

LKK660201W



---

LV Plīts

---

Lietošanas instrukcija



**Electrolux**

## 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.....	14
7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	15
8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	16
9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	17
10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA.....	21
12. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	21
13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	32
14. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	35
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	37

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



saņemtu 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.

# 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! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un ņomainīt vadu.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām vai liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, nedrīkst uzstādīt ierīci aiz dekoratīvām durvīm.
- Nenovietojiet ierīci uz pamatnes.

- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar 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.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: LV

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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 atvērūmam jābūt piemērotā lielumā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādi 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.
- Neuzstādi 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!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla 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 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.
- 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 elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektroīkla kontaktligzdā.

## 2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

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

## 2.4 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.  
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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 vai sprādziena risks.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsetas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.

- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai 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 atcerieties tālāk norādīto.
  - 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 paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz

gatavošanas virsmas, vienmēr tos pārceliet.

- Nodrošiniet labu ventilāciju telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce.
- Izmantojiet tikai stabilus gatavošanas traukus ar pareizu formu un diametru, kas lielāks par degļa izmēriem.
- Pārliedzinieties, ka liesma nenodziest, kad ātri pagrieziet pogu no maksimālā uz minimālo stāvokli.
- Izmantojiet tikai papildpiederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiet uz degļa liesmas kļaidētāju.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Ilgstoša intensīva ierīces lietošana var radīt nepieciešamību pēc papildu ventilācijas, piemēram, loga atvēršanas, vai efektīvākas ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas līmeņa palielināšana, kur tāda ir.

## 2.5 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzes.
- Pārliedzinieties, 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.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- 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.
- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

## 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, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Servisa izvēlne

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

## 2.8 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai 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

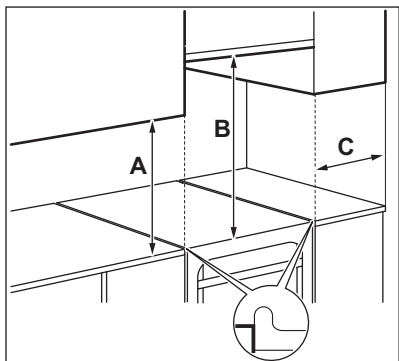


**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Ierīces novietošana

Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.

Minimālos uzstādīšanas attālumus var aplūkot tabulā.



### Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmērs	mm
Augstums	857
Platums	600
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
Paļīgdeglis	29
Vidējas jaudas deglis	32
Lielas jaudas deglis	42



### 3.5 Gāzes degļi DABASGĀZEI G20 20 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	SPRAUSLAS MARKĒJUMS 1/100 mm
Lielas jaudas deglis	2.9	0.80	119
Vidējas jaudas deglis	1.85	0.43	96
Paļīgdegļis	0.95	0.35	70

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

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	SAMAZINĀTA JAUDA kW	SPRAUSLAS MARKĒJUMS 1/100 mm	NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA (g/h)
Lielas jaudas deglis	3.0	0.72	88	218
Vidējas jaudas deglis	1.9	0.43	71	138
Paļīgdegļis	0.95	0.35	50	69

### 3.7 Gāzes degļi sašķīdinātai gāzei G31 30 mbar

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

### 3.8 Gāzes piegādes pieslēgšana

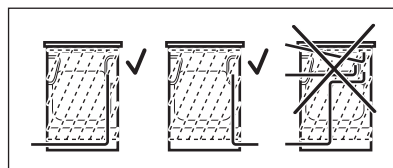


#### BRĪDINĀJUMS!

Pirms gāzes pieslēgšanas atvienojiet ierīci no elektrofikla vai izslēdziet drošinātāju kārbā atrodamo drošinātāju. Aizveriet gāzes padeves galveno vārstu.

Lietojiet fiksētu pieslēgumu vai lietojiet elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem

likumiem. Ja izvēlaties elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un uzmanieties, lai tās netiek saspiestas.



**BRĪDINĀJUMS!**

Gāzes pieslēguma caurule nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.

