

EKC6451AOX  
EKC6451AOW



---

LV Plīts

---

Lietošanas instrukcija



**Electrolux**

## SATURS

|  |    |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....               | 3  |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....                | 5  |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                        | 8  |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....              | 10 |
| 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....   | 11 |
| 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 11 |
| 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 12 |
| 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 13 |
| 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....  | 13 |
| 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 16 |
| 11. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI..... | 18 |
| 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 31 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....                 | 33 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....                | 35 |

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

**Apmeklējiet mūsu vietni, lai:**



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

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



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

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



legādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Lietojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par vides aizsardzību

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.
- Neļaujiet bērniem jaunākiem par 3 gadiem tuvoties ierīcei, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Neļaujiet bērni rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. 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 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 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.
- 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.
- **BRĪDINĀJUMS!** 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. Uztādiat plauktu balstus, 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 iesaiņojumu.
- Neuzstādiat 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.
- Nodrošiniat starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiat 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.
- Neuzstādiat 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.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- 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 ierīce ir 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 darbvirsma 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. Alkoholū 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;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet 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 nenotīrītus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- 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.
- 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.
- Pārļiecinieties, 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 uzkarsējiet ierīci 10 minūtes.
- 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.
- Neīrīet 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 mājāsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomainīšanas 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.

## 2.4 Kopšana un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.

## 2.7 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

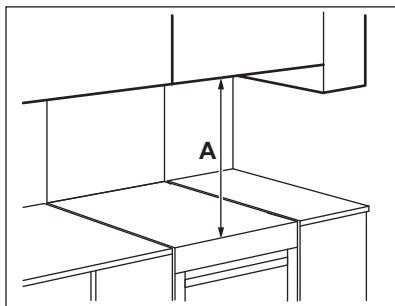
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Tehniskie dati

| Izmēri   |              |
|----------|--------------|
| Augstums | 847 - 867 mm |
| Platums  | 596 mm       |
| Dziļums  | 600 mm       |

### 3.2 Ierīces novietošana

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

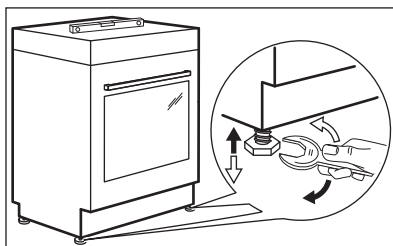


#### Minimālie attālumi

| Izmērs | mm  |
|--------|-----|
| A      | 685 |

- 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.

### 3.3 Ierīces līmeņošana



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

### 3.4 Aizsardzība pret savēršanos



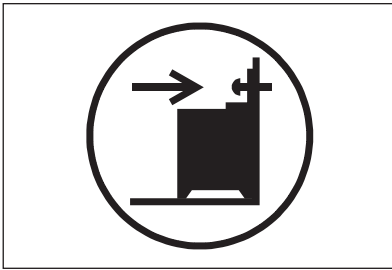
#### UZMANĪBU!

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.



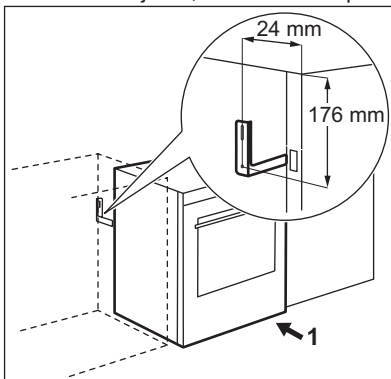


**UZMANĪBU!**

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskrāpšanos.

Pārļiecinieties, vai virsma aiz ierīces ir gluda.

1. Iestatiet pareizo augstumu un vietu iekārtai pirms sākat uzstādīt aizsargu pret saskrāpšanos.
2. Uzstādiet aizsargu pret saskrāpšanos 176 mm uz leju no ierīces augšējās virsmas un 24 mm no ierīces kreisās 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 mērījumu, lai nocentrētu plīti.

