

EVL8E00X  
EVL8E00Z  
KVLBE00X

LV Kombinētā mikroviļņu krāsns

Lietošanas instrukcija

## iegūstiet vislabāko no jūsu ierīces



Lai ātri piekļūtu rokasgrāmatām, ceļvežiem,  
atbalstam un citiem pakalpojumiem ar mūsu  
foto reģistrācijas palīdzību, apmeklējiet  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	7
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	10
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	15
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	16
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	17
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	17
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	19
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	38
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	39
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	41

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- 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.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Neieslēdziet ierīci, ja tā ir tukša. Metāla daļas iekšpusē var radīt elektrisko dzirksteļošanu.
- Ēdienu un dzērienu metāla iepakojumi nav atļauti mikroviļņu gatavošanas režīmā. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis metāla iepakojuma izmēru vai formu, kas ir piemēroti mikroviļņu gatavošanas režīmam.
- Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, ierīci nedrīkst izmantot, līdz bojājumu novērsīs kvalificēta persona.
- Tikai kvalificēta persona var veikt apkopes vai remontdarbus, kas saistīti ar pārsega, kas aizsargā pret pakļaušanu mikroviļņu enerģijai, noņemšanu.
- Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtos traukos. Tie var uzsprāgt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ierīce paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas kaltēšana, drēbju žāvēšana vai sildošo spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

- Ja ierīce izdala dūmus, izslēdziet to vai atvienojiet no elektrības padeves un neveriet vaļā durvis, lai apslāpētu liesmas.
- Dzērienu sakarsēšana ar mikroviļņiem var izraisīt pēkšņu vārošā šķidruma izvirdumu. Izņemot traukus, esiet piesardzīgi.
- Barošanas pudelīšu saturs un mazu bērnu pārtikas burciņas ir jāapmaisa vai jāsakrata un pirms pasniegšanas jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalās un veselas cieti novārītas olas nedrīkst uzsildīt ierīcē, jo tās var uzsprāgt pat pēc tam, kad mikroviļņu sildīšana ir beigusies.
- Ierīce regulāri jātīra un jālikvidē visas pārtikas paliekas.
- Neuzturot ierīci tīru, virsma var bojāties un tas var negatīvi ietekmēt ierīces darbību, kā arī potenciāli izraisīt bīstamu situāciju.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

### 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroītīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

## 2.3 Izmantošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta 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.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu

lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.

- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - neļejiet 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



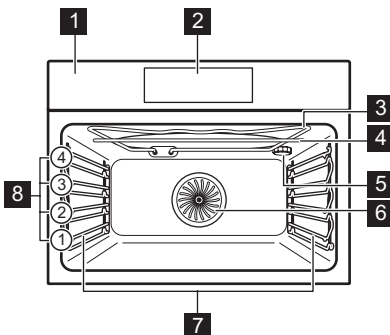
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrošķīkla.
- 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!
- 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.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

### 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

#### 3.1 Vispārējs pārskats



#### 2.5 Iekšējais apgaismojums



##### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

#### 2.6 Servisa izvēlne

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

#### 2.7 Ierīces utilizācija



##### BRĪDINĀJUMS!

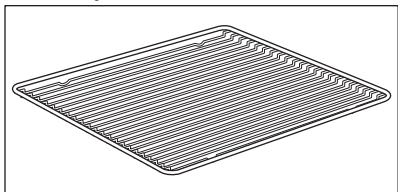
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Sildelements
- 4 Mikroviļņu ģenerators
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Izņemams plaukta atbalsts
- 8 Cepšanas līmeņi

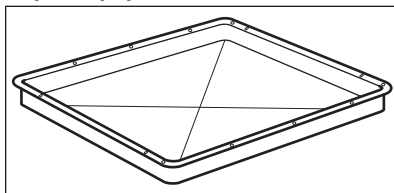
## 3.2 Piederumi

### Restots plaukts



Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

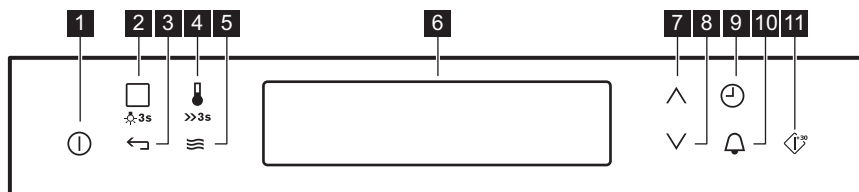
### Cepamā paplāte



Kūkām un cepumiem.





## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Elektroniskais programmētājs








Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus.

