

EKI6452AOX



LV Plīts

Lietošanas instrukcija

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	9
5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI.....	13
7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	15
8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	16
9. CEPEŠKRĀSNS - PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	19
10. CEPEŠKRĀSNS - PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	33
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	35
13. UZSTĀDĪŠANA.....	38
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	40

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



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

www.registerelectrolux.com



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

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.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- 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.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.

- **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 pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktni. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- 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.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam 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.

- Pārliedcinieties, 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.
- Pārliedcinieties, 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.
- Pārliedcinieties, 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.
- Izmantojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkrāsēti 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;
 - 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 nenotīrāmus traipus.
- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties 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.

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 iepļīst.
- 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.
- 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 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.

2.7 Ierīces utilizācija



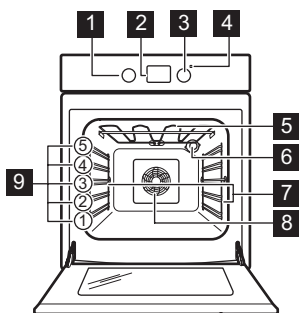
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Neņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

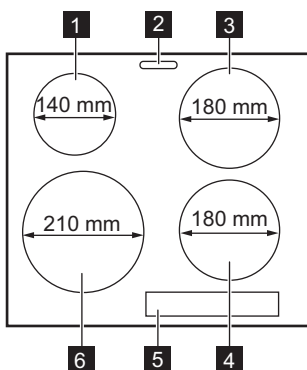
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Karsēšanas funkciju regulators
- 2 Displejs
- 3 Vadības regulators (temperatūras)
- 4 Temperatūras indikators/simbols
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Ventilators
- 9 Plauktu pozīcijas

3.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar PowerBoost 2500 W
- 2 Tvaika izvads - skaits un pozīcija ir atkarīgi no modeļa
- 3 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar PowerBoost 2800 W
- 4 Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar PowerBoost 2800 W
- 5 Plīts virsmas vadības panelis
- 6 Indukcijas gatavošanas zona 2300 W ar PowerBoost 3600 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.

- **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 iekšpusē.

4. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.



Ierīce ir aprīkota ar lēnās aizvēršanas sistēmu. Nemēģiniet aizvērt durvis ar spēku.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".


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



4.2 Sensoru lauku lietošana

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet un turiet nospiestu izvēlēto simbolu uz displeja vismaz 1 sekundi.

4.3 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.

4.4 Laika mainīšana






Diennakts laiku nevar mainīt, ja darbojas darbības laika  vai beigu  funkcija.

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

4.5 Iepriekšēja karsēšana

Iepriekš uzkaršējiet 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.

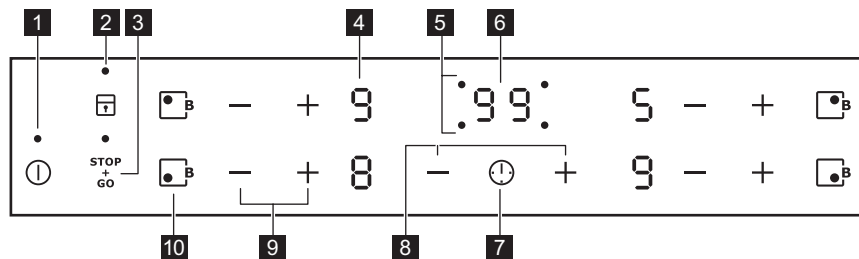
Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma telpā ir pietiekama.

5. PLĪTS VIRSMA – IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Plīts virsmas vadības panelis











Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	Bloķēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	STOP+GO	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4 -	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
5 -	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6 -	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7	-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
8	-	Paildzina vai saīsina laiku.
9	-	Iestata sildīšanas pakāpi.
10	PowerBoost	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.

5.2 Sildīšanas pakāpju rādījumi


Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas.

Displejs	Apraksts
	STOP+GO darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
 + cipars	Radusies kļūda.
	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
	Bloķēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

5.3 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS!

 Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

5.4 Aktivizēšana un deaktivizēšana



Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

5.5 Automātiskā izslēgšanās


Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10



sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;

- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
 , 1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundām

5.6 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie ,

lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties **+** un **-**.

5.7 Automātiskā sakarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.

i Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

pieskarieties **⏻** (**P** iedegas).

Uzreiz pieskarieties **+** (**R** iedegas).

Uzreiz pieskarieties **-**, līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas **R**.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties **-**.

5.8 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

pieskarieties **⏻** (**P** iedegas).

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties **⏻** vai **-**.

5.9 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Lietojiet šo funkciju, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas vienā gatavošanas reizē.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties **⌚**, līdz

iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:

pieskarieties **+** vai **-**, lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

Lai pārbaudītu atlikušo laiku:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot **⌚**. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Lai izslēgtu funkciju:

iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot **⌚** un pieskarieties **-**. Atlikušais laiks atpakaļskaitās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

i Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties **⌚**.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājums**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas neestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams **⌚**.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties **⌚**.

Pieskarieties pie taimera **+** vai **-**, lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties **⌚**.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties **⌚**

un tad pieskarieties **-**. Atlikušais laiks samazinās līdz 00



i Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


5.10 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.



Lai ieslēgtu funkciju: pieskarities  .
 iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarities  .
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

5.11 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.





Lai ieslēgtu funkciju: pieskarities  .
 iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.





Lai izslēgtu funkciju: pieskarities  .
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.





 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

5.12 Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

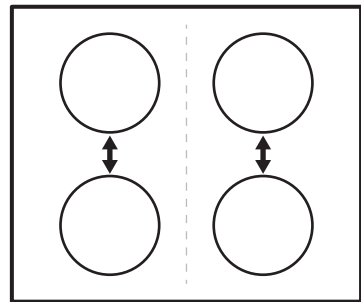
Lai ieslēgtu funkciju: ieslēdziet plīti, izmantojot  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarities  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot  .

Lai izslēgtu funkciju: ieslēdziet plīti, izmantojot  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarities  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot  .

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā: aktivizējiet plīti ar  .  iedegas. Piespiediet  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar  , funkcija atkal darbojas.

5.13 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīti. Skatīt attēlu.
- Katrai fāzei ir maksimālā elektroenerģijas slodze.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze tiek pārsniegta.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.



6. PLĪTS VIRSMA - PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.

- i** Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuves traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīts augstākais siltuma iestatījums;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.

- i** 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 trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

6.2 Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)
Aizmugurējā kreisā	125 - 140
Aizmugurējā labā	145 - 180

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (mm)
Priekšējā labā	145 - 180
Priekšējā kreisā	180 - 210

6.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem (“sendviča” uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

6.4 Ūko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

6.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.

- i** 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, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, 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.
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, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

7. PLĪTS VIRSMA – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

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.

7.2 Plīts tīrīšana

- Neņem 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:** kalņakmens un ūdens traukus, 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.


8. CEPEŠKRĀSNS - IZMANTOŠANA IKDIENĀ




BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Cepeškrāsns funkcijas

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
0	Pozīcija Izslēgts	Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Karsēšana ar ventilatoru	Gatavošanai līdz divos cepeškrāsns līmeņos vienlaicīgi un ēdiena žāvēšanai. 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. Lai ceptu ēdienu ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Tādiem ēdieniem kā frī kartupeļiem vai picai.
	Tradicionālā gatavošana	Lai gatavotu un ceptu ēdienu 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.

Simbols	Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
	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 jaudu 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.

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

8.2 Cepeškrāsns ieslēgšana un atslēgšana

i **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.

