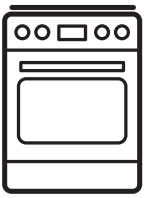
Electrolux

electrolux.com/register



LKI564267X
LKI564266W

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.

Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 5
3. UZSTĀDĪŠANA..... 7
4. PRODUKTA APRAKSTS..... 10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS..... 10
6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA..... 11
7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI..... 14
8. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 16
9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA 17
10. CEPEŠKRĀSNS — PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 18
11. CEPEŠKRĀSNS — PIEDERUMU LIETOŠANA..... 19
12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI..... 21
13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 25
14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... 28
15. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 30
16. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI..... 32

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.
- Šai ierīcei jābūt pieslēgtai pie tīkla strāvas ar H05VV-F tipa kabeli, lai izturētu aizmugures paneļa temperatūru.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai līdz 2000 m virs jūras līmeņa.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai uz kuģiem, laivām un liellaivām.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Neuzstādiet ierīci uz platformas.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.

- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, izraisot stikla saplīšanu.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- BRĪDINĀJUMS! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms apkopes veikšanas.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Ja bojāts elektrības vads, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- Uzmanieties, pieskaroties uzglabāšanas atvilktnei. Tā var sakarst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Virtuves mēbeles un ierīces iebūvēšanai paredzētajam atvērumam 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 ierīcei apkārt mēbeles, lai novērstu pieskaršanos bīstamajām daļām.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Pārliecinieties, vai ir ierīkoti stabilizatori, lai novērstu ierīces apgāšanos. Skatiet sadaļu "Uzstādīšana".

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana ir jāveic kvalificētam elektriķi,.
- Ierīce ir jāsazemē.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Zem sprieguma un izolēto daļu triecienaizsardzībai jābūt nostiprinātai tādā veidā, lai to nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās. Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus),

zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā aizveriet tās durvis.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.
Elektriskās strāvas trieciena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ierīces lietošanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un gatavošanas trauku, ja vien to nav norādījis šīs ierīces ražotājs.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
  - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns grīdas.
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopšanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet ierīces kontaktspraudni no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla plīšanas. Ja durvju stikla paneļi ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

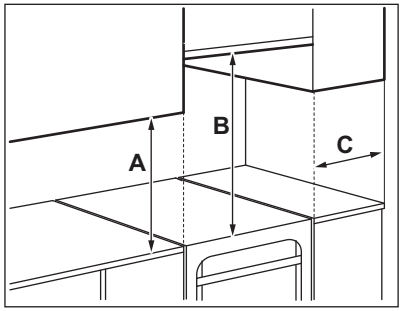
3.1 Ierīces atrašanās vieta

ⓘ

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

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

Minimālos attālumus uzstādīšanai skatiet tabulā.



Minimālie attālumi

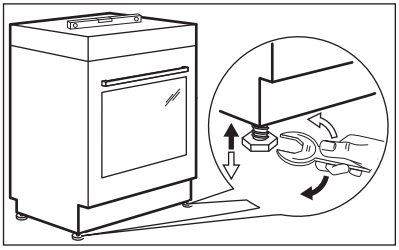
Izmēri	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 – 60 Hz
Ierīces klase	1

Izmēri	**mm**
Augstums	858
Platums	500
Dziļums	600

3.3 Ierīces līmeņošana



Izmantojiet mazās kājiņas ierīces apakšā, lai iestatītu ierīces augšējo virsmu vienā līmenī ar citām virsmām.

3.4 Aizsardzība pret sasvēršanos

Iestatiet ierīcei pareizu augstumu un vietu pirms pievienot aizsardzību pret sasvēršanos.

⚠ **UZMANĪBU!**

Nodrošiniet, ka aizsardzība pret sasvēršanos tiek uzstādīta pareizajā augstumā.

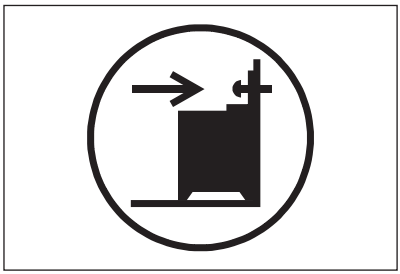
ⓘ

Pārliecinieties, ka virsma aiz ierīces ir līdzena.

