skrūves pozīciju A.



Pāreja no dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi

1. Pilnībā pievelciet apvada skrūvi.
2. Ievietojiet atpakaļ regulatoru.

Pāreja no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi

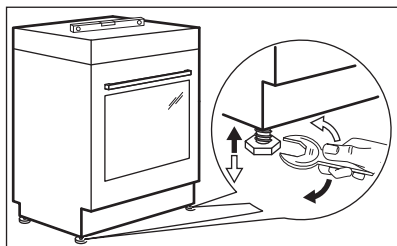
1. Atskrūvējiet par aptuveni vienu pagrieziena apvada skrūves pozīciju A.
2. Atlieciet vietā plīts regulatoru.
3. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

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

4. Aizdedziet degli.  
Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
5. Pagrieziet regulatoru uz minimālo liesmas pozīciju.
6. Noņemiet vēlreiz plīts regulatoru.
7. Lēnām pieskrūvējiet apvada skrūvi, līdz liesma kļūst minimāla un stabila.
8. Atlieciet vietā plīts regulatoru.

### 3.13 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas zem ierīces, lai nolīmeņotu ierīces augšējo virsmu atbilstoši citām virsmām.

### 3.14 Aizsardzība pret saskaršanos

Iestatiet ierīci pareizu augstumu un vietu pirms pievienot aizsardzību pret saskaršanos.

**⚠ UZMANĪBU!**

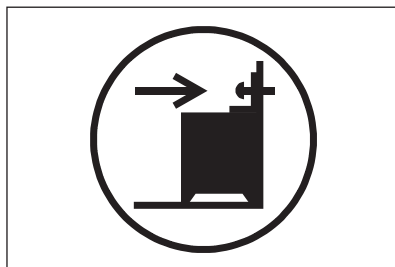
Nodrošiniet, ka aizsardzība pret saskaršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.



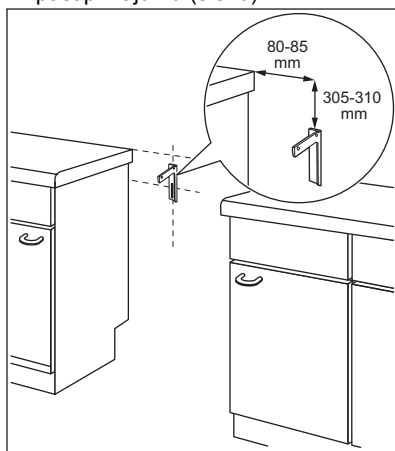
Pārliedziniet, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret saskaršanos. Ja tā netiek uzstādīta, ierīce var apgāzties.

Jūsu ierīce ir simbols, kas parādīts attēlā (ja attiecināms), kas atgādina Jums par aizsardzības pret saskaršanos uzstādīšanu.



1. Uzstādiet aizsardzību pret saskaršanos 305 - 310 mm zem ierīces augšējās virsmas un 80-85 mm no ierīces sāna apaļajā kronšteina atverē. Ieskrūvējiet to stingrā materiālā vai izmantojiet attiecīgu pastiprinājumu (sienu).



2. Jūs varat atrast atveri kreisajā pusē ierīces aizmugurē. Paceliet ierīces priekšpusi un novietojiet to vietas starp skapīšiem pa vidu. Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.



Ja maināt savas plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret saskaršanos.

### ⚠ UZMANĪBU!

Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir lielāka par ierīces platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.

## 3.15 Elektroinstalācija

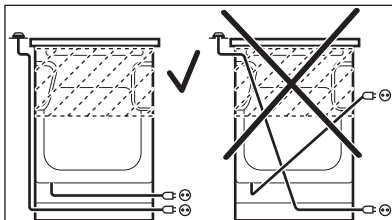
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

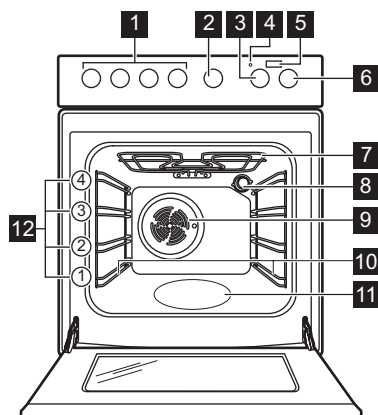
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