**3.5 Elektroinstalācija****BRĪDINĀJUMS!**

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

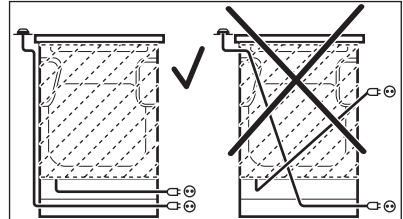
Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

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>    |

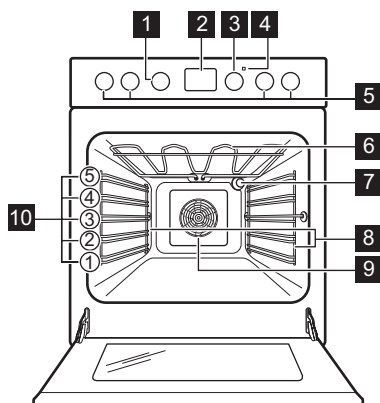
**BRĪDINĀJUMS!**

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



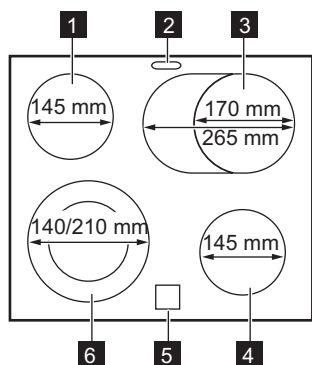
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 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 stāvokļi

### 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Gatavošanas zona 1200 W
- 2 Tvaika izvads - numurs un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Gatavošanas zona 1400 / 2200 W
- 4 Gatavošanas zona 1200 W
- 5 Atlikušā siltuma indikators
- 6 Gatavošanas zona 1000 / 2200 W

### 4.3 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.
- **AirFry**

Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.

- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.
- **Uzglabāšanas atvilktnē**  
Uzglabāšanas atvilktnē atrodas zem cepeškrāsns iekšpuses.

## 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



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

### 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 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.

### 5.3 Laika mainīšana



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




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

### 5.4 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvīrās uz āru.

### 5.5 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 telpā ir pietiekama.



## 6. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



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

### 6.1 Sildīšanas pakāpe

| Apzīmējumi | Funkcija          |
|------------|-------------------|
| 0          | Izslēgtā stāvoklī |

| Apzīmējumi  | Funkcija                 |
|---|--------------------------|
|  | Dubultā gatavošanas zona |
|  | 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.

## 6.2 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

**Lai aktivizētu ārējo riņķi:** pagrieziet slēdzi pulksteņa rādītāja virzienā, pārvarot nelielu pretestību, līdz . Pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz pareizajai sildīšanas pakāpei.

**Lai deaktivizētu ārējo riņķi:** pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim. Indikators nodzisis.

## 6.3 Atlikušā siltuma indikators



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

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

# 7. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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




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

## 7.2 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Karsēšanas pakāpe   | Lietojums:   | Laiks (min.)        | Ieteikumi                                    |
|---|--|---------------------|--|
|  - 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: mīksta omletes, ceptas olas.                             | 10 - 40             | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.            |

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums:   | Laiks (min.)           | Ieteikumi  |
|-------------------|--|------------------------|--|
| 2 - 3             | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.                                  | 25 - 50                | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes ga-tavošanas laikā. |
| 3 - 4             | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.   | 20 - 45                | Pievienojiet dažas ēdamka-rotas šķidruma.  |
| 4 - 5             | Tvaicēt kartupeļus.  | 20 - 60                | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.   |
| 4 - 5             | Gatavotu lielu ēdienu daudz-umu, sautējumus un zupas.  | 60 - 150               | Līdz 3 l šķidruma un sastāv-daļas.   |
| 6 - 7             | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana. | pēc ne-piecie-šamī-bas | Cepšanas laikā apgrieziet.   |
| 7 - 8             | Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.  | 5 - 15                 | Cepšanas laikā apgrieziet.   |
| 9                 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepe-ti), cept kartupeļus frī eļļā.             |                        |  |