**BRĪDINĀJUMS!**

Kad uzstādīšana pabeigta, pārliecinieties, ka katras caurules stiprinājumos nav noplūdes. Pārbaudot blīvējumu, lietojiet ziepjūdeni nevis liesmu.

### 3.9 Elastīgas nemetāla caurules pieslēgšana

Ja pie savienojuma var viegli piekļūt, jūs varat izmantot elastīgu cauruli. Elastīgā caurule cieši jāpievieno, izmantojot apskavas.

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

- tā nevar sakarst vairāk par istabas temperatūru – vairāk par 30°C;
- tā nav garāka par 1500 mm;
- tā nekur nesašaurinās;
- tā nav satinusies vai savilkusies;
- tā nesaskaras ar asām malām vai stūriem;
- tās stāvokli var viegli pārbaudīt.

Pārbaudot elastīgo cauruli, pārliecinieties, ka:

- abos galos un visā tās garumā nav plīsumu, plaisu vai apdeguma pazīmju;
- caurules materiāls nav sacietējis un caurule vēl arvien ir elastīga;
- stiprinājuma skavas nav sarūsējušas;
- nav beidzies derīguma termiņš.

Ja tiek konstatēts kāds no defektiem, nelabojiet cauruli, bet nomainiet to.

Gāzes piegādes ievads atrodas vadības paneļa aizmugurē.

### 3.10 Gāzes tipa maiņa



Ierīci cita veida gāzes izmantošanai var noregulēt tikai pilnvarota persona.



Ierīce ir paredzēta dabasgāzei, jūs to varat nomainīt uz sašķidrināto gāzi, izmantojot pareizas sprauslas.

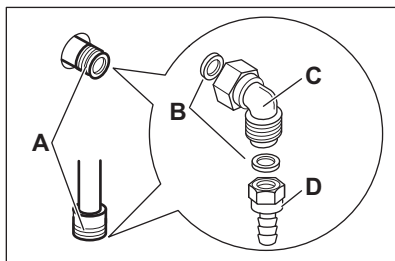
Attiecīgi tiek pielāgots arī gāzes padeves ātrums.

**BRĪDINĀJUMS!**

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



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

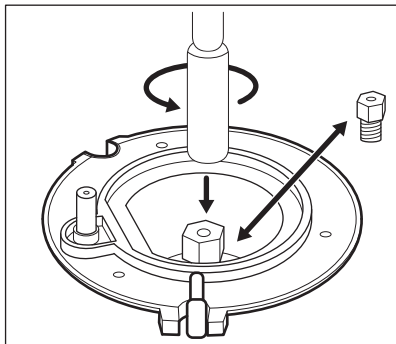


- A. Gāzes pieslēguma punkts (katrai ierīcei izmantojams tikai viens punkts)
- B. Blīve
- C. Pielāgojams savienojums
- D. Sašķidrinātās gāzes caurules turētājs

### 3.11 Virsmas inžektoru aizstāšana

Pēc gāzes veida nomaiņas aizstājiet inžektorus.

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



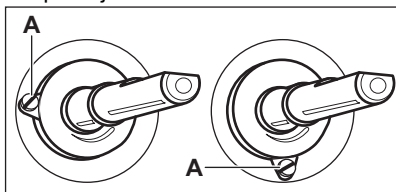
5. Aizstājiet tehnisko datu plāksnīti (tā atrodas blakus gāzes padeves caurulei) ar tādu plāksnīti, kura atbilst jaunajam gāzes padeves veidam.

**i** 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 elektrotīkla.
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.

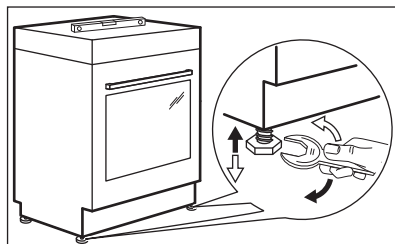


#### **BRĪDINĀJUMS!**

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 savēršanos

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



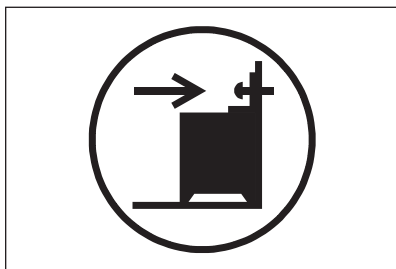
#### **UZMANĪBU!**

Nodrošiniet, ka aizsardzība pret savēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.