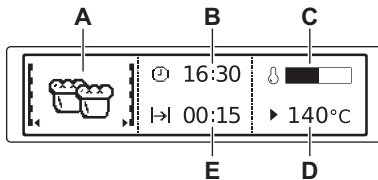
Ja tie nav redzami, pieskarieties , lai tos aktivizētu.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
<b>1</b> 	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
<b>2</b> 	Karsēšanas Funkcijas vai Re- ceptes	Pieskarieties sensora laukam vienreiz, lai izvēlētos karsēšanas funkciju vai izvēlni: Receptes. Vēlreiz pieskarieties sensora laukam, lai pārslēgtos starp izvēlnēm: Karsēšanas Funkcijas, Receptes. Lai ieslēgtu vai izslēgtu apgaismojumu, pieskarieties laukam 3 sekundes.
<b>3</b> 	Atpakaļ taustiņš	Lai dotos atpakaļ izvēlnē. Lai parādītu galveno izvēlni, pieskarieties laukam 3 sekundes.
<b>4</b> 	Temperatūras at- lase	Lai iestatītu temperatūru vai parādītu pašreizējo ierīces temperatūru. Pieskarieties laukam 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju: Ātrā Uzsilšana.








Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
5 	Mikroviļņu krāsns funkcija	Lai aktivizētu mikroviļņu funkciju. Izmantojot mikroviļņu funkciju ar funkciju: Darb. Laiks ilgāk par 7 minūtēm un kombinētajā režīmā, mikroviļņu jauda nedrīkst būt lielāka par 600 W.
6 -	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
7 	Taustiņš uz augšu	Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8 	Taustiņš uz leju	Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9 	Laiks un papildfunkcijas	Lai iestatītu dažādas funkcijas. Kad darbojas karsēšanas funkcija, pieskarieties sensora laukam, lai iestatītu taimeri vai funkcijas: Funkciju Bloķēšana, Izlase, Karstums + Pauze, Iestatīt + Aiziet!.
10 	Laika Atgādinājums	Lai iestatītu funkciju: Laika Atgādinājums.
11 	OK/Mikroviļņu ātrais starts	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumus. Lai aktivizētu mikroviļņu funkciju. To var lietot, kad ierīce ir izslēgta.






## 4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcija vai mikroviļņu funkcija
- B. Diennakts laiku
- C. Karsēšanas indikators
- D. Mikroviļņu temperatūra vai jauda
- E. Funkcijas darbības laiks vai beigu laiks

### Citi indikatori displejā:

Simbols	Funkcija	Funkcija
	Laika Atgādinājums	Funkcija darbojas.
	Diennakts laiku	Displejs rāda pašreizējo laiku.
	Darb. Laiks	Displejs rāda gatavošanai nepieciešamo laiku.
	Beigu Laiks	Displejs rāda laiku, kad gatavošana būs pabeigta.
	Temperatūra	Displejā būs redzama temperatūra.

Simbols		Funkcija
	Laika Indikācija	Displejs rāda, cik ilgi darbojas karšēšanas funkcija. Nospiediet $\nabla$ un $\blacktriangle$ vienlaikus, lai atiestatītu laiku.
	Sakarsēšanas indikators	Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
	Ātrā Uzsilšana	Funkcija ir ieslēgta. Tā samazina uzsilšanas laiku.
	Automātisks Svārs	Displejs rāda, ka aktivizēta automātiskās svēršanas sistēma vai ka svaru var mainīt.
	Karstums + Pauze	Funkcija ir ieslēgta.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Pirmā tīrīšana

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

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

### 5.2 Pirmā pieslēgšana

Pirmo reizi pieslēdzot cepeškrāsnī elektroīklam vai pieslēdzot to pēc elektrības padeves pārtraukuma, jāiestata valoda, displeja kontrasts, displeja spilgtums, kā arī diennakts laiks.

1. Nospiediet  $\blacktriangle$  vai  $\nabla$ , lai iestatītu vērtību.
2. Apstipriniet ar  $\blacklozenge^{+30}$ .

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pārvietošanās izvēlnēs


1. Ieslēdziet cepeškrāsnī.
2. Lai izvēlētos izvēlnes iespēju, piespiediet  $\nabla$  vai  $\blacktriangle$ .
3. Nospiediet  $\blacklozenge^{+30}$ , lai atvērtu apakšizvēlni vai apstiprinātu iestatījumu.







Jebkurā brīdī var atgriezties atpakaļ galvenajā izvēlnē, izmantojot  $\leftarrow$ .








### 6.2 Izvēlņu pārskats

#### Galvenā izvēlne

Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
 Karsēšanas Funkcijas	Ietver cepeškrāsns karsēšanas funkciju sarakstu.


Simbols/izvēlnes pozīcija	Lietojums
 Receptes	Ietver automātisko programmu sarakstu.
 Izlase	Ietver lietotāja izveidoto sarakstu ar gatavošanas programmām.
 Pamata Iestatījumi	Izmanto, lai iestatītu ierīces konfigurāciju.
 Speciālie	Ietver papildu karsēšanas funkciju sarakstu.







