Iebūvēta krāsns

Lietotāja un uzstādīšanas rokasgrāmata

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



SAMSUNG

Saturs

Šīs rokasgrāmatas izmantošana 3

Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti tālāk norādītie apzīmējumi 3

Drošības norādījumi 3

Svarīgi drošības pasākumi 3
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 6
Automātiskas enerģijas taupīšanas funkcija 6

Uzstādīšana 7

Komplektācija 7
Elektroenerģijas savienojums 8
Uzstādīšana skapī 8

Pirms sākat lietošanu 11

Vadības panelis 11
Sākotnējie iestatījumi 12
Jaunas krāsns smarža 13
Viedais drošības mehānisms 13
Lēnas aizvēršanās durvis (liegi, droši un klusi) (tikai atbilstošie modeļi) 13
Tvaika konteinera salikšana (tikai atbilstošie modeļi) 14
Piederumi 14
Elastīgās durvis (tikai atbilstošie modeļi) 16
Ūdens tvertne 17
Mehāniskais slēgs (tikai atbilstošie modeļi) 17
Kamera un Automātiskas durvis (tikai atbilstošie modeļi) 18

Darbības 18

Krāsns režīmi 18
Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību 21
Duālās gatavošanas režīmi 23
Gaisa cepšana (tikai atbilstošie modeļi) 24
Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā (tikai atbilstošie modeļi) 26
Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi) 28
Īpašā funkcija 29
Veselīga gatavošana (tikai atbilstošie modeļi) 31
Automātiskā gatavošana 31
Taimeris 32
Tīrīšana 34
Iestatījumi 36
Bloķēt 37

Vieda gatavošana 38

Manuāla gatavošana 38
Automātiskās gatavošanas programmas 46
Īpašā funkcija 57
Testa ēdieni 58
Bieži lietojamo Automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija 60

Apkope 62

Tīrīšana 62
Manuāla durvju atvēršana (tikai atbilstošie modeļi) 65
Nomaiņa 66

Problēmu novēršana 67

Pārbaudes punkti 67
Informācijas kodi 69

Tehniskie dati 70

Pielikums 71

Produkta datu lapa 71
Paziņojums par atvērto pirmkodu 72

Šīs rokasgrāmatas izmantošana

Paldies, ka izvēlējāties Samsung iebūvēto krāsni.
Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir svarīga informācija par drošību un instrukcijas, kas jums palīdzēs darbināt šo ierīci un veikt tās apkopi.
Lūdzu, veltiet laiku tam, lai izlasītu šo lietotāja rokasgrāmatu, pirms izmantojat krāsni, un saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākām atsaucēm.

Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti tālāk norādītie apzīmējumi

⚠ BRĪDINĀJUMS

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **smagas traumas, nāvi un/vai īpašuma bojājumus**.

⚠ UZMANĪBU

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **traumas un/vai īpašuma bojājumus**.

PIEZĪME

Noderīgi padomi, ieteikumi vai informācija, kas palīdz lietotājiem rīkoties ar šo produktu.

Drošības norādījumi

Krāsns uzstādīšanu drīkst veikt tikai licencēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par ierīces pieslēgšanu elektrotīklam saskaņā ar saistošajiem drošības noteikumiem.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šī ierīce nav paredzēta personām (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, tās neuzrauga vai nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

Veidojot fiksēto elektroinstalāciju, atbilstoši elektroinstalācijas ierīkošanas noteikumiem ir jāiekļauj atvienošanas līdzekļi.

Pēc uzstādīšanas jābūt iespējai pārtraukt ierīces savienojumu ar elektrotīklu. Savienojuma pārtraukšana ir iespējama ar pieejamu kontaktdakšu vai fiksētajā elektroinstalācijā iekļautu slēdzi atbilstoši elektroinstalācijas ierīkošanas noteikumiem.

Ja strāvas kabelis ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Drošības norādījumi

Fiksēšana ar līmvielām nav atļauta, jo tās tiek uzskatītas par neuzticamu fiksācijas veidu.

Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Novietojiet ierīci un tās kabeli neaizsniedzamā vietā bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla saplīšanu.

Ja šai ierīcei ir tīrīšanas funkcija, pirms tīrīšanas ir jāatbrīvojas no pārmērīgiem izšļakstījumiem/nobirumiem, kā arī tvaika vai paštīrīšanas laikā krāsnī nedrīkst atstāt virtuves piederumus.

Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.

Ja šai ierīcei ir tīrīšanas funkcija, tīrīšanas laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parasti, tāpēc bērniem ir jāatrodas drošā attālumā.

Ierīcēm ar pirolītisko tīrīšanu, iespējams, ka daži dzīvnieki, īpaši putni, var būt jutīgi pret izgarojumiem un lokālās temperatūras svārstībām pirolītiskās tīrīšanas laikā, tāpēc, veicot šo darbību, tie ir jāpārvieto uz atbilstošu, labi vēdināmu vietu.

Vēdiniet telpu pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.

Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.

Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi. (Tikai modelim ar gaļas temperatūras zondi)

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: Pirms spuldzes nomaiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

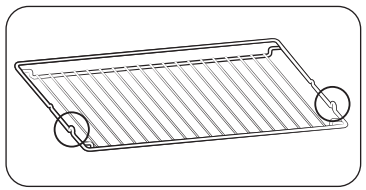
BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durvis vai ārējā virsma var sakarst.

Ierīces darbības laikā pieejamās virsmas var būt ļoti karstas.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.



Ievietojiet stiepļu plauktu stāvoklī, kur izvirzītās daļas (atduri abās pusēs) ir uz priekšpusi, lai stiepļu plaukts balsta stāvoklī noturētu lielu slodzi.

⚠ UZMANĪBU

Ja transportēšanas laikā krāsns ir bojāta, nepievienojiet to.

Šo ierīci elektrotīklam drīkst pievienot tikai īpaši licencēts elektriķis.

Ja rodas ierīces defekts vai bojājums, nemēģiniet to darbināt.

Remontdarbus drīkst veikt tikai licencēts tehniķis. Nepareizi veikti remontdarbi var radīt bīstamību gan jums, gan citiem. Ja krāsnij nepieciešams remonts, sazinieties ar Samsung servisa centru vai izplatītāju.

Elektrības izvadi un kabeļi nedrīkst saskarties ar krāsni.

Krāsns elektrotīklam ir jāpievieno, izmantojot apstiprinātu jaudas slēdzi vai drošinātāju. Nekad neizmantojiet vairākus kontaktdakšu adapterus vai pagarinātājus.

Kad ierīce tiek remontēta vai tīrīta, strāvas padeve tai ir jāatslēdz.

Ievērojiet piesardzību, kontaktligzdām krāsns tuvumā pievienojot citas elektroierīces.

Ja šai ierīcei ir garaiņu vai tvaika gatavošanas funkcija, nedarbiniet šo ierīci, ja ūdens padeves kasetne ir bojāta. (Tikai garaiņu vai tvaika funkcijas modelim)

Ja kasetne ir ieplīsusi vai bojāta, nelietojiet to un sazinieties ar tuvāko servisa centru. (Tikai garaiņu vai tvaika funkcijas modelim)

Šī krāsns ir paredzēta tikai mājsaimniecības ēdiena gatavošanai.

Lietošanas laikā krāsns iekšējās virsmas sakarst un var izraisīt apdegumus. Nepieskarieties krāsns sildelementiem un iekšējām virsmām, kamēr tās nav atdzisušas.

Neglabājiet krāsnī ugunsnedrošus materiālus.

Krāsns virsmas sakarst, kad ierīce ilglaicīgi tiek darbināta ar augstu temperatūru.

Gatavošanas laikā krāsns durvis atveriet piesardzīgi, jo var strauji izplūst karsts gaiss un tvaiks.

Gatavojot ēdienus, kas satur alkoholu, tas augstas temperatūras ietekmē var iztvaikot, un tvaiki var aizdegties, ja nonāk saskarē ar krāsns karstajām daļām.

Jūsu drošībai neizmantojiet augstspiediena ūdens tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.

Krāsns lietošanas laikā bērniem ir jāatrodas drošā attālumā.

Saldētie ēdieni, piemēram, picas, ir jāgatavo uz lielajām restēm. Ja izmantojat cepšanas paplāti, lielās temperatūru starpības dēļ tā var deformēties.

Drošības norādījumi

Ja krāsns ir karsta, nelejiet uz tās apakšējās virsmas ūdeni. Tas var sabojāt emaljēto virsmu.

Krāsns durvīm gatavošanas laikā ir jābūt aizvērtām.

Uz krāsns apakšējās virsmas neklājiet alumīnija foliju, kā arī nenovietojiet uz tās nekādas cepšanas paplātes un formas. Alumīnija folija aiztur karstumu, kas var izraisīt emaljēto virsmu bojājumu un pasliktināt gatavošanas rezultātu.

Augļu sula uz krāsns emaljētajām virsmām atstās traipus, kurus, iespējams, nevarēt notīrīt.

Ja gatavojat ļoti mitras kūkas, izmantojiet dziļo pannu.

Nenovietojiet cepamos traukus uz atvērtām krāsns durvīm.

Durvju atvēršanas un aizvēršanas laikā bērniem jābūt drošā attālumā, jo tie var atsisties pret durvīm vai iespiest tajās pirkstus.

Nekāpiet uz durvīm, nebalstieties pret tām, nesēdiet uz tām un nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus.

Neatveriet durvis ar pārmērīgu spēku.

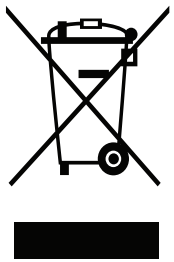
BRĪDINĀJUMS: Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla pat pēc gatavošanas procesa beigām.

BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas laikā neatstājiet durvis atvērtas.

BRĪDINĀJUMS: Ja durvis atvērsies automātiski, tās var savainot bērnus vai mājdzīvniekus. Pārliecinieties, vai durvju atvēršanas diapazonā nav bērnu vai mājdzīvnieku. (Tikai modeļi ar automātiskām durvīm (bez rokturiem))

BRĪDINĀJUMS: Ja aizvērsiet vai atvērsiet durvis produkta gatavošanas laikā, noteikti lietojiet krāsns cimdus vai karstu trauku turētājus. Ja pieskarsieties durvīm ar plikām rokām, varat apdedzināties, jo durvju virsma ir karsta. (Tikai modeļi ar automātiskām durvīm (bez rokturiem))

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)
Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.
Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.
Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām vides jomā un izstrādājumu regulējuma saistībām, piemēram, REACH, apmeklējiet mūsu ilgtspējības lapu, kas pieejama vietnē www.samsung.com

Automātiskas enerģijas taupīšanas funkcija

Apgaismojums : Gatavošanas laikā krāsns spuldzi var izslēgt, nospiežot pogu Krāsns apgaismojums. Enerģijas taupības nolūkos krāsns apgaismojums tiek izslēgts dažas minūtes pēc gatavošanas programmas sākuma.
Taču, ja modelis ir aprīkots ar kameru, augšējā LED gaisma būs vienmēr ieslēgta, kamēr kamera darbojas. (Kamera izslēgsies, ja izslēgsiet gaismas slēdzi.)

Uzstādīšana

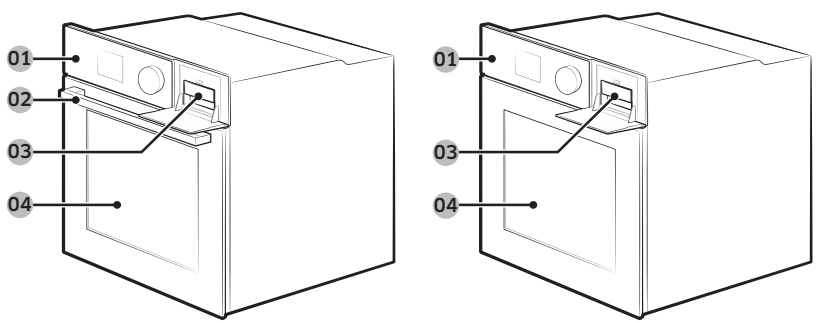
⚠ BRĪDINĀJUMS

- Šis produkts ietilpst iebūvējamo produktu kategorijā.
- Šo krāsni drīkst uzstādīt tikai kvalificēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par krāsns pievienošanu elektrotīklam, ievērojot saistošos drošības noteikumus.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai maksimums 2000 metru augstumā.

Komplektācija

Pārbaudiet, vai produkta iepakojumā ir iekļautas visas daļas un piederumi. Ja ir problēma ar krāsni vai piederumiem, sazinieties ar Samsung klientu centru vai mazumtirgotāju.

Pārskats par krāsni



01 Vadības panelis **02** Durvju rokturis * **03** Ūdens tvertne

04 Durvis

PIEZĪME

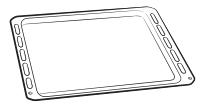
Atkarībā no modeļa, pieejami trīs veidi, krāsnij var būt vienas (Ar durvju rokturi un bez) vai dubultas durvis.

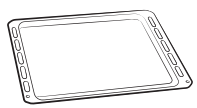
Piederumi

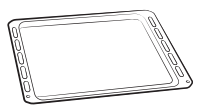
Krāsns komplektācijā ir iekļauti dažādi piederumi, kas palīdz gatavot dažāda veida ēdienus.

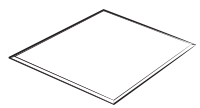

Stiepļu plaukts

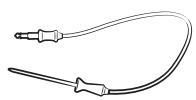

Stiepļu plaukta ieliktnis *

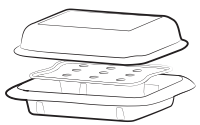

Cepšanas paplāte *


Universālā paplāte *


Īpaši dziļa paplāte *

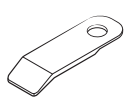

Sadalītājs

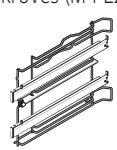

Gaļas zonde *


Tvaika konteiners *


2 skrūves (M4 L25)


Gaisa cepšanas paplāte *


Durvju atvērējs *


Teleskopiskās sliedes *

PIEZĪME

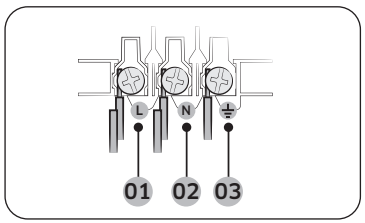
Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

⚠ UZMANĪBU

Pirms pirolītiskās tīrīšanas programmas izmantošanas noņemiet bērnu drošību, lai izvairītos no ventilācijas aizsprostošanas, kā rezultātā var uzkarst durvis.

Uzstādīšana

Elektroenerģijas savienojums



01 BRŪNS vai MELNS
02 ZILS vai BALTS
03 DZELTENS un ZAĻŠ

Pievienojiet krāsni elektrības kontaktligzdai. Ja pieļaujamās strāvas ierobežojumu dēļ kontaktdakšas ligzda nav pieejama, izmantojiet vairāku polu izolatora slēdzi (ar vismaz 3 mm atstarpi), lai ievērotu drošības noteikumus. Izmantojiet pietiekama garuma strāvas kabeli, kas atbilst specifikācijai H05 RR-F vai H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Nominālā strāva (A)	Minimālais šķērsgriezuma laukums
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pārbaudiet izvades specifikācijas, kas norādītas uz krāsnij pievienotās etiķetes.
Atveriet krāsns aizmugures pārsegu, izmantojot skrūvgriezi, un izskrūvējiet skrūves no kabeļa skavas. Pēc tam pievienojiet strāvas vadus atbilstošajiem kontaktiem.
Kontakts (⏚) ir paredzēts zemējumam. Vispirms pievienojiet dzelteni-zaļo vadu (zemējums), kam jābūt garākam par pārējiem vadiem. Ja izmantojat kontaktdakšas kontaktligzdu, pēc krāsns uzstādīšanas kontaktdakšai ir jāpaliek pieejamai. Samsung neatbild par nelaimes gadījumiem, kas radušies neesoša vai bojāta zemējuma dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS

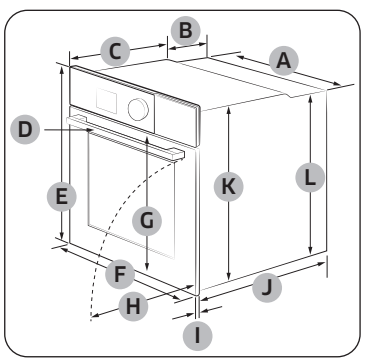
Uzstādīšanas laikā nekāpiet uz vadiem un nesavijiet tos, kā arī nodrošiniet to neskaršanos ar krāsns karstajām daļām.

Uzstādīšana skapī

Ja krāsns tiek uzstādīta iebūvējamā skapī, tad skapja plastmasas virsmām un līmētām daļām ir jābūt karstumnoturīgām atbilstoši standartam EN 60335. Samsung neatbild par mēbeļu bojājumiem, kurus izraisa krāsns siltuma starojums.
Krāsnij jānodrošina atbilstoša ventilācija. Ventilācijas vajadzībām starp skapja apakšējo plauktu un atbalsta sienu atstājiet aptuveni 50 mm lielu spraugu. Ja krāsni uzstādāt zem gatavošanas virsmas, ievērojiet gatavošanas virsmas uzstādīšanas instrukcijas.

Uzstādīšanai nepieciešamie izmēri

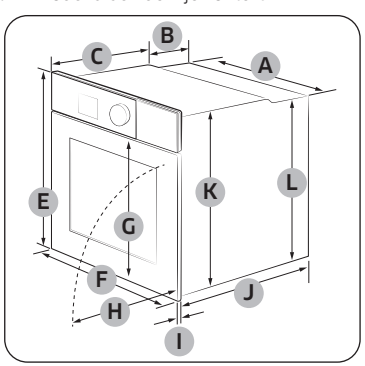
1. Modelis ar durvju rokturi



Krāsns (mm)

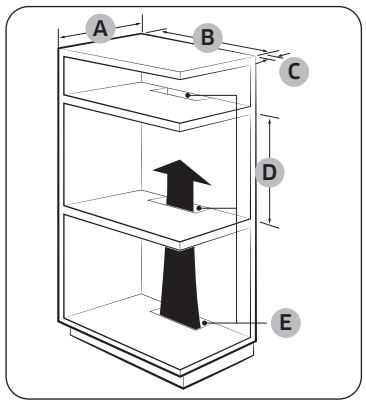
A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

2. Modelis bez durvju roktura



Krāsns (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	-	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

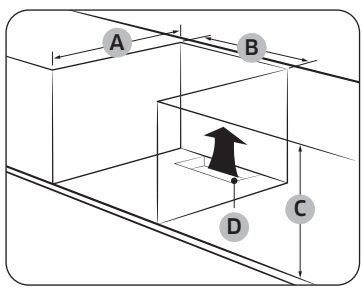


Iebūvētais skapis (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Maks. 50

PIEZĪME

Iebūvētajam skapim jābūt ventilācijas atverēm **(E)**, kas nodrošina siltuma aizplūšanu un gaisa cirkulāciju.

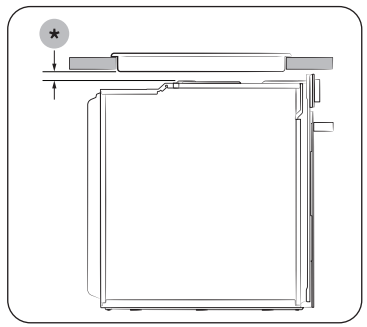


Skapis zem izlietnes (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Maks. 50

PIEZĪME

- Iebūvētajam skapim jābūt ventilācijas atverēm **(D)**, kas nodrošina siltuma aizplūšanu un gaisa cirkulāciju.
- Minimālās augstuma prasības **(C)** ir domātas savrupai krāsns uzstādīšanai.

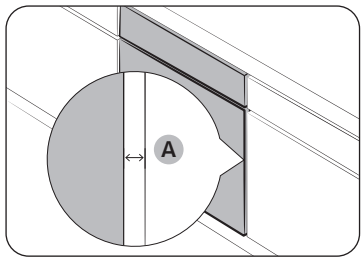


Uzstādīšana ar cepešplauktu

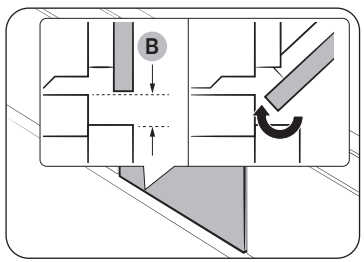
Lai virs krāsns uzstādītu cepešplauktu, uzstādīšanas vietas prasības skatiet cepešplaukta uzstādīšanas rokasgrāmatā **(*)**.

Uzstādīšana

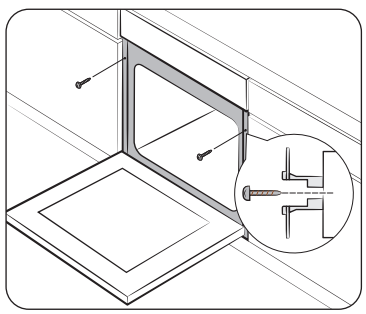
Krāsns montāža



Noteikti atstājiet vismaz 5 mm lielu spraugu **(A)** starp krāsni un katru skapja malu.



Nodrošiniet vismaz 3 mm lielu spraugu **(B)**, lai varētu normāli atvērt un aizvērt durvis.



Ievietojiet krāsni skapī un kārtīgi nostipriniet abās pusēs, izmantojot 2 skrūves.