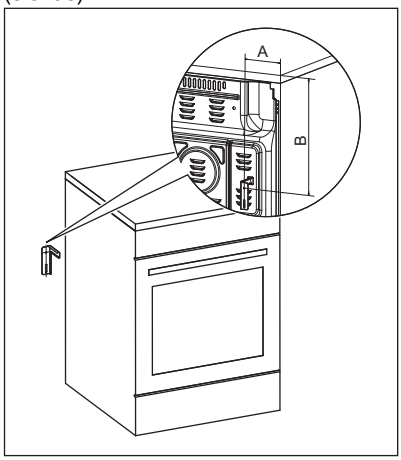
Jums ir jāuzstāda aizsardzība pret sasvēršanos. Ja tā netiek uzstādīta, ierīce var apgāzties.

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





1. Uzstādiet aizsardzību pret sasvēršanos B – 357 mm zem ierīces augšējās virsmas un A – 67 mm no ierīces sāna apaļajā kronšteina atverē. Pieskrūvējiet to pie cieta materiāla vai piemērota stiprinājuma (sienas).



2. Jūs varat atrast atveri kreisajā pusē ierīces aizmugurē. Paceliet ierīces priekšpusi un novietojiet to vietas starp skapīšiem pa vidu. Ja vieta starp darba virsmas skapīšiem ir liekāka par ierīces

platumu, pielāgojiet sānisko novietojumu, lai nocentrētu ierīci.

ⓘ

Ja mainât savas plīts izmērus, pareizi pielāgojiet novietojumu aizsardzībai pret sasvēršanos.

⚠ UZMANĪBU!

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

3.5 Elektroinstalācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas vadu vai kontaktdakšu. Savienojuma spaile atrodas aiz aizmugurējā paneļa.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

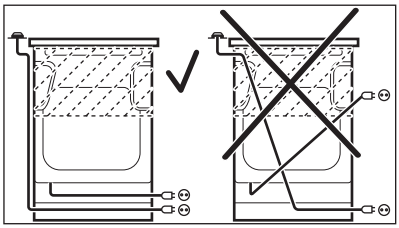
Pirms pievienot barošanas vadu kontaktiem, izmēriet spriegumu starp fāzēm mājas elektroslēgumā. Tad skatiet savienojuma etiķeti ierīces aizmugurē, lai izmantotu pareizu elektrības pieslēgumu. Šī darbību secība novērš uzstādīšanas kļūdas un bojājumus ierīces elektriskajām sastāvdaļām.

Dažādām fāzēm piemērotie kabeļu veidi:

Fāze	Minimālais kabeļa izmērs
1	3 x 6,0 mm²
3 ar neitrālu	5 x 1,5 mm²

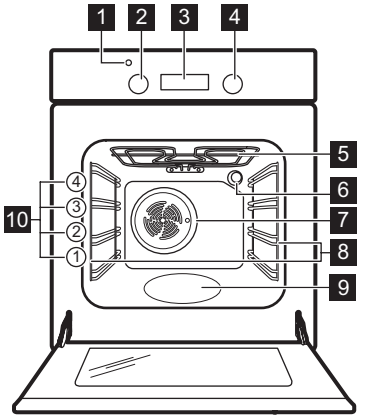
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Strāvas kabelis nedrīkst saskarties ar attēlā norādītajām ierīces daļām.



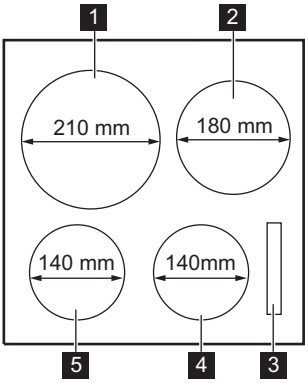
4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



1. Temperatūras indikators/simbols
2. Temperatūras regulators
3. Elektroniskais programmētājs
4. Cepeškrāsns funkciju regulators
5. Sildelements
6. Lampa
7. Ventilators
8. Plaukta atbalsts, izņemams
9. Tilpnes reljefs
10. Plauktu līmeņi

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1. Indukcijas gatavošanas zona 2300 W ar PowerBoost 3350 W
2. Indukcijas gatavošanas zona 1800 W ar PowerBoost 2800 W
3. Displejs
4. Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar PowerBoost 2500 W
5. Indukcijas gatavošanas zona 1400 W ar PowerBoost 2500 W

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Šīs funkcijas maksimālā temperatūra ir 210 °C. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

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

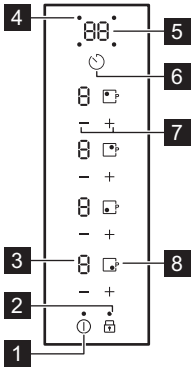
Diennakts laiku nav iespējams mainīt, ja darbojas kāda no funkcijām.