### Apakšizvēlne: Pamata Iestatījumi

Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 Iestatīt dienakts laiku	Iestata pulksteņa laiku.
 Laika Indikācija	Aktivizētais displejs rāda pulksteņa laiku, kad ierīce tiek izslēgta.
 Iestatīt + Aiziet!	Lai iestatītu funkciju un aktivizētu to vēlāk, nospiežot jebkuru simbolu vadības panelī.
 Karstums + Pauze	Uztur pagatavoto ēdienu siltu 30 minūtes pēc gatavošanas cikla pabeigšanas.
 Laika Regulēšana	Ieslēdz un izslēdz Laika pagarinājuma funkciju.
 Displeja Kontrasts	Pakāpeniski regulē displeja kontrastu.
 Displeja Spilgtums	Pakāpeniski regulē displeja spilgtumu.

Simbols/izvēlnes pozīcija	Apraksts
 Valoda	Iestata displeja valodu.
 Skaņas Signāla Skaļums	Pakāpeniski regulē taustiņu tonu un signālu skaļumu.
 Taustiņu Skaņa	Ieslēdz un izslēdz skārienjūtīgo lauku skaņu. Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgā lauka skaņu nevar izslēgt.
 Būrinājuma/ Kļūdas Signāls	Ieslēdz un izslēdz skaņas signālus.
 DEMO režīms	Aktivizēšanas / deaktivizēšanas kods: 2468.
 Servisa Izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.
 Rūpnīcas Iestatījumi	Atjauno sākotnējos ierīces iestatījumus.

## 6.3 Karsēšanas Funkcijas

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Ventilatora Karsēšana	Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.

Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Picas Uzstādījumi	Produktu, kuriem nepieciešama intensīvāka apbrūnināšana un kraukšķīga pamatne, gatavošanai vienā plaukta pozīcijā. Iestādiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru, nekā funkcijai: Augš. + apakškarsēšana.
 Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Saldēta Pārtika	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus un lai grauzdētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Grunts Siltums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.






Lampa var automātiski izslēgties pie temperatūras zem 60 °C dažū cepeškrāsns funkciju laikā.

## 6.4 Speciālie


Karsēšanas funkcija	Pielietojums
 Siltuma Uzturēšana	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 Trauku Uzsildīšana	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 Konservēšana	Lai konservētu dārzeņus (piem., marinētos dārzeņus).
 Žāvēšana	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.
 Mīklas Raudzēšana	Lai paātrinātu rauga mīklas uzraudzēšanu. Tā novērs rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastību.
 Lēna Cepšana	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 Maizes Cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 Au Gratin	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.

## 6.5 Karsēšanas funkcijas iestatīšana



1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Karsēšanas Funkcijas.
3. Apstipriniet ar .



4. Iestatiet karsēšanas funkciju.
5. Apstipriniet ar .
6. Iestatiet temperatūru.
7. Apstipriniet ar .



## 6.6 Mikroviļņu funkcijas


Funkcijas	Apraksts
Mikroviļņi	Rada karstumu pašā ēdienā. Izmantojiet šo režīmu, lai sildītu ēdienus un dzērienus, lai atkausētu gaļu vai augļus un lai gatavotu dārzeņus un zivis.
Kombinētā funkcija	Izmantojiet to, lai vadītu karsēšanas funkciju un mikroviļņu režīmu kopā. Izmantojiet to, lai pagatavotu ēdienu īsākā laikā un to apbrūninātu. Maksimālā jauda šai funkcijai ir 600 W.
Ātra darba sākšana	Izmantojiet to, lai aktivizētu mikroviļņu funkciju, vienu reizi pieskaroties simbolam  ar augstu mikroviļņu jaudu un īsu darbības laiku: 30 sekundes.






## 6.7 Mikroviļņu funkciju iestatīšana

1. Izņemiet visus piederumus.
2. Ieslēdziet cepeškrāsni.
3. Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu funkciju.
4. Nospiediet . Funkcija: Funkcija Darb. Laiks tiek iestatīta uz 30 sekundēm un mikroviļņi sāk darboties.



 Katrs pieskāriens pie  pieskaita 30 sekundes šīs funkcijas laikam: Darb. Laiks.




 Ja jūs nepiespiežat , cepeškrāsns izslēdzas pēc 20 sekundēm.

5. Nospiediet , lai iestatītu funkciju: Darb. Laiks.

 Jūs varat mainīt mikroviļņu jaudu (pieskarieties  un pēc tam  vai ) un funkciju: Darb. Laiks  jebkurā brīdī, kad mikroviļņu funkcija darbojas.

6. Kad iestatītais laiks beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls. Mikroviļņu funkcija automātiski izslēdzas. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

 Piespiediet , lai izslēgtu mikroviļņu funkciju.


 Nospiežot  vai atverot durvis, ierīces darbība apstājas. Lai atkal aktivizētu to, nospiediet .

Mikroviļņu funkciju maksimālais ilgums ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:


MIKROVIĻŅU JAUDA	MAKSIMĀLAIS LAIKS
100 - 600 W	90 minūtes

MIKROVIĻŅU JAUDA	MAKSIMĀLAIS LAIKS
Vairāk nekā 600 W	7 minūtes

## 6.8 Kombinētās funkcijas iestatīšana



1. Ieslēdziet karsēšanas funkciju.
2. Nospiediet  un veiciet tās pašas darbības, kuras jūs veicāt, iestatot mikroviļņu funkciju.