Kad uzstādīšana ir pabeigta, noņemiet aizsargplēvi, lentu un citus iepakojuma materiālus, kā arī no krāsns izņemiet komplektā iekļautos piederumus. Lai izņemtu krāsni no skapja, vispirms atvienojiet krāsns elektroenerģijas padevi un izskrūvējiet 2 skrūves abās krāsns pusēs.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Normālai darbībai krāsnij ir nepieciešama ventilācija. Nekādā gadījumā neaizsprostojiet ventilācijas atveres.

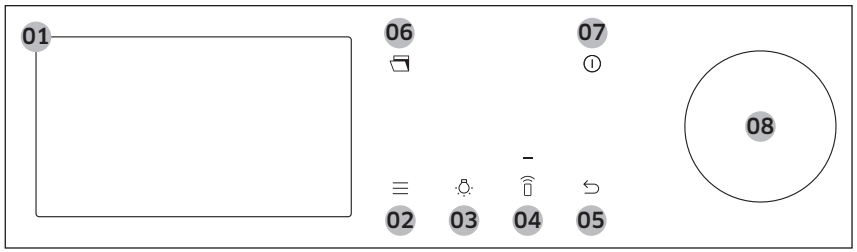
PIEZĪME

Faktiskais krāsns izskats var atšķirties atkarībā no modeļa.

Pirms sākat lietošanu

Vadības panelis

Krāsns vadības panelis ietver displeju (nav skāriendisplejs), grozāmpogu un skārienpogas, kas ļauj kontrolēt krāsni. Lūdzu, izlasiet tālāk sniegto informāciju, lai apgūtu krāsns vadības paneli.



01	Ekrāns	Rāda izvēlni, informāciju un gatavošanas norisi.
02	Opcijas	Pieskarieties, lai skatītu sarakstu Opcijas.
03	Apgaismojums	Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu krāsns apgaismojumu. Ja modelis ir aprīkots ar kameru, augšējā LED gaisma būs vienmēr ieslēgta, kamēr kamera darbojas.
04	Viedā vadība	Ieslēdziet vai izslēdziet funkciju Viedā vadība. **PIEZĪME** Lai izmantotu šo funkciju, ir jāiestata Ērtais savienojums.
05	Atpakaļ	Pieskarieties, lai pārietu uz iepriekšējo ekrānu.
06	Durvis atvērtas *	Pieskarieties, lai durvis atvērtu automātiski. • Aizveriet durvis ar savu roku palīdzību. **UZMANĪBU** • Lietojiet krāsns cimdus vai karstu trauku turētājus produkta gatavošanas laikā. • Pārliecinieties, vai durvis ir pilnībā aizvērtas.
07	Ieslēgšana/ Izslēgšana	Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu ekrānu. **PIEZĪME** Tikai **Ieslēgšanas/Izslēgšanas** poga var apturēt krāsns darbību, ja ir atvērtas durvis.
08	Grozāmpoga	Grieziet pa kreisi vai pa labi, lai pārvietotos pa izvēlnēm un sarakstiem. Lai ekrānā parādītu atrašanās vietu, tiks pasvītrots atbilstošais elements. Nospiediet, lai atlasītu pasvītroto elementu.

(*) tikai atbilstošie modeļi.

Pirms sākat lietošanu

Sākotnējie iestatījumi

Krāsns pirmajā ieslēgšanas reizē tiek rādīts sveiciena ekrāns ar Samsung logotipu. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, lai veiktu sākotnējo iestatīšanu. Sākotnējos iestatījumus vēlāk varat mainīt, piekļūstot ekrānam Iestatījumi.

1. Sveiciena ekrānā atlasiet **Sākt iestatīšanu** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Iestatiet valodu.
   a. Atlasiet valodu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Piekrītiet dokumentiem "**Noteikumi un nosacījumi**" un "**Konfidencialitātes politika**".
4. Izveidojiet ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.
   a. Ekrānā Mobilā pieredze atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. A savu viedtālruni skenējiet ekrānā redzamo QR kodu un izpildiet tālruņa ekrānā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienojuma izveidi.
      - Ja nevēlaties turpināt šo darbību, atlasiet **Izlaist** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai pārietu pie nākamās darbības.
   c. Tiklīdz saņemsit ziņojumu, ka savienojums ir sekmīgi izveidots, atlasiet **OK** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Iestatiet laika joslu.
   a. Atlasiet savu laika joslu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Iestatiet datumu.
   a. Atlasiet dienu, mēnesi un gadu. Pēc katra elementa atlasīšanas nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

Izlaidiet šo darbību, ja izveidojāt ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.

7. Atlasiet laiku.
   a. Iestatiet stundu un minūti. Pēc katra elementa atlasīšanas nospiediet **Grozāmpogu**.
   b. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

Izlaidiet šo darbību, ja izveidojāt ierīces savienojumu ar lietotni SmartThings.

8. Atlasiet **Gatavs** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai pabeigtu iestatīšanu.
   - Tiek rādīti pirmās lietošanas norādījumi. Varat atlasīt **UZZINĀT VAIRĀK** un nospiest **Grozāmpogu**, lai skatītu norādījumus, vai atlasīt **VĒLĀK** un nospiest **Grozāmpogu**, lai izlaistu šo darbību.

Ekrāna iestatīšana, lai tas vienmēr būtu ieslēgts

Pēc noteikta laika ekrāns tiek automātiski izslēgts. Ja vēlaties iestatīt, lai ekrāns būtu ieslēgts visu laiku, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Iestatījumi** un nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Ekrānā Iestatījumi atlasiet **Displejs** un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Ekrānā Displejs atlasiet **Taimauts** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Vienmēr ieslēgts** un nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

- Atkarībā no iestatījuma iespējams enerģijas patēriņa palielinājums.
- Ja ir iestatīta taimauta iestatījuma vērtība "**Vienmēr ieslēgts**" un 3 minūtes netiek veikta nekāda darbība, LCD spilgtums automātiski tiek mainīts uz 2. līmeni.
- Iestatījums "**Vienmēr ieslēgts**" ir pieejams tikai tad, ja ekrānsaudzētājs ir ieslēgts.

Jaunas krāsns smarža

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes iztīriet tās iekšpusi, lai atbrīvotos no jaunas krāsns smaržas.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Stundu darbiniet krāsni režīmā Konvekcija 200 °C vai Parastais 200 °C. Šādi krāsnī tiks sadedzinātas visas atlikušās ražošanas vielas.
3. Kad tas ir izdarīts, izslēdziet krāsni.

PIEZĪME

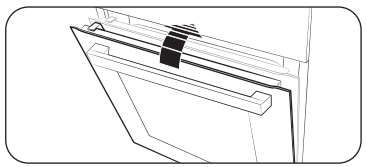
- Pirmajā lietošanas reizē, iespējams, krāsnī tās darbības laikā redzēsit dūmus. Šī nav produkta darbības kļūme.
- Sākotnējā periodā, paaugstinoties gatavošanas kameras temperatūrai, iespējams, uz durvju iekšējā stikla redzēsit dažus pleķus. Šādā gadījumā izslēdziet krāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves salvetes vai neitrālu mazgāšanas līdzekli un tīru drāniņu, lai notīrītu iekšējo stiklu.
- Ir svarīgi arī nodrošināt, ka krāsni izmantojat labi vēdināmā virtuvē.

Viedais drošības mehānisms

Ja krāsns darbības laikā atverat durvis, iedegas krāsns apgaismojums, kā arī pārstāj darboties ventilators un sildelementi. Tas ir tāpēc, lai pasargātu no fiziskiem savainojumiem, piemēram, apdegumiem, kā arī novērstu nevajadzīgus enerģijas zudumus. Kad tas notiek, vienkārši aizveriet durvis, un krāsns turpinās normāli darboties, jo tā nav sistēmas kļūme.

Lēnas aizvēršanās durvis (liegi, droši un klusi) (tikai atbilstošie modeļi)

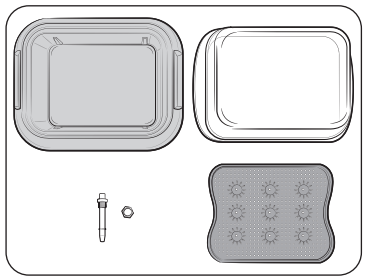
Samsung iebūvētajai krāsnij ir lēnas aizvēršanās durvis, kas aizveras liegi, droši un klusi. Aizverot durvis, īpaši veidotas eņģes uztver durvis dažus centimetrus pirms beigu stāvokļa. Šī ir perfekta īpatnība, kas piešķir papildu ērtības, ļaujot durvis aizvērt klusi un liegi.
(Šī līdzekļa pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.)



Durvju lēnā aizvēršanās sākas aptuveni 15 grādu leņķī, un pilnībā tās tiek aizvērtas aptuveni 5 sekunžu laikā.

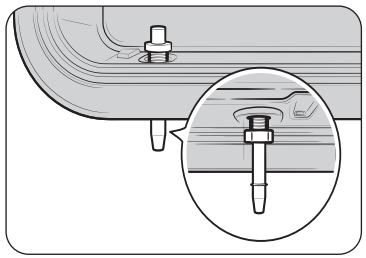
Pirms sākat lietošanu

Tvaika konteinera salikšana (tikai atbilstošie modeļi)

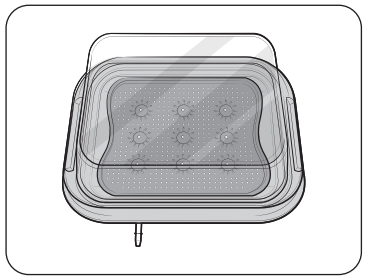


1. Pārbaudiet un pārliecinieties, vai jums ir visas tvaika konteinera daļas.

- Daļas ietver stikla vāku, metāla pannu, tvaika paplāti un tvaika sprauslu.



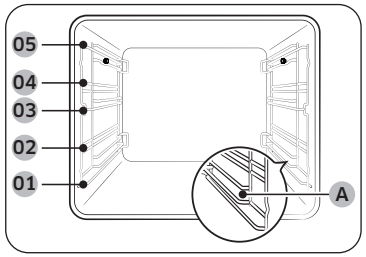
2. Ievietojiet tvaika sprauslu metāla pannas labās aizmugurējās malas atverē un pēc tam pievelciet pievienoto uzgriezni.



3. Ievietojiet tvaika paplāti metāla pannā un pēc tam aizveriet stikla vāku, lai konteineru izmantotu krāsnī.

Piederumi

Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi notīriet piederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu, tīru drāniņu.



01 1. līmenis
02 2. līmenis
03 3. līmenis
04 4. līmenis
(A) Tvaika konteinera līmenis

- Piederumus krāsnī ievietojiet pareizā stāvoklī.
- **Tvaika konteinera līmenis (A)** ir domāts tikai tvaika konteineram. Nenovietojiet tvaika konteineru nekādā citā līmenī un nenovietojiet nevienu citu piederumu **tvaika konteinera līmenī (A)**. **Tvaika konteinera līmenis (A)** ir pieejams tikai atbilstošiem modeļiem.
- Starp piederumu un krāsns apakšu, kā arī jebkuru citu piederumu atstājiet vismaz 1 cm lielu atstarpi.
- Uzmanieties, no krāsns izņemot gatavošanas traukus un/vai piederumus. Karstie ēdieni un piederumi var izraisīt apdegumus.
- Piederumi uzkaršanas laikā var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tie atgūst sākotnēji izskatu un veiktspēju.

Pamata lietošana

Labākai gatavošanas pieredzei iepazīstieties ar katra piederuma lietošanu.

Stiepļu plaukts	Stiepļu plaukts ir paredzēts grilēšanai un cepšanai. Ievietojiet stiepļu plauktu stāvoklī ar izvirzītajām daļām (atduri abās pusēs) uz priekšu.
Stiepļu plaukta ieliktnis *	Stiepļu plaukta ieliktni izmanto kopā ar paplāti, un tas neļauj šķidrumam nopilēt uz krāsns apakšas.
Cepšanas paplāte *	Cepšanas paplāti (dziļums: 20 mm) izmanto kūku, cepumu un citu konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Universālā paplāte *	Universālo paplāti (dziļums: 30 mm) izmanto gatavošanai un cepšanai. Lai krāsns apakšu aizsargātu no šķidruma pilieniem, izmantojiet stiepļu plaukta ieliktni. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Īpaši dziļa paplāte *	Īpaši dziļo paplāti (dziļums: 50 mm) izmanto cepšanai ar stiepļu plaukta ieliktni vai bez tā. Ievietojiet ar slīpo pusi uz priekšu.
Gaisa cepšanas paplāte *	Gaisa cepšanas paplāti izmantojiet tikai gaisa cepšanas režīmā. Tā kā paplāte uzkarst, tās izņemšanai gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas izmantojiet krāsns cimdus vai pirms izņemšanas sagaidiet, līdz krāsns ir pilnībā atdzisusi.
Sadalītājs	Sadalītājs ir domāts krāsns sadalīšanai divās zonās. Izmantojiet sadalītāju kopā ar duālās gatavošanas režīmu. Sadalītāju izmantojiet tikai nodalījuma sadalīšanai divās gatavošanas zonās. Nelietojiet sadalītāju kā plauktu.
Teleskopiskās sliedes *	Izmantojiet teleskopisko sliežu pamatni, lai šādi ievietotu paplāti: **1.** Izvelciet sliežu pamatni no krāsns. **2.** Novietojiet paplāti uz sliežu pamatnes un iebīdiet sliežu pamatni krāsnī. **3.** Aizveriet krāsns durvis.
Gaļas zonde *	Gaļas zonde mēra gatavojamās gaļas iekšējo temperatūru. Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas ir iekļauta jūsu krāsns komplektācijā.
Tvaika konteiners *	Tvaika konteiners un stikla vāks ir paredzēts tikai funkcijai Gatavošana ar pilnu tvaiku. Tvaika konteineru izmantojiet tikai tvaika konteinera līmenī un noteikti ievietojiet nodalījumā pilnībā tā, lai konteiners pieskartos gala sienai. Tvaika konteiners sastāv no 4 atsevišķām daļām: stikla vāks, metāla panna, tvaika paplāte un tvaika sprausla. BRĪDINĀJUMS : Neizmantojiet stikla vāku grilēšanai, cepšanai. **⚠ BRĪDINĀJUMS** • Rīkojoties ar tvaika konteineru, vienmēr lietojiet krāsns cimdus un uzmanieties, lai tvaika konteineru nenomestu. • Pēkšņas temperatūras izmaiņas var izraisīt stikla daļu ieplaisāšanu vai saplīšanu šķembās.

PIEZĪME

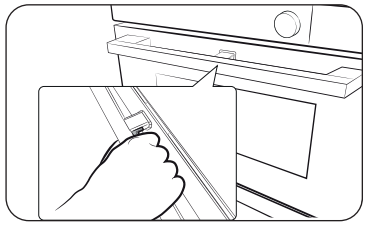
Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

Pirms sākat lietošanu

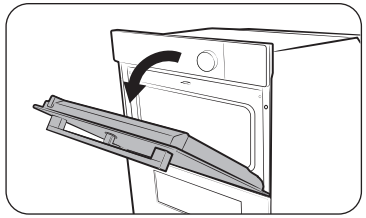
Elastīgās durvis (tikai atbilstošie modeļi)

Šai krāsnij ir unikālas Elastīgās durvis ar eņģēm vidusdaļā, kas ļauj atvērt tikai augšējo daļu, lai piekļūtu augšējai zonai. Kad izmantojat duālās gatavošanas iespēju, varat ievērojami ērtāk un ar lielāku energoefektivitāti piekļūt krāsns augšējai daļai.

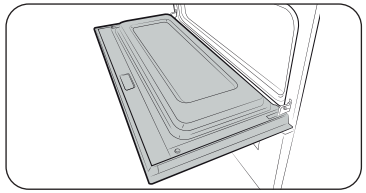
Kā izmantot augšējās durvis



1. Pilnībā nospiediet roktura sviru.

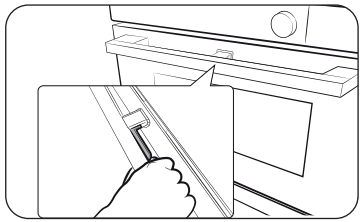


2. Velciet rokturi.

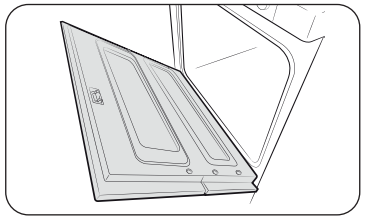


3. Šādi tiek atvērtas tikai augšējās durvis, kā tas ir parādīts attēlā.

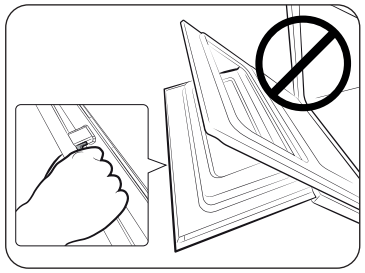
Kā izmantot pilnas durvis



1. Satveriet rokturi vietā, kur nav sviras un velciet.



2. Šādi tiek atvērtas pilnas durvis, kā tas ir parādīts attēlā.



⚠ UZMANĪBU

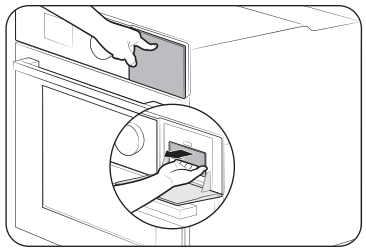
Atverot pilnas durvis, noteikti satveriet roktura daļu bez sviras.
Ja durvju atvēršanas procesā daļēji tiek nospiesta svira, var atvērties augšējās durvis, izraisot fizisku savainojumu.

PIEZĪME

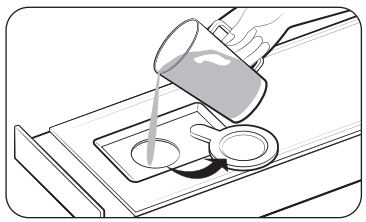
- Nenovietojiet smagus priekšmetus uz augšējām durvīm, kā arī nelietojiet pārmērīgu spēku.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar augšējām durvīm vai uz tām.

Ūdens tvertne

Ūdens tvertne tiek izmantota tvaika funkcijām. Piepildiet to ar ūdeni pirms gatavošanas ar tvaiku.



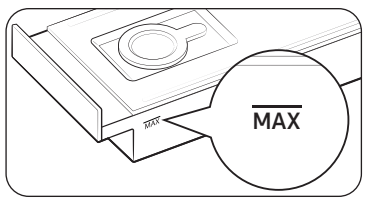
1. Atrodiet ūdens tvertni augšējā labajā stūrī. Piespiediet tvertni, lai atvērtu un izņemtu.



2. Atveriet tvertnes vāciņu un iepildiet tvertnē 500 ml dzeramā ūdens.
3. Aizveriet vāciņu un atkārtoti ievietojiet tvertni.

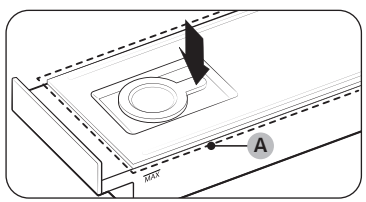
PIEZĪME

Ievietojiet ūdens tvertni līdz galam, lai tā nofiksētos.



PIEZĪME

Nepārsniedziet ar līniju atzīmēto maksimumu.

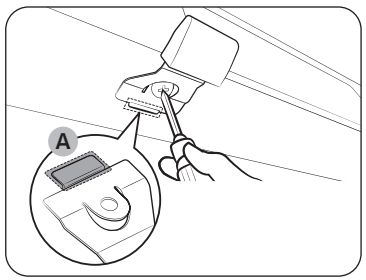


PIEZĪME

Pirms krāsns izmantošanas pārliecinieties, vai ūdens tvertnes augšdaļa **(A)** ir noslēgta.

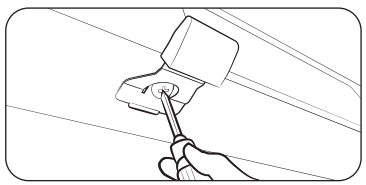
Mehāniskais slēgs (tikai atbilstošie modeļi)

Uzstādīšana



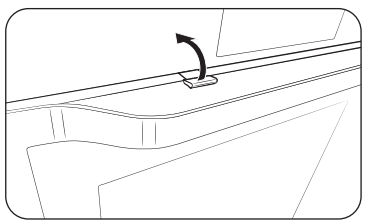
1. Ievietojiet mehāniskā slēga plāno daļu **(A)** atbilstošajā slēga roktura atverē, kā tas ir parādīts attēlā.
2. Pievelciet slēga roktura skrūvi.

Noņemšana



- Atskrūvējiet un no slēga roktura izņemiet skrūvi.

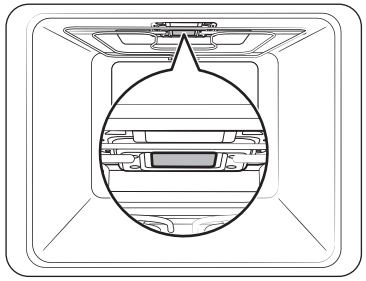
Bloķēšana/atbloķēšana



- Lai atvērtu durvis, mazliet paceliet slēga rokturi, lai atbloķētu durvis. Pēc tam atveriet durvis.
- Lai bloķētu durvis, vienkārši aizveriet tās. Mehāniskais slēgs automātiski bloķē durvis.

Kamera un Automātiskas durvis (tikai atbilstošie modeļi)

Kamera krāsnī



⚠ UZMANĪBU

Neberziet pārāk stipri, tīrot caurspīdīgo kameras pārsegu, kuram ir kameras funkcijas.