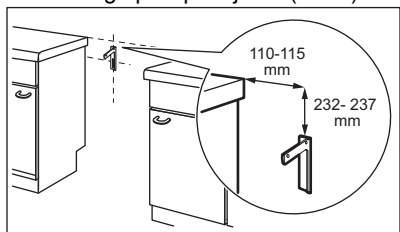
- i** Pārlicinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

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

Jūsu ierīcei ir simbols, kas parādīts attēlā (ja attiecināms), kas atgādinās Jums par aizsardzības pret saskarsanos uzstādīšanu.



1. Uzstādiet aizsardzību pret saskarsanos 232–237 mm zem ierīces augšējās virsmas un 110–115 mm no ierīces sāna apalajā 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.

- i** Ja maināt savas plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret saskarsanos.



### UZMANĪBU!

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

## 3.15 Elektroinstalācija



### BRĪDINĀJUMS!

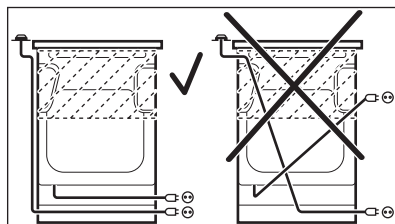
Ražotājs neuzņemas atbildību, ja netiek ievēroti piesardzības pasākumi, kas norādīti Drošības sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.



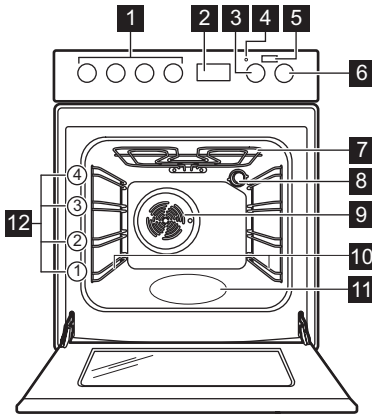
### BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



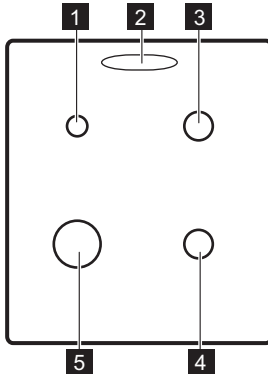
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Plīts regulatori
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 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 Tīlpnes 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.
- **Grila/cepešpanna**  
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **AirFry paplāte**  
Lai ceptu ēdienu 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 iekšpusēs.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### 5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.


Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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



### 5.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.




Pievienojot ierīci elektrotīklam vai pēc strāvas padeves pārtraukuma, displejs automātiski sāk mirgot.



1. Atkārtoti nospiediet izvēles taustiņu .

Iedegas aktivizēta taimera simbols.

2. Lietojiet  vai  taustiņu, lai iestatītu pareizu diennakts laiku.

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

Lai mainītu laiku, aktivizējiet ierīci un vienlaikus piespiediet  un  vai .






Kad mirgo kols starp stundām un minūtēm, piespiediet  vai , lai iestatītu jauno laiku.

### 5.3 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.



Par funkciju: PlusSteam skatiet nodaļu "Cepeškrāsns - Lietošana ikdienā", sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam".

1. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru. Maksimālā temperatūra šai funkcijai ir 210 °C.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij 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 kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāti un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma telpā ir pietiekama.

## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Plīts degļa aizdegšana




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.

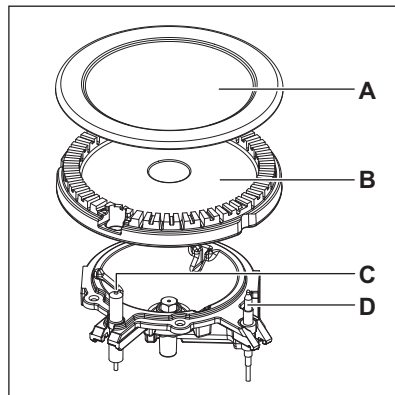


Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.