Lietojot mikroviļņu funkciju kombinētajā režīmā, mikroviļņu jauda nevar pārsniegt 600 W.


 Dažām funkcijām mikroviļņi sāks darboties, tiklīdz tiks sasniegta iestatītā temperatūra.


Funkcijas, kas nav pieejamas kombinētajai funkcijai: Izlase, Beigu Laiks, Iestatīt + Aiziet!, Karstums + Pauze.

## 6.9 Mikroviļņu ātrā starta funkcijas iestatīšana

1. Ja nepieciešams, nospiediet , lai izslēgtu ierīci.
2. Nospiediet , lai ieslēgtu Ātrā starta funkciju.

Katru reizi nospiežot , tiks pievienotas 30 sekundes Darb. Laiks laikam.

 Mikroviļņu jaudu var mainīt (skatiet sadaļu "Mikroviļņu funkcijas iestatīšana").


3. Pieskarities , lai iestatītu laiku funkcijai: Darb. Laiks. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas", Pulksteņa funkciju iestatīšana.


## 6.10 Karsēšanas indikators

Kad ieslēdzat karsēšanas funkciju, displejā parādās josla. Josla rāda pieaugošo temperatūru. Kad temperatūra tiek sasniegta skaņas signāls atskan 3 reizes, josla mirgo un pēc tam pazūd.

## 6.11 Ātrā Uzsilšana

Šī funkcija samazina uzkaršēšanas laiku.

 Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrās uzsilšanas funkcija.

Lai ieslēgtu šo funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes. Uzkaršēšanas indikators mainās.








Šī funkcija nav paredzēta dažām cepeškrāsnis funkcijām.

## 6.12 Atlikušais siltums

Kad izslēdzat cepeškrāsnī, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
 Laika Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai (maks. 2 st. 30 min.). Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Nospiediet  , lai ieslēgtu displeju. Piespiediet  vai  , lai iestatītu minūtes un  , lai sāktu.
 Darb. Laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns darbības ilgumu (maks. 23 h 59 min.).
 Beigu Laiks	Lai iestatītu karsēšanas funkcijas izslēgšanas laiku (maks. 23 st. 59 min.).

Ja iestatāt laiku pulksteņa funkcijai, laika atskaite sākas pēc 5 sekundēm.







Ja izmantojat pulksteņa funkcijas: Darb. Laiks, Beigu Laiks, cepeškrāsns izslēdz sildelementus, kad pagājuši 90 % no iestatītā laika. Cepeškrāsns izmanto atlikušo siltumu, lai turpinātu gatavošanas procesu, līdz laiks būs pilnībā pagājis (3 - 20 minūtes).

### 7.2 Pulksteņa funkciju iestatīšana



Pirms funkciju izmantošanas: Darb. Laiks, Beigu Laiks, jums vispirms jāiestata karsēšanas funkcija un temperatūra. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas. Varat izmantot funkciju: Darb. Laiks un Beigu Laiks vienlaicīgi, ja vēlaties automātiski aktivizēt un deaktivizēt ierīci noteiktā laikā vēlāk.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju.
2. Piespiediet  vairākas reizes, līdz displejs parāda vajadzīgo pulksteņa funkciju un atbilstošu simbolu.
3. Piespiediet  vai , lai iestatītu vajadzīgo laiku.
4. Apstipriniet ar .

Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Cepeškrāsns izslēdzas. Displejā parādās paziņojums.

5. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.



### 7.3 Karstums + Pauze

Lai aktivizētu funkciju:

- Iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par 80°C.
- Funkcija: Darb. Laiks ir ieslēgta.

Funkcija: Karstums + Pauze uztur pagatavoto ēdienu siltu 80°C temperatūrā 30 minūtes. Funkcija izslēdzas pēc cepšanas laika beigām.

Funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt izvēlnē: Pamata Iestatījumi.

1. Ieslēdziet cepeškrānsi.
2. Izvēlieties karsēšanas funkciju.
3. Iestatiet temperatūru augstāk par 80°C.
4. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Karstums + Pauze.
5. Apstipriniet ar .




Kad funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.  
Funkcija paliek aktivizēta, ja maināt karsēšanas funkciju.

## 7.4 Laika Regulēšana

Funkcija: Laika Regulēšana funkcija liek karsēšanas funkcijai turpināt darbību pēc Darb. Laiks beigām.



Attiecas uz visām karsēšanas funkcijām ar funkcijām ar Darb. Laiks vai Automātisks Svavs.

1. Kad gatavošanas laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu.  
Displejā būs redzams paziņojums.
2. Nospiediet , lai ieslēgtu (vai , lai atceltu).
3. Iestatiet funkcijas ilgumu.
4. Nospiediet .