## 8. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 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.

### 8.2 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 šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.









## 9. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Cepeškrāsns funkcijas

| Simbols   | Cepeškrāsns funkcija      | Lietošana   |
|---|---------------------------|---|
| <b>0</b>  | Pozīcija Izslēgts         | Cepeškrāsns ir izslēgta.  |
|    | Karsēšana ar ventilatoru  | Gatavošanai līdz divos cepeškrāsns līmeņos vienlaicīgi un ēdiena žāvēšanai.<br>Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.  |
|   | Picas uzstādījumi /AirFry | Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā.<br>Lai ceptu ēdieni ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā frī kartupeļiem vai picai.  |
|    | Tradicionālā gatavošana   | Lai gatavotu un ceptu ēdieni vienā plaukta pozīcijā.  |
|    | Žāvēšana                  | Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.  |
|    | Ātrā grillēšana           | Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauzdētu maizi.   |
|    | Infratermiskā grillēšana  | Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Kā arī, lai apbrūninātu produktus.   |
|   | Ventil. kars. ar mitrumu  | Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. 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 jauču 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.<br>Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēgsies. |

- i** Jūs varat atkausēt ēdienu, izvēloties Ventil. kars. ar mitrumu funkciju, neiestatot temperatūru.

## 9.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana

- i** **Tas, vai jūsu ierīcei ir regulatoru simboli, indikatori vai lampas, atkarīgs no modeļa:**
- Indikators iedegas, kad cepeškrāsns sakarst.
  - Lampiņa 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 cepeškrāsns, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.

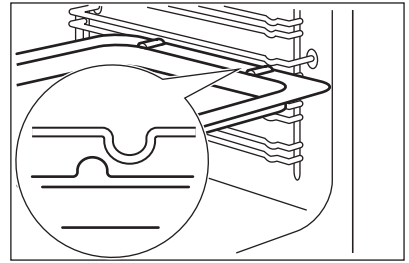
## 9.3 Dzesēšanas ventilators

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

## 9.4 Cepeškrāsns piederumu ievietošana

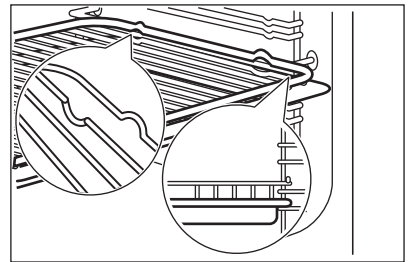
### Cepamā pannā:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



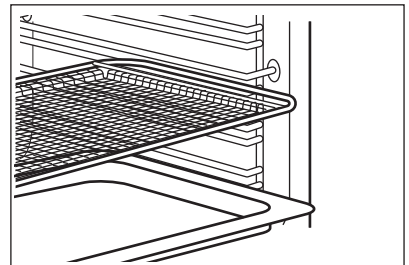
### Restots plaukts un cepešpanna kopā:

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



### AirFry cepamā paplāte:

novietojiet AirFry cepamo paplāti trešajā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti pirmajā plaukta līmenī.

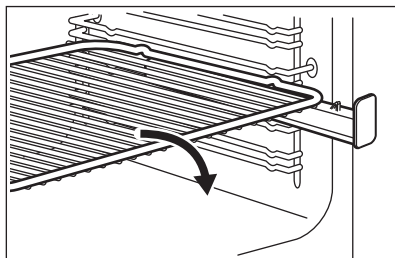


- i**
- Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērš arī trauku saskaršanos.
  - Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt.

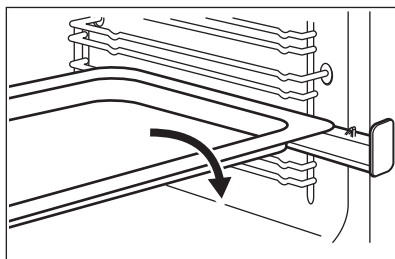
## 9.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

**i** Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

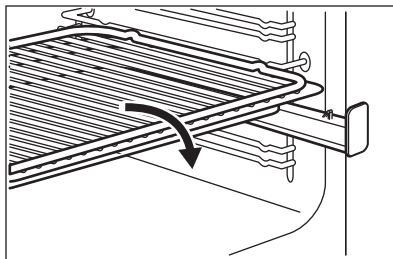
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



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



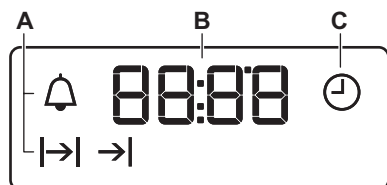
Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



Uzlieciet restoto plauktu uz cepamās pannas. Uzlieciet restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.