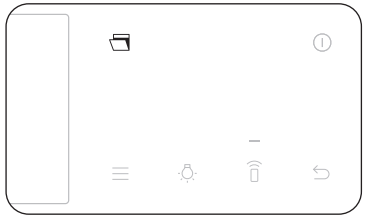
- To var sabojāt, jo tas ir no stikla.

⚠ BRĪDINĀJUMS

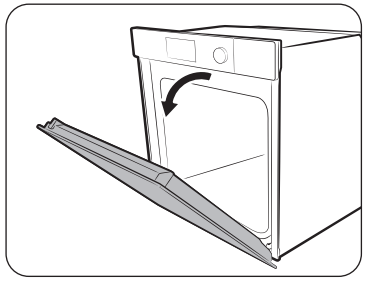
Notīriet caurspīdīgo kameras pārsegu pēc produkta atdzišanas.

- Varat gūt apdegumus karstuma dēļ.

Automātiskas durvis



1. Nospiediet pogu Automātiskas durvis.



2. Durvis atvērsies automātiski.

⚠ UZMANĪBU

Ja durvis atvērsies automātiski, tās var savainot bērnus vai mājdzīvniekus. Pārliecinieties, vai durvju atvēršanas diapazonā nav bērnu vai mājdzīvnieku.

Krāsns režīmi



1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.

2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas režīmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**. (Detalizētu informāciju par katru režīmu skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**".)

- Dažos režīmos varat izmantot gaļas zondi. Lai gatavotu, izmantojot gaļas zonde, skatiet sadaļu "**Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)**".



3. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.

- Noklusējuma temperatūra un temperatūras diapazons ir atkarīgs no gatavošanas režīma.



4. Iestatiet opciju Ātrā priekšsildīšana.

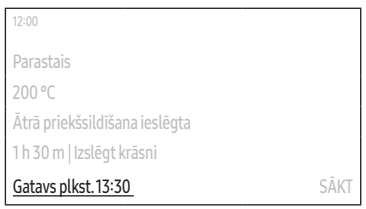
- Noklusējuma iestatījums ir "Izslēgts".



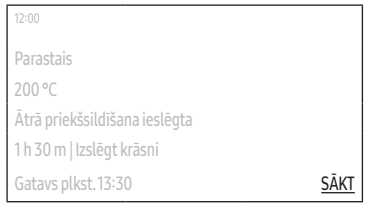
5. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.
6. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Varat atlasīt **Izslēgt krāsni**, **Uzturēt temp.** vai **Siltuma saglabāšana**.
   - Režīms Lielais grils un Ekoloģiskais grils neatbalsta opciju **Siltuma saglabāšana**.

PIEZĪME

Ja sākat gatavošanu bez gatavošanas laika iestatīšanas vai iestatot **Uzturēt temp.** atbilstošajai opcijai, krāsns darbība ir jāaptur manuāli.



7. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.
   - Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)



8. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
   - Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.

PIEZĪME

- Gatavojot varat mainīt temperatūru, opciju Ātrā priekšsildīšana un gatavošanas laiku.
- Gatavojot varat atlasīt **IZSLĒGT**, nospiest **Grozāmpogu**, atlasīt **OK** un pēc tam nospiest **Grozāmpogu**, lai atceltu gatavošanu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā tiek rādīts **+5 minūtes**.
  - Varat atlasīt **+5 minūtes** un nospiest **Grozāmpogu**, lai turpinātu gatavošanu vēl 5 minūtes.

Darbības

Krāsns režīmu apraksti

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)				Ieteicamā temperatūra (°C)
		Vienoti	Duāli			
			Augšā	Lejā	Duāli	
	Konvekcija	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Aizmugures sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu ēdiena gatavošanai un cepšanai vienlaikus dažādos līmeņos.				
	Parastais	30-275	-	-	-	180
		Siltumu ģenerē augšējais un apakšējais sildelements. Šī funkcija ir jālieto vairākuma ēdiena veidu standarta gatavošanai un cepšanai.				
ECO	Ekoloģiskā konvekcija	30-275	-	-	-	160
		Ekoloģiskā konvekcija izmanto optimizētu sildīšanas sistēmu, lai gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Gatavošanas laiks mazliet palielinās, bet gatavošanas rezultāts nemainās. Ievērojiet, ka šim režīmam nav nepieciešama priekšsildīšana. **PIEZĪME** Ekoloģiskās konvekcijas sildīšanas režīms, kas izmantots enerģijas efektivitātes klases noteikšanai, atbilst standartam EN60350-1.				
	Lielais grils	100-300	40-250	-	-	220
		Lielā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu, lai apbrūninātu ēdiena (piemēram, gaļas, lazanjas vai sacepuma) virspusi.				
ECO	Ekoloģiskais grils	100-300	-	-	-	220
		Mazā laukuma grils izstaro karstumu. Izmantojiet šo režīmu ēdienam, kur ir nepieciešams mazāks karstums, piemēram, zivij un pildītajām bagetēm.				
	Ventilatora grils	100-275	-	-	-	180
		Divi augšējie sildelementi ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu gaļas vai zivs grilēšanai.				

Režīms		Temperatūras diapazons (°C)				Ieteicamā temperatūra (°C)
		Vienoti	Duāli			
			Augšā	Lejā	Duāli	
	Augšējais karstums + Konvekcija	40-275	40-250	-	-	180
		Augšējais sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu cepšanai, kur nepieciešama kraukšķīga augšpuse (piemēram, gaļai vai lazanjai).				
	Apakšējais karstums + Konvekcija	40-275	-	40-250	-	200
		Apakšējais sildelements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu picai, maizei vai kūkai.				
	Apakšējais karstums	100-230	-	40-250	40-250	150
		Apakšējais sildelements ģenerē siltumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu plātsmaizes vai picas apakšu.				
PRO	Profesionālā cepšana	80-200	-	-	-	160
		Profesionālās cepšanas režīmā darbojas automātisks priekšsildīšanas cikls, līdz krāsnī tiek sasniegta 220 °C temperatūra. Pēc tam sāk darboties augšējais sildelements un konvekcijas ventilators, lai susinātu ēdienu, piemēram, gaļu. Pēc susināšanas ēdiens tiks gatavots nelielā temperatūrā. Izmantojiet šo režīmu liellopu gaļai, mājputnu gaļai vai zivij.				
	Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā	50-95	-	-	-	60
		Režīmā Gatavošanas ar gaisu vakuuma iepakojumā tiek izmantots nelielas temperatūras karstais gaiss, lai veiktu ēdiena gatavošanu vakuuma iepakojumā bez tvaika vai ūdens tvertnes lietošanas. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā uztur konstantu nelielu temperatūru.				
	Gaisa cepšana	-	150-250	-	-	220
		Gaisa cepšanas režīmā tiek izmantots karsts gaiss, lai iegūtu kraukšķīgāku un veselīgāku saldēto vai svaigo pārtiku bez eļļas vai ar mazāku tās daudzumu, nekā parastajos konvekcijas režīmos.				

Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību

⚠ UZMANĪBU

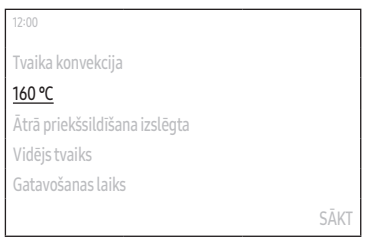
Pirms izmantojat režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, pārliecinieties, vai ir piepildīta ūdens tvertne.



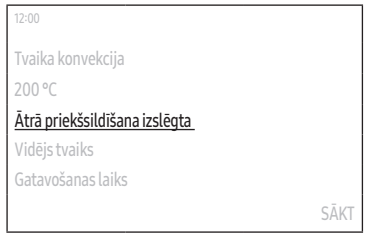
1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas režīmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**. (Detalizētu informāciju par katru režīmu skatiet sadaļā "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".)
   - Ja atlasījāt **Gatavošana ar tvaiku**, pārejiet pie 5. darbības. (2.-4. darbība neattiecas uz režīmu **Gatavošana ar tvaiku**.)
   - Dažos režīmos varat izmantot gaļas zondi. Lai gatavotu, izmantojot gaļas zonde, skatiet sadaļu "**Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)**".

PIEZĪME

Režīms **Gatavošana ar tvaiku** ir pieejams tikai atbilstošos modeļos.



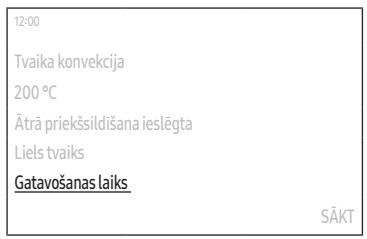
3. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.
   - Noklusējuma temperatūra un temperatūras diapazons ir atkarīgs no gatavošanas režīma.



4. Iestatiet opciju Ātrā priekšsildīšana.
   - Noklusējuma iestatījums ir "Izslēgts".



5. Iestatiet tvaika līmeni.
   - Noklusējuma iestatījums ir "Vidēji".



6. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.
7. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Varat atlasīt **Izslēgt krāsni**, **Uzturēt temp.** vai **Siltuma saglabāšana**.

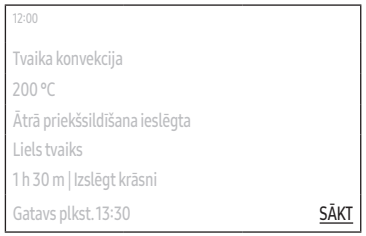
PIEZĪME

Ja sākat gatavošanu bez gatavošanas laika iestatīšanas vai iestatot **Uzturēt temp.** atbilstošajai opcijai, krāsns darbība ir jāaptur manuāli.



8. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.

- Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)



9. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

- Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
- Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.

PIEZĪME

- Gatavojot varat mainīt temperatūru, opciju Ātrā priekšsildīšana un gatavošanas laiku.
- Gatavojot varat atlasīt **IZSLĒGT**, nospiest **Grozāmpogu**, atlasīt **OK** un pēc tam nospiest **Grozāmpogu**, lai atceltu gatavošanu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā tiek rādīts **+5 minūtes**.
  - Varat atlasīt **+5 minūtes** un nospiest **Grozāmpogu**, lai turpinātu gatavošanu vēl 5 minūtes.

Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts

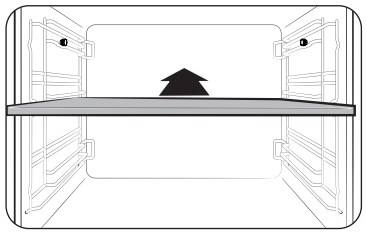
Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Ātrā priekšsildīšana	Gaļas zonde
	Gatavošana ar tvaiku *	-	-	X	X
		Karstais tvaiks no tvaika ģeneratora pa tvaika sprauslu tiek ievadīts krāsnī, lai gatavotu ēdienu. Šis režīms ir piemērots dārzeņu, zivs, olu, augļu un rīsa gatavošanai.			
	Tvaika konvekcija	120-275	160	0	0
		Konvekcijas sildītāja ģenerētais karstums un ventilatoru darbība tiek nepārtraukti papildināta ar karstu tvaiku. Tvaika intensitāti var regulēt, izvēloties vērtību Zema, Vidēja vai Augsta. Šis režīms ir piemērots ābolmaizes, rauga mīklas izstrādājumu, maizes un picas cepšanai, kā arī gaļas un zivju cepšanai.			
	Tvaika augšējais karstums + Konvekcija	120-275	180	0	0
		Augšējā sildītāja un konvekcijas sildītāja karstums ar ventilatoru tiek vienmērīgi izplatīts krāsnī, un karstais tvaiks papildina šo sildelementu darbību. Šis režīms ir piemērots kraukšķīgu ēdienu, piemēram, gaļas, mājputnu vai zivju, cepšanai.			
	Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija	120-275	200	0	0
		Apakšējā sildelementa un konvekcijas sildītāja karstums ar ventilatoru tiek vienmērīgi izplatīts krāsnī, un karstais tvaiks papildina šo sildelementu darbību. Šis režīms ir piemērots tādu kraukšķīgu ēdienu gatavošanai kā pica vai ābolu pīrāgs.			

PIEZĪME

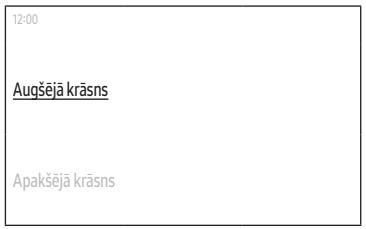
- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.
- Kad gatavojat, izmantojot šos režīmus, vienmēr piepildiet ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

Duālās gatavošanas režīmi

Varat izmantot komplektā iekļauto sadalītāju, lai gatavošanas kameru sadalītu augšējā un apakšējā zonā. Tas ļauj izmantot divus atšķirīgus gatavošanas režīmus vienlaikus vai vienkārši izvēlēties vienu zonu, kurā gatavot ēdienu.



1. Ievietojiet sadalītāju 3. līmenī, lai gatavošanas kameru sadalītu divās zonās.
   - Kad sadalītājs ir ievietots, krāsns sajūt sadalītāju un automātiski maina galveno ekrānu.



2. Atlasiet nepieciešamo gatavošanas zonu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.



3. Iestatiet nepieciešamos gatavošanas iestatījumus un sāciet gatavošanu.
   - Norādījumus skatiet sadaļā "**Krāsns režīmi**" vai "**Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību**".
   - Pieejamos režīmus un opcijas skatiet sadaļā "**Katrā zonā pieejamie režīmi**".



PIEZĪME

- Tiklīdz ir sākta gatavošana vienā zonā, varat sākt gatavošanu otrā zonā. Ekrāna augšdaļā pa vidu atlasiet zonas indikatoru, nospiediet **Grozāmpogu** un atkārtojiet 2. līdz 3. darbību, lai gatavotu citā zonā.
- Mēģinot gatavot abās zonās vienlaikus, ir iespējami daži atlasīšanai pieejamo režīmu vai temperatūras diapazona ierobežojumu.

Katrā zonā pieejamie režīmi

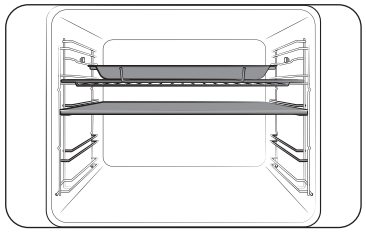
Zona	Pieejamais režīms	Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Ātrā priekšsildīšana	Gaļas zonde
Augšā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Lielais grils	40-250	220	X	X
	Augšējais karstums + Konvekcija	40-250	180	X	X
	Gaisa cepšana	150-250	220	X	X
Lejā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Apakšējais karstums + Konvekcija	40-250	200	X	X
	Apakšējais karstums	40-250	150	X	X
	Gatavošana ar tvaiku *	-	-	X	X
	Tvaika konvekcija	120-250	160	X	X
	Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija	120-250	200	X	X

PIEZĪME

- Katra režīma aprakstu skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**" vai "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".
- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

Gaisa cepšana (tikai atbilstošie modeļi)

Šim režīma priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai uztvertu visu, kas nopilēs, iesakām uz sadalītāja novietot cepamo papīru vai paplāti.
Lai iegūtu labākus gatavošanas rezultātus, šī procesa laikā apvērsiet ēdienu.



1. Ievietojiet sadalītāju un 4. līmeņa plauktā novietojiet paplāti uz stiepļu plaukta.
2. Atlasiet režīmu **Gaisa cepšana**, izmantojot **Grozāmpogu**.
3. Pagrieziet **Grozāmpogu**, lai mainītu noklusējuma temperatūru. Ievadiet pavārgrāmatā ēdienam norādīto ieteicamo temperatūru. Noklusējuma temperatūra ir 220 °C.
4. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
5. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.
7. Kad gatavošana ir pabeigta, pieskarieties pie **IZSLĒGT** un izņemiet ēdienu.

PIEZĪME

- Lai uztvertu visu, kas nopilēs, uz sadalītāja novietojiet cepamo papīru vai paplāti. Tas palīdzēs samazināt šļakstēšanu un dūmus.
- Pirms cepamā papīra izmantošanas pārbaudiet tā maksimālo pieļaujamo temperatūru.
- **Gaisa cepšana** ir paredzēta duālās gatavošanas augšējā krāsns plaukta izmantošanai. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievietojiet sadalītāju un novietojiet ēdienu uz 4. līmeņa plaukta.
- Lai gatavotu svaigu vai mājās gatavotu ēdienu, vienmērīgi pārklājiet ar eļļu lielāku laukumu, kas ļauj efektīvāk iegūt kraukšķīgu ēdienu.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Ja kaut kas tiek gatavots apakšējā zonā, **Gaisa cepšana** augšējā zonā nav pieejama.
- Ja augšējā zonā notiek **Gaisa cepšana**, apakšējā zona vispār nav pieejama.

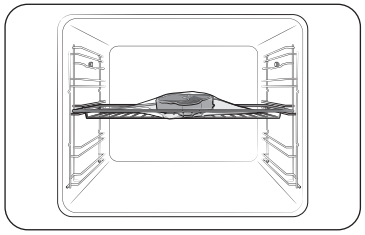
Lai iegūtu vislabākos rezultātus, aptuveni pēc puses gatavošanas laika iesakām apvērst ēdienu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kartupeļi				
Saldēti frī kartupeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēti frī kartupeļi ar garšvielām	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldētas kartupeļu bumbiņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti apbrūninātі kartupeļi panējumā	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldētas kartupeļu daiviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Mājās gatavoti frī kartupeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	20-25
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēts ēdiens				
Saldētas vistas kotletītes	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti vistu spārniņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	25-30
Saldēti sīpolu gredzeni	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	15-20
Saldēti vistas strēmeles	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	210-220	20-25
Saldēti čurros	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	190-200	10-15
Cālis				
Svaigi stilbiņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	30-35
Svaigi spārniņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	25-30
Krūtiņas panējumā	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	25-30
Dārzeņi				
Panēti sparģeļi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Sagriezts un panēts baklažāns	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Panēti sīpolu gredzeni	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20
Dārzeņu kubiciņi	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	20-25
Ziedkāpostu galviņas	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	190-200	15-20
Dārzeņu maisījums	Stiepļu plaukts + Gaisa cepšanas paplāte	4	200-210	15-20

Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā (tikai atbilstošie modeļi)

Režīmā **Gatavošanas ar gaisu vakuuma iepakojumā** tiek izmantots nelielas temperatūras karstais gaiss, lai veiktu ēdiena gatavošanu vakuuma iepakojumā bez tvaika vai ūdens tvertnes lietošanas. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā uztur konstantu nelielu temperatūru. gatavojot ēdienu tā, lai saglabātu tā sākotnējo smaržu un barības vielas, vienlaikus ļaujot panākt bagātinātu garšu un mīkstu struktūru.





1. Ievietojiet ēdienu tīrā vakuuma maisiņā un noslēdziet to. Pēc tam novietojiet ēdienu krāsns 3. līmeņa plauktā.
2. Atlasiet režīmu **Gatavošana ar gaisu vakuuma iepakojumā**.
3. Pagrieziet **Grozāmpogu**, lai mainītu noklusējuma temperatūru. Ievadiet pavārgrāmatā ēdienam norādīto ieteicamo temperatūru. Noklusējuma temperatūra ir 60 °C. (Šo temperatūru varat mainīt par 1 °C)
4. Nospiediet **Grozāmpogu** un iestatiet gatavošanas laiku.
5. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas atlasiet, ko vēlaties darīt gatavošanas beigās, un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.

PIEZĪME

- Izmantojiet tikai svaigas un kvalitatīvas sastāvdaļas. Nogrieziet no tām visu lieko tīros apstākļos un glabājiet tās ledusskapī.
- Sastāvdaļu pārvietošanai un glabāšanai izmantojiet karstumizturīgus vakuuma maisiņus.
- Nekad atkārtoti neizmantojiet karstumizturīgos vakuuma maisiņus.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas biezuma. Sāls vai cukura pievienošana var saīsināt gatavošanas laiku.

Padomi

- Lai saglabātu sākotnējo garšu, iesakām izmantot mazāk zāļu un citu garšvielu, salīdzinot ar parastajām receptēm.
- Gaļai un zivij ir labāka garša, kad tā tiek apdedzināta un pasniegta.
- Ja ēdiens pēc gatavošanas netiek uzreiz pasniegts, ievietojiet to ledus ūdenī un pilnībā atdzesējiet. Pēc tam glabājiet temperatūrā, kas ir zemāka par 5 °C, lai saglabātu ēdiena smaržu un struktūru.
- Izņēmums ir cālis, kuru ir ieteicams ēst uzreiz pēc pagatavošanas.

Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Liellopu gaļa					
Steiks, 4 cm biezs	Asiņains	Stiepļu plaukts	3	54	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	60	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	68	3-4
Cepetis	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	62	6-8
Cepetis	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	68	6-8

Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Cūkgaļa					
Karbonāde bez kaula	Maigs	Stiepļu plaukts	3	60	3-4
Karbonāde bez kaula	Ciets	Stiepļu plaukts	3	71	3-4
Cepetis	Pussārts	Stiepļu plaukts	3	62	4-6
Cepetis	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	72	4-6
Plucināta cūkgaļa	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	74	18-24
Mājputnu gaļa					
Cāļa krūtiņa	Maigs	Stiepļu plaukts	3	66	3-4
Cāļa krūtiņa	Ciets	Stiepļu plaukts	3	72	3-4
Pīles krūtiņa	Maigs	Stiepļu plaukts	3	63	3-4
Zivs					
Laša steiks	Maigs	Stiepļu plaukts	3	52	2-3
Laša steiks	Caurcepts	Stiepļu plaukts	3	63	2-3
Mencas fileja	Maigs	Stiepļu plaukts	3	55	2-3
Dārzeņi					
Sparģeļi	-	Stiepļu plaukts	3	85	2-3
Kartupeļi šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Saldie kartupeļi šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Burkāni šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3
Dārzeņu kubiciņi	-	Stiepļu plaukts	3	90	2-3

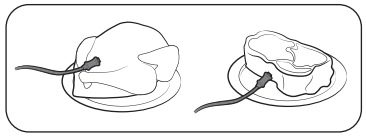
Ēdiens	Gatavība	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Augļi					
Āboli šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	80	2-3
Ananass šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	85	1-2
Bumbieri šķēlēs	-	Stiepļu plaukts	3	83	2-3
Citi					
Vistu olas	Vārīts bez čaumalas	Stiepļu plaukts	3	63	2-3
Vistu olas	Cieti novārīts	Stiepļu plaukts	3	71	2-3

* Vistu olas gatavojiet bez vakuuma noslēgšanas.