Vairākkārt nospiediet taustiņu , līdz sāk mirgot indikators Diennakts laiks.
Lai iestatītu jaunu laiku, skatiet sadaļu “Laika iestatīšana”.

6. GATAVOŠANAS VIRSMA — IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Gatavošanas virsmas vadības panelis



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

	Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	⏻	Ieslēgts / Izslēgts	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
4	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
5	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
6	⏲	-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
7	+ / —	-	Lai iestatītu sildīšanas pakāpi vai laika iestatījumu.
8	P	PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.

6.2 Karsēšanas iestatījums rāda

Displejs	Apraksts
0	Gatavošanas zona ir deaktivizēta.
1 – 9 / 2. - 6.	Gatavošanas zona darbojas. Punkts nozīmē izmaiņas par pusi no sildīšanas pakāpes.
P	Darbojas PowerBoost.
E + cipars	Radušies darbības traucējumi.
≡ / = / _	OptiHeat control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.
L	Darbojas Bloķēšana / Bērnu drošības ierīce.
F	Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks.
-	Darbojas Automātiskā izslēgšanās.

6.3 OptiHeat control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ BRĪDINĀJUMS!

≡ / = / _ Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē.

Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

≡ — turpiniet gatavošanu,

= — uzturiet siltu,

_ - atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.4 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.5 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols F, un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai mainat karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika iedegas - un plīts virsma izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotras stundas

6.6 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie +, lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie —, lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties + un —.

6.7 PowerBoost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laika posmu. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties P. P iedegas.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties P vai —.

6.8 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas sesijas ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un pēc tam funkciju.

Lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku: pieskarieties ⏲. Displejā iedegas taimera cipari **00** un indikatori + un —. 🔔 kļūst sarkans, un ⏲ kļūst balts.

> ⓘ
> Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori nodziest pēc 3 sekundēm.

Pieskarieties pie + vai — lai iestatītu laiku (00–99 minūtes). Pēc 3 sekundēm taimeris automātiski uzsāk laika atskaiti. Indikatori ⏲, +, un — nodziest. 🔔 kļūst sarkans.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo **00**. Lai izslēgtu signālu, pieskarieties ⏲.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties ⏲. Iedegas + un — indikatori. Izmantojiet —

vai +, lai iestatītu **00** displejā. Vai arī iestatiet karsēšanas pakāpi uz **0**. Atskan skaņas signāls, un taimera darbība tiek atcelta.

6.9 Bloķēšana

Jūs varat bloķēt vadības paneli, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karsēšanas iestatījumu.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties 🔒. L iedegas 4 sekundes. Taimeris paliek ieslēgts.

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties 🔒. Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

ⓘ

Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.10 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

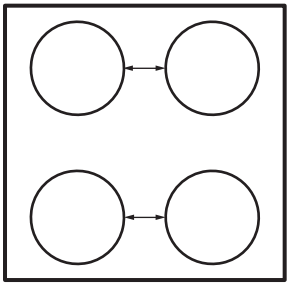
Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar ⏻. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie 🔒 4 sekundes. L. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ⏻.

Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar ⏻. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie 🔒 4 sekundes. L iedegas. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ⏻.

Lai ignorētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: aktivizējiet plīts virsmu ar ⏻. L. Pieskarieties pie 🔒4 sekundes. **Iestatiet karsēšanas iestatījumu 10 sekunžu laikā.** Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar ⏻, funkcija darbojas atkal.

6.11 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. 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.



7. GATAVOŠANAS VIRSMA — IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

ⓘ

Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

ⓘ

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

ⓘ

Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Skatiet tabulu "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus.

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas maksimālajam diametram kas norādīts Gatavošanas trauku diametrs.

7.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Kreisā aizmugurē	180
Labā aizmugurē	150
Labā priekšā	125
Kreisā priekšā	125

7.3 Trokšņi darbības laikā:

ⓘ

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- 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;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

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.