## 10. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 10.1 Displejs



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



## 10.2 Taustiņi

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

## 10.3 Pulksteņa funkciju tabula

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

### 10.4 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.

### 10.5 Funkcijas BEIGAS iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.



- Atkārtoti nospiediet ⌚, līdz sāk mirgot →|.
- Lai iestatītu laiku, nospiediet + vai —.

Displejā tiks parādīts →|.



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

### 10.6 LAIKA AIZKAVES iestatīšana

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


4. Nospiediet .
5. Piespiediet  $\oplus$  vai  $\ominus$ , 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.

## 10.7 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

1. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot .

2. Piespiediet  $\oplus$  vai  $\ominus$ , 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.

## 10.8 Pulksteņa funkciju atcelšana

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

# 11. 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.

## 11.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

## 11.2 Cepšanas padomi

| Cepšanas rezultāti                         | Iespējamais cēlonis         | Risinājums                                      |
|--|-----------------------------|---|
| Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies. | Nepareiza plaukta pozīcija. | Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta. |

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 cepeškrāsni var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

| Cepšanas rezultāti                                 | Iespējamais cēlonis   | Risinājums   |
|--|---|--|
| Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.     | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.                        | Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.                  |
|  | Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss. | Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru. |
| Kūka ir pārāk sausa.                               | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.                          | Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.                        |
|  | Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.                             | Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.                                    |
| Kūka izcepas nevienmēri.                           | Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss. | Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru. |
|  | Kūkas mīkla nav vienmēri izklāta.                               | Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā plāvē.                     |
| Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā. | Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.                          | Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.                |

## 11.3 Ventilatora Karsēšana

### Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

#### Cepšana formās

| Ēdiens  | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|-------------------------|--------------|------------------|
| Kēkss un brioši                                     | 150 - 160               | 50 - 70      | 2                |
| Madeiras kūka / augļu pīrāgi                        | 140 - 160               | 50 - 90      | 1 - 2            |
| Biskvītkūka bez taukiem                             | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40      | 3                |
| Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla                    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2                |
| Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas          | 150 - 170               | 20 - 25      | 2                |
| Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti) | 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/ biskvīt kūkas 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 biskvīt kūkas 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                |
| Kārtainās mīklas maizītes               | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                |
| Maizīte                                 | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35      | 3                |
| Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)       | 150 <sup>1)</sup>       | 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/small cakes/kūkas/maizītes**

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

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

**11.4 Cepšana ar augš.+apakškaršēšanu vienā ievietošanas līmenī****Cepšana formās**

| Ēdiens                            | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------|------------------|
| Kēkss vai briošī                  | 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                |

| Ēdiens  | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---|------------------|--------------|------------------|
| 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):<br>1. Cepšanas procesa pirmā daļa.<br>2. Cepšanas procesa otrā daļa. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>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                |
| Pica (ar bagātīgu garnējumu)  | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 30 - 50             | 1 - 2            |
| Pica (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 uzkaršējiet 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 biskvītūkas mīklas gatavoti cepumi   | 170 - 190               | 20 - 30      | 3                |
| No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē    | 80 - 100                | 120 - 150    | 3                |
| Mandelcepumi                            | 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            |

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

**Sacepumu un apacepinātu 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                |
| Pildīti dārzeņi                    | 180 - 200               | 40 - 60      | 1                |