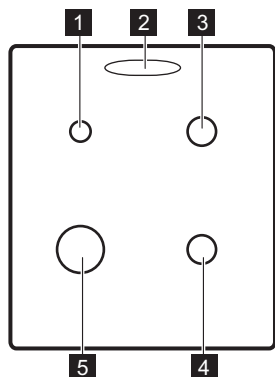
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts virsmas regulatori
- 2 Laika atskaites taimera regulators
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Papildu tvaika poga
- 6 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Tilpnes reljefs
- 12 Plauktu līmeņi

## 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Papildu deglis
- 2 Tvaika izvads - skaits un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Vidējas jaudas deglis
- 4 Vidējas jaudas deglis
- 5 Jaudīgais deglis

## 4.3 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**  
Kūkām un cepumiem.
- **AirFry paplāte**  
Lai ceptu ēdianu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.

- **Teleskopiskās vadotnes (papildaprīkojums)**  
Plauktiem un paplātēm. Tās var pasūtīt atsevišķi.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpusē.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas. Novietojiet papildpiederumus un noņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā pozīcijā.

### 5.2 Iepriekšēja uzkaršēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



Lai uzzinātu par funkciju: PlusSteam, skatiet nodaļu "Cepeškrāsns — lietošana ikdienā", sadaļu "Funkcijas PlusSteam ieslēgšana".

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju , nospiediet: Papildu tvaiks . Iestatiet maksimālo temperatūru.

6. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
7. Izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet tai atdzist.

Papildpiederumi var sakarst vairāk kā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Plīts degļa aizdedzšana



Vienmēr aizdedziet degli, pirms uzliekat uz tā ēdiena gatavošanas traukus.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Izmantojot atklātu liesmu virtuvē, rīkojieties uzmanīgi. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Pagrieziet plīts regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam maksimālās gāzes plūsmas pozīcijā un tad piespiediet to uz leju, lai aizdedzinātu degli.
2. Turiet nospiestu plīts regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu. Ja tas netiek izdarīts, gāzes piegāde tiks pārtraukta.
3. Noregulējiet liesmu, kad tā ir nostabilizējusies.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Neturiet rokturi nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 sekundēm deglis neaizdegas, palaidiet rokturi, atgrieziet to izslēgtā pozīcijā un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



Ja pēc vairākiem mēģinājumiem deglis neaizdegas, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš ir pareizā pozīcijā.



Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā jūs varat iedegt degli bez elektriskās ierīces. Šajā gadījumā tuviniet deglim liesmu, nospiediet attiecīgo regulatoru un pagrieziet to līdz galam. Turiet nospiestu regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu.

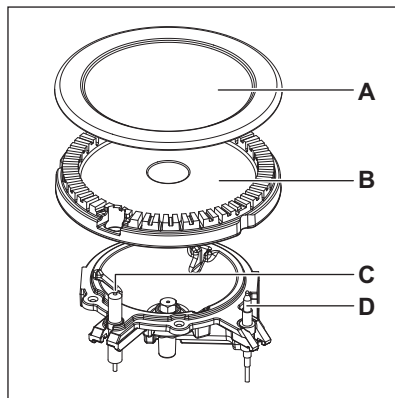


Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



Nospiežot strāvas pogu pēc ierīces uzstādīšanas vai elektrības piegādes pārtraukuma, elektriskā aizdedze var tikt aktivizēta automātiski. Tas ir normāli.

### 6.2 Degļa kopskats



- A. Degļa vāciņš
- B. Degļa vainags
- C. Aizdedzes elektrod
- D. Termosensors

## 6.3 Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim **0**.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

## 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet vienu katlu uz diviem degļiem.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet uz degļiem nestabilus vai bojātus katlus, lai izvairītos no izlīšanas un traumām.