ⓘ

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2.	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2.	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu 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.	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4. - 5.	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4. - 5.	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
5. - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8. GATAVOŠANAS VIRSMA — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena gatavošanas traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie pārkarst.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītīm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla priekšmetus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.
- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mitru drānu un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu sausu ar mīkstu drānu.

8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** 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.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9. CEPEŠKRĀSNS — IKDIENAS LIETOŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.

Lampiņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

ⓘ

Funkcijām bez karsēšanas nav nepieciešams iestatīt temperatūru.

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

9.2 Drošības termostats

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

9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, pārliecinieties, ka abi ierīces funkciju slēdži ir izslēgtā stāvoklī. Pretējā gadījumā turpinās darboties dzesēšanas ventilators.

9.4 Cepeškrāsns funkcijas

0	**Izslēgts stāvoklis** Cepeškrāsns ir izslēgta.
	Cepeškrāsns apgaismojums Lampas ieslēgšana bez gatavošanas funkcijas.
	SteamBake Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
	Apakškarsēšana Kūku cepšanai ar kraukšķīgu pamatni.
	Tradicionālā gatavošana Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Ātrā grilēšana Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauzdēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Cepšana lieliem cepeša gabaliem vai mājputnu gaļai ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu pagatavošana un apbrūninā šana.
	Gatavošana, izmantojot ventilatoru Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.

Ventilatora kars. ar mitrumu
Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar IEC/EN 60350-1.
Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.
Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļas “Energoefektivitāte”, punktā “Optimizācijas padomi”.
Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventilatora kars. ar mitrumu.

AirFry/
Karsēšana ar ventilatoru
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra. Kartupeļiem frī, picai un tamlīdzīgiem ēdieniem.
Cepšanai vienlaikus ne vairāk kā divos plauktu līmeņos un pārtikas produktu žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāku nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.

Atkausēšana
Ēdiena atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

9.5 Funkcijas aktivizēšana: SteamBake

Šī funkcija ļauj izmantot mitrumu gatavošanas laikā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

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

ⓘ

Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.
   Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.
   Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.
3. Iestatiet funkciju SteamBake.
4. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai izvēlētos temperatūru.
5. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

⚠ UZMANĪBU!

Neuzpildiet tilpnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

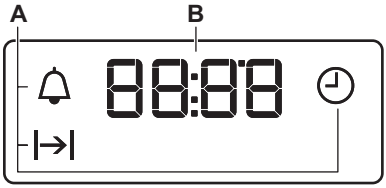
6. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet cepeškrāsns funkciju un temperatūras regulatorus izslēgtā stāvoklī.
7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

10. CEPEŠKRĀSNS — PULKSTEŅA FUNKCIJAS

10.1 Displejs



A. Pulksteņa funkcijas
B. Taimeris

10.2 Taustiņi

Poga	Funkcija	Apraksts
— / +	MĪNUS / PLUS	Laika iestatīšana.
⏲	PULKSTENIS	Pulksteņa funkcijas iestatīšana.

10.3 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija		Izmantošana
🕘	DIENNAKTS LAIKS	Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārbaudīšana.
|→|	DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
🔔	LAIKA ATGĀDINĀ-JUMS	Lai iestatītu laika atskaiti. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī kad cepeškrāsns ir izslēgta.

10.4 Funkcijas DARB. LAIKS iestatīšana

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. Atkārtoti nospiediet ⏲, līdz sāk mirgot |→|.
3. Piespiediet + vai —, lai iestatītu funkcijas DARB. LAIKS ilgumu.

Displejā tiks parādīts |→|.

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

10.5 Funkcijas LAIKA ATGĀDINĀJUMS iestatīšana

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

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.

10.6 Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet ⏲, līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet —.

Pulksteņa funkcija nodziest pēc dažām sekundēm.