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

**11.5 Picas iestatījums **

| Ēdiens                                     | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|-------------------------|--------------|------------------|
| Pica (plāna garoza) <sup>1)</sup>          | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20      | 1 - 2            |
| Pica (ar bagātīgu garnējumu) <sup>1)</sup> | 180 - 200               | 20 - 35      | 1 - 2            |

| Ēdiens   | Temperatūra (°C)        | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|-------------------------|--------------|------------------|
| Tortes   | 170 - 200               | 35 - 55      | 1 - 2            |
| Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas      | 160 - 180               | 45 - 60      | 1 - 2            |
| Quiche Lorraine (pikantā torte)                | 170 - 190               | 45 - 55      | 1 - 2            |
| Šveices ābolu pīrāgs                           | 170 - 200               | 35 - 55      | 1 - 2            |
| Siera torte                                    | 140 - 160               | 60 - 90      | 1 - 2            |
| Pārklāta ābolu kūka                            | 150 - 170               | 50 - 60      | 1 - 2            |
| Dārzeņu pīrāgs                                 | 160 - 180               | 50 - 60      | 1 - 2            |
| Neraudzēta maize                               | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20      | 2 - 3            |
| Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs              | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55      | 2 - 3            |
| Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20      | 2 - 3            |
| Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)        | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25      | 2 - 3            |

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

## 11.6 Ventil. kars. ar mitrumu

### Maize un pica

| Ēdiens             | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------|------------------|--------------|------------------|
| Bulciņas           | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Saldēta pica 350 g | 190              | 25 - 35      | 3                |

### Kūkas cepamajā paplātē

| Ēdiens                  | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Rulete                  | 180              | 20 - 30      | 3                |
| Šok. kekss ar riekstiem | 180              | 30 - 40      | 3                |

### Kūkas formā

| Ēdiens                      | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Suflē                       | 200              | 30 - 40      | 3                |
| Biskvītkūkas pīrāga pamatne | 180              | 20 - 30      | 3                |



| Ēdiens                   | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Biskvītkūka ar pildījumu | 150              | 25 - 35      | 3                |

### Zivs

| Ēdiens              | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---------------------|------------------|--------------|------------------|
| Zivs maisiņos 300 g | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Vesela zivs 200 g   | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Zivs fileja 300 g   | 180              | 25 - 35      | 3                |

### Gaļa

| Ēdiens                | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Gaļa maisiņā 250 g    | 200              | 25 - 35      | 3                |
| Gaļa uz iesmiem 500 g | 200              | 30 - 40      | 3                |

### Nelieli konditorejas izstrādājumi

| Ēdiens               | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Cepumi               | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Mandelcepumi         | 160              | 25 - 35      | 3                |
| Mufini               | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Sālīte krekeri       | 170              | 20 - 30      | 3                |
| Smilšu mīklas cepumi | 150              | 25 - 35      | 3                |
| Tartaletes           | 170              | 15 - 25      | 3                |

### Veģetāriešu

| Ēdiens                       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|------------------------------|------------------|--------------|------------------|
| Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g | 180              | 25 - 35      | 3                |
| Omlete                       | 200              | 20 - 30      | 3                |
| Dārzeņi uz paplātes 700 g    | 180              | 25 - 35      | 3                |

## 11.7 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātu (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpānā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpānas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

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

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

## 11.8 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 uzkaršējiet 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                |

1) 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                |

**Medijums**

| 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                |


1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

**Putnu gaļa**

| Ēdiens             | Daudzums          | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------|-------------------|------------------|--------------|------------------|
| Putnu gaļas gabali | 200 – 250 g katra | 220 - 250        | 20 - 40      | 1                |
| Puse vistas        | 400 – 500 g katra | 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                |

**11.9 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 katra | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                |
| 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                |

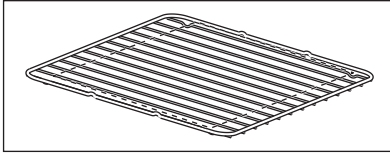
**11.10 Grilēšana kopumā****BRĪDINĀJUMS!**

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.



### 11.11 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 cepeškrāsni

### 11.12 Žāvēšana

Pārklājiet cepeškrāsns plauktus ar cepamo papīru.

