

EKC6430AOX



---

LV Plīts

Lietošanas instrukcija



**Electrolux**

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	10
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	11
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	14
10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	15
11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	26
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
13. UZSTĀDĪŠANA.....	29
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	31

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



### BRĪDINĀJUMS!

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

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

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.

- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu temperatūru no aizmugures paneļa.
- 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 pieskaņšanās, 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.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.

- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, 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 atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.
- **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

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- 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 ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērūmam 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 Elektriskie pieslēgumi



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu vai apdegumu gūšanas risks. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - neļieiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Novietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Uzmanieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.4 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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.
- Pārliecinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Servisa izvēlne

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

## 2.7 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

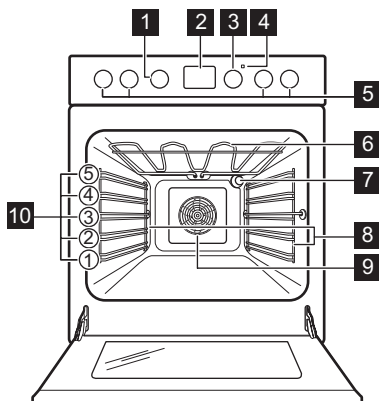
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- 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.

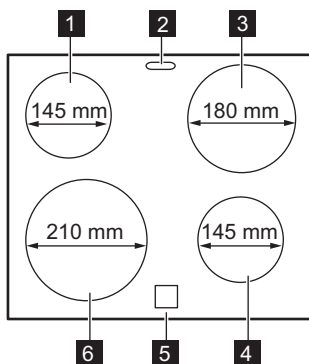
## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Plīts virsmas regulatori
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Izņemams plaukta atbalsts
- 9 Ventilators
- 10 Plauktu pozīcijas

### 3.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1800 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 2300 W

### 3.3 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Kombinēta panna**  
Kūkām un cepumiem. Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.



## 4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



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

### 4.1 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.

### 4.2 Laika iestatīšana

Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Pievienojot ierīci elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo  indikators.


Piespiediet  $+$  vai  $-$  pareiza laika iestatīšanai.

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

### 4.3 Laika mainīšana






Diennakts laiku nevar mainīt, ja darbojas darbības laika  $\rightarrow|$  vai beigu  $\rightarrow|$  funkcija.

Nospiediet  vairākas reizes, līdz sāks mirgot Diennakts laika funkcijas simbols. Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu "Laika iestatīšana".

### 4.4 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Iestatiet funkciju . 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 aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.


## 5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 5.1 Sildīšanas pakāpe

Apzīmējumi	Funkcija
0	Izslēgtā stāvoklī

Apzīmējumi	Funkcija
	Siltuma uzturēšana
1 - 9	Sildīšanas pakāpes



Izmantojiet atlikušo siltumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Izslēdziet gatavošanas zonu aptuveni 5 - 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām.

Pagrieziet attiecīgās gatavošanas zonas regulatoru uz vajadzīgo siltuma pakāpi. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet vadības regulatoru līdz izslēgšanas pozīcijai.

## 6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



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

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.



**BRĪDINĀJUMS!**  
Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators iedegas, ja gatavošanas zona ir karsta, tomēr tas nedarbojas, ja ierīce ir atslēgta no strāvas.



Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

### 6.2 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
<u>5</u> - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želaīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mikstas omeletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnīnāt gaļu (gulašu, sautētu cepeši), cept kartupeļus frī eļļā.		

## 7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spidošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.








## 8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 8.1 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
0	Izslēgta pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Gatavošana ar cirkulāciju	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
	Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
	Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.
	Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.
	Augš. + apakškarsēšana	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
	Ventilatora karsēšana ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora karsēšana ar mitrumu. 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 laiku var samazināt. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana". Šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klasei saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēgsies.

## 8.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana



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

- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.
- Lampa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.
- Simbols norāda, vai regulators kontrolē kādu no gatavošanas zonām, cepeškrāsns funkcijām vai temperatūru.