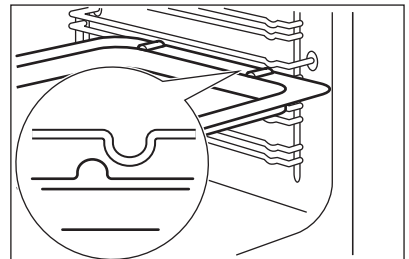
8.3 Dzesēšanas ventilators

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

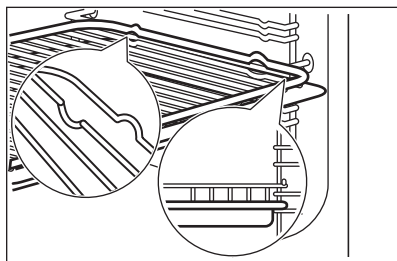
Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



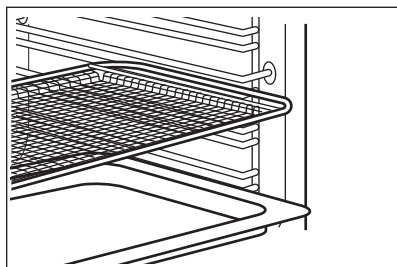
Restots plaukts un cepamā kopā:

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.



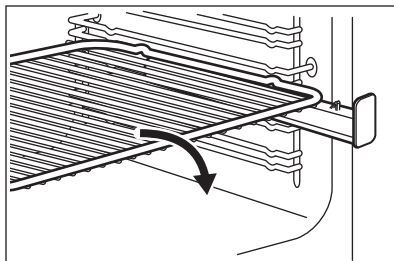
- Visiem piederumiem drošības apsvērumu dēļ augšā ir mazas iedobes labajā un kreisajā pusē. Šīs iedobes novērsīs arī trauku saskrāpēšanu.
- Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt.

8.5 Teleskopiskās vadotnes – cepeškrāsns piederumu ievietošana

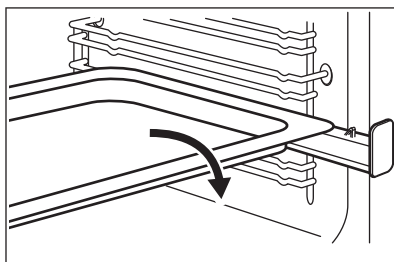


Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

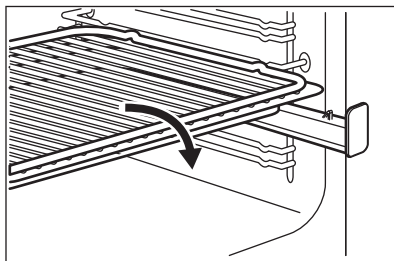
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



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



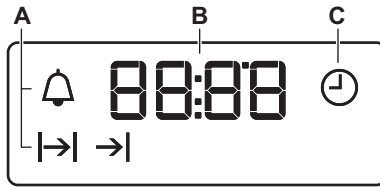
Uzlieciet cepamo paplāti vai cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



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

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 ierīcei jādarbojas.
→ 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 →|.
3. Lai iestatītu laiku, nospiediet $+$ vai $-$.

Displejā tiks parādīts →|.

4. Kad laiks būs beidzies, mirgos →| 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 |→|.
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.

10.1 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

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

10.2 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī 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 nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.3 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 ¹⁾	25 - 40	3
Pamatnes biskvīts – smilšu mīkla	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	150 - 170	20 - 25	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, diagonāli izvietoti)	160	60 - 90	2 - 3

1) 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) ¹⁾	150	35 - 55	3
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80	3

1) 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 ¹⁾	20 - 30	3
Maizīte	160 ¹⁾	10 - 35	3
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 ¹⁾	20 - 35	3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Sacepumu un apcepīnātu gatavu produktu tabula

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

1) 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 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ 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 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Maizīte	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Mazie plācenīši (20 gabali/plāts)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.4 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 ¹⁾	25 - 40	3
Pīrāga pamatne - smilšu mīkla	190 - 210 ¹⁾	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 ¹⁾	50 - 70	2
Maize (rudzu maize): 1. Cepšanas procesa pirmā daļa. 2. Cepšanas procesa otrā daļa.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krēm kūkas/eklēri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulete	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drumstalu maize (sausā)	160 - 180	20 - 40	3
Sviesta mandeļkūka/cukura kūkas	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	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 ¹⁾	40 - 80	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pica (plāna garoza)	220 - 250 ¹⁾	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 ¹⁾	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 ¹⁾	20 - 30	3
Bulciņas	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Mazas kūciņas (20 uz paplātes)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ 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 ¹⁾	15 - 30	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Saldi sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	180 - 200	40 - 60	1
Pildīti dārzeņi	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.5 Picas iestatījums 

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ¹⁾	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 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Lietojiet cepamo pannu.

2) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

10.6 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
Sālīe 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

10.7 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.

10.8 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 ¹⁾	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 ¹⁾	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 ¹⁾	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

10.9 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 ¹⁾	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

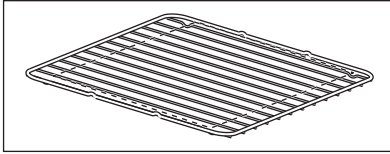
10.10 Grilēšana kopumā**BRĪDINĀJUMS!**

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.



10.11 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

10.12 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

10.13 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 ¹⁾	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ 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

11. CEPEŠKRĀSNS – KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 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).

Nefīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 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.

11.3 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

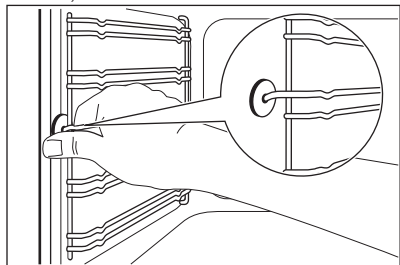
Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns

vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

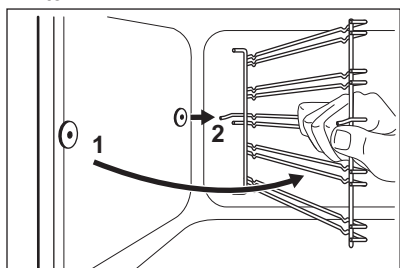
11.4 Plauktu balstu izņemšana

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.

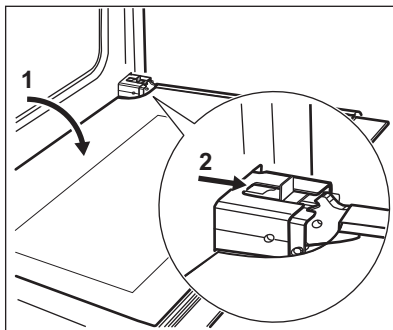


UZMANĪBU!

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

11.5 Cepeškrāsns durvju noņemšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, noņemiet durvis.



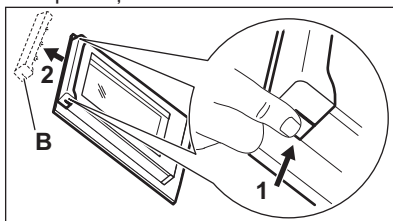
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pārvietojiet slīdņi, līdz izdzirdat klikšķi.
3. Aizveriet durvis, līdz slīdņis nofiksējas.
4. Izņemiet durvis.
Lai izņemtu durvis, pavelciet durvis uz āru vispirms no vienas puses un tad no otras.

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

11.6 Durvju stikla paneļu izņemšana un tīrīšana

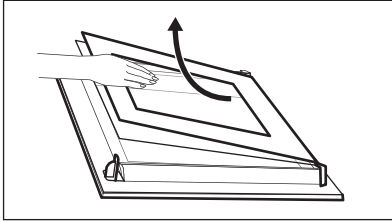
- i** Jūsu izstrādājuma durvju un stikla veids un forma var atšķirties no attēlos redzamajiem piemēriem. Stikla paneļu skaits arī var atšķirties.

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.

11.7 Lampas nomaiņšana



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

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.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4. Uzlieciet stikla pārsegu.

11.8 Atvilktnes izņemšana

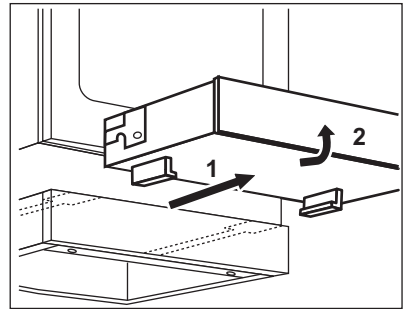


BRĪDINĀJUMS!