#### **⚠ UZMANĪBU!**

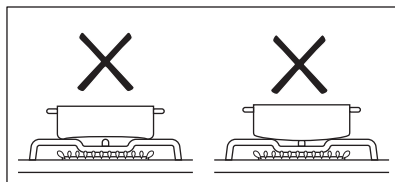
Nodrošiniet, lai katlu rokturi neatrastos virs plīts virsmas priekšējās malas.

#### **⚠ UZMANĪBU!**

Novietojiet katlus tā, lai degļi atrastos tiem pa vidu, tādējādi nodrošinot maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Neizmantojiet uz gatavošanas virsmas traukus, kuriem pamatne ir ar apmali vai izliekta, jo pastāv liels apgāšanās risks.



### 7.2 Gatavošanas trauku diametri

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Izmantojiet degļiem atbilstoša diametra gatavošanas traukus.

Deglis	Gatavošanas trauku diametri (mm)
Paļīgdegļis	120 - 180
Vidējas jaudas degļis	140 – 220/240 <sup>1)</sup>
Lielas jaudas degļis	160 – 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Izmantojot uz plīts virsmas vienu katlu.

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.

- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.



- Mazgājiet nerūsējošā tērauda elementus ar ūdeni, pēc tam noslaukot tās ar mīkstu drānu.

## 8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā nefūrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

## 8.3 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdegšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

## 8.4 Pannu balsti



Pannu balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Tie ir jāmazgā ar rokām.

1. Noņemiet pannu balstus, lai viegli notīrītu virsmu.



Ievērojiet īpašu piesardzību, novietojot pannu balstus vietā, lai novērstu virsmas bojājumus.

2. Emaljas pārklājumam dažkārt var būt nelīdzenas malas, tāpēc, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot tos, ievērojiet piesardzību. Ja nepieciešams, noīriet piedegušus traipus ar pastas tīrītāju.
3. Pēc pannu balstu tīrīšanas pārbaudiet, vai tie ir pareizi novietoti.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārļiecinieties, vai pannas balsta kājiņas ir novietotas degļa centrā.

## 8.5 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

# 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana











1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
  2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
- Lampīna iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.



3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras pārslēgu izslēgtā stāvoklī.

## 9.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

## 9.3 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns apgaismojums	Lampas ieslēgšana bez gatavošanas funkcijas.
	PlusSteam	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
	Viegla apcepšana ar ventilatoru	Maigu, sulīgu cepešu pagatavošanai vai jebkuru augļu un dārzeņu žāvēšanai.
	Apakškarsēšana	Kūku cepšanai ar kraukšķīgu pamatni.
	Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Ātrā grilēšana	Plakanas formas produktu grilēšana lielā daudzumā un lai grauzdētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana	Cepšana lieliem cepeša gabaliem vai mājputnu gaļai ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošanai un apbrūnīšanai.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Mitrā cepšana	Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana". Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavojot. Lūdzu, skatiet gatavošanas norādījumus nodaļas "Padomi un ieteikumi" sadaļā Mitrā cepšana.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	Air Fry / Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamlīdzīgiem ēdieniem. Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 2 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana
	Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

## 9.4 Funkcijas ielēgšana: PlusSteam

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.

### BRĪDINĀJUMS!


Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.


Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet ierīces durvis laikā, kad tiek lietota funkcija. PlusSteam.
- Pēc funkcijas lietošanas atveriet ierīces durvis. PlusSteam.




Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet cepeškrāsns tīltnes tvertni ar krāna ūdeni. Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Piepildiet tīltnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksts.
3. Iestatiet funkciju: PlusSteam .

4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu . Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar funkciju: PlusSteam. Iedegsies indikators.
5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
6. Ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

### UZMANĪBU!

Neuzpildiet tīltnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.

7. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet papildu tvaika taustiņu , pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī. Nodzišs papildu tvaika taustiņa indikators.
8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

### BRĪDINĀJUMS!

Pārļiecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 10.1 Laika atgādinājums

Izmantojiet, lai iestatītu laika atskaiti.



Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Pagrieziet līdz galam taimera regulatoru, pēc tam pagrieziet to līdz nepieciešamajam laika periodam. Kad laiks pagājis, atskan skaņas signāls.

## 11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

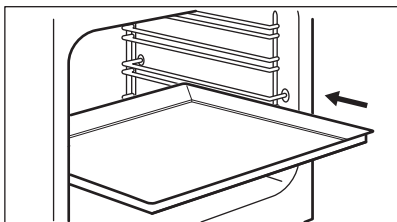
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Papildpiederumu ievietošana

#### Paplāte

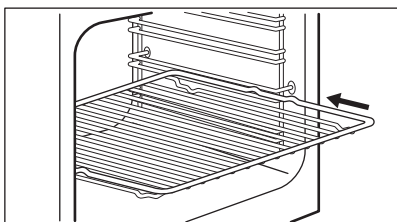


Neiebīdiet cepamo paplāti vai dziļo pannu līdz pašai cepeškrāsns aizmugurējai sienai. Tas novērš gaisa cirkulāciju ap paplāti. Pārtika var piedegt, it īpaši paplātes aizmugurējā daļā.

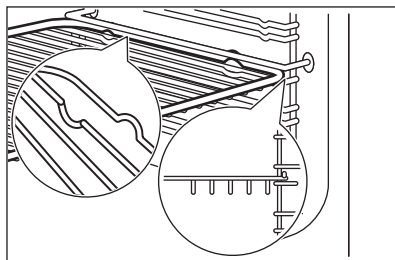


Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns plauktu atbalsta vadotņu stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts nepieskaras cepeškrāsns aizmugurējai sienai.

#### Restots plaukts

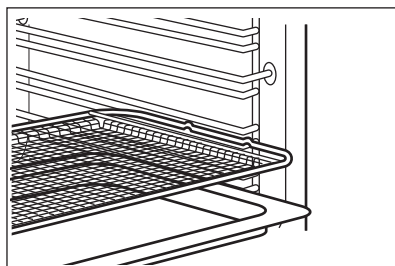


Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



#### AirFry paplāte:

Novietojiet AirFry paplāti otrajā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu pirmā plaukta līmenī.



## 12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

## 12.1 Vispārēja informācija

Ierīce ir četras plauktu pozīcijas. Skaitiet cepšanas pozīcijas no ierīces apakšas.

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. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes noīriet mitrās virsmas.

Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārkļājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

## 12.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt

temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

## 12.3 Kūku cepšana

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

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

## 12.4 Gaļas un zivju pagatavošana

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

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

## 12.5 Gatavošanas laiki

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

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

## 12.6 PlusSteam +



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

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam"

## Konditoreja

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Izmantojiet cepešpannu.
Bulciņas <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Mājas pica <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Izmantojiet cepešpannu.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Izmantojiet cepešpannu.
Cepumi, plāceņi, kruasāni <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Lietojiet kūku veidni.

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

## Saldētas pārtikas gatavošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Saldēta pica <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Lietojiet režģi.
Saldēts kruasāns <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Izmantojiet cepešpannu.

<sup>1)</sup> Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

## Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Tīti miltu produkti	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Pica mājas gaumē	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Dārzeni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Rīsi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Makaroni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Gaļa	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.

### Cepeša cepšana

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cūkas cepetis	200	180	65 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Liellopu cepetis	200	200	50 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Vista	200	210	60 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Tītara cepetis	200	200	70 - 90	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.

### 12.7 Konservēšana +

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.
- Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas puslitra burciņas.
- Uzpildiet burciņas vienādi, katras augšā atstājot 1 cm gaisa. Uzlieciet uz tām vākus, neaizverot tos hermētiski.

- Burciņas nedrīkst saskarties.
- Ielejiet 1/2 litru ūdens cepešpannā un 1/4 litru ūdens cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā, lai cepeškrāsnī būtu pietiekams mitruma līmenis.
- Izvēlieties PlusSteam funkciju un iestatiet pareizu temperatūru, vadoties pēc zemāk esošās tabulas.
- Burciņas drīkst hermētiski noslēgt tikai pēc tam, kad funkcija ir izslēgta.

### Miksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Zemenes, mellenes, avenes	160	25 - 30	1	Izmantojiet cepešpannu.

## Augļi ar kauliņiem

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160	35 - 40	1	Izmantojiet cepešpannu.

## Mīksti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Cukīni, baklažāni, sīpoli, tomāti	160	30 - 35	1	Izmantojiet cepešpannu.

## Marinēti dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Burkāni, gurķi, rāceņi, selerija	160	35 - 45	1	Izmantojiet cepešpannu.

## 12.8 Viegla apcepšana ar ventilatoru

### Kaltēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
<b>Dārzeņi</b>				
Pupas	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Sakapāti pipari	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Dārzeņi skābēšanai	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Sagrieztas sēnes	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zaļumi	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Augļi</b>				
Plūmju pusītes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikozu pusītes	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Bumbieru šķēles	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Lēna cepšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Katras pus-es apbrūnīšanās (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
<b>Liellopa gaļa</b>					
Fileja (vidēji izcepta)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90



Ēdiens	Daudzums (kg)	Katras pus-es apbrūnīnāšana (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Teļa Gaļa</b>					
Fileja sārtā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Brieža cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Cūkgaļa</b>					
Fileja sārtā	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Mugura, vienā gabalā	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Cūkas cepetis, vidēji izcepts	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Tradicionālā gatavošana

### Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	160 - 170	25 - 35	2
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	170 - 190	45 - 55	3
Dzīļajā cepešpannā gatavots pīrāgs	170 - 180	35 - 45	2
Drumstalkūka	170 - 190	50 - 60	3
Siera kūka	170 - 190	60 - 70	2
Zemnieku maize	190 - 210	50 - 60	2
Rumāņu biskvītkūka	165 - 175	35 - 45	2
Rumāņu biskvītkūka, tradicionālā	165 - 175	35 - 45	2
Rauga bulciņas	180 - 200	15 - 25	2
Rulete	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	210 - 230	35 - 50	2
Cūkgaļas kotletes	190 - 210	30 - 35	3
Zivs, vesela	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	230	50 - 60	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	3
Grilēts bekons	250	17 - 25	2
Desiņas	250	20 - 30	2
Liellopa steiks: vidēji izcepts	230	25 - 35	2

## 12.11 Infratermiskā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	200	50 - 60	2
Vista	250	55 - 60	2
Vistu spārniņi	230	30 - 40	2
Cūkgaļas kotletes	230	40 - 50	2
Liellopa steiks: labi izcepts	250	35 - 40	2

## 12.12 Gatavošana, izmantojot ventilatoru

### Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīts rauga mīklas pīrāgs	150 - 160	20 - 30	2
Biskvītkūka ar pildījumu	170 - 190	30 - 40	2
Šveices ābolu pīrāgs	180 - 200	35 - 45	2
Ziemassvētku kūka	150 - 160	40 - 50	2
Madeiras kūka	170 - 190	50 - 60	2
Bezē	110 - 120	30 - 40	2
Kartupeļu sacepums	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni cepeškrāsni	170 - 190	50 - 60	2
Pica	190 - 200	25 - 35	2

### Cepeša cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, vesela	200 - 220	55 - 65	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkgaļas cepetis	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Mitrā cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
<b>Maize un pica</b>				
Bulciņas	190	25 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tīti miltu produkti	200	40 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	restots plaukts
<b>Kūkas cepamajā paplātē</b>				
Rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Šok. kekss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
<b>Kūkas formā</b>				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	25 - 35	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvītkūka	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
<b>Zivs</b>				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
<b>Gaļa</b>				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
<b>Nelieli konditorejas izstrādājumi</b>				
Cepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mandelcepumi	170	40 - 50	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Sājļe krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
<b>Veģetāriešu</b>				

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna

## 12.14 Karsēšana ar ventilatoru

### Cepšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Plātsmaize	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Rauga bulciņas	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Bezē	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Sviesta kūka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pīca	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Konditorejas izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Kārtainās mīklas maizīte, svaiga	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pīca, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Kartupeļu izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kartupeļi frī, saldēti	aptuveni 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartupeļi frī, biezi, saldēti	aptuveni 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartupeļu daiviņas, saldētas	aptuveni 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketes	aptuveni 450 g	180 - 220	15 - 30	2

## Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cukīni šķēlītes, svaigas <sup>1)</sup>	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pielipšanu

## Cits

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Eskalopi, saldēti	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Garneles mīklā, saldētas	aptuveni 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmāru gredzeni, saldēti	aptuveni 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Vistas kotletītes, saldētas	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Zivju pirkstiņi, saldēti	aptuveni 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.16 Informācija pārbaudes iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	190	Restots plaukts	1	65 - 75
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	180	Restots plaukts	2	70 - 80
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	180	Restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukvielām	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	Restots plaukts	2	25 - 35
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	170	Restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	140	cepamā paplāte	3	20 - 30

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30
Graudziņš	Ātrā grilēšana	250	Restots plaukts	3	5 - 10
Liellopa gaļas burgers <sup>1)</sup>	Infratermiskā grilēšana	250	restots plaukts vai cepamā panna	3	15–20 no vienas puses; 10–15 no otras puses

1) Iepriekš uzsildīts cepeškrāsnī 10 minūtes.

## 13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērķta siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

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

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry paplāti).

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Netīriet nepiedegošos papildpiederumus un AirFry paplāti ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 13.2 AirFry paplātes tīrīšana

1. Novietojiet AirFry paplāti uz cepamās paplātes.
2. Ielejiet karstu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli un ļaujiet mērcēties.
3. Tīriet AirFry paplāti ar sūkli vai izmantojiet suku atlieku notīrīšanai.

Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

### 13.3 Cepeškrāsns 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.

### 13.4 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



Ieteicams veikt tīrīšanu vismaz ik pēc 5-10 funkcijas cikliem: PlusSteam.

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.

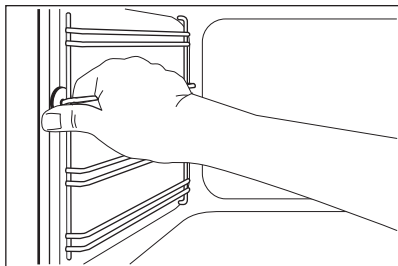
## 13.5 Plauktu balstu

Lai iztīrītu cepeškrāsni, izņemiet plauktu balstus.

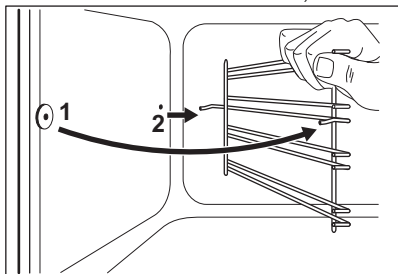
### ⚠ UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtus piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

## 13.6 Cepeškrāsns stikla paneli izņemšana un tīrīšana

Iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Dažādu modeļu stikla panelu skaits atšķiras.

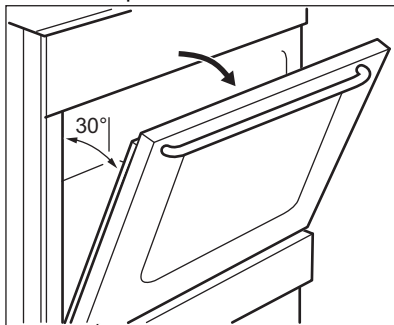
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Tīrīšanas procesa laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pusvirus. Ja atvērsiet tās līdz galam, tās var nejauši aizvērties un potenciāli izraisīt bojājumus.

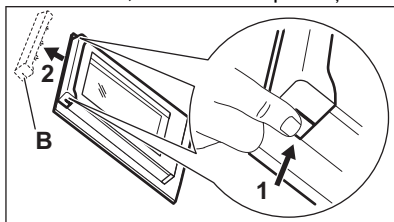
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pusvirus, tās paliek šādā stāvoklī pašas.



2. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



3. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to noņemtu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Kad stikla paneļi tiek izņemti, cepeškrāsns durvis cenšas aizvērties.