11. CEPEŠKRĀSNS — PIEDERUMU LIETOŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

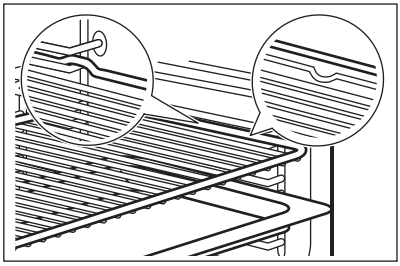
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Papildpiederumu ievietošana

Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Nelielās iedobes augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Tās ir arī ierīces apgāšanās novēršanai. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpuses aizmuguri.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērsts pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

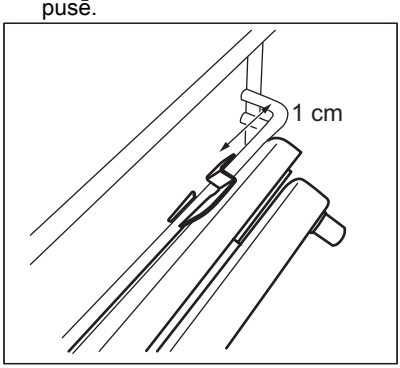
11.2 Teleskopiskās vadotnes

ⓘ

Teleskopiskās vadotnes var uzstādīt dažādos plauktu līmeņos, izņemot 4. līmeni.

Teleskopisko vadotņu uzstādīšana

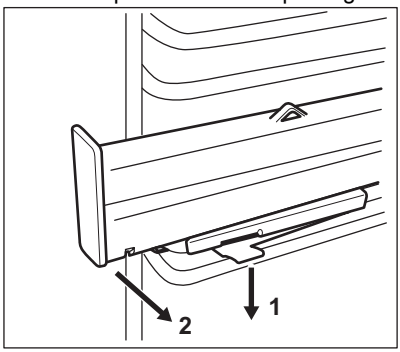
1. Pagrieziet teleskopisko vadotni par aptuveni 90°.
2. Uzbīdiet teleskopiskās vadotnes aizmugurējā galā esošo fiksatoru uz plauktu balsta sliedes. Pārliecinieties, ka vadotni novietojat pareizajā cepeškrāsns pusē.



3. Pagrieziet vadotni pareizajā pozīcijā. Teleskopiskās vadotnes vienā galā esošajam apturēšanas elementam jābūt vērstam uz augšu.
4. Bīdiet vadotni līdz cepeškrāsns aizmugurējai sienai.
5. Piespiediet teleskopiskās vadotnes priekšgalu pie plauktu balsta sliedes. Kad priekšgalā esošais fiksators pareizi nofiksējas, atskan klikšķis.
6. Veiciet tās pašas darbības, lai uzstādītu otro teleskopisko vadotni. Pārliecinieties, ka abas teleskopiskās vadotnes atrodas vienā līmenī.

Teleskopisko vadotņu noņemšana

1. Nospiediet un turiet fiksatoru teleskopiskās vadotnes priekšgalā.



2. Pavelciet vadotnes priekšgalu prom no plaukta balsta.
3. Pagrieziet teleskopisko vadotni par aptuveni 90°.

4. Noņemiet vadotnes aizmugurējo galu no plaukta balsta.

5. Veiciet tās pašas darbības, lai noņemtu otro teleskopisko vadotni.

12. CEPEŠKRĀSNS — IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

ⓘ

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

12.1 SteamBake

ⓘ

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

Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake"

Konditoreja

Ēdiens	Tilpnes gofrējumā ūdens (ml)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Baltmaize 1)	100	180	35 - 40	2	Izmantojiet cepešpannu.
Smalkmaizītes 1)	100	200	20 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Mājas stila pica 1)	100	230	10 - 20	1	Izmantojiet cepešpannu.
Fokača 1)	100	190 - 210	20 - 25	1	Izmantojiet cepešpannu.
Cepumi, plāceņi, kruasāni 1)	100	150 - 180	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Plūmju pīrāgs, ābolu pīrāgs, kanēļmaizītes 1)	100	180	20	2	Lietojiet kūku veidni.

1) Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 5 minūtes pirms gatavošanas.

Saldētas pārtikas gatavošana

Ēdiens	Tilpnes gofrējumā ūdens (ml)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Pica, saldēta 1)	150	200 - 210	10 - 20	2	Lietojiet režģi.
Kruasāni, saldēti 1)	150	160 - 170	25 - 30	2	Izmantojiet cepešpannu.

1) Uzsildiet tukšā cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas.

Pārtikas atjaunošana

Ēdiens	Tilpnes gofrējumā ūdens (ml)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Baltmaize	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Smalkmaizītes	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Mājas stila pica	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Fokača	100	110	10 - 20	2	Izmantojiet cepešpannu.
Dārzeņi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Rīsi	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Makaroni	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.
Gaļa	100	110	15 - 25	2	Izmantojiet cepešpannu.