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 elektrods
- 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!**

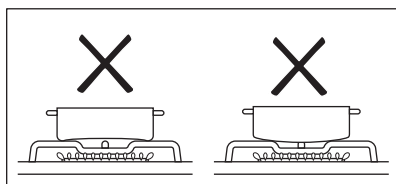
Nodrošiniet, lai katlu rokturi neatrastos virs plīts virsmas priekšējās malas.

**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 Ēdiena gatavošanas trauku diametri

**BRĪDINĀJUMS!**

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Papildu	120 - 180
Vidēji lielas jaudas	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Jaudīgais	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 noslaukiet tās ar mikstu drānu.

### 8.2 Plīts tīrīšana


- **Neņem nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdianu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Neņem, 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 mikstu 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 aizdedzāšanu, 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 nelīdzena malas, tāpēc, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot tos, ievērojiet piesardzību. Ja nepieciešams, notīriet piedegušus traipus ar pastas tīrītāju.
3. Pēc pannu balstu tīrīšanas pārbaudiet, vai tie ir pareizi novietoti.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārliecinieties, 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.



Lampiņa 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.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	PlusSteam	Gatavošanas laikā pievienot mitrumu. Cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgo virskārtu. Uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu. 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 pagatavošana un apbrūnināšana.
	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 paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādes skatiet sadaļā "Padomi un ieteikumi", Mitrā cepšana. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Cepeškrāsns — Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN EN 60350-1.
	AirFry / Karsēšana ar ventilatoru	Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamlīdzīgiem ēdieniem. Gatavošanai līdz divos cepeškrāsns līmeņos vienlaicīgi un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.

Simbols	Cepeškrāsns funkcijas	Izmantošana
	Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzenus un augļus). Atkausēšanas laiks atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

## 9.4 Funkcijas ieslēgšana: 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 auksta.
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 karsta.

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

Nodzišis papildu tvaika taustiņa indikators.

8. Izlejiet ūdeni no tīltnes tvertnes.

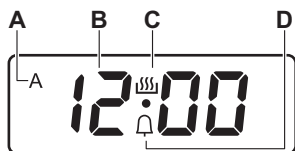


### BRĪDINĀJUMS!

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

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTENA FUNKCIJAS

### 10.1 Displejs




- A. DARBĪBAS laika indikators
- B. Laika displejs
- C. Aktīva taimera indikators
- D. LAIKA ATGĀDINĀJUMA indikators


## 10.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
	Papildu tvaiks	Lai ieslēgtu funkciju: PlusSteam.



## 10.3 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija		Izmantošana
<b>00:00</b>	DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārbaudīšana.
<b>dur</b>	DARB. LAIKS	Ierīces darbības ilguma iestatīšana (1 min – 10 h).
	LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Laika atskaites iestatīšana (1 min – 23 h 59 min). Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

### 10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana


1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot **dur**.
3. Piespiediet **+** vai **—**, lai iestatītu DARB. LAIKU.  
Displejā būs redzams **dur** un simbols **A**.
4. Kad laiks beidzas, **dur** mirgo un akustiskais signāls skan 7 minūtes. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

### 10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .
2. Piespiediet **+** vai **—**, lai iestatītu vajadzīgo laiku.

3. Kad iestatītais laiks beidzies, 7 minūtes skanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

### 10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet , līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Vienlaicīgi piespiediet un turiet piespiestus **—** un **+** taustiņus. Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

### 10.7 Skaņas signāla maiņa

1. Lai dzirdētu pašreizējo skaņas signālu, turiet nospiestu **—** taustiņu.
2. Vairākkārt nospiediet **—**, lai mainītu signālu.
3. Atlaidiet **—** taustiņu. Beidzamā iestatītā skaņa būs jaunais skaņas signāls.
4. Nogaidiet 5 sekundes, lai iestatījums apstiprinātos automātiski.