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.

12.1 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.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskartijs tikai vienam sensora laukam.
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	STOP+GO funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
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.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
 iedegas plīts displejā.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
 iedegas plīts displejā.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Plīts - izmantošana ikdienā".
 iedegas plīts displejā.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
 iedegas plīts displejā.	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Plīts virsma – noderīgi padomi un ieteikumi".
 iedegas plīts displejā.	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Plīts virsma – noderīgi padomi un ieteikumi".
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 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.

12.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

13. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

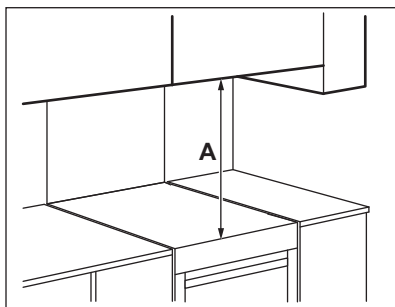
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Tehniskie dati

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

13.2 Ierīces novietošana

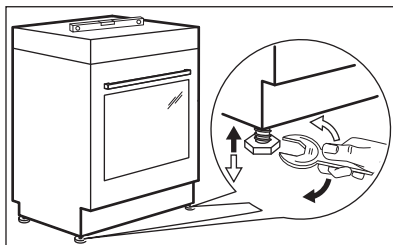
Varat uzstādīt brīvi stāvošo ierīci ar skapjiem vienā vai abās pusēs vai telpas stūrī.



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

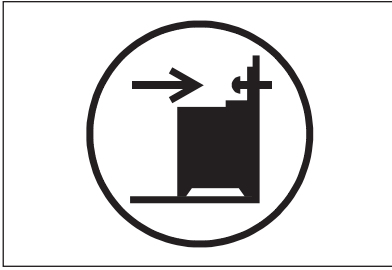


UZMANĪBU!

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.

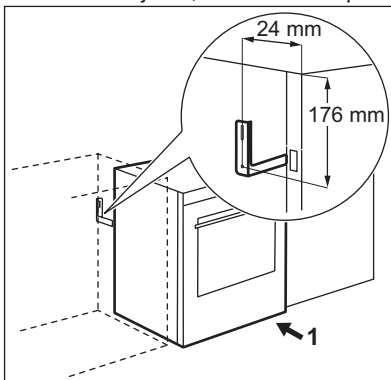


**UZMANĪBU!**

Uzstādiet pareizā augstumā aizsargu pret saskrāpšanos.

Pārlicinieties, 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.

**13.5 Elektroinstalācija****BRĪDINĀJUMS!**

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

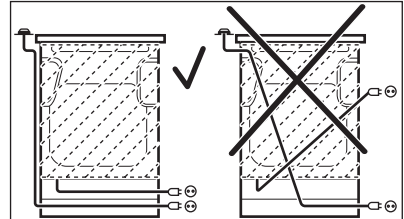
Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3x6,0 mm ²
3 ar neitrālu	5x1,5 mm ²

**BRĪDINĀJUMS!**

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Informācija par plīti saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	EKI6452AOX	
Plīts veids	Plīts virsma atsevišķā plīti	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Indukcija	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā	21,0 cm
	Aizmugurējā kreisā	14,0 cm
	Priekšējā labā	18,0 cm
	Aizmugurējā labā	18,0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā	175,1 Wh / kg
	Aizmugurējā kreisā	176,9 Wh / kg
	Priekšējā labā	170,0 Wh / kg
	Aizmugurējā labā	170,0 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	173,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 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.
- Mazāk uz 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	EKI6452AOX
Energoefektivitātes indekss	95,3
Energoefektivitātes klase	A
Energijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0,95 kWh/ciklā
Energijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,82 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	73 l
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns atsevišķā plīī
Masa	52.0 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: Plīī, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. 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



867338865-A-092020