Cepeša pagatavošana

Ēdiens	Tilpnes gofrējumā ūdens (ml)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Cūkgaļas cepetis	200	180	65 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Liellopu gaļas cepetis	200	200	50 - 60	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Vista	200	210	60 - 80	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.
Tītara cepetis	200	200	70 - 90	2	Lietojiet režģi kopā ar cepešpannu.

12.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Maize un pica				
Maizītes	190	25 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Maizītes	200	40 - 45	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Saldēta pica 350 g	190	25 - 35	2	Restots plaukts
Kūkas cepamajā paplātē				

Ēdiens	Tempe-ratūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis	Papildpiederumi
Saldā rulete	180	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Šok. kēkss ar riekstiem	180	35 - 45	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Kūkas formā				
Suflē	210	35 - 45	2	seši keramikas ramekini uz restotā plaukta
Biskvītkūkas pīrāga pamat-ne	180	25 - 35	2	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta
Biskvīta torte	150	35 - 45	2	kūku forma uz restotā plaukta
Zivis				
Zivs maisiņos 300 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Vesela zivs 200 g	180	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Zivs fileja 300 g	180	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Gaļa				
Gaļa maisiņā 250 g	200	35 - 45	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Gaļa uz iesmiem 500 g	200	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Nelieli konditorejas izstrādājumi				
Cepumi	170	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Mandeļcepumi	170	40 - 50	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Mufini	180	30 - 40	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Sāļie krekeri	160	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Tartaletes	170	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Veģetāriešu				
Dažādi dārzeņi maisiņā 400 g	200	20 - 30	2	cepamā paplāte vai dziļā panna
Omlete	200	30 - 40	2	picas paplāte uz restotā plaukta
Dārzeņi uz paplātes 700 g	190	25 - 35	2	cepamā paplāte vai dziļā panna

12.3 AirFry

Maiznieka izstrādājumi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis
Kruasāni, saldēti	aptuveni 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	aptuveni 400 g	180 - 220	15 - 35	2

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis
Kārtainās mīklas maizīte, svaiga	aptuveni 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pica, saldēta	aptuveni 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartupeļu izstrādājumi

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

Svaigi dārzeņi

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Plaukta līmenis
Kabačgu šķēlītes, svaigas **1)**	aptuveni 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Pievienojiet 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pielipšanu

Cits

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

12.4 Informācija testēšanas iestādēm

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Tradicionālā gatavošana	160	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	150	cepamā paplāte	3	20 - 30
Kūciņas (16 vienā paplātē)	Karsēšana ar ventilatoru	160	cepamā paplāte	1 + 3	30 - 40
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Tradicionālā gatavošana	190	Restots plaukts	1	65 - 75

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Papildpiederumi	Plaukta līmenis	Laiks (min)
Ābolu pīrāgs (2 trauki Ø20 cm, izvietoti diagonāli)	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	180	Restots plaukts	2	70 - 80
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	180	Restots plaukts	2	20 - 30
Biskvītkūka bez taukvielām	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	160	Restots plaukts	2	25 - 35
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	170	Restots plaukts	1 + 3	30 - 40
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	140	cepamā paplāte	3	15 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Gatavošana, izmantojot ventilatoru	140	cepamā paplāte	3	20 - 30
Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	cepamā paplāte	1 + 3	15 - 30
Grauzdiņš	Ātrā grilēšana	250	Restots plaukts	3	5 - 10
Liellopa gaļas burgers **1)**	Infratermiskā grilēšana	250	restotais plaukts vai dziļā panna	3	15–20 no vienas puses; 10–15 no otras puses

1) Iepriekš uzsildīts cepeškrāsni 10 minūtes.

13. CEPEŠKRĀSNS — KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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

13.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Tīriet cepeškrāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielākam riskam ir pakļauta grila panna.

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

Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neklājiet cepeškrāsns tīrītāju uz katalītiskā virsmām.

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

13.2 Cepeškrāsnis no nerūsējoša tērauda vai alumīnija

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

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt

cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

13.3 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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

ⓘ

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

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

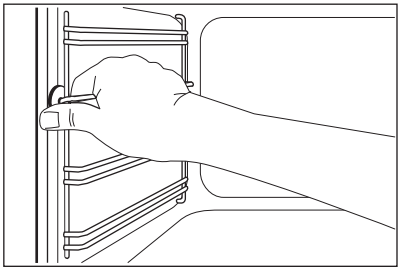
13.4 Plauktu balstu

Lai iztīrītu cepeškrāsni, izņemiet plauktu balstus.