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

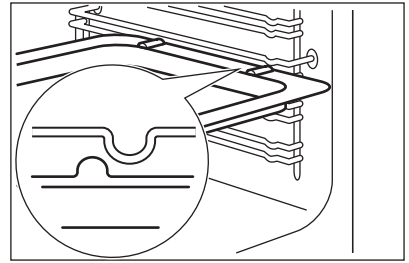
## 8.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

## 8.4 Cepeškrāsns piederumu ievietošana

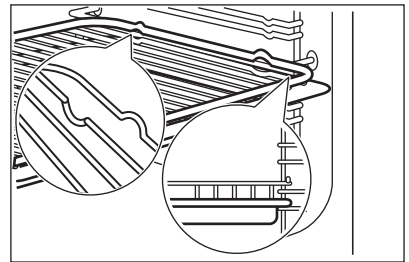
### Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



### Restots plaukts un cepešpanna kopā:

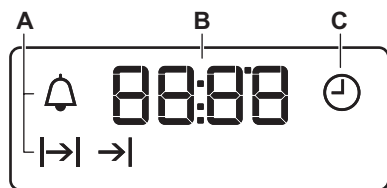
Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu balsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



- Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos.
- Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt.

## 9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 9.1 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Pulksteņa funkcija

### 9.2 Taustiņi

Taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
⌚	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.

### 9.3 Pulksteņa funkciju tabula


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

### 9.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot |→|.
- Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu. Displejā tiks parādīts |→|.

- Kad laiks būs beidzies, mirgos |→| un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.




## 9.5 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot  $\rightarrow|$ .
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet  $\+$  vai  $\-$ .

Displejā tiks parādīts  $\rightarrow|$ .

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos  $\rightarrow|$  un atskanēs skaņas signāls. Ierīce automātiski izslēdzas.
5. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.



## 9.6 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot  $| \rightarrow|$ .
3. Piespiediet  $\+$  vai  $\-$ , lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS laiku.
4. Nospiediet .
5. Piespiediet  $\+$  vai  $\-$ , lai iestatītu funkcijas BEIGAS laiku.
6. Apstipriniet ar .  
Ierīce vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un


apstājas pie iestatītā BEIGU laika. Kad tiks sasniegts iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

7. Ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
8. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

## 9.7 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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

## 9.8 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

# 10. 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. Vienmēr uzslēdziet tukšu cepeškrāsns nepieciešamajā temperatūrā 20 minūtes pirms gatavošanas sākšanas.

## 10.1 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko 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.

## 10.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.



## 10.3 Gatavošana ar cirkulāciju



### Cepšana vienā cepeškrāsnī līmenī

#### Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	150 - 160	50 - 70	2
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvītkūka bez taukiem	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	170 - 180	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	160	60 - 90	2 - 3

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

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	150 - 160	20 - 40	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Lietojiet cepamo pannu.

#### Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	20 - 35	3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	150 - 160	15 - 20	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	100 - 120	30 - 50	3
Cepumi no rauga mīklas	150 - 160	20 - 40	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Maizīte	160	10 - 35	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	150	20 - 35	3

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

#### Sacepumu un apcepinātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Pildīti dārzeņi	160 - 170	30 - 60	1

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

#### Cepšana daudzos līmeņos

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

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

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

##### Cepumi / mazas kūkas / smalkmaizītes / maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija 2 stāvokļi
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	20 - 45	2 / 4
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 45	2 / 4
Cepumi ar olu baltumu, bezē	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mandēļcepumi	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Kārtainās mīklas maizītes	170 - 180	30 - 50	2 / 4

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

## 10.4 Cepšana ar augš.+apakšarsēšanu vienā ievietošanas līmenī



### Cepšana formās

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	160 - 180	50 - 70	2
Madeiras kūkas/augļu kūkas	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Kūka no biskvītmīklas bez taukiem	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	170 - 190	20 - 25	2
Ābolu pīrāgs (2 formas Ø 20 cm, izvietotas diagonāli)	180	60 - 90	1 - 2
Sāļais atvērtais pīrāgs (piemēram, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Siera torte	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize/kliņģeris	170 - 190	40 - 50	2
Ziemassvētku pīrāgs	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēm kūkas/eklēri	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/ biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	170 - 190	40 - 60	3
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīca (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pīca (plāna garoza)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 15	1
Groziņi	210 - 230	35 - 50	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

### Cepumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	170 - 190	10 - 20	3
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
No biskvītķūkas mīklas gatavoti cepumi	170 - 190	20 - 30	3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	120 - 150	3
Mandeļcepumi	120 - 130	30 - 60	3
Cepumi no rauga mīklas	170 - 190	20 - 40	3
Kārtainās mīklas maizītes	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bulciņas	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

### Sacepumu un apcepīnātu gatavu produktu tabula

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	180 - 200	45 - 60	1
Lazaņja	180 - 200	35 - 50	1
Dārzeņu sacepums	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Saldi sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	180 - 200	40 - 60	1

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīti dārzeņi	180 - 200	40 - 60	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

## 10.5 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Lielus cepeša gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens cepešpannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegotos.

Lai iegūtu gaļu ar kraukšķīgu garozu, cepiet to cepamajā traukā bez vāka.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Lai gaļa būtu sulīga:

- cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
- cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

## 10.6 Standarta cepšana

### Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla	pēc biezuma cm	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepta	pēc biezuma cm	220 - 230	8 - 10	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	200 - 220	10 - 12	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Teļa gaļa**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Izmantojiet slēgtu cepeša trauku.

**Jēra gaļa**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

**Medījums**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja	līdz 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Brieža mugura	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

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

**Putnu gaļa**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrā	220 - 250	20 - 40	1
Puse vistas	400 – 500 g katrā	220 - 250	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Tītars	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

**Zivs**

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 10.7 Cepšana, izmantojot infratermisko grilēšanu

### Liellopa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēls	pēc biezuma cm	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji izcepts	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepta	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cūkgaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teļa locītava	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Jēra mugura	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	200 – 250 g katrā	200 - 220	30 - 50	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Puse vistas	400 – 500 g katra	190 - 210	35 - 50	1
Vista, broileris	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pīle	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Zoss	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tītars	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Tītars	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 10.8 Grilēšana kopumā

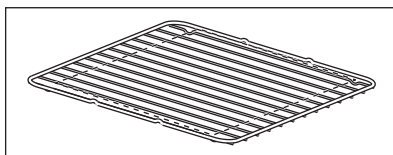


### BRĪDINĀJUMS!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

- **Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.**
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet cepamo pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.

- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.



Grilēšanas zona atrodas plaukta vidū.

## 10.9 Grilēšana

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



## 10.10 Ātrā grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Burgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Cūkgaļas fileja	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Desiņas	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filejas steiks, teļa steiks	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Grauzdiņš	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grauzdiņš ar garnējumu	maks.	6 - 8	-	4

1) Iepriekš sakarsējiet cepeškrānsni

## 10.11 Konservēšana

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

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

### Mīksti augļi

Saglabājiet	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārit pie 100° C (min.)
Zemenes, melle- nes, avenes, gata- vas ērkšķogas	160 - 170	35 - 45	-

### Augļi ar kauliņiem

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

**Dārzeņi**

Saglabājiet	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārit pie 100° C (min.)
Burkāni <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-
Jaukti marinēti dārzeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji, zirņi, sparģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Atstājiet cepeškrāsni, kad to izslēdzat.