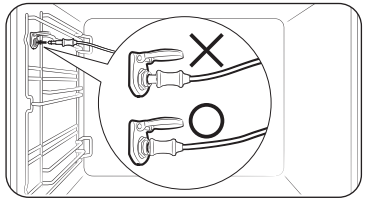
Gatavošana, izmantojot gaļas zondi (tikai atbilstošie modeļi)

Gaļas zonde gaļas gatavošanas laikā mēra tās iekšējo temperatūru. Kad temperatūru sasniedz mērķa temperatūru, krāsns darbību pārtrauc un pabeidz gatavošanu.

- Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas ir iekļauta jūsu krāsns komplektācijā.
- Ja ir pievienota gaļas zonde, gatavošanas laiku iestatīt nevar.



1. Ieduriet gaļas zondes galu gatavojamās gaļas centrā. Pārliecinieties, lai nebūtu ievietots gumijas rokturis.



2. Ievietojiet zondes savienotāju kreisās sienas ligzdā. Ja zonde ir pievienota pareizi, tiek parādīts ziņojums "**Gaļas zonde ievietota.**".

- Ja gaļas zonde ir ievietota, **Gatavošanas laiks** vietā tiek rādīts **Zondes temperatūra**.



3. Atlasiet **Zondes temperatūra** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai gaļai iestatītu mērķa temperatūru.



4. Iestatiet nepieciešamos gatavošanas iestatījumus.

- Režīmus, kurus varat izmantot ar gaļas zondi, skatiet sadaļā "**Krāsns režīmu apraksti**" vai "**Režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību apraksts**".
- Skatiet sadaļas "**Krāsns režīmi**" 1.-3. darbību vai sadaļas "**Režīmi gatavošanai ar tvaika palīdzību**" 1.-4. darbību.

5. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

- Krāsns pabeidz gatavošanu, atskaņojot melodiju, tiklīdz gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Lai nepieļautu bojājumu, nelietojiet gaļas zondi kopā ar iesma piederumu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, gaļas zonde ir ļoti karsta. Lai izvairītos no apdegumiem, ēdiena izņemšanai izmantojiet krāsns cimdus.

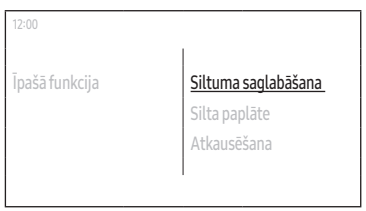
PIEZĪME

Visi režīmi neatbalsta gaļas zondes izmantošanu. Ja gaļas zondi izmantojat ar nepiemērotu režīmu, tiek parādīts ziņojums "**Atlasītais režīms neatbalsta gaļas zondes izmantošanu.**". Kad tas notiek, nekavējoties noņemiet gaļas zondi.

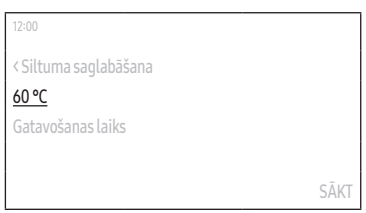
Īpašā funkcija



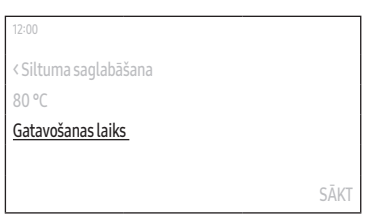
1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Īpašā funkcija** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.



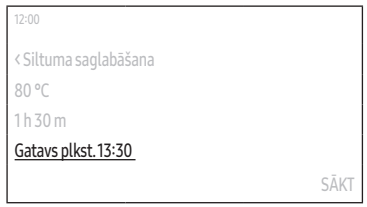
3. Atlasiet nepieciešamo funkciju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru funkciju skatiet sadaļā "**Īpašās funkcijas apraksts**".

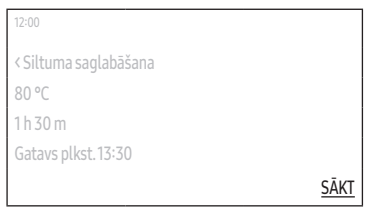


4. Iestatiet nepieciešamo temperatūru.
   - Noklusējuma temperatūra un šī temperatūra ir atkarīga no gatavošanas režīma.



5. Atlasiet **Gatavošanas laiks** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, vai atlasiet **Zondes temperatūra** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai gaļai iestatītu mērķa temperatūru.
   - Iestatījums **Zondes temperatūra** ir lietojams tikai režīmam **Lēnā gatavošana**.
   - Maksimālais gatavošanas laiks ir 23 stundas un 59 minūtes.





6. Atlasiet **Gatavs plkst.** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo beigu laiku.
   - Kad iestatāt gatavošanas laiku, krāsns rāda, cikos beigsies gatavošana. (Piemēram, **Gatavs plkst. 13:30**)
   - Šī darbība neattiecas uz režīmu **Lēnā gatavošana**.
7. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja nemainījāt beigu laiku, krāsns nekavējoties sāk gatavošanu.
   - Ja mainījāt beigu laiku, krāsns sākuma laiku automātiski pielāgo iestatītajam beigu laikam.
   - Ja atlasījāt **Lēnā gatavošana**, krāsns pabeidz gatavošanu, atskaņojot melodiju, tiklīdz gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

Īpašās funkcijas apraksts

Režīms	Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Apraksti
Siltuma saglabāšana	40-100	60	Izmantojiet šo, lai uzturētu siltu tikko pagatavotu ēdienu.
Silta paplāte	30-80	50	Izmantojiet šo, lai sildītu ēdienu vai siltumizturīgos traukus.
Atkausēšana	30-60	30	Šo režīmu izmantojiet saldētu produktu, ēdienu, augļu, kūku, krēma un šokolādes atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, izmēriem un daudzuma.
Mīklas nobriedināšana	30-50	35	Šo režīmu izmantojiet mīklas nobriedināšanai un mājas jogurta pagatavošanai.
Picas gatavošana	160-250	200	Šis režīms ir piemērots picai, un gatavošanas temperatūra un laiks būs atkarīgs no picas lieluma un picas mīklas biezuma.
Lēnā gatavošana	70-120	80	Šis režīms izmanto nelielu temperatūru, lai iegūtu mīkstu struktūru. Tas ir piemērots liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas un jēra gaļas cepšanai, ja vēlaties iegūt mīkstu struktūru. Pirms cepšanas iesakām nosusināt gaļu augstā temperatūrā, izmantojot cepešplauktu.
Žāvēšana	40-90	60	Šo režīmu izmantojiet augļu, dārzeņu un zāļu garšvielu žāvēšanai. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, biezuma un daudzuma.

Veselīga gatavošana (tikai atbilstošie modeļi)

Krāsns piedāvā 20 veselīgas gatavošanas programmas. Gatavošanas iestatījumi tiks automātiski koriģēti saskaņā ar atlasīto programmu.





1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Veselīga gatavošana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet nepieciešamo programmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru programmu skatiet sadaļas "**Vieda gatavošana**" apakšsadaļā "**Veselīga gatavošana**" **56**. lapā.
4. Izlasiet padomu, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Ūdens tvertnē ielejiet ūdeni, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Sagatavojiet ēdienu un piederumus, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja gatavošanu vēlaties sākt noteiktā laikā, atlasiet **Aizkavēt sākšanu** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo laiku.
7. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

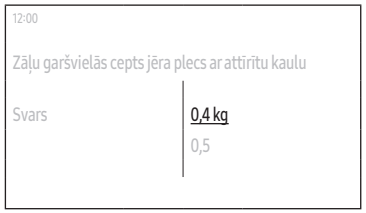
Automātiskā gatavošana

Krāsns piedāvā 128 vai 148 (gatavošanas ar tvaiku modelim) režīma Automātiskā gatavošana programmas. Izmantojiet šī līdzekļa priekšrocības, lai taupītu laiku vai ātrāk apgūtu gatavošanu. Gatavošanas laiks, jaudas līmenis un temperatūra tiks pielāgota atbilstoši atlasītajai programmai.





1. Galvenajā ekrānā atlasiet **Konvekcija** un nospiediet **Grozāmpogu**.
2. Atlasiet **Automātiskā gatavošana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet kategoriju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet apakškategoriju un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Dažām kategorijām var nebūt apakškategoriju.
5. Atlasiet nepieciešamo programmu un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Detalizētu informāciju par katru programmu skatiet sadaļas "**Vieda gatavošana**" apakšsadaļā "**Automātiskās gatavošanas programmas**" **46**. lapā.
6. Izlasiet padomu, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.



7. Atlasiet svaru un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Šī darbība uz visām programmām var neattiekties.
   - Pieejamais svars atšķiras no atlasītās programmas.
8. Ūdens tvertnē ielejiet ūdeni, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Šī darbība uz visām programmām var neattiekties.
9. Sagatavojiet ēdienu un piederumus, kā tas ir norādīts ekrānā, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja gatavošanu vēlaties sākt noteiktā laikā, atlasiet **Aizkavēt sākšanu** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai iestatītu nepieciešamo laiku.
10. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

Taimeris

Jauna taimera pievienošana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet + un nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Pirmajā taimera pievienošanas reizē šo darbību izlaidiet.
4. Iestatiet laiku.

Esoša taimera rediģēšana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet taimeri, kuru vēlaties rediģēt, un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Mainiet laiku.

Taimera dzēšana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Taimera ekrānā atlasiet 🗑 un nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Dzēšamā taimera labajā pusē atlasiet **Dzēst** un nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Gatavs** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

Taimera izmantošana

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Taimeris** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Lietojamā taimera labajā pusē atlasiet **Sākt** un nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Pēc taimera darbības uzsākšanas to var pauzēt vai atcelt.

PIEZĪME

Kad ir pagājis iestatītais laiks, tiek rādīts ziņojums "**Laiks ir beidzies.**" un tiek atskaņota melodija. Atlasiet **OK** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai aizvērtu šo ziņojumu.

Kamera krāsnī (tikai atbilstošie modeļi)

Iebūvētā kamera ne tikai ļauj jums sekot gatavošanas procesam ar lietotni SmartThings, bet arī nodrošina tādas funkcijas kā Ēdiena atpazīšana, Ieteikumi ēdienam, Gatavības norādījumi un Degšanas novēršana atsevišķiem ēdieniem.
Pārbaudiet kameras redzamības iestatījumus sadaļā Opcijas - Iestatījumi.
Tas ir pieejams tikai, ja produkts ir savienots ar Wi-Fi, izmantojot Ērto savienojumu.
Atbalstītās receptes skatiet tabulā Automātiskās gatavošanas programmas.

1. Reāllaika straumēšana: Pārrauga gatavošanas statusu krāsnī ar lietotni SmartThings.
2. Ēdiena atpazīšana: kad durvis ir aizvērtas, iesaka atbilstošāko recepti no automātiskās gatavošanas programmām, atpazīstot ēdienu un tā porcijas lielumu.
3. Gatavības norādījumi: Paziņo, kad ēdiens ir nepietiekami ilgi gatavots vai ir pārgatavots, pamatojoties uz automātiskās gatavošanas recepti. (Ir nepieciešams temperatūras zondes savienojums)
4. Degšanas novēršana: Paziņo, kad izskatās, ka ēdiens sāk degt.

Tomēr kamera nedarbojas ar atsevišķiem režīmiem, tādiem kā Tīrīšana un Ekoloģiskā konvekcija, kā arī duālās gatavošanas režīma zemāko iestatījumu gadījumā.
Augšējā LED gaisma ir ieslēgta, kamēr kamera darbojas. (Kamera izslēgsies, ja izslēgsiet gaismas slēdzi.)

PIEZĪME

- Kamera var neatpazīt ēdienu atkarībā no trauka. Šādā gadījumā izmantojiet Automātiskās gatavošanas funkcijas.
- Lai kameras atpazīšanas funkcija darbotos optimāli, regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, kas atrodas uz cepeškrāsns griestiem.
- Ja kameras objektīvs ir ļoti notraipīts, veiciet tīrīšanu pirolītiskajā režīmā. Pēc produkta atdzišanas notīriet to ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un mitru drāniņu.
- Tīriet krāsns iekšpusi pēc tās pilnīgas atdzišanas.
- Neberziet pārāk stipri, tīrot caurspīdīgo kameras pārsegu. Tādējādi to var saskrāpēt vai citādi bojāt.
- Nedemontējiet caurspīdīgo kameras pārsegu tīrīšanas nolūkos. Tas var izraisīt nepareizu kameras darbību.
- Kamēr ir ieslēgta funkcija Reāllaika straumēšana, no kameras straumēts ēdiena attēls var būt apsvīdis vai aizmiglots atkarībā no ēdiena.
- Kamēr ir ieslēgta funkcija Reāllaika straumēšana, ēdiena attēls var pārtrūkt vai apstāties vāja Wi-Fi signāla dēļ atkarībā no produkta attāluma no maršrutētāja. Nospiediet pogu ↻ attēla atsvaidzināšanai.
- Atkarībā no maršrutētāja/tīkla stāvokļa ēdiena attēls var pārtrūkt vai apstāties. Wi-Fi savienojums ar darbības frekvenci lielāku par 5GHz palīdzēs jums baudīt produkta lietošanu netraucēti.
- Objekti starp produktu un maršrutētāju var ietekmēt reāllaikā straumēta attēla kvalitāti. Lūdzu, pārbaudiet, vai interneta augšupielādes ātrums produkta atrašanās vietā ir stabili lielāks par 30 Mbps.
- Ja straumēta attēla kvalitāte ir zema jūsu mobilajā ierīcē, lūdzu, pārbaudiet, vai augšupielādes ātrums ir vismaz 30 Mbps līmenī.
- Ekrāns var būt neskaidrs iekšējā apgaismojuma dēļ, ja iekšā nav ēdiena vai atkarībā no ēdiena novietojuma.
- Atpazīšanas līmeni var ietekmēt ēdiena stāvoklis, novietošanas līmenis, konteiners u. c. Lūdzu, sekojiet norādījumiem par gatavošanu automātiskajā režīmā.
- Ēdiena atpazīšanas funkcija darbojas tikai tad, ja krāsns ir gatavošanas gaidstāves režīmā. Ēdiena atpazīšanas funkcija nedarbojas, ja manuāli sāksit krāsns priekšsildīšanu.

Darbības

Tīrīšana

Pirolītiskā tīrīšana (tikai atbilstošie modeļi)

Pirolītiskā tīrīšana ietver augtas temperatūras termisko tīrīšanu. Tā sadedzina eļļainos pārpalikumus, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Pirolītiskā** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet laiku un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
7. Izlasiet ekrānā redzamo ziņojumu, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
8. Uzgaidiet, līdz krāsns atdzisīs, un pēc tam noslaukiet durvju malas ar mitru drāniņu.

⚠ UZMANĪBU

- Neaiztieciet krāsni, jo šī cikla laikā tā kļūst ļoti karsta.
- Lai izvairītos no negadījumiem, neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.
- Pēc šī cikla pabeigšanas neizslēdziet, kamēr darbojas dzesēšanas ventilators, lai atdzesētu krāsni.

PIEZĪME

- Tiklīdz šis cikls sākas, krāsns iekšpusē kļūst karsta. Drošības dēļ durvis tiek bloķētas. Kad šis cikls ir pabeigts un krāsns atdziest, durvis tiek atbloķētas.
- Pirms tīrīšanas noteikti iztukšojiet krāsni. Augstās krāsnī esošas temperatūras dēļ piederumi var deformētiem.
- Regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, lai varētu uzraudzīt gatavošanu ar kameras palīdzību. Ja šīs daļas ir ļoti notraipītas, veiciet pirolītisko tīrīšanu, tad noslaukiet tās ar beržamo sūkli.
- Neizmantojiet tīrīšanai nerūsējošā tērauda spirālveidīgu sūkli. Tādējādi objektīvu var saskrāpēt vai citādi bojāt.

Tvaika tīrīšana

Noder nelielu netīrumu tīrīšanai ar tvaiku.
Šī automātiska funkcija taupa jūsu laiku, novēršot nepieciešamību pēc regulāras manuālas tīrīšanas.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰.
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Tvaika tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Atlasiet **SĀKT** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Neatveriet durvis, pirms šis cikls ir pabeigts. Krāsnī esošais ūdens ir ļoti karsts un var izraisīt apdegumus.

PIEZĪME

- Ja krāsns ir ļoti notraipīta ar taukiem, piemēram, pēc cepšanas vai grilēšanas, pirms tvaika tīrīšanas aktivizēšanas ieteicams noņemt piekaltušos taukus manuāli, izmantojot tīrīšanas līdzekli.
- Pēc šī cikla pabeigšanas atstājiet krāsns durvis pusvirus. Tas ir nepieciešams, lai iekšējā emaljētā virsma varētu kārtīgi nožūt.
- Kamēr krāsns iekšpuse ir karsta, automātiska tīrīšana netiek aktivizēta. Uzgaidiet, līdz krāsns atdziest, un mēģiniet vēlreiz.
- Strauji nelejiet ūdeni uz apakšējās virsmas. Dariet to lēnām. Citādi ūdens plūdīs pāri priekšējai malai.

Katlakmens tīrīšana

Tīra tvaika ģeneratora iekšpusi, lai nepieļautu ēdiena kvalitātes un garšas ietekmēšanu.

PIEZĪME

- Krāsns skaita režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību izmantošanas reižu skaitu un paziņo jums, kad ir nepieciešama katlakmens tīrīšanas funkcijas izpilde. Nākamās divas stundas joprojām varat izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, nepalaižot katlakmens tīrīšanas funkciju. Tomēr pēc divām stundām vairs nevarat izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību, ja vien nepalaižat un nepabeidzat katlakmens tīrīšanas funkciju.
- Kad redzat paziņojumu, atlasiet **Sākt tūlīt** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai palaistu katlakmens tīrīšanas funkciju, vai atlasiet **Vēlāk** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai to atliktu uz vēlāku laiku.
  - : Nepieciešama katlakmens tīrīšana.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai .
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Katlakmens tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Ja tiek parādīts paziņojums, ka nepietiek ūdens, tad ūdens tvertnē papildiniet ūdeni, atlasiet **OK** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
6. Kad katlakmens tīrīšana ir pabeigta, krāsns automātiski notecina ūdeni.
7. Kad notecināšana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
8. Atkārtoti iepildiet ūdens tvertnē 500 ml dzeramā ūdens, kā norādīts ekrānā, atlasiet **OK** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**, lai sāktu skalošanu.
9. Kad skalošana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
   - Pēc ūdens tvertnes iztukšošanas, notīriet to, pirms ievietojat atpakaļ krāsnī.

BRĪDINĀJUMS

- Uzvelciet krāsns cimdus, kad rīkojaties ar ūdens tvertni.
- Izmantojiet tikai tādus katlakmens tīrīšanas līdzekļus, kas ir paredzēti tvaika krāsnīm vai kafijas automātiem.

UZMANĪBU

- Neatceliet notiekošo katlakmens tīrīšanas procesu. Citādi katlakmens tīrīšanas process būs jāsāk no jauna un jāpabeidz nākamo trīs stundu laikā, lai atkal varētu izmantot režīmus gatavošanai ar tvaika palīdzību.
- Lai izvairītos no negadījumiem, neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.
- Lai noskaidrotu ūdens un katlakmens tīrīšanas līdzekļa sajaukšanas proporciju, ievērojiet līdzekļa ražotāja norādījumus, jo tie ir svarīgāki.

Notecināšana

Pēc režīmu gatavošanai ar tvaika palīdzību izmantošanas ir jānotecina atlikušais ūdens, lai nepieļautu citu gatavošanas režīmu ietekmēšanu. Turklāt, ja tīrīšanas nolūkos vēlaties atkal veikt notecināšanu, izmantojiet šo funkciju.

1. Pieskarieties vadības paneļa pogai .
2. Atlasiet **Tīrīšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
3. Atlasiet **Notecināšana** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
4. Atlasiet **Tālāk** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
5. Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, atlasiet **Sākt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
   - Krāsns ūdeni no tvaika ģeneratora notecina ūdens tvertnē.
6. Kad notecināšana ir pabeigta, iztukšojiet ūdens tvertni.
   - Pēc ūdens tvertnes iztukšošanas, notīriet to, pirms ievietojat atpakaļ krāsnī.

BRĪDINĀJUMS

- Uzvelciet krāsns cimdus, kad rīkojaties ar ūdens tvertni.
- Notecināšanas laikā nenoņemiet ūdens tvertni.

PIEZĪME

- Tiklīdz krāsns sāk notecināšanu, lūdzu, sagaidiet notecināšanas cikla beigas.
- Atkarībā no produkta vides notecināšana var prasīt ilgu laiku. Tā nav nepareiza produkta darbība. Tas notiek drošības nolūkos, tāpēc sagaidiet ūdens atdzišanu.