# 8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS



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




## 8.1 Receptes tiešsaistē



Šai cepeškrāsnij paredzēto automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu pareizo recepšu grāmatu, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

## 8.2 Receptes ar Automātiskās Receptes

Šī cepeškrāsns piedāvā vairākas receptes, ko varat izmantot. Receptes ir noteiktas un tās nav iespējams mainīt.








1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.  
Nospiediet , lai apstiprinātu izvēlni.
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.  
Apstipriniet ar .
4. Izvēlieties kulinārijas recepti.  
Apstipriniet ar .



Kad izmantojat funkciju: Manuāli, cepeškrāsns izmanto automātiskos iestatījumus. Tos var mainīt, tāpat kā izmantojot citas funkcijas.

## 8.3 Receptes ar Automātisks Svavs

Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams norādīt produktu svaru.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Receptes.  
Apstipriniet ar .
3. Izvēlieties kategoriju un ēdienu.  
Apstipriniet ar .
4. Nospiediet  vai , lai iestatītu produkta svaru. Apstipriniet ar .  
Automātiskā programma sāk darboties.
5. Svaru var jebkurā laikā mainīt.  
Nospiediet  vai , lai mainītu svaru.
6. Kad laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.



Izmantojot dažas programmas, pēc 30 minūtēm apgrieziet produktus uz otru pusi. Displejs rāda atlikušo laiku.



## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



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

### 9.1 Piederumu ievietošana

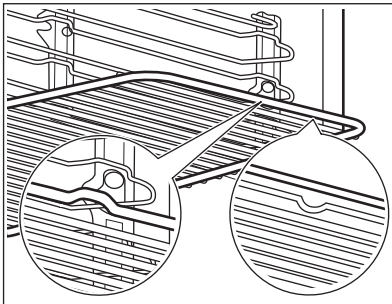
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus.



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet "Mikrovilņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" sadaļā "Ieteikumi un padomi".

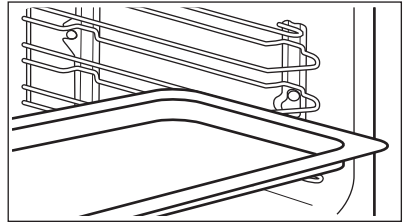
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



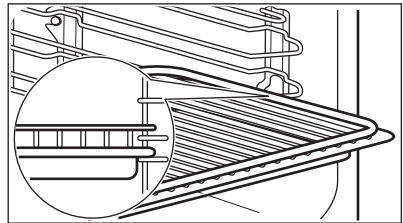
Cepamā paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Izlase







Jūs varat saglabāt savus izlases iestatījumus, piemēram, darb. laiku, temperatūru vai karsēšanas funkciju. Tie pieejami izvēlnē: Izlase. Var saglabāt 20 programmas.




Jūs nevarat saglabāt mikrovilņu un mikrovilņu kombinēto funkciju kā izlases programmu.




### Programmas saglabāšana

1. Ieslēdziet cepeškrāсни.

- Iestatiet karsēšanas funkciju vai automātisku programmu.
- Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: **SAGLABĀT**.
- Apstipriniet ar <sup>30</sup>.
- Displejā būs redzama pirmais brīvais atmiņas stāvoklis.
- Apstipriniet ar <sup>30</sup>.
- Ievadiet programmas nosaukumu. Sāk mirgot pirmais burts.
- Nospiediet  vai , lai mainītu burtu.
- Nospiediet <sup>30</sup>. Sāk mirgot nākamais burts.



9. Veiciet atkārtoti 7. soļa darbību, ja nepieciešams.

10. Nospiediet un turiet nospiešu , lai saglabātu.

Varat pārrakstīt atmiņas stāvokli. Kad displejā tiek parādīts pirmais brīvais atmiņas stāvoklis, nospiediet  vai  un nospiediet , lai pārrakstītu esošo programmu.




Jūs varat nomainīt programmas nosaukumu izvēlnē: Mainīt Prog. Nosaukumu.

## Programmas ieslēgšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Izvēlieties izvēlni: Izlase.
3. Apstipriniet ar .
4. Izvēlieties savas izlases nosaukumu.
5. Apstipriniet ar .

## 10.2 Bērnu drošības funkcijas lietošana



Ja ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsni nevar ieslēgt nejauši.




1. Nospiediet , lai ieslēgtu displeju.
2. Nospiediet  un  vienlaicīgi, līdz displejā parādās paziņojums.


Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

## 10.3 Funkciju Bloķēšana

Šī funkcija neļauj nejauši nomainīt sildīšanas funkciju. To var ieslēgt tikai, kad cepeškrāsns darbojas.




1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai iestatījumu.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Funkciju Bloķēšana.
4. Apstipriniet ar .


Piespiediet , lai izslēgtu funkciju. Displejā parādās paziņojums. Nospiediet  vēlreiz un tad , lai apstiprinātu.

 Izslēdzot cepeškrāsni, arī funkcija izslēdzas.