## 11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grīla aplātei.

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

Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

### 11.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

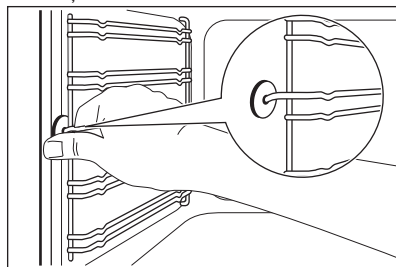
Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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

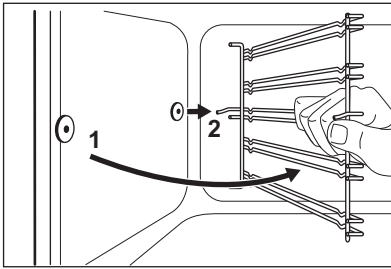
### 11.3 Plauktu atbalstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

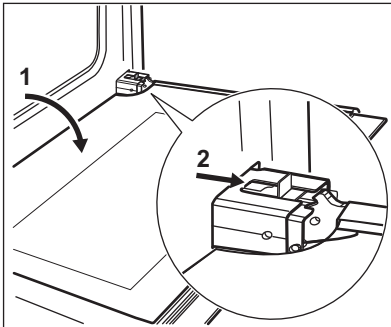


#### UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka garākā stiprinājuma stieple ir priekšpusē. Abu stieplu galiem ir jābūt vēršiem uz aizmuguri. Nepareizas uzstādīšanas rezultātā var rasties emaljas bojājumi.

## 11.4 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdņi, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdņis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.  
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

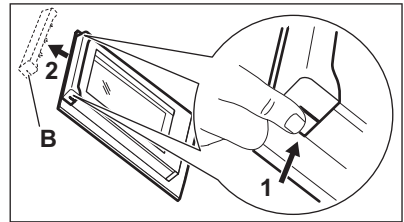
Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet cepeškrāsns durvis, veicot minētās darbības pretējā secībā. Kad ievietojat durvis, jāatskan klikšķim. Ja nepieciešams, ievietojiet durvis ar spēku.

## 11.5 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

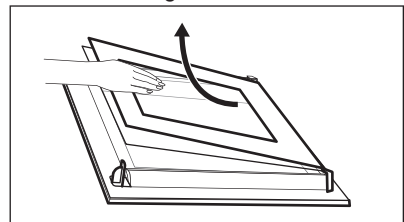


Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

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



2. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
3. Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu uz augšu no vadīklas.



4. Notīriet durvju stikla paneļus. Lai uzstādītu paneļus, veiciet iepriekš aprakstītos soļus pretējā secībā.

## 11.6 Spuldzes maiņa



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku. Lampa var būt karsta.

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

## Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpusē aizmugurē.

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

## 11.7 Atvilktnes izņemšana

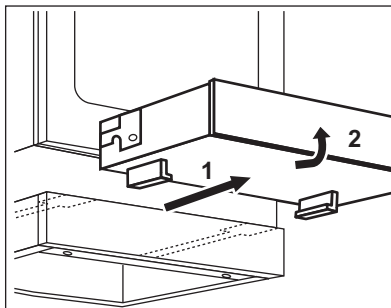


### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisījumus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas aerosolus u.c.

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

1. Izvelciet atvilktni līdz atdurei.



2. Paceliet atvilktni nelielā leņķī un izņemiet to no atvilktnes atbalsta sliedēm.

### Atvilktnes ievietošana:

1. Lai ievietotu atvilktni, uzlieciet atvilktni uz atbalsta sliedēm. Pārliecinieties, lai fiksatori pareizi nofiksējās sliedēs.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nevar ieslēgt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas piegādei.
Nevar ieslēgt ierīci.	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Atlikušā siltuma indikators neieidegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Atiestatiet pulksteni.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.

## 12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

## 13. UZSTĀDĪŠANA



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

### 13.1 Tehniskie dati

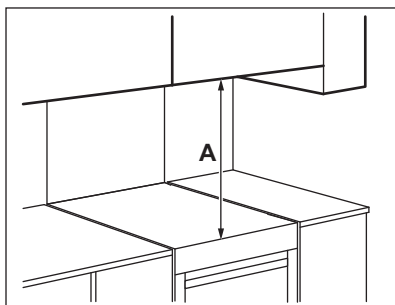
Izmēri	
Augstums	847 - 867 mm
Platums	596 mm