Iestatījumi

Pieskarieties vadības paneļa pogai ☰, atlasiet **Iestatījumi** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai mainītu dažādus krāsns iestatījumus. Detalizētus aprakstus skatiet nākamajā tabulā.

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Savienojumi	Wi-Fi	Varat ieslēgt vai izslēgt Wi-Fi.
	Ērtais savienojums	Varat izveidot krāsns savienojumu ar SmartThings serveri, izmantojot Wi-Fi savienojumu. Kad krāsnij ir izveidots savienojums, varat izmantot programmu SmartThings, lai pārbaudītu krāsns statusu un/vai vadītu to no mobilās ierīces.
	Attālā pārvaldība	Atlasiet **Aktivizēt** un nospiediet **Grozāmpogu**, lai atļautu zvanu centram piekļūt jūsu krāsnij attāli un pārbaudīt iekšējo informāciju.
Kameras redzamība *	Ieteikumi receptēm	Varat izvēlēties Ieslēgts vai Izslēgts.
	Degšanas novēršana	Varat izvēlēties **Ieslēgts. Paziņojums** vai **Ieslēgts. Pauze** vai **Izslēgts**. Izvēlieties **Ieslēgts Paziņojums**, lai saņemtu uznirstošus paziņojumus. Kad esat izvēlējušies **Ieslēgts. Pauze**, gan darbības, gan paziņojumi tiks pauzēti.

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Displejs	Spilgtums	Varat mainīt displeja ekrāna spilgtumu.
	Ekrānsaudzētājs	Varat ieslēgt vai izslēgt ekrānsaudzētāju. **PIEZĪME** Ekrānsaudzētājs ir funkcija, kas ekrānā rāda datumu un laiku, ja gaidstāves stāvoklī noteiktu laika sprīdi nenotiek nekāda ievade.
	Pulksteņa tēma	Varat atlasīt pulksteņa tēmu.
	Taimauts	Varat iestatīt, cik ilgam laikam ir jāpaiet, pirms tiek ieslēgts ekrānsaudzētājs. **PIEZĪME** • Atkarībā no iestatījuma iespējams enerģijas patēriņa palielinājums. • Ja ir iestatīta taimauta iestatījuma vērtība "**Vienmēr ieslēgts**" un 3 minūtes netiek veikta nekāda darbība, LCD spilgtums automātiski tiek mainīts uz 2. līmeni.
Datums un laiks	Automātiskais datums un laiks	Varat ieslēgt vai izslēgt laika atjaunināšanu no interneta. Ir jābūt savienojumam ar Wi-Fi tīklu.
	Atlasīt laika joslu	Varat atlasīt laika joslu. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Iestatīt datumu	Varat manuāli iestatīt datumu. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Iestatīt laiku	Varat manuāli iestatīt laiku. (Ir jāizslēdz Automātiskais datums un laiks.)
	Atlasīt laika formātu	Varat atlasīt 12 vai 24 stundu laika formātu.

Izvēlne	Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda		Varat atlasīt valodu.
Ietilpība		Varat pielāgot krāsns ietilpību.
Ūdens cietība		Varat pielāgot tā ūdens cietību, kuru izmantojat režīmiem gatavošanai ar tvaika palīdzību. • Mīksts: Līdz 120 miljondaļām • Vidēji: 120-240 miljondaļas • Vidēji ciets: 240-350 miljondaļas • Ciets: Vairāk nekā 350 miljondaļu
Palīdzība	Problēmu novēršana	Varat skatīt problēmu novēršanas informāciju.
	Pirmās lietošanas norādījumi	Varat skatīt vienkāršus norādījumus par krāsns pamata lietošanu.
Par ierīci	Modeļa nosaukums	Varat noskaidrot krāsns modeļa nosaukumu.
	Programmatūras versija	Varat noskaidrot pašreizējo aparātprogrammatūras versiju. Ja būs pieejama jauna programmatūra, šajā izvēlnē redzēsit pogu **Programmatūras atjauninājums**.
	Juridiskā informācija	Varat skatīt juridisko informāciju.

(*) tikai atbilstošie modeļi.

PIEZĪME

Šo funkciju var iestatīt, kamēr ir savienojums ar Wi-Fi. Ja nav savienojuma ar Wi-Fi, tā tiks pārvirzīta uz savienojuma ekrānu.

Bloķēt

Varat bloķēt vadības paneli, lai novērstu nejaušas darbības.

- Lai aktivizētu bloķēšanas funkciju, pieskarieties vadības paneļa pogai ☰, atlasiet **Bloķēt** un pēc tam nospiediet **Grozāmpogu**.
- Lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju, pieskarieties pogai ☰ un turiet, līdz redzat ziņojumu "**Vadība ir atbloķēta**.".

Vieda gatavošana

Manuāla gatavošana

⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

Akrilamīds, kas veidojas, cepot cieti saturošus ēdienus, piemēram, kartupeļu čipsus, frī kartupeļus un maizi, var izraisīt veselības problēmas. Šos ēdienu ieteicams gatavot nelielā temperatūrā un nepieļaut pārgatavošanu, stipru apcepšanu vai piedegšanu.

⚠ UZMANĪBU

Ēdiens, kas ātri bojājas (piemēram, piens, olas, zivs, gaļa vai mājputni), krāsnī pirms gatavošanas uzsākšanas nedrīkst atrasties ilgāk par 1 stundu, un tas ir jāizņem uzreiz pēc pagatavošanas. Bojāta ēdiena ēšana var izraisīt saslimšanu, saindējoties ar ēdienu.

PIEZĪME

- Priekšsildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien pavārgrāmatā nav norādīts citādi.
- Izmantojot Ekoloģisko grilu, novietojiet ēdienu piederuma paplātes centrā.

Padomi par piederumiem

Jūsu krāsnij ir vairāki dažāda veida piederumi. Iespējams, ka daži no tabulā norādītajiem piederumiem jums nav pieejami. Tomēr pat tad, ja jums nav pieejami tieši tādi piederumi, kas norādīti šajā gatavošanas rokasgrāmatā, varat izmantot tos, kas ir jūsu rīcībā, un iegūt to pašu rezultātu.

- Cepšanas paplāte un universālā paplāte ir savstarpēji aizvietojamas.
- Gatavojot eļļainus ēdienus, ieteicams zem stiepļu plaukta novietot paplāti eļļas pilienu savākšanai. Ja komplektācijā ir stiepļu plaukta ieliktnis, varat to izmantot kopā ar paplāti.
- Ja komplektācijā ir universālā paplāte vai īpaši dziļā paplāte, vai abas, eļļainu ēdienu gatavošanai labāk izmantot dziļāko paplāti.

Cepšana

Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Biskvītkūka	Stiepļu plaukts, Ø 25-26 cm cepšanas forma	2		160-170	35-40
Marmora kūka	Stiepļu plaukts, Kugelhopf kēksa forma	3		175-185	50-60
Pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm pīrāga forma	3		190-200	50-60
Rauga kūka uz paplātes ar augļiem un drumstalām	Universālā paplāte	2		160-180	40-50
Augļu drumstalu kūka	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	3		170-180	25-30
Plāceņi	Universālā paplāte	3		180-190	30-35
Lazanja	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	3		190-200	25-30
Bezē	Universālā paplāte	3		80-100	100-150
Suflē	Stiepļu plaukts, suflē formiņas	3		170-180	20-25
Ābolu plātsmaize	Universālā paplāte	3		150-170	60-70
Mājas pica, 1-1,2 kg	Universālā paplāte	2		190-210	10-15
Saldētas bulciņas ar pildījumu	Universālā paplāte	2		180-200	20-25
Plātsmaize	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	2		180-190	25-35

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	2		160-170	65-75
Saldēta pica	Universālā paplāte	3		180-200	5-10

Cepšana

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Gaļa (Liellopu/Cūkas/Jēra)					
Liellopa fileja, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	50-70
Teļa gaļas fileja ar kaulu, 1,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	90-120
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-210	50-60
Cūkgaļas fileja, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		160-180	100-120
Jēra kāja ar kaulu, 1 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		170-180	100-120

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājputni (Cālis/Pīle/Tītars)					
Cālis, vesels, 1,2 kg *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	3 1		200	60-80 *
Cāļa gaļas gabaliņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-220	25-35
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-210	20-30
Neliels tītars, vesels, 5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	120-150
Dārzeņi					
Dārzeņi, 0,5 kg	Universālā paplāte	3		220-230	15-20
Ceptas kartupeļu pusītes, 0,5 kg	Universālā paplāte	3		190-200	40-50
Zivs					
Zivs fileja, cepta	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		200-220	20-30
Grilēta zivs	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1		180-200	30-40

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

Vieda gatavošana

Grilēšana

Izmantojot lielā grila režīmu, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu. Apvērsiet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Maize					
Grauzdētas šķēles	Stiepļu plaukts	5		270-300	2-4
Siermaizes	Universālā paplāte	4		200	4-8
Liellopu gaļa					
Steiks *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		250-270	13-18
Cūkgaļa					
Cūkgaļas šķēles	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		250-270	15-20
Desiņas	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		260-270	10-15
Mājputnu gaļa					
Cāļa krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-240	30-35
Cāļa stilbiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1		230-240	25-30

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

Saldēta gatavā maltīte

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēta pica, 0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3		200-220	15-25
Saldēta lazanja	Stiepļu plaukts	3		180-200	45-50
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	Universālā paplāte	3		220-225	20-25
Saldētas kroketes	Universālā paplāte	3		220-230	25-30
Saldēti krāsnī cepams kamambērs	Stiepļu plaukts	3	ECO	190-200	10-15
Saldētas bagetes ar garnējumu	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	ECO	190-200	10-15
Saldēti zivju pirkstiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	ECO	190-200	15-25
Saldēti zivju burgeri	Stiepļu plaukts	3	ECO	180-200	20-35

Režīms gatavošanai ar tvaika palīdzību

Ja ir aktivizēts tvaiks, krāsns ģenerē tvaiku un vienmērīgi to izplata visā gatavošanas zonā, ietverot katru plauktu un stūri. Tas palīdz apbrūninināt ēdienu, padarot to kraukšķīgu ārpusē un mīkstu, sulīgu iekšpusē.
Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai un atlasiet tvaika līmeni, kas vislabāk atbilst jūsu receptei.

Tvaika konvekcija

Cepšanai ar tvaika režīmu iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldētas maizes bulciņas	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	10-20
Saldēti kruasāni	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	10-20
Baltmaizes kukulis	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	2	Vidējs	180-190	30-40
Dažādu graudu maizes kukulis	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	2	Vidējs	180-190	30-40
Kārtainā mīkla	Universālā paplāte	3	Zems	180-190	15-20
Vaniļas-karameļu augļu pīrāgs	Stiepļu plaukts	3	Augsts	120-130	20-30
Siera kūka	Stiepļu plaukts	3	Vidējs	150-160	55-65
Bagete *	Universālā paplāte	3	Augsts	180-200	25-35
Saldēta rauga mīklas pica	Universālā paplāte	3	Vidējs	190-210	15-25

* Bagetei tvaiks ir nepieciešams tikai gatavošanas sākumā. Iesakām 10 minūtes izmantot režīmu **Tvaika konvekcija**, bet atlikušo gatavošanas laiku izmantot režīmu **Konvekcija** ar to pašu temperatūru.

Tvaika augšējais karstums + Konvekcija

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, iesakām koriģēt gatavošanas režīmu, lai noņemtu tvaiku un iegūtu kraukšķīgu struktūru. Iesakām izmantot režīmu **Augšējais karstums + Konvekcija** vai **Konvekcija**, bet nemainīt temperatūru.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķošu ādiņu, 1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	Vidējs	170-180	90-120
Cālis, vesels, 1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	190-200	55-65
Cāļa gaļas gabaliņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	210-220	25-35
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	170-180	15-25
Pīle, vesela, 2,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	170-180	100-120
Neliels tītars, vesels, 4,0 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	Vidējs	180-200	120-150
Vesela zivs, 0,5 kg *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Vidējs	170-190	20-30
Zivju filejas *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 1	Zems	190-200	15-25

* Lai iegūtu mitru struktūru, gatavošanas laikā iesakām izmantot režīmu **Tvaika augšējais karstums + Konvekcija**.

Vieda gatavošana

Tvaika apakšējais karstums + Konvekcija

Kraukšķīga ēdiena cepšanai ar tvaika režīmu iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājas pica	Universālā paplāte	2	Vidējs	190-200	15-20
Rauga mīklas pica	Universālā paplāte	2	Vidējs	190-210	15-20
Plātsmaize	Stiepļu plaukts	2	Zems	180-190	25-35
Maizes bulciņas	Universālā paplāte	2	Zems	180-190	15-25
Fokača	Stiepļu plaukts	2	Zems	200-210	15-25

Gatavošana ar tvaiku (tikai atbilstošie modeļi)

Šis režīms **Gatavošana ar tvaiku** ļauj izmantot visdažādākās receptes.
Gatavošanai ar tvaiku noteikti izmantojiet tvaika konteineru un iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Laiks (min.)
Brokoļu galviņas	Tvaika konteiners	A	10-15
Dārzeņi šķēlēs (Kabači, burkāni, saldie pipari)	Tvaika konteiners	A	10-20
Zaļie sparģeļi	Tvaika konteiners	A	15-20
Baltie sparģeļi	Tvaika konteiners	A	15-20
Zaļie zirnīši	Tvaika konteiners	A	15-20
Briseles kāposti	Tvaika konteiners	A	15-20
Mizotu kartupeļu pusītes	Tvaika konteiners	A	25-35
Zivs fileja	Tvaika konteiners	A	15-25
Divvāku gliemji	Tvaika konteiners	A	10-20
Garneles	Tvaika konteiners	A	10-20
Cāļa krūtiņa	Tvaika konteiners	A	20-30
Vārītas olas	Tvaika konteiners	A	13-18

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

Profesionālā cepšana

Šis režīms ietver automātiskas uzsildīšanas līdz pat 220 °C ciklu. Gaļas susināšanas procesa laikā darbojas augšējais sildītājs un konvekcijas ventilators. Pēc šī posma pārtika saudzējoši tiek gatavota iepriekš iestatītā nelielā temperatūrā. Šī procesa laikā darbojas augšējais un apakšējais sildītājs. Šis režīms ir piemērots gaļas cepešu un mājputnu gatavošanai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Liellopa gaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Cūkgaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	4-5
Jēra cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	2-3

Duālā gatavošana

Pirms duālās gatavošanas izmantošanas ievietojiet krāsnī sadalītāju. Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Nākamajā tabulā ir 5 duālās gatavošanas norādes, ko iesakām gatavošanai un cepšanai. Izmantojot duālās gatavošanas funkciju, varēsit vienlaikus gatavot pamatēdienu un piedevu vai pamatēdienu un desertu.

- Izmantojot duālās gatavošanas funkciju, priekšsildīšanas laiks var paildzināties.

Nr.	Zona	Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
1	Augšā	Biskvītkūka	Stiepļu plaukts, Ø 25-26 cm cepšanas forma	4		160-170	40-45
	Lejā	Mājas pica, 1,0-1,2 kg	Universālā paplāte	1		190-210	13-18
2	Augšā	Cepti dārzeņi, 0,4-0,8 kg	Universālā paplāte	4		220-230	13-18
	Lejā	Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	1		165-175	70-80
3	Augšā	Pita	Universālā paplāte	4		230-240	13-18
	Lejā	Kartupeļu sacepums, 1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	1		180-190	45-50
4	Augšā	Cāļa stilbiņi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		230-250	30-35
	Lejā	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	1		190-200	30-35
5	Augšā	Zivs fileja, cepta	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		210-230	15-20
	Lejā	Ābolmaizīte	Universālā paplāte	1		170-180	25-30

Vieda gatavošana

Lai taupītu enerģiju, varat izmantot arī tikai augšējo vai apakšējo zonu. Izmantojot atsevišķu zonu, iespējama gatavošanas laika paildzināšana. Lai gūtu vislabākos rezultātus, iesakām veikt krāsns priekšsildīšanu.

Augšā

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kartupeļu sacepums	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	4		160-170	40-50
Plāceņi	Universālā paplāte	4		180-190	30-35
Lazanja	Stiepļu plaukts, 22-24 cm krāsns bļoda	4		180-190	25-35
Cāļa stilbiņi *	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	4 4		230-250	30-35

* Neveiciet krāsns priekšsildīšanu.

Lejā

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Tvaika līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Dāņu maizes kūka	Stiepļu plaukts, 24 cm maizes kūkas forma	1		-	170-180	50-60
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts, Ø 20 cm cepšanas forma	1		-	160-170	70-80
Mājas pica, 1,0-1,2 kg	Universālā paplāte	1		-	190-210	15-20
Kruasāni	Universālā paplāte	1		Zems	180-190	15-20
Siera kūka	Stiepļu plaukts	1		Vidējs	150-160	60-70
Maizes bulciņas	Universālā paplāte	1		Zems	180-190	15-25
Brokoļu galviņas *	Tvaika konteiners	A		-	-	10-15
Ceptas kartupeļu pusītes *	Tvaika konteiners	A		-	-	25-35
Zivju fileja *	Tvaika konteiners	A		-	-	15-25
Vārītas olas *	Tvaika konteiners	A		-	-	13-18

PIEZĪME

- Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.
- Gatavošanas režīmu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.

Ekoloģiskā konvekcija

Šajā režīmā tiek izmantota optimizēta sildīšanas sistēma, ēdiena gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Šajā kategorijā norādītais laiks ir gatavošanai bez priekšsildīšanas, lai ietaupītu vairāk enerģijas.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļu drumstalu kūka, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts, 24 cm krāsns bļoda	2	160-180	60-80
Kartupeļi mundierī, 0,4-0,8 kg	Universālā paplāte	2	190-200	70-80
Desiņas, 0,3-0,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	160-180	20-30
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	180-200	25-35
Saldētas kartupeļu daiviņas, 0,3-0,5 kg	Universālā paplāte	3	190-210	25-35
Zivs fileja, cepta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	30-40
Apgrauzdēta zivs fileja, panēta, 0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	200-220	30-45
Liellopa filejas cepetis, 0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	2 1	180-200	65-75
Cepti dārzeņi, 0,4-0,6 kg	Universālā paplāte	3	200-220	25-35

Gaļas zonde

Ēdiena veids		Vidus temperatūra (°C)
Liellopu gaļa/jērs	Asiņains	45-50
	Pussārts	55-60
	Caurcepts	65-70
Cūkgaļa		80-85
Mājputnu gaļa		85-90

Vieda gatavošana

Automātiskās gatavošanas programmas

⚠ UZMANĪBU

Ēdiens, kas ātri bojājas (piemēram, piens, olas, zivs, gaļa vai mājputni), krāsnī pirms gatavošanas uzsākšanas nedrīkst atrasties ilgāk par 1 stundu, un tas ir jāizņem uzreiz pēc pagatavošanas. Bojāta ēdiena ēšana var izraisīt saslimšanu, saindējoties ar ēdienu.