Kad ierīce ir atvienota no elektrotilka, vai elektrības piegādes pārtraukuma gadījumā, signāla tonis atgriežas uz noklusējuma uzstādījumu.

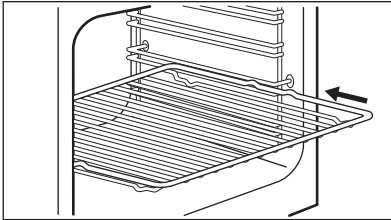
## 11. CEPEŠKRĀSNS - PIEDERUMU LIETOŠANA



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

### 11.1 Papildpiederumu ievietošana

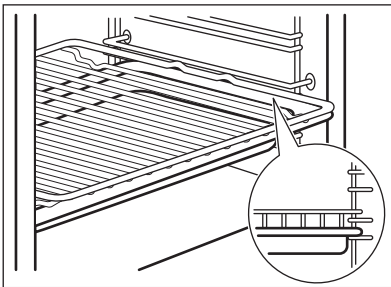
#### Restots plaukts



Iebīdiet plauktu starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

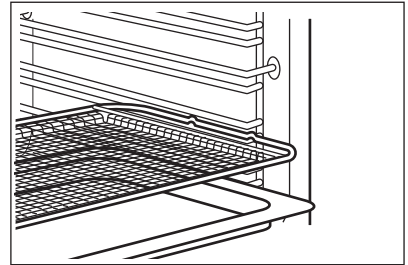
#### Restots plaukts un cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restoto plauktu uz vadotnes stieniem virs tās.



#### AirFry paplāte:

Novietojiet AirFry paplāti otrajā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā 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

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

Cepečkrāsns 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 cepečkrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepečkrāsni 10 minūtes.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.

Nenovietojiet uz cepečkrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet 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 cepečkrāsni var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

## 12.3 Kūku cepšana

Neatveriet cepečkrāsns 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

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepečkrāsns nepaliktu notīrāmi traipi.

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, atrodiat 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 cepečkrāsns ir auksta.

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: PlusSteam"

**Konditoreja**

<b>Ēdiens</b>	<b>Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktņē</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laiks (min.)</b>	<b>Plaukta pozīcija</b>	<b>Piederumi</b>
Baltmaize <sup>1)</sup>	100	180	40 - 50	2	Izmantojiet cepešpannu.
Bulciņas <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Mājas pi- ca <sup>1)</sup>	100	230	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Focaccia <sup>1)</sup>	150	190	20 - 30	1	Izmantojiet cepešpannu.
Cepumi, plāceņi, kruasāni <sup>1)</sup>	100	160	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Plūmju pī- rāgs, ābolu pīrāgs, ka- nēlmaizī- tes <sup>1)</sup>	100	160	75 - 90	2	Lietojiet kūku veidni.

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

**Saldētas pārtikas gatavošana**

<b>Ēdiens</b>	<b>Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktņē</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laiks (min.)</b>	<b>Plaukta pozīcija</b>	<b>Piederumi</b>
Saldēta pi- ca <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Saldēta la- zanja <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Lietojiet režģi.
Saldēts kruasāns <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Izmantojiet cepešpannu.

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

**Pārtikas atjaunošana**

<b>Ēdiens</b>	<b>Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktņē</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laiks (min.)</b>	<b>Plaukta pozīcija</b>	<b>Piederumi</b>
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.

Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
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.
Dārzeņi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
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 gaļas cepetis, pusjēls	200	200	45 - 50	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	200	200	50 - 55	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts	200	200	55 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Vista, puse	200	210	50 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Vista, vesela	200	210	60 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.



Ēdiens	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Tītara cepe-tis	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.

### Mīksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Zemenes, mellenes, ave-nes	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>Dārzeni</b>				
Pupas	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Sakapāti pipari	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Dārzeni 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 puses apbrūnināšana (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
<b>Liellopa gaļa</b>					
Fileja (vidēji izcepta)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Teļa Gaļa</b>					
Fileja sātā	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>					

Ēdiens	Daudzums (kg)	Katras puses apbrūnināšana (min.)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
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
Plātismaize	160 - 170	25 - 35	2
Pīrāgs no rauga mīklas ar āboliem	170 - 190	45 - 55	3
Dziļajā 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
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
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

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Piederumi
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai grils/cepešpanna
Sāļie 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>				
Dažādi dārzeņi maisīnā 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
Pica	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
Pica, 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 šķēlītēs, 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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
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
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30
Grauzdiņš	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

<sup>1)</sup> Iepriekš uzsildīts cepeškrāns 10 minūtes.