## 10.4 Iestatīt + Aiziet!

Funkcija ļauj iestatīt karsēšanas funkciju (vai programmu) un izmantot to vēlāk, tikai vienreiz pieskaroties kādam simbolam.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Darb. Laiks.
4. Iestatiet laiku.
5. Nospiediet  vairākas reizes, līdz displejā redzams: Iestatīt + Aiziet!.
6. Apstipriniet ar .

Pieskarieties kādam simbolam (izņemot ) lai ieslēgtu funkciju: Iestatīt + Aiziet!. Aktivizējas iestatītā karsēšanas funkcija.

Kad karsēšanas funkcija būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.



- Funkciju Bloķēšana ir aktīva, kad darbojas karsēšanas funkcija.
- Izvēlne: Pamata iestatījumi ļauj jums: Iestatīt + Aiziet! ieslēgt un izslēgt funkciju.

## 10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (Lampa), Darb. Laiks, Beigu Laiks.

## 10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad cepeškrāsns ir izslēgta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
  - kad cepeškrāsns ir ieslēgta.
  - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties simbolam (izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
  - ja cepeškrāsns ir izslēgta un jūs iestatāt funkciju: Laika

Atgādinājums; kad funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

## 10.7 Dzesēšanas ventilators

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

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



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

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 11.2 Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet pārtiku uz plāksnes krāsns iekšienes apakšā.

Apgrieziet ēdianu uz otru pusi vai samaisiet, kad pagājusi puse no atkausēšanas un gatavošanas atvēlētā laika.

Nosedziet ēdianu cepšanai un uzsildīšanai.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdianu cepeškrāsnī bez iepakojuma. Iepakotus ēdianus var

ievietot cepeškrāsnī tikai tad, ja iepakojums ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

### Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavošanās laikā ēdianu nosedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdianu bez vāka.

Nepārgatavojiet ēdianu, iestatot pārāk augstu jaudu un laiku. Ēdiens var izzūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Pārduriet ceptu olu dzeltenumu pirms to uzsildīšanas.

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai saduriet ar dakšiņu vairākas reizes.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdianus.

Apmaisiet ēdianu pirms pasniegšanas.

Pēc cepeškrāsns izslēgšanas izņemiet ēdianu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes.

### Mikroviļņu atkausēšana

Uzlieciet sasaldēto, neapklāto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot konteineru zem tā, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.

Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.

Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

### 11.3 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

**Mikroviļņu izmantošanai izmantojiet tikai piemērotus ēdienu gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.**

Ēdiena gatavošanas trauki / materiāls	Mikroviļņu krāsns funkcija		Mikroviļņu kombinētā funkcija
	Atkausēšana	Karsēšana. Gatavošana	
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	X	X
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Keramikas un māla ēdienu gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	X
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	X	X	X
Karstumizturīga plastmasa līdz 200°C (lūdzu vienmēr pārbaudiet pirms lietošanas plastmasas konteineru specifikāciju)	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Cepšanas plēve ar mikroviļņu krāsnij drošu slēgšanu (vienmēr pārbaudiet plēves specifikāciju pirms lietošanas)	✓	✓	X
Cepšanai paredzēti trauki, kas izgatavoti no metāla, piem., emalja, čuguns	X	X	✓
Cepšanas kārbas, melnā laka vai silīcija pārklājums (vienmēr pārbaudiet cepšanas kārbas specifikāciju pirms lietošanas)	X	X	✓

Ēdiena gatavošanas trauki / materiāls	Mikroviļņu krāsns funkcija		Mikroviļņu kombinētā funkcija
	Atkausēšana	Karsēšana. Gatavošana	
Cepamā paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, kraukšķīga panna	X	✓	X

## 11.4 Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

### Siltuma Uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 80°C.

### Trauku Uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 70°C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Kad pagājusi pusi no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

### Atkausēšana

## 11.6 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

## 11.5 Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

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

## 11.7 Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

### Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Augš. + apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla <b>1)</b>	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	10 - 25	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pamatnes biskvīts — no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš. + apakškarsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte 2)	Augš. + apakškarsēšana	160 - 170	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize / kliņģeris no rauga mīklas	Augš. + apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	2
Ziemassvētku pīrāgs <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180	50 - 70	2
Maize (rudzu maize) <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana			2
vispirms		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēm kūkas / eklēri <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	20 - 35	2
Biskvīta rulete <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	10 - 20	2
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	20 - 30	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	35 - 55	1
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) <sup>2)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	170	35 - 55	1
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	1
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	160 - 180	40 - 80	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

### Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	160	20 - 30	2
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	1
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	1
Mandeļcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	1
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Kārtainās mīklas maizītes <sup>1)</sup>	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	20 - 30	1



Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Maizīte <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Mazas kūciņas <sup>1)</sup>	Ventilatora Karsēšana	160	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	170	20 - 35	2

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

## 11.8 Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums <sup>1)</sup>	Infratermiskā Grilēšana	210 - 230	10 - 20	1
Bagetes pārklātas ar kaustētu sieru	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Piena rīsi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš. + apakškarsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

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

## 11.9 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

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

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēm kūkas/eklēri <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### Cepumi/mazas kūkas/smalkmaizītes/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 3
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## 11.10 Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīksta gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem.