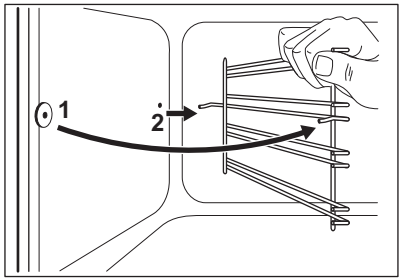
⚠ UZMANĪBU!

Ievērojiet piesardzību, izmantojot plauktu balstus.

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



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



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

13.5 Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpuse ir pārklāta ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus.

Pirms katalītiskās tīrīšanas ieslēgšanas:

- izņemiet visus papildpiederumus .
- notīriet cepeškrāsns apakšējo virsmu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

1. Iestatiet funkciju ▭.
2. Noregulējiet temperatūru uz maksimālajiem grādiem un ļaujiet cepeškrāsnij darboties vienu stundu.
3. Izslēdziet cepeškrāsni.
4. Kad cepeškrāsns atdziest, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu mitru drāniņu.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē katalītiskās tīrīšanas īpašības.

13.6 Cepeškrāsns stikla paneļu izņemšana un ievietošana

Iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

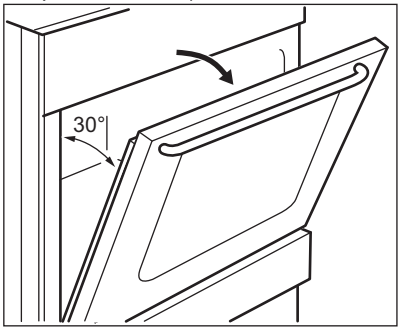
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Tīrīšanas laikā turiet cepeškrāsns durvis nedaudz pavērtas. Atverot durvis līdz galam, tās var nejauši aizvērties un radīt bojājumus.

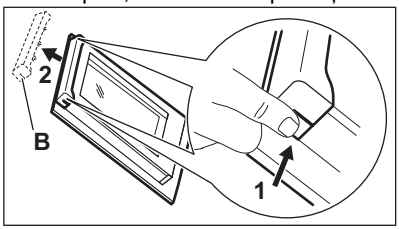
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

1. Atveriet durvis, lai tās būtu aptuveni 30° leņķī. Kad durvis ir nedaudz pavērtas, tās pašas turas vaļā.



2. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to virzienā uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ņemot ārā stikla paneļus, cepeškrāsns durvis sāk vērties ciet.

4. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas, un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.
5. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli.

Kad tīrīšana ir pabeigta, ievietojiet stikla paneļus atpakaļ cepeškrāsns durvīs. Veiciet iepriekš minētos soļus pretējā secībā. Vispirms ievietojiet mazāko paneli, pēc tam – lielāko.

⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka iekšējo stikla paneli uzstādāt pareizajā vietā.

13.7 Atvilktne

Uzglabāšanas atvilktne ir zem cepeškrāsns dobuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelieciet pārtiku atvilktnē.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiet atvilktnē uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas materiālus, plastmasas maisiņus, cepeškrāsns cimdus, papīru, tīrīšanas līdzekļus, aerosolus, plastmasas priekšmetus. Izmantojot cepeškrāsni, atvilktne var sakarst. Pastāv aizdegšanās risks.

Atvilktni zem cepeškrāsns var izņemt tīrīšanai.

Atvilktnes izņemšana.

1. izvelciet atvilktni līdz atdurei;
2. Nedaudz paceliet atvilktni, lai to varētu pacelt augšup, atvilktnes vadotņu leņķī.

Lai uzstādītu atvilktni, veiciet procedūru apgrieztā kārtībā.