## 13. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 13.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta 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. Lielāks risks ir grila paplātei.

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).

Piekalušus 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 nofīršanai. Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

### 13.3 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.

### 13.4 Cepeškrāsnis iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

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

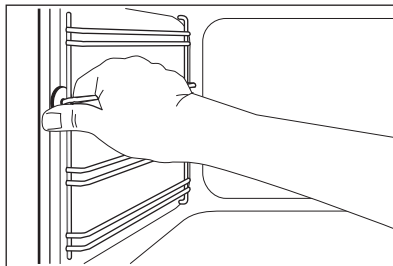
1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē. Lietojiet etiķi bez garšaugiem, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

### 13.5 Plauktu balstu

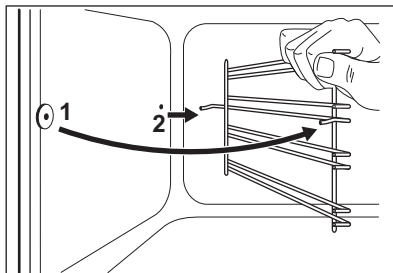
Lai iztīrītu cepeškrāsni, izņemiet plauktu balstus.

**!** **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.

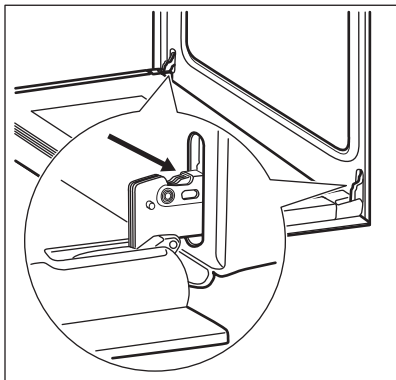
### 13.6 Cepeškrāsnis durvju tīrīšana

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

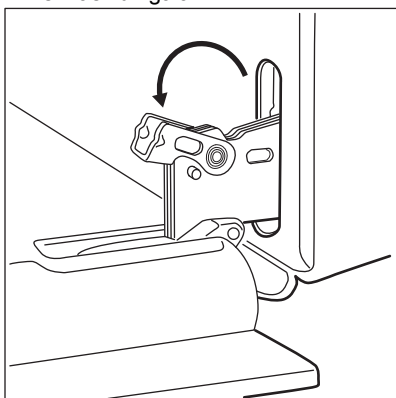
**i** Cepeškrāsnis durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr cepeškrāsnis durvis vēl nav noņemtas.

**!** **UZMANĪBU!** Nelietojiet ierīci, ja tajā nav iekšējā stikla paneļa.

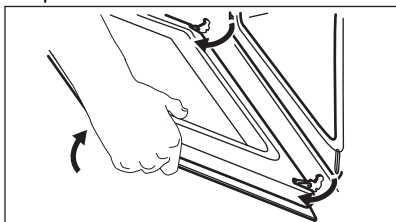
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



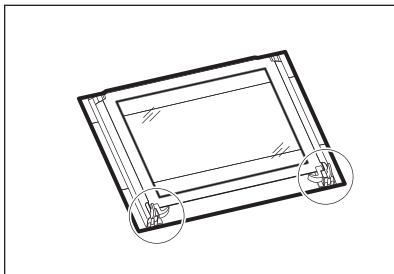
2. Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.