Viena ēdiena gatavošana

Nākamajā tabulā ir redzamas 128 automātiskās programmas gatavošanai un cepšanai. Tajā ir norādīts daudzums, svara diapazons un atbilstošie ieteikumi. Gatavošanas režīmi un laiku jūsu ērtībām jau ir sākotnēji ieprogrammēti. Dažas automātisko programmu receptes atradīsit savā norādījumu grāmatā.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

1. Uzkodu un konditorejas izstrādājumu cepšana

Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu gatavošanas laikā un rāda priekšsildīšanas norisi. Startējiet programmu, kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāli, ievietojiet ēdienu. Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.
Iesakām izmantot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku, kas var izturēt karstumu (līdz 300 °C) un ir veidots no stikla vai stikla keramikas.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kūkas un deserti			
Augļu drumstalu kūka	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet svaigus augļus (avenes, kazenes, ābolu vai bumbieru šķēlītes) krāsns bļodā (22-24 cm). Virspusi nokaisiet ar drumstalām. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Plāceņi	0,5-0,6 kg	Paplāte	3
	Novietojiet plāceņus (5-6 cm diametrs) uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Paniņu cepumi [1]	0,5-0,6 kg	Paplāte	3
	Glazējiet virskārtu ar paniņām.		
Cepumi ar šokolādes gabaliņiem [1] [2]	4-16 gabali	Paplāte	3
	Pievienojiet nedaudz riekstus pēc garšas.		
Biskvītkūka	0,5-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (25-26 cm diametrs). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Marmora kūka [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to metāla apaļā Kugelhopf vai Bundt kēksa formā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Dāņu maizes kūka	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kūkas mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-26 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Siera kūka * [1]	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (20-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Cepumi Madlēna [1]	0,2-0,4 kg	Stiepļu plaukts	3
	Madlēnas cepumu formiņās uzkaisiet nedaudz miltu vai ieziediet ar nelielu eļļas daudzumu.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Brauniji [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Sagatavojiet kēksiņu mīklu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Mafini [1]	0,7-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pievienojiet nedaudz ogu vai šokolādes pēc garšas.		
Kanēļa bulciņas [1]	0,9-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz sasmalcināta ābola.		
Kūka Pavlova [1]	0,4-0,5 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, garnējot ar krēmu un augļiem		
Maize			
Baltmaizes kukulis *	0,6-0,7 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-30 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Dažādu graudu maizes kukulis *	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla taisnstūrveida cepšanas traukā (garums 25-30 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Bagetes * [1] [2]	1-4 gabali	Paplāte	3
	Sagatavojiet mīklu 2 daļās un ievietojiet universālajā paplātē.		
Valriekstu maize *	1,0-1,1 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet mīklu 4 daļās un izvietojiet universālajā paplātē.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Maizes bulciņa * [1]	0,3-0,5 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet bulciņas (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, pēc priekšsildīšanas skaņas signāla ievietojiet paplāti krāsnī.		
Pītā maize [1]	0,8-0,9 kg	Paplāte	3
	Lai saglabātu mitrumu, atdzišanas laikā pārsedziet ar mitru dvieli.		
Pīrāgi un konditorejas izstrādājumi			
Ābolu pīrāgs	1,2-1,4 kg	Stiepļu plaukts	2
	Gatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas formu. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Augļu pīrāgs [1]	1,0-1,2 kg	Stiepļu plaukts	2
	Izmantojiet dažādus sezonas augļus.		
Bifšteka pīrāgs [1]	1,0-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Glazējiet virskārtu ar sakultu olu.		
Kruasāni * [1]	0,3-0,4 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet kruasānus (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Ābolmaizīte *	0,3-0,4 kg	Paplāte	3
	Novietojiet ābolmaizītes uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Augļu pīrāga pamatne	0,4-0,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet mīklu melna metāla ar sviestu iesmērētā cepšanas traukā, lai iegūtu kūkas pamatni. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Franču plātsmaize [1]	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet plātsmaizes mīklu, ievietojiet to apaļā (22-24 cm diametra) plātsmaizes traukā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, pievienojiet pildījumu un novietojiet trauku plaukta vidū.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

2. Cepeškrāsnī cepti ēdieni

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kartupeļu sacepums	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Dārzeņu sacepums [1]	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet svaigu dārzeņu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Makaronu sacepums	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet makaronu sacepumu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Lazanja [1] [2]	2-10 porcijas	Stiepļu plaukts	3
	Gatavojiet mājas lazanju, izmantojot 22-30 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Sautējums [1]	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Ievietojiet sautējumu karstumizturīgā traukā ar vāku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū. Gatavojiet ar uzliktu vāku. Pirms pasniegšanas samaisiet.		
Tofu steiks [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar svaigo dārzeņu salātiem.		
Maizē iecepta ola [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar nedaudz rīvēta siera vai tomātu šķēlītēm.		
Cepta laša fileja ar sparģeļiem [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Cepti cīsiņi ar brokoļu galviņām [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar nedaudz rīvēta siera.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

3. Pica un mīkla

Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu gatavošanas laikā un rāda priekšsildīšanas norisi. Startējiet programmu, kad atskan priekšsildīšanas skaņas signāli, ievietojiet ēdienu. Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēta pica [1) 2)]	0,3-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet saldēto picu stiepļu plaukta vidū.		
Saldēta pica, šķēles [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas picas šķēles.		
Saldēta mini pica [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētu, iepriekš pagatavotu mini picu.		
Mājas pica [1)]	0,8-1,2 kg	Paplāte	2
	Sagatavojiet mājas picu, izmantojot rauga mīklu, un novietojiet to uz universālās paplātes. Svars ietver mīklu un garnējumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Pārlocītā pica [1)]	0,8-1,2 kg	Paplāte	3
	Sagatavojiet 4 svaigas pārlocītās picas un ievietojiet tās paplātē.		
Mīklas raudzēšana	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	2
	Sagatavojiet mīklu bļodā, pārklājiet ar pārtikas plēvi. Novietojiet plaukta vidū.		

[1)] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2)] Daudzuma atpazīšana
[3)] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

4. Cepetis

Labākai garšai iesakām izmantot svaigu atdzesētu gaļu, mājputnus vai zivis. Ja izmantojat sasaldētas sastāvdaļas, iesakām tās kārtīgi atkausēt. Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu un apvēršanu. Tomēr, ja vēlaties, labāku rezultātu gūšanai varat apvērst, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Gaļa			
Liellopa filejas cepetis ** [1) 3)]	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Liellopa gaļai pievienojiet garšvielas un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Lēni gatavots liellopa gaļas cepetis **	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Liellopa gaļai pievienojiet garšvielas un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Liellopa antrekots ** [1) 3)]	0,8-1,5 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Izņemiet no krāsns, pārklājiet ar foliju un atstājiet uz 10 minūtēm.		
Cepti burgeri [1)]	0,7-1,0 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Pagatavojiet burgeri ar svaigām salātu lapām, tomātu, sieru un bagetēm		
Zāļu garšvielās cepts jēra plecs ar kaulu [1) 3)]	0,4-1,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Nogrieziet taukumus pirms marinēšanas.		
Zāļu garšvielās cepts jēra plecs ar attīrītu kaulu [1)]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Nogrieziet taukumus pirms marinēšanas.		

Vieda gatavošana

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Jēra kāja ar kaulu ** [1]	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Marinējiet jēru un novietojiet to uz stiepļu plaukta.		
Cūkgaļas cepetis ar kraukšķošu ādiņu **	0,8-2,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet cūkgaļas cepeti uz stiepļu plaukta ar taukumu uz augšu.		
Cūkgaļas ribiņas [1]	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet cūkgaļas ribiņas uz plaukta.		
Mājputnu gaļa			
Cālis, vesels */** [1] [2] [3]	0,8-2,0kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet cāli. Ieziediet cāli ar eļļu un garšvielām. Novietojiet to uz plaukta ar krūtiņas pusi lejup. Ieduriet gaļas zondi biezākajā krūtiņas daļā.		
Cāļa krūtiņa [1] [2]	1-8 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Marinējiet krūtiņu un novietojiet uz plaukta.		
Cāļa stilbiņi [1] [2]	1-16 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Ieziediet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz plaukta.		
Cāļa spārniņi [1]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Apkaisiet ar sāli un ieziediet virskārtu ar eļļu vai sviestu.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Vistas stilbiņi [1]	0,5-0,9 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Apkaisiet ar sāli un ieziediet virskārtu ar eļļu vai sviestu.		
Atvērts cālis * [1]	1,0-1,3 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet cāli. Pārgrieziet cāļa muguru un ieziediet cāli ar eļļu un garšvielām. Novietojiet to uz stiepļu plaukta un universālās paplātes un gatavojiet.		
Pīle, vesela */**	1,5-2,7 kg	Stiepļu plaukts	2
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet pīli. Ierīvējiet pīli ar garšvielām. Novietojiet uz stiepļu plaukta un universālās paplātes ar krūtiņu uz augšu. Ieduriet gaļas zondi biezākajā krūtiņas daļā.		
Pīles krūtiņa [1] [2]	1-8 gabali	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Novietojiet pīles krūtiņu uz plaukta ar taukumu uz augšu.		
Zivs			
Foreles fileja, cepta	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Novietojiet foreles filejas uz universālās paplātes ar ādu uz augšu.		
Forele	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	1
	Noskalojiet un iztīriet zivi un novietojiet guļus uz plaukta. Pievienojiet citrona sulu, sāli un zāļu garšvielas zivs iekšpusē. Iegrieziet ādu ar nazi. Ieziediet ar eļļu un sāli.		
Jūras mēle	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Novietojiet jūras mēli uz cepampapīra universālajā paplātē. Iegrieziet virsmu ar nazi.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Laša steiks ** [1) 3)]	0,3-1,0 kg	Stiepļu plaukts	3
		Universālā paplāte	1
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Laša fileja, cepta [1) 2)]	1-8 gabali	Paplāte	4
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Mencas fileja, cepta [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Jūras plaudis [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lai garšvielas labāk iesūktos, iegrieziet vairākās vietās ar asu nazi.		
Tilapijas fileja, cepta [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pirms pašas pasniegšanas uzspiediet nedaudz citrona sulas.		
Vēžveidīgie			
Garneles [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz paprikas pārslu un baltvīnu.		
Attīrītas garneles [1)]	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz paprikas pārslu un baltvīnu.		
Omāru astes [1)]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar ķiploku-sviesta mērci.		
Divvāku gliemji [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lietojiet mīdijas uz pusītes to čaulas.		
Jūras ķemmītes [1)]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Lietojiet jūras ķemmītes uz pusītes to čaulas.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

** Ieduriet gaļas zondi biezākajā gaļas daļā.

[1)] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2)] Daudzuma atpazīšana

[3)] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

5. Veselīgi cepti ēdieni

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Ķirbja daiviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu balzāmetiķa daudzumu.		
Artišoks, pusītes [1)]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar dažādām mērcēm pēc garšas.		
Sparģeļi, zaļie [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar citrona daiviņām, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		
Sparģeļi, baltie [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar citrona daiviņām, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		
Paprikas gabaliņi [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Izmantojiet dažādu krāsu paprikas.		
Biešu gabaliņi [1)]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar svaigiem garšaugiem balzāmetiķa glazūrā.		
Brokolis, vesels [1)]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar nedaudz smalki rīvēta siera.		
Brokoļu galviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Brokoļu un ziedkāpostu galviņas [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Mazie brokoļi [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Briseles kāposti [1)]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar sasmalcinātiem maurlociņiem, apkaisiet ar sāli, pipariem un sviestu.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Muskata ķirbja kubiciņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Šampinjoni [1]	0,3-0,4 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu balzāmetiķa daudzumu. Izmantojiet krāsns trauku ar diametru 22-24 cm.		
Burkānu gabaliņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu medus daudzumu.		
Burkāni saišķos [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, glazējiet ar nelielu medus daudzumu.		
Ziedkāposts, vesels [1]	0,4-0,8 kg	Stiepļu plaukts	3
	Pasniedziet ar nedaudz smalki rīvēta siera.		
Ziedkāposts, steiki [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar olīveļļu un nedaudz smalki rīvēta siera.		
Ziedkāpostu galviņas [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet ar mērci vai uz virskārtas izkausētu sviestu.		
Kukurūzas vālīte ar mizu [1]	0,6-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet nedaudz parmezāna siera.		
Kukurūzas vālīte [1]	0,6-1,0 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai, pievienojiet nedaudz parmezāna siera.		
Baklažānu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Baklažāna garšu labi papildina tomāts un siers.		
Okra [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu okru.		
Okru gabaliņi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu okru.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Sīpolu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet sīpolus kā steika piedevu.		
Pipari Padron [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet ar mērci vai kā daļu no tapas pildījuma.		
Tomātu šķēles [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Tomātu garšu labi papildina ķiploks un siers.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana
[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

6. Piedevas

Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu. Izmantojiet svaigus dārzeņus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Cepti dārzeņi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēles. Iezieliet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Kartupeļu daiviņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Noskalojiet kartupeļus un sagrieziet daiviņās. Iezieliet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē un gatavojiet.		
Cepti kartupeļi [1] [2]	1-12 gabali	Paplāte	3
	Pārgrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās paplātes ar griezuma pusi uz augšu un iezieliet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām.		
Kartupeļu gabaliņi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pēc pagatavošanas apkaisiet ar sāli un pasniedziet.		
Cepti saldie kartupeļi [1]	0,5-0,9 kg	Paplāte	3
	Saldo kartupeļu garšu labi papildina sviests.		
Pildīti tomāti [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pagatavojiet pildījuma maisījumu un izmantojiet to tomātu pildīšanai.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Pildīti āboli [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, virsū liekot putukrējumu vai saldējumu.		
Bekons [1]	0,2-0,3 kg	Paplāte	4
	Caurcepta bekona garšu labi papildina dažādi svaigie salādi.		
Kotletes [1]	0,8-1,0 kg	Paplāte	3
	Varat tās pasniegt uz makaronu spilventiņa.		
Desiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Pasniedziet ar ceptiem kartupeļiem un svaigiem salātiem.		
Ola, cieti novārīta [1]	0,4-0,6 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet istabas temperatūrā uzglabātas olas.		

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana
[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

7. Lietošanai gatavs ēdiens

Automātiskās programmas neietver priekšsildīšanu. Izmantojiet saldētu, iepriekš sagatavotu ēdienu.

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēti kartupeļi			
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldētos krāsnī cepamos frī kartupeļus vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldētas kartupeļu daiviņas	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldētās kartupeļu daiviņas vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldēti rievoti frī kartupeļi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Saldēto lazanju ievietojiet krāsns bļodā un novietojiet uz stiepļu plaukta.		
Kartupeļu bumbiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas kartupeļu bumbiņas.		

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Saldēti ēdieni			
Saldēta lazanja	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet saldētu, iepriekš pagatavotu lazanju.		
Kotletītes ar krāsnī ceptiem frī kartupeļiem [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas kotletītes ar krāsnī ceptiem frī kartupeļiem.		
Vistas kotletītes [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas vistas kotletītes.		
Cāļa kroketes [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas cāļa kroketes.		
Siera nūjiņas [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas siera nūjiņas.		
Kunga grauzdiņi Croque monsieur [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētus, iepriekš pagatavotus Croque monsieur grauzdiņus.		
Čurros cepumi [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētus, iepriekš pagatavotus čurros.		
Barankas [1]	0,2-0,4 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas barankas.		
Hotdoga bagetes [1]	0,2-0,4 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas hotdoga bagetes		
Tortiljas [1]	0,2-0,3 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet saldētas, iepriekš pagatavotas tortiljas.		

Vieda gatavošana

Paplāte	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Čipsi un rieksti			
Kacenkāpostu čipsi [1]	0,2-0,3 kg	Paplāte	3
	Izmantojiet svaigu kacenkāpostu.		
Ābolu čipsi [1]	0,2-0,3 kg	Stiepļu plaukts	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Ananāsu ripiņu čipsi [1]	0,3-0,5 kg	Stiepļu plaukts	3
	Izmantojiet svaigu ananāsu.		
Zemeņu čipsi [1]	0,4-0,6 kg	Paplāte	3
	Pasniedziet, apkaisot jogurtu ar čipsiem.		
Cepti valrieksti [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Īpašas garšas iegūšanai pievienojiet pildījumam nedaudz kanēļa un brūnā cukura.		
Cepti kastaņi * [1]	0,3-0,7 kg	Paplāte	3
	Ar asu nazi pārgrieziet katra kastaņa mizu, lai tos viegli nomizotu.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

[1] Ēdiena atpazīšana / Degšanas novēršana [2] Daudzuma atpazīšana

[3] Gatavības norādījumi (Ar gaļas zondi)

Duālā gatavošana

Nākamajā tabulā ir redzamas 20 automātiskās programmas gatavošanai un cepšanai. Varat izmantot tikai augšējo vai apakšējo zonu vai izmantot augšējo un apakšējo zonu vienlaikus. Programmai ir norādīts atbilstošais daudzums, svara diapazons un ieteikumi. Gatavošanas režīmi un laiku jūsu ērtībām jau ir sākotnēji ieprogrammēti. Dažas automātisko programmu receptes atradīsit savā norādījumu grāmatā.
Visas duālās Automātiskās gatavošanas programmas ietver priekšsildīšanu un rāda priekšsildīšanas norisi.
Lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī pēc priekšsildīšanas skaņas signāla.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

1. Augšējais nodalījums

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Kartupeļu sacepums	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnī lietojamu trauku (22-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Makaronu sacepums	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet makaronu sacepumu, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Lazanja	1,0-1,5 kg	Stiepļu plaukts	4
	Gatavojiet mājas lazanju, izmantojot 22-24 cm krāsnī lietojamu trauku. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Plāceņi	0,5-0,6 kg	Paplāte	4
	Novietojiet plāceņus (5-6 cm diametrs) uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Cāļa stilbiņi	0,5-0,9 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	4
	Ieziediet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz plaukta.		
Laša steiks/fileja	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	4
		Universālā paplāte	4
	Noskalojiet un notīriet filejas vai steika gabaliņus. Novietojiet filejas uz plaukta ar ādu uz augšu.		
Cepti dārzeņi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēles. Ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām. Vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Cepti kartupeļi	0,5-0,9 kg	Paplāte	4
	Pārgrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās paplātes ar griezuma pusi uz augšu un ieziediet ar olīveļļu, zāļu un citām garšvielām.		
Saldētas kartupeļu daiviņas	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Saldētās kartupeļu daiviņas vienmērīgi izklājiet paplātē.		
Saldēti krāsnī cepami frī kartupeļi	0,3-0,7 kg	Paplāte	4
	Saldētos krāsnī cepamos frī kartupeļus vienmērīgi izklājiet paplātē.		

Apakšējais nodalījums

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Ābolu pīrāgs	1,2-1,4 kg	Stiepļu plaukts	1
	Gatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas formu. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		
Ābolmaizīte *	0,3-0,4 kg	Paplāte	1
	Novietojiet ābolmaizītes paplātē uz cepampapīra. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Kruasāni *	0,3-0,4 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet kruasānus (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		
Franču plātsmaize	1,2-1,5 kg	Stiepļu plaukts	1
	Sagatavojiet plātsmaizes mīklu, ievietojiet to apaļā (22-24 cm diametra) plātsmaizes traukā. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, pievienojiet pildījumu un novietojiet trauku plaukta vidū.		
Maizes bulciņa *	0,3-0,5 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet bulciņas (saldēta gatavā mīkla). Novietojiet uz cepampapīra universālajā paplātē. Startējiet programmu, pēc priekšsildīšanas skaņas signāla ievietojiet paplāti krāsnī.		
Augļu drumstalu kūka	0,8-1,2 kg	Stiepļu plaukts	1
	Ievietojiet svaigus augļus (avenes, kazenes, ābolu vai bumbieru šķēlītes) krāsns bļodā (22-24 cm). Virspusi nokaisiet ar drumstalām. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet trauku plaukta vidū.		
Siera kūka *	0,8-0,9 kg	Stiepļu plaukts	1
	Sagatavojiet mīklu un ievietojiet to melna metāla apaļā cepšanas formā (20-24 cm). Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet cepšanas formu plaukta vidū.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Pildīti tomāti	0,3-0,7 kg	Paplāte	1
	Noskalojiet tomātus un pārgrieziet uz pusēm, izņemiet serdi. Pildiet ar maisījumu (piemēram, rīsi, malta liellopu gaļa) un novietojiet uz paplātes.		
Saldēta pica	0,3-0,7 kg	Stiepļu plaukts	1
	Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, novietojiet saldēto picu stiepļu plaukta vidū.		
Mājas pica	0,8-1,2 kg	Paplāte	1
	Sagatavojiet mājas picu, izmantojot rauga mīklu, un novietojiet to uz universālās paplātes. Svars ietver mīklu un garnējumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Startējiet programmu, atskanot priekšsildīšanas skaņas signālam, ievietojiet paplāti krāsnī.		

* Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaika palīdzību.

2. Duāli

Varat atlasīt vienu automātisko programmu augšējai un apakšējai zonai un gatavot vienlaikus.

⚠ UZMANĪBU

Kad izmantojat tikai augšējo vai apakšējo zonu, optimālas veiktspējas panākšanai var darboties otras zonas ventilators un sildītājs. Zonu, kas netiek izmantota, nedrīkst izmantot nekādiem neparedzētiem nolūkiem.

Veselīga gatavošana (tikai atbilstošie modeļi)

Krāsns piedāvā 20 veselīgas gatavošanas programmas. Gatavošanas iestatījumi tiks automātiski koriģēti saskaņā ar atlasīto programmu. Varat izmantot vienu zonu vai apakšējo zonu. Gatavošanai ar tvaiku noteikti izmantojiet tvaika konteineru un iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Ēdiena izņemšanai no krāsns vienmēr izmantojiet krāsns cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Brokoļu galviņas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ziedkāpostu galviņas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Burkānu šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Kabaču šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ķirbja kubiciņi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Zaļie sparģeļi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Baltie sparģeļi	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Zaļie zirnīši	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Briseles kāposti	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Mizotu kartupeļu pusītes	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Ābolu šķēles	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Garneles	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Divvāku gliemji	0,8-1,0 kg	Tvaika konteineri	A
Zivs fileja	0,6-0,8 kg	Tvaika konteineri	A
Cāļa krūtiņa	0,8-1,0 kg	Tvaika konteineri	A

Ēdiens	Porcijas lielums	Piederums	Līmenis
Karameļu pudiņš	0,3-0,4 kg	Tvaika konteineri	A
Saldētas klimpas	0,4-0,6 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, cieti novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, vidēji novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A
Ola, mīksti novārīta	0,5-0,7 kg	Tvaika konteineri	A

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

Īpašā funkcija

Atkausēšana

Šis režīms tiek izmantots saldētu produktu, ēdienu, augļu, kūku, krēma un šokolādes atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, izmēriem un daudzuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēti produkti Vistas kotletītes, desiņas, kartupeļi	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	50	-
Konditorejas izstrādājumi Maize un maizes bulciņas	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	50	-
Augļi	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	3	30	-
Kūka, krēms, šokolāde	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	3	30	-

Žāvēšana

Šis režīms tiek izmantots augļu, dārzeņu un zāļu garšvielu žāvēšanai. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida, biezuma un daudzuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļi	Stiepļu plaukts	3	70-80	300-420
Dārzeņi	Stiepļu plaukts	3	70-80	200-500
Zāļu garšvielas	Stiepļu plaukts	3	70-80	60-90

Mīklas nobriedināšana

Šis režīms tiek izmantots mīklas nobriedināšanai un mājas jogurta pagatavošanai.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Picas mīkla	Stiepļu plaukts	2	30-40	30-40
Kūku/Maizes mīkla	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	2	30-40	40-50
Mājas jogurts	Stiepļu plaukts, krāsns bļoda	2	40-50	6-7 (stundas)

Vieda gatavošana

Picas gatavošana

Šis režīms ir piemērots picai. Gatavošanas temperatūra un laiks būs atkarīgs no picas lieluma un picas mīklas biezuma.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājas pica	Universālā paplāte	2	190-210	15-25
Mājas plānā pica	Universālā paplāte	2	210-230	10-15

Lēnā gatavošana

Šis režīms izmanto nelielu temperatūru, lai iegūtu mīkstu struktūru. Šis režīms ir piemērots liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas un jēra gaļas cepšanai, ja vēlaties iegūt mīkstu struktūru. Pirms cepšanas iesakām susināt gaļu augstā temperatūrā, izmantojot cepešplauktu.