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns

turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsni uz restotā plaukta.
3. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Teļa cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 11.11 Picas Uzstādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pica (ar bagātīgu gar- nējumu) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Tortes	180 - 200	40 - 55	3
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (pikan- tā torte)	170 - 190	45 - 55	3
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	3
Siera torte	140 - 160	60 - 90	3
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	3
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	3
Neraudzēta maize <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Atvērtais kārtainās mī- klas pīrāgs <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Pīrāgs ar sieru un šķiņ- ķi vai šokolādi un ogām <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

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

<sup>2)</sup> Lietojiet cepamo pannu.

## 11.12 Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

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

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

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

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

Lai gaļa būtu sulīga:

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

## 11.13 Gaļas cepšanas tabulas

### Liellopa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš. + apakškarsēšana	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

### Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gaļas rulle	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

### Teļa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Teļa locītava	Infratermiskā Grilēšana	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

### Jēra Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

**Putnu Gaļa**

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	Infratermiskā Grilēšana	0,2 - 0,25 katra	200	200 - 220	20 - 35	1
Vista, puse	Infratermiskā Grilēšana	0,4 - 0,5 katra	200	190 - 210	25 - 40	1
Vista, broileris	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pīle	Infratermiskā Grilēšana	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

**Zivs (tvaicēta)**

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Augš. + apakškarsēšana	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

**Ēdieni**

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldie ēdieni	Ventilatora Karsēšana	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantie ēdieni ar vārītām sastāvdaļām (nūdeles, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pikantie ēdieni ar nevārītām sastāvdaļām (kartupeļi, dārzeņi)	Ventilatora Karsēšana	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

### 11.14 Grilēšana

- Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

- Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



#### UZMANĪBU!

Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

### Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	1
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Veselas zivis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### 11.15 Saldēta pārtika

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

- Neapsedziet to ar bļodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	3
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	3
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pīcas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	3
Kartupeļi frī, tievi <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Kroketes <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Cepšanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

#### Saldētu gatavu ēdienu tabula

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pīca <sup>1)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Frī kartupeļi <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Augš. + apakškarsēšana vai Infratermiskā Grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	2
Franču maize <sup>3)</sup>	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Augļu torte	Augš. + apakškarsēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2

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

<sup>2)</sup> Gatavošanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

<sup>3)</sup> Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

### 11.16 Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.
- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.

- Nepārklājiet pārtiku ar bļodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvi. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1 kg	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemesnes	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4 kg	60	60	-

### 11.17 Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

### Miksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Zemesnes/mellenes/avenes/gatavas ērkšķogas	160 - 170	35 - 45	-

### Augļi ar kauliņiem

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



**Dārzeni**

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

<sup>1)</sup> Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

**11.18 Žāvēšana**

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Pupas	60 - 70	6 - 8	3
Pipari	60 - 70	5 - 6	3
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6	3
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3

**11.19 Maizes Cepšana**

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	180 - 200	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

## 11.20 Gatavošana ar mikroviļņiem

### Padomi mikroviļņu lietošanā

Gatavošanas/ atkausēšanas re- zultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ēdiens ir pārāk sauss.	Pārāk liela jauda. Pārāk ilgs gatavošanas laiks.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.
Gatavošanas laika beigās ēdiens vēl arvien nav atkausēts, karsts vai gatavs.	Pārāk īss gatavošanas laiks.	Iestatiet lielāku laiku. Nepalieliniet mikroviļņu jaudu.
Ēdiens ir pārāk gatavs malās, bet vidū joprojām nav gatavs.	Pārāk liela jauda.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku jaudu un ilgāku laiku.

### Gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Steiks (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Malta gaļa (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

### Putnu gaļas atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vista (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Vistas krūtiņa (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Vistas kājiņas (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

### Zivs atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Zivju filejas (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

### Piena produktu atkausēšana

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Sviests, (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Rīvēts siers (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

**Kūku / maiziņu atkausēšana**

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Rauga mīklas kūka (1 gabals)	200	2 - 3	15 - 20
Siera kūka (1 gabals)	100	2 - 4	15 - 20
Sausa kūka (piem., kēkss) (1 gabals)	200	2 - 4	15 - 20
Maize (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Sagriezta maize (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Maizītes (4 gabals)	200	2 - 4	2 - 5

**Augļu atkausēšana**

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Auglis (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

**Uzsildīšana**

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Bērnu pārtika burciņās (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Bērnu piens (180 ml); ielieciet karoti pudelē	600	0:20 - 0:40	-
Lietošanai gatavi produkti (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Saldēti gatavi ēdieni (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Piens (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Ūdens (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Mērce (200 ml)	600	1 - 3	-
Zupa (300 ml)	600	3 - 5	-

**Atkausēšana**

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Šokolāde / šokolādes pārklājums (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Sviests, (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

**ēdiena gatavošana**

Ēdiens	Jauda (W)	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Vesela zivs (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Zivju filejas (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Dārzeni, svaigi (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	5 - 15	-
Dārzeni, saldēti (0,5 kg + 50 ml ūdens)	600	10 - 20	-
Kartupeļi mundierī (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Rīsi (0,2 kg + 400 ml ūdens)	600	15 - 18	-
Popkorns	1000	1:30 - 3	-

**Mikroviļņu kombinētā funkcija**

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu ēdienu isākā laikā un apbrūninātu.