Lai sasniegtu labākus rezultātus: izslēdziet ierīci, kad pagājusi puse no

nepieciešamā laika. Atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam pabeidziet žāvēšanu.

#### Dārzeni

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

**Augļi**

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

**11.13 AirFry ****Konditorejas izstrādājumi**

| Ēdiens                                 | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Kruasāni, saldēti                      | aptuveni 350 g | 180 - 220        | 15 - 30      | 3                |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, saldēti | aptuveni 400 g | 180 - 220        | 15 - 35      | 3                |
| Kārtainās mīklas izstrādājumi, svaigi  | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 35      | 3                |
| Pica, saldēta                          | aptuveni 340 g | 180 - 220        | 20 - 35      | 3                |

**Kartupeļu produkti**

| Ēdiens                         | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Kartupeļi frī, saldēti         | aptuveni 650 g | 180 - 220        | 20 - 30      | 3                |
| Kartupeļi frī, taisni, saldēti | aptuveni 600 g | 180 - 220        | 20 - 30      | 3                |
| Kartupeļu daiviņas, saldētas   | aptuveni 650 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |
| Kroketes                       | aptuveni 450 g | 180 - 220        | 15 - 30      | 3                |

**Svaigi dārzeņi**

| Ēdiens                               | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|--------------------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Cukīni šķēles, svaigas <sup>1)</sup> | aptuveni 500 g | 180 - 220        | 25 - 35      | 3                |

<sup>1)</sup> pievienot 1 tējkaroti olīveļļas, lai izvairītos no piedegšanas

**Citi**

| Ēdiens            | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|-------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Eskalopi, saldēti | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |

| Ēdiens                    | Daudzums       | Temperatūra (°C) | Laiks (min.) | Plaukta pozīcija |
|---------------------------|----------------|------------------|--------------|------------------|
| Garneles mīklā, saldētas  | aptuveni 200 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |
| Kalmāra gredzeni, saldēti | aptuveni 250 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |
| Vistas nageti, saldēti    | aptuveni 300 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |
| Zivju pirkstiņi, saldēti  | aptuveni 500 g | 180 - 220        | 15 - 25      | 3                |

## 12. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

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

Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



#### Piederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot AirFry cepamo paplāti).

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 AirFry paplātes tīrīšana

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

Ir iespējama arī mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā.

### 12.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

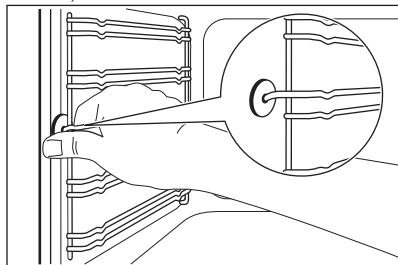
Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns

vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

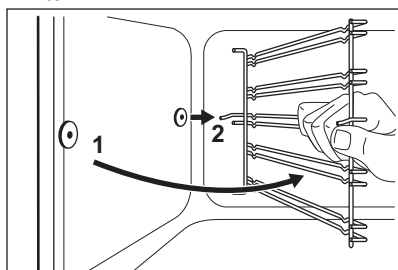
## 12.4 Plauktu balstu izņemšana

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

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



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



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

Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

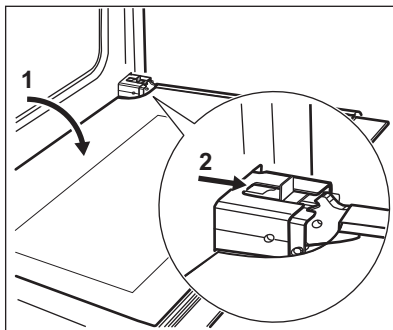


### UZMANĪBU!

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

## 12.5 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



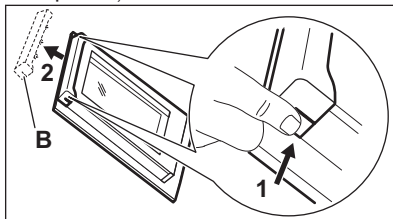
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdņi, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdņis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.  
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

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

## 12.6 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

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

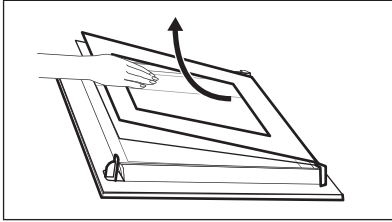
1. Satveriet durvju apmali B durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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.