### Izmēri

Dzīļums	600 mm
---------	--------

### 13.2 Ierīces novietošana

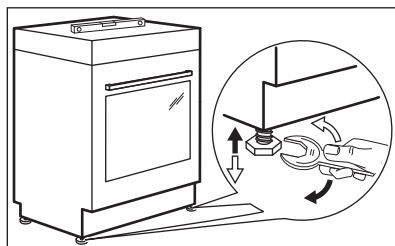
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



### Minimālie attālumi

Izmērs	mm
A	685

### 13.3 Ierīces līmeņošana



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

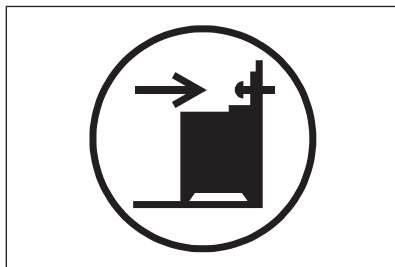
### 13.4 Aizsardzība pret savēršanos



#### UZMANĪBU!

Uzstādiet aizsargu pret savēršanos, lai novērstu iekārtas krišanu nepareizas slodzes gadījumā. Aizsargs pret savēršanos darbojas tikai tad, ja ierīce ir novietota atbilstošā vietā.

Jūsu ierīce ir apzīmēta ar attēlā redzamo simbolu (ja tāds ir), lai atgādinātu, ka ir jāuzstāda aizsargs pret savēršanos.

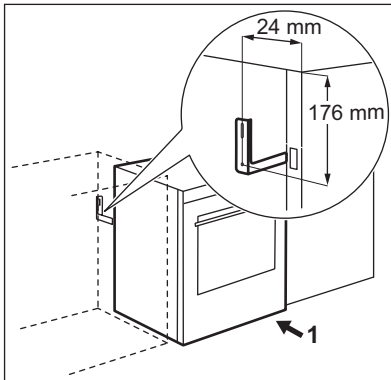


#### UZMANĪBU!

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret savēršanos.

Pārliecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret savēršanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret savēršanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisā sāna apaļajā caurumā uz kronšteina. Skatīt attēlu. Pieskrūvējiet to pie cietā materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).
3. Caurums atrodas ierīces aizmugures kreisajā pusē. Skatīt attēlu. Novietojiet iekārtu telpas vidū starp skapīšiem (1). Ja atstarpe starp virtuves skapīšiem ir lielāka nekā plīts platums, tad nepieciešams noregulēt sānu mērijumu, lai nocentrētu plīti.



Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktakšas un barošanas vada.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 ar neitrālu	5x1,5 mm <sup>2</sup>



#### BRĪDINĀJUMS!

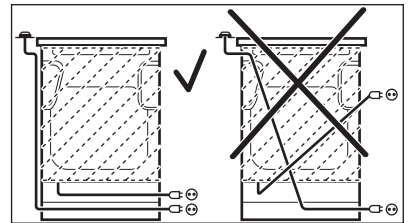
Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.

### 13.5 Elektroinstalācija



#### BRĪDINĀJUMS!

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



## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	EKC6430AOX	
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Staru sildītājs	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā	21,0 cm
	Aizmugurējā kreisā	14,5 cm
	Priekšējā labā	14,5 cm
	Aizmugurējā labā	18,0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā	182,3 Wh / kg
	Aizmugurējā kreisā	181,8 Wh / kg
	Priekšējā labā	181,8 Wh / kg
	Aizmugurējā labā	182,1 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 2. daļa: Plīts virsmas - veiktspējas noteikšanas metodes.

### 14.2 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 gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EKC6430AOX
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0,95 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0,82 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīī
Masa	46.6 kg

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

### 14.4 Cepeškrāsns - Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas gatavojot ikdienā, ļauj taupīt enerģiju.

#### Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlamā neuzkarsēt cepeškrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

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




**Ēdiena siltuma uzturēšana**


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

**Ventilatora karsēšana ar mitrumu**

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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





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



867338171-A-402018