Ēdiens	Piederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (stundas)
Liellopa gaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Fileja, 5-6 cm bieza	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	70-80	4-5
Cūkgaļas cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	4-5
Jēra cepetis	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	80-100	3-4
Pīles krūtiņa	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte	3 1	70-90	2-3

Testa ēdieni

Atbilstoši standartam EN 60350-1.

1. Cepšana

Ieteikumi cepšanai attiecas uz priekšsildītu krāsni. Nelietojiet ātrās priekšsildīšanas funkciju. Paplātes vienmēr ievietojiet ar slīpo pusi vērstu uz durvīm.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kūciņas	Universālā paplāte	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Smilšu cepumi	Universālā paplāte	1+3		140	28-33
Biskvītkūka bez taukiem	Stiepļu plaukts + Kūkas forma ar noņemamu malu (Tumša pārklājuma, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ābolu pīrāgs	Stiepļu plaukts + 2 Kūkas formas ar noņemamu malu ** (Tumša pārklājuma, Ø 20 cm)	2, novietojums pa diagonāli		160	70-80
	Universālā paplāte + Stiepļu plaukts + 2 Kūkas formas ar noņemamu malu *** (Tumša pārklājuma, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Ja gatavojat parastajā režīmā, izmantojot stikla siltumizturīgos traukus (Ø 26 cm), palieliniet gatavošanas laiku par 5 minūtēm.

** Divi kēksi tiek izkārtoti uz režģa aizmugurē pa kreisi un priekšpusē pa labi.

*** Divi kēksi tiek izkārtoti centrā viens virs otra.

2. Grilēšana

5 minūtes veiciet krāsns priekšsildīšanu, izmantojot lielā grila funkciju.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Grauzdēta baltmaize	Stiepļu plaukts	5		300 (Maks.)	1-2
Liellopu gaļas burgeri * (12 gab.)	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Apvēršana pēc ⅔ gatavošanas laika.

3. Cepšana

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Vesels cālis * 1,3-1,5 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	3 1		200	60-75
Vesels cālis * 1,5-1,7 kg	Stiepļu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai)	3 1		200	70-85

* Apvērsiet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

4. Gatavošana ar tvaiku

Iepildiet tvertnē dzeramo ūdeni līdz pat maksimālā līmeņa līnijai, lai izmantotu gatavošanai ar tvaiku.

Ēdiena veids	Piederums	Līmenis	Sildīšanas veids	Laiks (min.)
Brokoļu galviņas 0,5 kg	Tvaika konteiners	A		12-15
Tvaicētas olas 10 gab.	Tvaika konteiners	A		15-18
Nomizoti kartupeļi 0,5 kg	Tvaika konteiners	A		18-23
Saldēts lasis	Tvaika konteiners	A		18-23

PIEZĪME

Līmenis A norāda uz tvaika konteinera ekskluzīvo plauktu. Precīzu līmeņa A atrašanās vietu skatiet sadaļā **Piederumi 14**. lapā.

Vieda gatavošana

Bieži lietojamo Automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija

Kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas 800 g kartupeļu, 100 ml piena, 100 ml krējuma, 50 g sakultu veselu olu, pa 1 ēdamkarotei sāls, piparu un muskatriekstu, 150 g sarīvēta siera, sviests, timiāns.

Norādījumi Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos 3 mm biezās šķēlēs. Ieziediet ar sviestu visu sacepuma trauka (22-24 cm) virsmu. Izklājiet šķēles uz tīra dvieļa un turiet apklātas ar dvieli, kamēr gatavojat pārējās sastāvdaļas. Lielā bļodā sajauciet un kārtīgi samaisiet pārējās sastāvdaļas, izņemot sarīvēto sieru. Izklājiet kartupeļu šķēles traukā, mazliet tās savstarpēji pārklājot, un pārlejiet kartupeļus ar maisījumu. Virspusi pārklājiet ar sarīvēto sieru un cepiet. Pēc pagatavošanas servējiet pārklātu ar dažām svaigām timiāna lapām.

Dārzeņu sacepums

Sastāvdaļas 800 g dārzeņu (kabači, tomāti, sīpoli, burkāni, pipari, vārīti kartupeļi), 150 ml krējuma, 50 g sakultu veselu olu, pa 1 ēdamkarotei sāls un zāļu garšvielu (pipari, pētersīļi vai rozmarīns), 150 g sarīvēta sieta, 3 ēdamkarotes olīveļļas, dažas timiāna lapas.

Norādījumi Nomazgājiet dārzeņus un sagrieziet tos 3-5 mm biezās šķēlēs. Izklājiet šķēles sacepumu traukā (22-24 cm) un uzlejiet uz dārzeņiem eļļu. Sajauciet pārējās sastāvdaļas, izņemot sarīvēto sieru, un pārlejiet dārzeņus. Virspusi pārklājiet ar sarīvēto sieru un cepiet. Pēc tam servējiet pārklātu ar dažām svaigām timiāna lapām.

Lazanja

Sastāvdaļas 2 ēdamkarotes olīveļļas, 500 g maltas liellopu gaļas, 500 ml tomātu mērces, 100 ml liellopu gaļas buljona, 150 g kaltētu lazanjas lokšņu, 1 sīpols (sasmalcināts), 200 g sarīvēta siera, pa 1 ēdamkarotei kaltētu pētersīļu pārslu, parastā raudenes un bazilika.

Norādījumi Sagatavojiet tomātu gaļas mērci. Sakarsējiet eļļu cepamajā pannā, pēc tam aptuveni 10 minūtes gatavojiet malto liellopu gaļu un sasmalcinātos sīpolos, līdz viss ir apbrūninmāts. Pārlejiet ar tomātu mērci un buljonu, pievienojiet kaltētās zāļu garšvielas. Uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai, pēc tam vāriet uz lēnas uguns 30 minūtes.
Gatavojiet lazanjas nūdeles atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma. Vairākkārt klājiet kārtās lazanjas nūdeles, gaļas mērci un sieru. Pēc tam augšējo nūdeļu slāni vienmērīgi apkaisiet ar atlikušo sieru un cepiet.

Ābolu pīrāgs

Sastāvdaļas

- **Mīkla**: 275 g miltu, 1/2 ēdamkarotes sāls, 125 g baltā beramā cukura, 8 g vaniļas cukura, 175 g auksta sviesta, 1 ola (sakulta).
- **Pildījums**: 750 g cietu veselu ābolu, 1 ēdamkarote citronu sulas, 40 g cukura, 1/2 ēdamkarotes kanēļa, 50 g rozīņu bez sēkliņām, 2 ēdamkarotes rīvmaizes.

Norādījumi Ieberiet miltus ar sāli lielā bļodā. Pievienojiet beramo cukuru un vaniļas cukuru. Miltos ar 2 nažiem mazos kubiciņos sagrieziet sviestu. Pievienojiet ¾ sakultās olas. Virtuves kombainā maisiet visas sastāvdaļas, līdz iegūstat drupanu masu. Ar rokām izveidojiet mīklas bumbu. Ietiniet to plastmasas plēvē un atstājiet vēsumā uz aptuveni 30 minūtēm.
Ieeļļojiet formu ar noņemamo malu (24-26 cm diametrs) un apkaisiet virsmu ar miltiem. Izrullējiet ¾ mīklas, lai tā būtu 5 mm biezumā. Ieklājiet to formā (pamatnē un malās).
Nomizojiet ābolus un izņemiet serdes. Sagrieziet tos aptuveni ¾ x ¾ cm kubiciņos. Apslakiet ābolus ar citronu sulu un labi sajauciet. Nomazgājiet un nožāvējiet jāņogas un rozīnes. Pievienojiet cukuru, kanēli rozīnes un jāņogas. Labi sajauciet un apkaisiet mīklas apakšu ar rīvmaizi. Viegli sapresējiet. Izrullējiet atlikušo mīklu. Sagrieziet mīklu smalkās strēmelēs un lieciet tās krusteniski uz pildījuma. Vienmērīgi pārklājiet pīrāgu ar atlikušo sakulto olu.

Franču plātsmaize

Sastāvdaļas
- **Mīkla**: 200 g parasto miltu, 80 g sviesta, 1 ola.
- **Pildījums**: 75 g liesa bekona kubiciņu, 125 ml krējuma, 125 g svaigā krēma (crème fraiche), 2 sakultas olas, 100 g sarīvēta Šveices siera, sāls un pipari.

Norādījumi Lai pagatavotu mīklu, bļodā ievietojiet miltus, sviestu un olu un maisiet, līdz izveidojas mīksta mīkla, pēc tam atstājiet to uz 30 minūtēm ledusskapī. Izrullējiet mīklu un ievietojiet ieeļļotā keramiskā plātsmaizes traukā (25 cm diametrs). Caurduriet pamatni ar dakšiņu. Sajauciet olu, krējumu, svaigo krēmu (crème fraiche), sieru, sāli un piparus. Uzlejiet uz mīklas tieši pirms cepšanas.

Augļu drumstalu kūka

Sastāvdaļas
- **Garnējums**: 200 g miltu, 100 g sviesta, 100 g cukura, 2 g sāls, 2 g kanēļa pūdera.
- **Augļi**: 600 g augļu maisījuma.

Norādījumi Sajauciet visas sastāvdaļās, līdz iegūstat drumstalas garnējuma izveidei. Ieklājiet augļu maisījumu krāsns bļodā un apkaisiet ar drumstalām.

Mājas pica

Sastāvdaļas
- **Picas mīkla**: 300 g miltu, 7 g sausā rauga, 1 ēdamkarote olīveļļas, 200 ml silta ūdens, 1 ēdamkarote cukura un sāls.
- **Garnējums**: 400 g sagrieztu dārzeņu (baklažāni, kabači, sīpoli, tomāti), 100 g šķiņķa vai bekona (smaki sagriezts), 100 g sarīvēta siera.

Norādījumi Bļodā ievietojiet miltus, raugu, eļļu, sāli, cukuru un siltu ūdeni un maisiet, līdz tiek iegūta mitra mīkla. Aptuveni 5-10 minūtes mīciet ar mikseri vai rokām. nosedziet ar vāku un uz 30 minūtēm ievietojiet krāsnī 35 °C temperatūrā nobriedināšanai. Izrullējiet mīklu taisnstūrveida formā uz virsmas, kas nokaisīta ar miltiem, un novietojiet uz paplātes vai picas pannas. Pārklājiet mīklu ar tomātu biezeni, uzlieciet šķiņķi, sēnes, olīvas un tomātus. Virspusi vienmērīgi apkaisiet ar sarīvēto sieru un cepiet.

Liellopa filejas cepetis

Sastāvdaļas 1 kg liellopa filejas, 5 g sāls, 1 g piparu, pa 3 g rozmarīna un timiāna.

Norādījumi Liellopa gaļu apkaisiet ar sāli, pipariem un rozmarīnu un ievietojiet uz 1 stundu ledusskapī. Novietojiet uz stiepļu plaukta. Ievietojiet to krāsnī un cepiet.

Ceptas jēra karbonādes ar piedevām

Sastāvdaļas 1 kg jēra karbonādes (6 šķēles), 4 lielas ķiploka daiviņas (saspiestas), 1 ēdamkarote svaiga timiāna (saberzta), 1 ēdamkarote svaiga rozmarīna (saberzta), 2 ēdamkarotes sāls, 2 ēdamkarotes olīveļļas.

Norādījumi Sajauciet sāli, ķiploku, zāļu garšvielas un eļļu un pievienojiet jēra gaļu. Panējiet un atstājiet telpas temperatūrā uz laiku no 30 minūtēm līdz 1 stundai.

Cūkgaļas ribiņas

Sastāvdaļas 2 cūkgaļas ribiņu gabali, 1 ēdamkarote melno piparu graudu, 3 lauru lapas, 1 sīpols (sasmalcināts), 3 ķiploka daiviņas (sasmalcinātas), 85 g brūnā cukura, 3 tējkarotes Vusteršīras mērces, 2 ēdamkarotes tomātu biezeņa, 2 ēdamkarotes olīveļļas.

Norādījumi Pagatavojiet bārbekjū mērci. Sakarsējiet eļļu mērces pannā un pievienojiet sīpolu. Cepiet, līdz kļūst mīksts, un pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Cepiniet un samaziniet karstumu, lai 30 minūtes vārītu uz lēnas uguns, līdz sabiezē. Marinējiet ribiņas ar bārbekjū mērci no 30 minūtēm līdz 1 stundai.

Apkope

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai krāsns un piederumi ir atdzisuši.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietas birstes, beržamos sūkļus vai drāniņas, metāla vati, nažus vai citus abrazīvus materiālus.
- Tomēr caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu ir nepieciešams noslaucīt ar beržamo sūkli kameras funkcijas nodrošināšanai. Neberziet pārāk stipri, jo stikls var saplīst.
- Kameras un apgaismojuma daļu malas var būt asas, tāpēc to tīrīšana ir jāveic uzmanīgi.

Krāsns iekšpuse

- Krāsns iekšpuses tīrīšanai izmantojiet tīru drāniņu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Neveiciet manuālu durvju blīves tīrīšanu.
- Lai izvairītos no emaljētās krāsns virsmas sabojāšanas, izmantojiet tikai standarta krāsns tīrīšanas līdzekļus.
- Lai likvidētu noturīgus netīrumus, izmantojiet īpašu krāsns tīrīšanas līdzekli.
- Sākotnējā periodā, paaugstinoties gatavošanas kameras temperatūrai, iespējams, uz durvju iekšējā stikla redzēsit dažus pleķus. Šādā gadījumā izslēdziet krāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves salvetes vai neitrālu mazgāšanas līdzekli un tīru drāniņu, lai notīrītu iekšējo stiklu.
- Lai kameras atpazīšanas funkcija darbotos optimāli, regulāri tīriet caurspīdīgo kameras pārsegu un augšējo LED gaismu, kas atrodas uz cepeškrāsns griestiem.

Krāsns ārpuse

Ja uz ārējās virsmas (piemēram, durvju virsmas, roktura vai displeja) ir pirkstu nospiedumi, tauki vai traipi, tīriet ar mīkstu drāniņu, izmantojot stikla tīrītāju vai neitrālu mazgāšanas līdzekli, un pēc tam noslaukiet sausu ar mīkstu, tīru, sausu drāniņu.
Traipi un netīrumi var saglabāties, īpaši ap rokturi, jo no iekšpuses izplūst karstais gaiss. Rokturi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes.

Piederumi

Mazgājiet piederumus pēc katras lietošanas reizes un noslaukiet ar dvieli. Lai likvidētu noturīgus netīrumus, pirms mazgāšanas lietotos piederumus 30 minūtes mērcējiet siltā ziepjūdenī.

Katalītiskā emaljas virsma (tikai atbilstošie modeļi)

Noņemamās daļas ir pārklātas ar tumši pelēku katalītisko emalju. Cirkulējošais gaiss konvekcijas sildīšanas laikā var tās notraipīt ar eļļu un taukiem. Tomēr šie netīrumi nodegs, ja krāsns temperatūra sasniegts vismaz 200 °C.

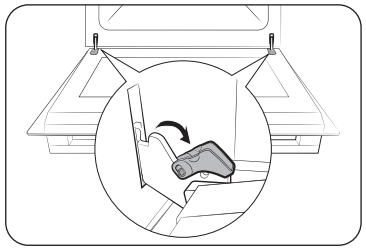
1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Tīriet krāsns iekšpusi.
3. Atlasiet režīmu **Konvekcija** ar maksimālo temperatūru un darbiniet šo ciklu aptuveni stundu.

Durvis (tikai atbilstošie modeļi)

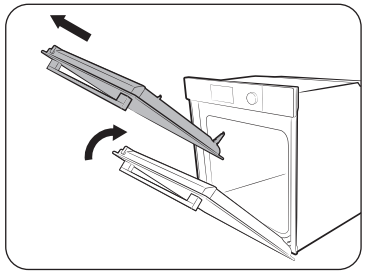
Nenoņemiet krāsns durvis, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvis noņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS

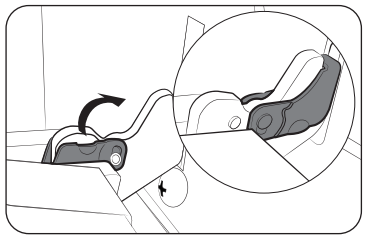
Krāsns durvis ir smagas.



1. Atveriet durvis un atvāziet abu eņģu fiksatorus.



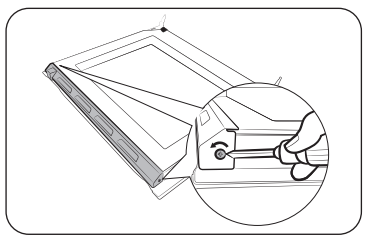
2. Pieveriet durvis aptuveni 70° leņķī. Ar abām rokām satveriet krāsns durvis sānos un piepaceļot velciet augšup, līdz eņģes tiek izņemtas.
3. Tīriet durvis ar ziepjūdeni un tīru drāniņu.



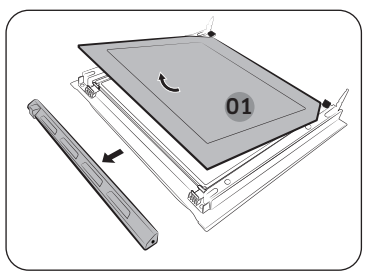
4. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkal uzstādītu durvis. Pārliecinieties, vai fiksatori ir nostiprināti abās pusēs.

Durvju stikls

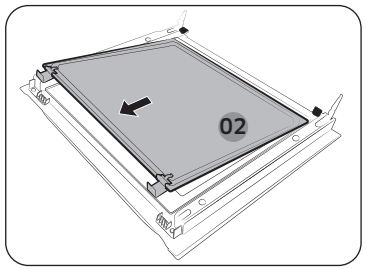
Atkarībā no modeļa krāsns durvis ir aprīkotas 3-4 kopā saliktām stikla loksnēm. Neizņemiet durvju stiklu, izņemot tīrīšanas nolūkos. Lai durvju stiklu izņemtu tīrīšanai, izpildiet šos norādījumus.



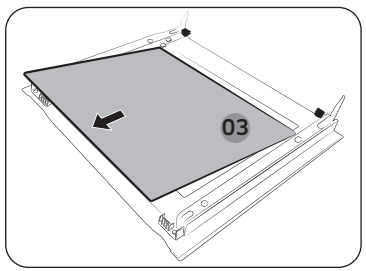
1. Izmantojiet skrūvgriezi, lai izņemtu skrūves kreisajā uz labajā malā.



2. Atvienojiet pārsegus bultiņas norādītajos virzienos.
3. Izņemiet no durvīm pirmo loksni.



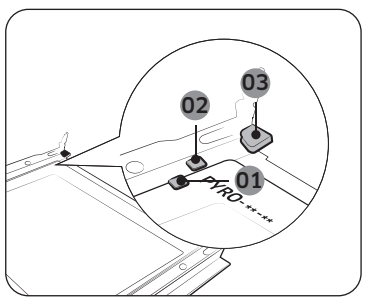
4. Bultiņas norādītajā virzienā izņemiet no durvīm otro loksni.



5. Bultiņas norādītajā virzienā izņemiet no durvīm trešo loksni.
6. Tīriet stiklu ar ziepjūdeni un tīru drāniņu.

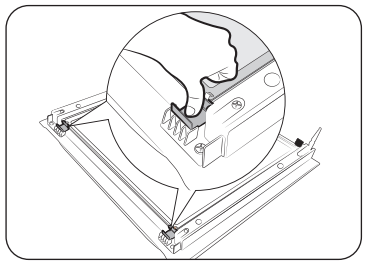
⚠ **UZMANĪBU**

Lai noteiktu loksnes pareizo pusi, katras loksnes stūrī meklējiet atzīmi “PYRO”.
Pareizs virziens: PYRO-**-**
Nepareizs virziens: **–**–OЯYЧ



7. Kad tas ir izdarīts, atkārtoti ievietojiet loksnes šādi:
   - Skatiet attēlu un atrodiet eņģes. Ievietojiet 3. loksni zem 1. atbalsta fiksatora, 2. loksni starp 1. un 2. atbalsta fiksatoru, bet 1. loksni 3. atbalsta fiksatorā (tieši šādā secībā). Pārliecinieties, vai lokšņu apdrukātā puse tiek ievietota vērsta uz iekšpusi.

01 1. atbalsta fiksators
02 2. atbalsta fiksators
03 3. atbalsta fiksators

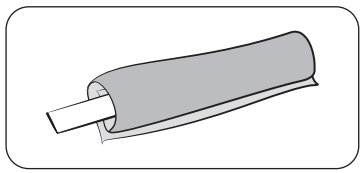


8. Pēc 2. loksnes ievietošanas spiediet lejup stikla fiksatorus un pārbaudiet, vai tie pareizi nostiprina stikla loksni.
9. Izpildiet 1.-2. darbību pretējā secībā, lai atkal uzliktu pārsegus.

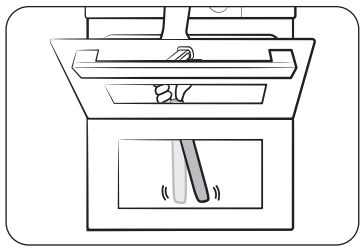
⚠ BRĪDINĀJUMS

Lai nepieļautu karstuma noplūdi, pārliecinieties, vai pareizi ievietojat stikla loksnes.