## 12.7 Lampas nomaiņšana



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### Aizmugures lampa



Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns iekšpuses 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.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12.8 Atvilktnes izņemšana

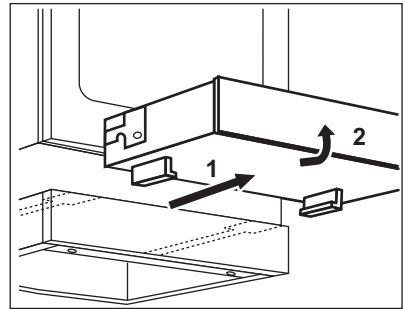


### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns lietošanas laikā atvilktnē var uzkrāties siltums. Neglabājiet tur viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, polietilēna maisiņus, 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. Pārļiecinieties, lai fiksatori pareizi nokļūst sliedēs.
2. Nolaidiet atvilktni horizontālā stāvoklī un iestumiet to.

## 13.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma  | Iespējamais cēlonis  | Risinājums   |
|---|--|--|
| Nevar ieslēgt ierīci.   | Ierīce nav pieslēgta elektroapgādei vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota strāvas padevei.  |
| Nevar ieslēgt ierīci.   | Izdedzis drošinātājs.  | Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. |
| Atlikušā siltuma indikators neiedegas.                        | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.                | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.   |
| Nevar ieslēgt ārējo riņķi.                                    |  | Vispirms ieslēdziet iekšējo riņķi.   |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Cepeškrāsns ir deaktivizēta.                                   | Ieslēdziet cepeškrāsni.  |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Nav iestatīts pulkstenis.                                      | Iestatiet pulksteni.   |
| Cepeškrāsns nesakarst.  | Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.                       | Pārliecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.   |
| Lampa nedarbojas.   | Lampa ir bojāta.   | Nomainiet spuldzi.   |
| 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.   |

## 13.2 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.

### Isakām pierakstīt datus šeit:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) | ..... |
| Izstrādājuma numurs (PNC)       | ..... |
| Sērijas numurs (S.N.)           | ..... |

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|   |                              |                        |
|---|------------------------------|------------------------|
| Modeļa identifikācija   | EKC6451AOX<br>EKC6451AOW     |                        |
| Plīts veids   | Plīts virsma atsevišķā plīti |                        |
| 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                |
| Gatavošanas zonu, kas nav riņķi, garums (G) un platums (P)    | Aizmugurējā labā             | G 26,5 cm<br>P 17,0 cm |
| Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Priekšējā kreisā             | 178,9 Wh / kg          |
|   | Aizmugurējā kreisā           | 181,8 Wh / kg          |
|   | Priekšējā labā               | 181,8 Wh / kg          |
|   | Aizmugurējā labā             | 174,1 Wh / kg          |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)                    | 179,2 Wh / kg                |                        |

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā - 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas 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 informācija par cepeškrāsnīm un produkta informācijas lapa\*

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Ražotāja nosaukums  | Electrolux               |
| Modeļa identifikācija                                       | EKC6451AOX<br>EKC6451AOW |
| Energoefektivitātes indekss                                 | 95,3                     |
| Energoefektivitātes klase                                   | A                        |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms | 0,95 kWh/ciklā           |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīmā | 0,82 kWh/ciklā              |
| Kameru skaits   | 1                           |
| Karstuma avots  | Elektrība                   |
| Tilpums   | 73 l                        |
| Cepeškrāsns veids   | Cepeškrāsns atsevišķā plīti |
| Masa  | EKC6451AOX 47.6 kg          |
|   | EKC6451AOW 47.6 kg          |

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

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

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

## 14.4 Cepeškrāsns – Enerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt cieši aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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.

### Ventil. kars. 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)



867338877-A-092020