13.8 Lampas nomainīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

14. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

14.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jūs nevarat aktivizēt ierīci.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Izdedzis drošinātājs.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Sensora laukā skaut kas ir novietots ⏻.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Ēdiena gatavošanas trauku uzsildīšanai nepieciešams pārāk ilgs laiks.	Nepareizs ēdiena gatavošanas trauku diametrs vai kvalitāte.	Izmantojiet indukcijas gatavošanas traukus, kuru apakšas diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram
Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Gatavošanas virsma — Ikdienas lietošana".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Iedegas [-].	Automātiskās izslēgšanas funkcija aktivizēta.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti.
Iedegas 🔒.	Ieslēgta funkciju bloķēšana vai bērnu drošības ierīce.	Skatiet sadaļu "Gatavošanas virsma — Ikdienas lietošana".
Iedegas [F].	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Gatavošanas trauks nav pareizs.	Izmantojiet piemērotu gatavošanas trauku. Skatiet nodaļu “Gatavošanas virsma — Ieteikumi un padomi”.
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus.
Iedegas E un cipars.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Atvienojiet plīts virsmu uz kādu laiku no elektrotīkla. Izslēdziet mājas elektrotīkla drošinātāju. Ieslēdziet to atpakaļ. Ja E iedegas atkal, vērsieties pilnvarotā servisa centrā.
Iedegas E4.	Radusies plīts kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārījies sauss. Zonām darbojas automātiskas izslēgšanas funkcija un aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet plīts virsmu. Noņemiet karstos gatavošanas traukus. Aptuveni pēc 30 sekundēm ieslēdziet zonu vēlreiz. Ja problēma bija ar gatavošanas traukiem, kļūdas ziņojums nodzisīs. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Ļaujiet traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet vai jūsu trauki ir saderīgi ar virsmu. Skatiet nodaļu “Gatavošanas virsma — Ieteikumi un padomi”.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
	Nepieciešamie iestatījumi nav veikti.	Pārliecinieties, ka iestatījumi ir pareizi.
	Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni.
Lampa nedarbojas.	Lampiņa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Tvaiks un kondensāts nosēžas uz pārtikas un cepeškrāsns dobumā.	Ēdiens cepeškrāsnī tika atstāts par ilgu.	Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm pēc gatavošanas procesa beigām.
Nepieciešams pārāk ilgs laiks pārtikas pagatavošanai, vai tā gatavojas pārāk ātri.	Temperatūra telpā ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Pielāgojiet temperatūru, ja nepieciešams. Skatīt ieteikumus lietotāja rokasgrāmatā.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav šajā tabulā.	Radusies elektriska kļūme.	Izslēdziet ierīci, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal aktivizējiet. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Displejā redzams “12.00”.	Noticis strāvas padeves pārrāvums.	Atiestatiet pulksteni.
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni. Displejs rāda "400", un atskan skaņas signāls.	Cepeškrāsns ir nepareizi pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. SteamBake.	Neaktivizējāt funkciju SteamBake.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake”.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs nepiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: SteamBake".
Ūdens tvertnes nodalījumā nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru vismaz uz 110 °C. Skatiet nodaļu "Cepeškrāsns — Ieteikumi un padomi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Uzpildiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

14.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

15. ENERGOEFEKTIVITĀTE

15.1 Informācija par produktu saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 66/2014

Modeļa identifikācija	LKI564267X LKI564266W	
Virsmas veids	Virsma, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē Labā aizmugurē Labā priekšā Kreisā priekšā	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Enerģijas patēriņš gatavošanas zonai (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē Labā aizmugurē Labā priekšā Kreisā priekšā	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar EN IEC 60350-2 .

15.2 Plīts virsma – optimizācijas padomi

- Karsējiet tikai tik daudz ūdens, cik vajadzīgs.

- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to atkausētu.

15.3 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums		
Modeļa identifikācija	LKI564267X 943005687 LKI564266W 943005708	
Energoefektivitātes indekss	94,9	
Energoefektivitātes klase	A	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,84 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,75 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	58 l	
Cepeškrāsns veids	Cepeškrāsns, kas iebūvēta brīvi stāvošā plītī	
Svars	LKI564267X	46.0 kg
	LKI564266W	46.0 kg

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

15.4 Cepeškrāsns: optimizācijas padomi

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

Ēdiena gatavošanai izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un veidnes.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

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

Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (tikai atsevišķiem modeļiem).

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

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

Ventilatora kars. ar mitrumu
Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un

ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālos apstākļos. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s. Detalizēta informācija pieejama nodaļas "Ierīce — ikdienas lietošana" iedaļā par ierīces funkcijām.

15.5 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem:
EN 50564.

16. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

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

electrolux.com

867375597-D-452026