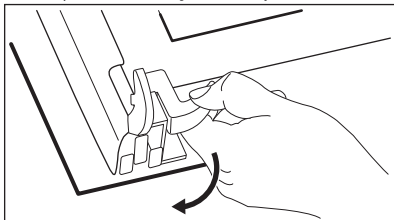
3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



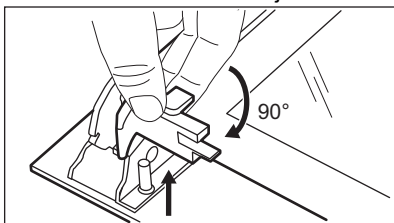
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



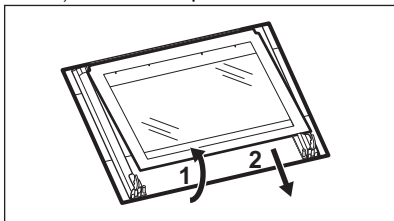
5. Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



6. Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet tos no turētājiem.

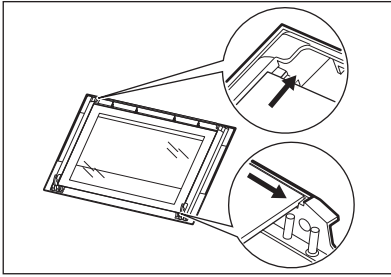


7. Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.



8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā. Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līgzdā ir uzstādīts pareizi.



### 13.7 Atvilktnes izņemšana

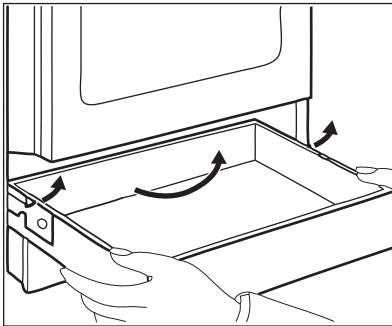


#### **BRĪDINĀJUMS!**

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.



## 14. PROBLĒMRISINĀŠANA



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

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 elektroķīkla.
3. Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

### 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.

## 14.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kad ceņšaties aktivizēt dzirksteli ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Pļīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai pļīts 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 dzirksteli ģeneratoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.
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 oranža vai dzeltenā krāsā.		Liesma dažās degļa zonās var izskatīties oranža vai dzeltena. Tas ir normāli.
Cepečkrāsns nesakarst.	Cepečkrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepečkrāsni.
	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepečkrāsns tilpnē.	Ēdieni cepečkrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepečkrāsnī 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.
Cepečkrāsns displejā rāda "0.00" un "LED".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Izmantojot funkciju, gata-vošanas 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 izslēgtu PlusSteam funkciju.
Ūdens tilpnes tvertnē ne- vārās.	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 pārlicinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

## 14.2 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)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 15.1 Produkta informācija virsmai saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	LKK660201W
-----------------------	------------

Virsmas veids	Virisma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plīī	
Gāzes degļu skaits	4	
Katra gāzes degļa enerģoefektivitāte (EE gas burner)	Kreisais aizmugurē — palīgdegļis	nav piemērojams
	Labais aizmugurē — vidējas jaudas degļis	55,0%
	Labais priekšējais — vidējas jaudas degļis	55,0%
	Kreisais priekšējais — lielas jaudas degļis	55,7%
Gāzes virsmas energoefektivitāte (EE gas hob)	55,2%	

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

## 15.2 Plīts - Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms degļu un pannas balsta lietošanas pārliecinieties, vai tie ir salikti pareizi.
- Ēdiena gatavošanas trauka apakšējam diametram jāatbilst degļa izmēram.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku tieši virs degļa tā centrā.
- Kad šķidrums sāk vārīties, pagrieziet mazāku liesmu, lai šķidrums lēni vārītos.
- Ja tas ir iespējams, izmantojiet spiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

## 15.3 Produkta informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	LKK660201W 943005326
Energoefektivitātes indekss	94,9
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,84 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,75 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	58 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīī
Masa	40.0 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014. Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums. Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņš, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 15.4 Cepeškrāsnis — elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsnis ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsnis darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsnis durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnis 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 cepeškrāsnis temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsnis siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana


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

### Mitrā cepšana

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Detalizēta informācija pieejama nodaļā "Cepeškrāsnis — ikdienas lietošana", punktā "Cepeškrāsnis 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 māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

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

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



867365573-B-142021