Kombinējiet funkcijas: Grilēšana un Mikroviļņi.

Ēdiens	Virtuves trauki	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Nostāvēšanās laiks (min.)
2 pusvistas (2 x 0,55 kg)	Apaļš stikla trauks, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartupeļu sacepums (1 kg)	Terīne sacepumam	300	200	40	2	10
Cūkas kakla cepetis (1,1 kg)	Stikla trauks ar sietu	300	200	70	1	10

## 11.21 Gatavošanas metožu piemēri dažādiem jaudas iestatījumiem

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Jaudas iestatījums	Pielietojums
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 vati</li> <li>• 900 vati</li> <li>• 800 vati</li> <li>• 700 vati</li> </ul>	Šķidrumu karsēšanai Uzvārīšanai gatavošanas procesa sākumā Dārzenu gatavošanai
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 vati</li> <li>• 500 vati</li> </ul>	Sasaldētu ēdienu atkausēšanai un karsēšanai Ēdienu, kuri tiek pasniegti šķīvjos, karsēšanai Sakņu un gaļas biezo zupu ēdienu gatavošanai Olu ēdienu gatavošanai
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 vati</li> <li>• 300 vati</li> </ul>	Ēdienu gatavošanas turpināšanai Juftīgu pārtikas produktu gatavošanai Bērnu pārtikas uzsildīšanai Rīsu uzbriedināšanai Juftīgu ēdienu uzsildīšanai Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 vati</li> <li>• 100 vati</li> </ul>	Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai Augļu un kūku atkausēšanai Maizes atkausēšanai

## 11.22 Informācija pārbaudes iestādēm

### Mikroviļņu krāsns funkcija

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Jauda (W)	Daudzums (kg)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Biskvītkūka	600	0.475	Apakša	7 - 9	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Gaļas rulete	400	0.9	2	25 - 32	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Olu sacepums (omlete)	500	1	Apakša	18	-
Gaļas atkausēšana	200	0.5	Apakša	8 - 12	Cepšanas laikā pagrieziet gaļu, kad pagājusi puse no laika.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

## Mikroviļņu kombinētā funkcija

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Ēdiens	Funkcija	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija 1)	Laiks (min.)	Komentāri
Kūka (0,7 kg)	Ventilatora karsēšana + MW	100	180	2	29 - 31	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Kartupeļu sacepums (1,1 kg)	Infratermiskā Grilēšana + MW	400	180	1	40 - 45	Pagrieziet konteineru par 1/4, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Vista (1,1 kg)	Infratermiskā Grilēšana + MW	200	200	1	45 - 55	Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrieziet to, kad ir pagājušas 20 minūtes no gatavošanas laika.

1) Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



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

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

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

Rūpīgi notīriet tilpnes augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.

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

Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltušus nefirmus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

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

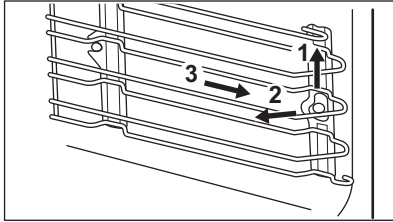
Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

### 12.2 Plauktu atbalstu izņemšana

Pirms apkopes darbu veikšanas pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Pretējā gadījumā iespējams gūt apdegumus.

Lai tīrītu ierīci, izņemiet plauktu balstus.

1. Uzmanīgi, velkot balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.



2. Pavelciet plauktu balstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
  3. Izvelciet balstus no aizmugurējā fiksatora.
- Ielieciet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

### 12.3 Spuldzes maiņa



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.  
Lampa var būt karsta.

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



#### UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadedgtu uz lampas.

### Augšējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir izslēgta.	Izslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un atkal ieslēdziet.</li> <li>Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</li> </ul>
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet "Pamatiestatījumus" sadaļā "Izmantošana ikdienā".

### 13.2 Apkopes dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes.

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

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



## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Energijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas gatavojoit ikdienā, ļauj taupīt enerģiju.

#### Vispārēji padomi

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu, tikai ja neizmantojat mikroviļņu funkciju.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepeškrāsni.

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

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

#### Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkaršanās elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.


#### Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

#### Gatavošana ar izslēgtu lampu

Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

## 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 māsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.





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



867352383-D-142019