Dubulto durvju stikls (tikai atbilstošie modeļi)



1. Aptiniet stienīti ar mitru papīra salveti.

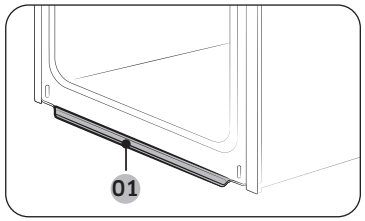


2. Novietojiet dvieli zem durvīm.
3. Tīriet durvis.
4. Samitriniet papīra salveti ar mazgāšanas līdzekli un tīriet vēlreiz.
5. Noslaukiet mitrumu un burbuļus ar sausu papīra salveti.

⚠ UZMANĪBU

Neatvienojiet durvis, lai tīrītu.

Ūdens savācējs



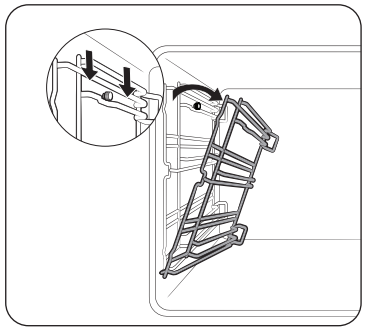
01 Ūdens savācējs

Ūdens savācējs uzkrāj ne tikai lieko gatavošanas mitrumu, bet arī ēdiena paliekas. Ūdens savācēju nevar atvienot. Noslaukiet uz ūdens savācēja esošo ūdeni tad, kad krāsns pēc gatavošanas ir atdzisusi.

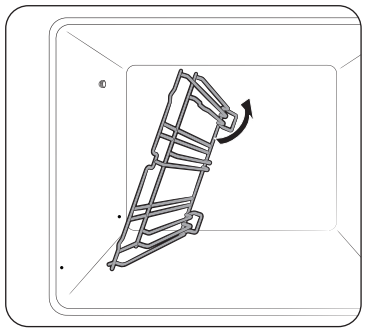
⚠ BRĪDINĀJUMS

Ja pamanāt ūdens noplūdi no ūdens savācēja, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Sānu plaukti (tikai atbilstošie modeļi)



1. Nospiediet kreisā sānu plaukta augšējo malu un atvāziet par aptuveni 45°.



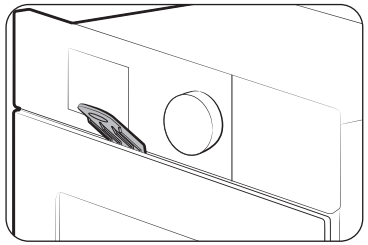
2. Velciet un izņemiet kreisās sānu plaukta apakšējo malu.
3. Tādā pašā veidā izņemiet labo sānu plauktu.
4. Tīriet abus sānu plauktus.
5. Kad tas ir paveikts, pretējā secībā izpildiet 1. līdz 2. darbību, lai atkārtoti ievietotu sānu plauktus.

PIEZĪME

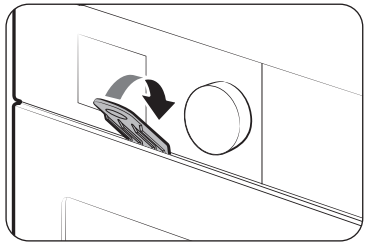
Krāsns darbojas arī bez ievietotiem sānu plauktiem.

Manuāla durvju atvēršana (tikai atbilstošie modeļi)

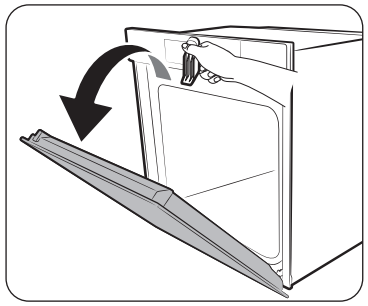
Ja durvis automātiski neatveras un ir nepieciešams to izdarīt manuāli, varat tās atvērt, izmantojot durvju atvērēju.



1. Ievietojiet durvju atvērēju starp durvīm un vadības paneli.



2. Paceliet durvju atvērēju.



3. Durvis atvērsies manuāli.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Durvis var sakarst. Lietojiet krāsns cimdus, kad atverat durvis manuāli.
- Ja durvis tiek atvērtas manuāli, var izkļūt liels tvaika daudzums. Tvaiks var izraisīt apdegumus. Pakāpieties soli atpakaļ, kamēr tvaiks izklīdīs, pirms ēdiena izņemšanas no krāsns.

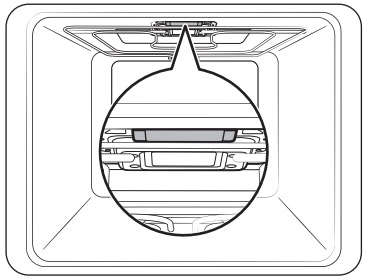
PIEZĪME

Ja durvis automātiski neatveras, atvienojiet strāvas kabeli, lai nodrošinātu atdzišanu pietiekami ilgu laiku. Ja šī problēma atkārtojas, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Apkope

Nomaiņa

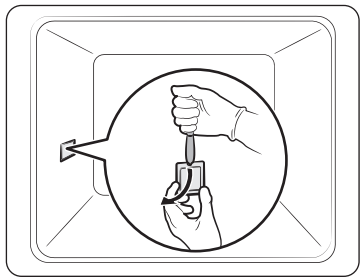
LED gaisma



PIEZĪME

Krāsnī esošā augšējā LED gaisma ir LED modulis (nevis spuldze), tāpēc klienti to nevar nomainīt paši. Lūdzu, sazinieties ar vietējo Samsung klientu centru.

Krāsns sānu apgaismojums



1. Ar vienu roku viegli pieturiet krāsns sānu apgaismojuma pārsega apakšmalu un, izmantojot asu, plakanu rīku, piemēram, galda nazi, noņemiet pārsegu, kā parādīts attēlā.
2. Nomainiet krāsns sānu spuldzi.
3. Atkārtoti uzlieciet apgaismojuma pārsegu.

BRĪDINĀJUMS

- Pirms halogēnspuldzes nomaiņas izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas kabeli.
- Izmantojiet tikai 25-40 W / 220-240 V, 300 °C siltumizturīgās halogēnspuldzes. Apstiprinātas halogēnspuldzes varat iegādāties vietējā Samsung servisa centrā.
- Rīkojoties ar halogēnspuldzēm, vienmēr izmantojiet sausu drāniņu. Tas nepieciešams, lai uz spuldzes neatstātu pirkstu nospiedumus vai sviedrus, kas var saīsināt kalpošanas laiku.

Lampa (gaismas avots)

Šis produkts ietver gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.
Lietotājs pats neveic lampas(-u) un/vai vadības mehānisma(-u) apkalpošanu. Lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) nomaiņai produktā sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.
Lai saņemtu detalizētus norādījumus par lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) nomaiņu jūsu produktā, apmeklējiet Samsung tīmekļa vietni (http://www.samsung.com), dodieties uz Support (Atbalsts) > Support home (Atbalsta sākumlapa), pēc tam ievadiet modeļa nosaukumu.
Lai saņemtu detalizētus norādījumus par lampas(-u) un vadības mehānisma(-u) demontāžu, vienkārši sekojiet nomaiņas norādījumiem, kurus var atrast pēc augstāk norādītās saites.

Problēmu novēršana

Pārbaudes punkti

Ja rodas kāda ar krāsni saistīta problēma, vispirms skatiet zemāk esošo tabulu un izmēģiniet tajā sniegtos ieteikumus. Ja problēma netiek novērsta, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pogas nevar pareizi nospiest.	• Ja starp pogām ir iestrēguši svešķermeņi • Skārienpaneļa modelis: ja uz ārējās virsmas ir mitrums • Ja ir iestatīta bloķēšanas funkcija	• Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. • Notīriet mitrumu un mēģiniet vēlreiz. • Pārbaudiet, vai ir iestatīta bloķēšanas funkcija.
Netiek rādīts laiks.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve.
Krāsns nedarbojas.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve. • Pārbaudiet, vai ir ieslēgts demonstrācijas režīms.
Krāsns darbības laikā tā pārstāj darboties.	• Ja tā ir atvienota no strāvas kontaktligzdas	• Atkārtoti pievienojiet elektroenerģiju.
Krāsns darbības laikā tā izslēdzas.	• Ja ilgu laiku notiek nepārtraukta gatavošana • Ja nedarbojas dzesēšanas ventilators • Ja krāsns ir uzstādīta vietā bez labas ventilācijas • Ja vienai kontaktligzdai pievienojat vairākas elektroenerģijas kontaktdakšas	• Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist. • Klausieties, vai ir dzirdama dzesēšanas ventilatora skaņa. • Nodrošiniet produkta uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītās spraugas. • Izmantojiet vienu kontaktdakšu.
Krāsnij nav elektroenerģijas padeves.	• Ja nav elektroenerģijas padeves	• Pārbaudiet, vai ir elektroenerģijas padeve.
Darbības laikā krāsns ārpuse ir pārāk karsta.	• Ja krāsns ir uzstādīta vietā bez labas ventilācijas	• Nodrošiniet produkta uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītās spraugas.
Durvis nevar pareizi atvērt.	• Ja starp durvīm un produkta iekšpusi ir iestrēgušas pārtikas paliekas	• Kārtīgi iztīriet krāsni un vēlreiz atveriet durvis.
Iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	• Ja spuldze ieslēdzas un izslēdzas • Ja gatavošanas laikā spuldzi pārklāj nepiederošas vielas	• Spuldze pēc noteikta laika automātiski izslēdzas, lai taupītu enerģiju. Varat to atkal ieslēgt, nospiežot **Krāsns apgaismojums**. • Iztīriet krāsns iekšpusi un pēc tam pārbaudiet.
No ierīces plūst elektrība.	• Ja elektroenerģijas avots nav pareizi iezemēts • Ja izmantojat kontaktligzdu bez zemējuma	• Pārbaudiet, vai elektroenerģijas avots ir pareizi iezemēts.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pil ūdens. Pa durvju plaisu izplūst tvaiks. Krāsnī ir palicis ūdens.	• Atkarībā no ēdiena atsevišķos gadījumos var būt ūdens vai tvaiks. Šī nav nepareiza produkta darbība.	• Ļaujiet krāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet ar sausu trauku dvieli.
Mainās krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums.	• Spilgtums mainās atkarībā no jaudas izmaiņām.	• Jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav nepareiza darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	• Ventilators automātiski darbojas noteiktu laiku, lai vēdinātu krāsns iekšpusi.	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Krāsns nekarsē.	• Ja Ir atvērtas durvis • Ja nav pareizi iestatīti krāsns vadības elementi • Ja ir izdedzis mājokļa drošinātājs vai nostrādājis jaudas slēdzis	• Aizveriet durvis un sāciet vēlreiz. • Skatiet nodaļu par krāsns darbināšanu un veiciet krāsns atiestatīšanu. • Nomainiet drošinātāju vai atjaunojiet strāvas slēgumu. Ja tas notiek vairākkārt, izsauciet elektriķi. • Pārbaudiet, vai ir ieslēgts demonstrācijas režīms.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Darbības laikā ārpusē izplatās dūmi.	• Sākotnējās darbības laikā • Ja uz sildītāja ir nonākusi pārtika	• Pirmajā krāsns lietošanas reizē no sildītāja var izdalīties dūmi. Tā nav nepareiza darbība. Pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm dūmiem tas vairs nenotiks. • Ļaujiet krāsnij pietiekami atdzist un noņemiet šo pārtiku no sildītāja.
Izmantojot krāsni, jūtams degums vai plastmasas smārds.	• Ja izmantojat plastmasas vai citus konteinerus, kas nav karstumizturīgi	• Izmantojiet stikla konteinerus, kas ir piemēroti lietošanai augstā temperatūrā.
Krāsns negatavo pareizi.	• Ja gatavošanas laikā bieži tiek virinātas durvis	• Neviriniet bieži durvis, ja vien negatavojat kaut ko, kas ir jāapvērš. Ja durvis tiek bieži virinātas, krāsns iekšējā temperatūra ir zemāka, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
Gatavošanas ar tvaiku laikā dzirdama ūdens vārīšanās.	• Tas ir tāpēc, ka ūdens tiek karsēts, izmantojot tvaika sildītāju	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Gatavošana ar tvaiku nedarbojas.	• Ja ūdens piegādes tvertnē nav ūdens	• Ielejiet tvertnē ūdeni un mēģiniet vēlreiz.

Problēma	Cēlonis	Rīcība
Pirolītiskās tīrīšanas laikā krāsns ir silta	• Tas ir tāpēc, ka pirolītiskajai tīrīšanai tiek izmantota augsta temperatūra	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā jūtams deguma smārds.	• Pirolītiskajai tīrīšanai tiek izmantota augsta temperatūra, tāpēc varat saost pārtikas palieku degšanu.	• Šī nav nepareiza produkta darbība, tāpēc par to nav jāuztraucas.
Tvaika tīrīšana nedarbojas.	• Tas ir tāpēc, ka temperatūra ir pārāk augsta	• Pirms izmantošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
Krāsns kamera nedarbojas.	• Krāsns nesavienojas ar Wi-Fi • Krāsns apgaismojums ir izslēgts • Kameras elektroenerģijas padeve nav savienota ar pakārtoto PBA	• Savienojieties ar Wi-Fi, izmantojot Ērto savienojumu un pārbaudiet kameras redzamības iestatījumus sadaļā Opcijas - Iestatījumi. • Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet to. • Sazinieties ar vietējo Samsung klientu centru.
nevar aizvērt durvis.	• ja nav inicializēts automātiskais durvju motors.	• paspiediet durvis ar roku, lai tās noturētu aizvērtas, un pieskarieties pie durvju automātiskās atvēršanas pogas, lai inicializētu.

Informācijas kodi

Ja krāsns nedarbojas, iespējams, displejā tiek rādīts informācijas kods. Skatiet nākamo tabulu un izmēģiniet ieteikumus.

Kods	Nozīme	Rīcība
C-d1	Nepareiza durvju bloķēšanas darbība	Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet. Ja problēma joprojām pastāv, izslēdziet visu elektroenerģijas padevi vismaz uz 30 sekundēm un pēc tam atkal to atjaunojiet. Ja problēma netiek novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
C-d4	Automātisko durvju nepareiza atvēršanās	
C-20	Nepareiza sensora darbība	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Dzesēšanas motors darbojas anormāli.	
C-F1	Notiek tikai EEPROM lasīšanas/rakstīšanas laikā	
C-70	Ar tvaiku saistītas problēmas	
C-72		
C-F0	Ja nav saziņas starp galveno PCB un pakārtoto PCB	
C-F2	Notiek, ja ir radusies Touch IC <-> galvenā vai pakārtotā MICOM saziņas problēmas	
C-d0	Pogas problēma Notiek, ja poga tiek nospiesta un kādu brīdi turēta.	Notīriet pogas un pārliecinieties, vai uz/ap tām nav ūdens. Izslēdziet krāsni un mēģiniet vēlreiz. Ja problēma netiek novērsta, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Problēmu novēršana

Kods	Nozīme	Rīcība
-dC-	Ja, gatavojot duālās gatavošanas režīmā, tiek izņemts sadalītājs. Ja, gatavojot viena ēdiena gatavošanas režīmā, tiek ievietots sadalītājs.	Gatavojot duālās gatavošanas režīmā, sadalītāju nedrīkst izņemt. Izslēdziet krāsni un pēc tam restartējiet. Ja problēma joprojām pastāv, izslēdziet visu elektroenerģijas padevi vismaz uz 30 sekundēm un pēc tam atkal to atjaunojiet. Ja problēma netiek novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
S-01	Drošības izslēgšanās Krāsns ilglaicīgi ir darbināta ar iestatītu temperatūru. • Mazāk par 100 °C - 16 stundas • No 105 °C līdz 240 °C - 8 stundas • No 245 °C līdz Maks. - 4 stundas	Šī nav sistēmas kļūme. Izslēdziet krāsni un izņemiet ēdienu. Pēc tam mēģiniet atkal, kā to darāt parasti.

Tehniskie dati

Samsung nepārtraukti uzlabo savus produktus. Līdz ar to gan konstrukcijas specifikācijas, gan šīs lietotāja instrukcijas var mainīties bez brīdinājuma.

Savienojuma spriegums		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimālā savienojuma slodzes jauda		3650-3950 W
Izmēri (P x A x D)	Pamatbloks	595 x 596 x 570 mm
	Iebūvējama	560 x 579 x 549 mm
Ietilpība		76 litri

* Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.

Pielikums

Produkta datu lapa

Piegādātāja nosaukums		Samsung
Modeļa identifikācija		NV7B79*7***, NV7B6**9***
Energoefektivitātes indekss vienam nodalījumam (EEI nodalījums)		81,6
Energoefektivitātes indekss vienam nodalījumam		A+
Enerģijas patēriņš (elektroenerģija), kas nepieciešams, lai sildītu atbilstoši standartizētai slodzei elektriski sildāmas krāsns nodalījumā parastā režīma cikla laikā uz vienu nodalījumu (galīgā elektroenerģija) (EC elektriskais nodalījums)		1,05 kWh/cikls
Enerģijas patēriņš, kas nepieciešams, lai sildītu atbilstoši standartizētai slodzei elektriski sildāmas krāsns nodalījumā ventilatora izmantošanas režīma cikla laikā uz vienu nodalījumu (galīgā elektroenerģija) (EC elektriskais nodalījums)		0,71 kWh/cikls
Nodalījumu skaits		1
Nodalījuma siltuma avots (elektroenerģija vai gāze)		elektroenerģija
Nodalījuma ietilpība (V)		76 L
Krāsns veids		Iebūvējama
Ierīces masa (M)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
Aptuvenais enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā (W) (visi tīkla porti ir ieslēgti)		2,0 W
Noklusējuma laiks jaudas vadībai tīkla gaidstāves režīmā (min)		20 min
Wi-Fi	Enerģijas patēriņš tīkla režīmā (W)	2,0 W
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai Wi-Fi gaidstāves režīmā (min)	20 min
Gaidstāves režīms (ar displeju)	Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā (W)	0,8 W
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai gaidstāves režīmā (min)	20 min
Izslēgts režīms	Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā (W)	0,5 W
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai izslēgtā režīmā (min)	20 min

Dati noteikti saskaņā ar standartu EN 60350-1, EN 50564 un Komisijas regulām (ES) 65/2014, (ES) 66/2014 un (ES) 2023/826.

Padomi par enerģijas taupīšanu

- Gatavošanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām, izņemot ēdiena apvēršanas brīžus. Gatavošanas laikā nevirziniet durvis, lai uzturētu krāsns temperatūru un taupītu enerģiju.
- Plānojiet krāsns lietošanu tā, lai krāsns nebūtu jāizslēdz starp vairāku ēdienu gatavošanas brīžiem un šādi taupītu enerģiju un samazinātu laiku, kas nepieciešams krāsns atkārtotai uzsildīšanai.
- Ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, lai ietaupītu enerģiju, krāsni var izslēgt 5-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums nodrošinās gatavošanas procesa pabeigšanu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojiet vairākus ēdienus.

PIEZĪME

Ar šo Samsung deklarē, ka šis radioaprīkojums atbilst Direktīvai 2014/53/ES un Apvienotās Karalistes saistītajām normatīvajām prasībā.
Pilns ES un Apvienotās Karalistes atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: oficiālā atbilstības deklarācija ir atrodama vietnē http://www.samsung.com. Dodieties uz Support (Atbalsts) > Search Product Support (Meklēt produkta atbalstu) un ievadiet modeļa nosaukumu.

UZMANĪBU

Šī aprīkojuma 5 GHz WLAN funkciju visās ES valstīs un Apvienotajā Karalistē var izmantot tikai iekštelpās.

	Frekvenču diapazons	Raidītāja jauda (Maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Pielikums

Paziņojums par atvērto pirmkodu

Šajā produktā iekļautā programmatūra ietver atvērtā pirmkoda programmatūru. Trīs gadu laikā pēc pēdējās šī produkta nosūtīšanas varat iegūt pilnīgu atbilstošo avota kodu, sazinoties ar mūsu atbalsta komandu vietnē http://opensource.samsung.com (Lūdzu, izmantojiet izvēlni "Pieprasījums".)

Pilnīgu atbilstošo avota kodu ir iespējams arī iegūt fiziskā datu nesējā, piemēram, CD-ROM diskā; par to tiks pieprasīta neliela samaksa.

Vietrādis URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 ļauj piekļūt atvērtā pirmkoda licences informācijai saistībā ar šo produktu. Šis piedāvājums ir derīgs jebkuram, kurš ir saņēmis šo informāciju.

Informācija par drošības atjauninājumiem

Drošības atjauninājumi tiek nodrošināti, lai pastiprinātu jūsu ierīces drošību un aizsargātu jūsu personisko informāciju. Lai iegūtu papildinformāciju par drošības atjauninājumiem, apmeklējiet https://security.samsungda.com.

* Tīmekļa vietne atbalsta tikai dažas valodas.

Piezīmēm

Piezīmēm

SAMSUNG

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

VALSTS	KONTAKTCENTRS	TĪMEKĻA VIETNE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	BE NL: +32 3 808 05 07 BE FR: +32 262 002 10	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	0800 528 475	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	06 1 42 92 312	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support

VALSTS	KONTAKTCENTRS	TĪMEKĻA VIETNE
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DG68-01471B-03