4. Satveriet durvju stikla panelu augšējo malu un velciet tos uz augšu pa vienam.
5. Nofiriet stikla paneli ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā. Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko.

### ⚠ UZMANĪBU!

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.

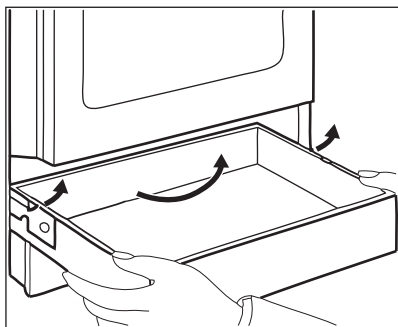
## 13.7 Atvilktnes izņemšana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus (piemēram, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīrus vai tīrīšanas aerosolus). Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Lai atvilktni, kas atrodas zem cepeškrāsns, būtu vieglāk tīrīt, to var izņemt.

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Lēnām paceliet atvilktni.
  3. Izvelciet atvilktni līdz galam.
- Lai ievietotu atvilktni, veiciet iepriekš minētās darbības pretējā secībā.

## 13.8 Lampas nomaiņšana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### Aizmugurējā lampa

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

## 14. PROBLĒMRISINĀŠANA


### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 14.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi.	Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet dzirksteļu ģeneratoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.



Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Liesmas riņķis ir nevienmērīgs.	Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām.	Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīrs.
Degļi nedarbojas.	Pārtraukta gāzes piegāde.	Pārbaudiet gāzes pieslēgumu.
Liesma ir oranžā vai dzeltenā krāsā.		Liesma dažās degļa zonās var izskatīties oranža vai dzeltena. Tas ir normāli.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
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.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. PlusSteam.	Nav ieslēgta funkcija PlusSteam.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
	Nav pareizi ieslēgta funkcija PlusSteam ar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".
Jūs vēlaties aktivizēt Viegla apcepšana ar ventilatoru funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņa indikators.	Darbojas PlusSteam funkcija.	Nospiediet papildu tvaika taustiņu  , lai ieslēgtu PlusSteam funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet vismaz 110 °C temperatūru. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

## 14.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

## Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 15.1 Produkta informācijas lapa gatavošanas virsmai saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	LKK560000K LKK560000W LKK560000X	
Virsmas veids	Virsmas, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīti	
Gāzes degļu skaits	4	
Katra gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Kreisais aizmugurē — palīgdegļis	nav piemērojams%
	Labais aizmugurē — vidējas jaudas degļis	55.3%
	Labais priekšējais — vidējas jaudas degļis	55.3%
	Kreisais priekšējais — lielas jaudas degļis	55.5%
Gāzes plīts virsmas energoefektivitāte (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1: Mājsaimniecības gatavošanas ierīces, kas kurināmajam izmanto gāzi — 2-1 daļa: Racionāla enerģijas lietošana — Vispārīgi

### 15.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Pirms lietojat degļus un pannu balstus, pārliecinieties, ka tie ir pareizi salikti.

- Gatavošanas trauku pamatnei jābūt pareizajam izmēram, atbilstoši degļa izmēram.
- Novietojiet gatavošanas traukus tieši virs degļa un tā centrā.
- Kad šķidrums sāk vārīties, samaziniet karsēšanas intensitāti, lai tas lēnām vārītos uz mazas uguns.
- Ja iespējams, izmantojiet augstspiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

### 15.3 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem cepeškrāsnīm

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKK560000K 943005362 LKK560000W 943005360 LKK560000X 943005346
Energoefektivitātes indekss	94,9
Energoefektivitātes klase	A

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,84kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,75kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	58l	
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plī- tī	
Svars	LKK560000K	43.0kg
	LKK560000W	43.0kg
	LKK560000X	43.0kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītnis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsnis un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 15.4 Cepeškrāsns — elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.


### Mitrā cepšana

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta informācija pieejama nodaļā “Ierīce — ikdienas lietošana”, punktā “Ierīces funkcijas”.

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai

pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland