

# lebūvēta krāsns

---

Lietošanas un uzstādīšanas rokasgrāmata

*NV70K2340RS/NV70K2340RB*

---



**SAMSUNG**

# Saturs

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Rokasgrāmatas lietošana</b>                                              | <b>3</b>  |
| Lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti turpmākie apzīmējumi:                   | 3         |
| <b>Drošības instrukcija</b>                                                 | <b>3</b>  |
| Svarīgi drošības noteikumi                                                  | 3         |
| Produkta pareiza likvidēšana (Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi) | 6         |
| Automātiska enerģijas taupīšanas funkcija                                   | 6         |
| <b>Uzstādīšana</b>                                                          | <b>6</b>  |
| Iepakojuma saturs                                                           | 6         |
| Barošanas pieslēgums                                                        | 7         |
| Uzstādīšana skapī                                                           | 8         |
| <b>Pirms darba sākšanas</b>                                                 | <b>9</b>  |
| Sākotnējie iestatījumi                                                      | 9         |
| Jaunas krāsns smaka                                                         | 9         |
| Piederumi                                                                   | 10        |
| <b>Darbības</b>                                                             | <b>11</b> |
| Vadības panelis                                                             | 11        |
| Standarta iestatījumi                                                       | 11        |
| Gatavošanas režīms                                                          | 15        |
| Automātiskā gatavošana                                                      | 16        |
| Tvaika tīrīšana                                                             | 17        |
| Taimers                                                                     | 17        |
| Skaņas ieslēgšana/izslēgšana                                                | 17        |
| <b>Gudra ēdiena gatavošana</b>                                              | <b>18</b> |
| Manuālā gatavošana                                                          | 18        |
| Automātiskās gatavošanas programmas                                         | 22        |
| Pārbaudes trauki                                                            | 24        |

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Tehniskā apkope</b>    | <b>25</b> |
| Tīrīšana                  | 25        |
| Maiņa                     | 27        |
| <b>Problēmu novēršana</b> | <b>28</b> |
| Pārbaudes punkti          | 28        |
| Informācijas kodi         | 30        |
| <b>Pielikums</b>          | <b>30</b> |
| Produkta datu lapa        | 30        |

## Rokasgrāmatas lietošana

Paldies, ka izvēlējāties *SAMSUNG* iebūvēto krāsni.

Lietotāja rokasgrāmata satur svarīgu informāciju par drošību un instrukcijas, kas paredzētas ierīces darbināšanai un apkopei.

Lūdzu, izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu vismaz vienu reizi pirms krāsns lietošanas un saglabājiet turpmākām atsaucēm.

Lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti turpmākie 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 strādāt ar produktu.

## Drošības instrukcijas

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

## Svarīgi drošības noteikumi

### ▲ BRĪDINĀJUMS

Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai arī personām, kam trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien par šo personu drošību atbildīgā persona nodrošina atbilstošu uzraudzību vai instrukcijas.

Uzraugiet, lai bērni nespēlētos ar ierīci.

Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ar īpašu vadu vai montāžas komplektu, kas ir pieejams pie ražotāja vai pilnvarota servisa pārstāvja. (Tikai fiksēta vadojuma tipa modelim) Ja strāvas vads ir bojāts, lai nepieļautu drošības riskus, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām. (Tikai strāvas vada tipa modelim) Pēc uzstādīšanas ierīcei jābūt viegli atvienojamai no strāvas avota. Atvienošanai nepieciešamie priekšnosacījumi var būt viegli aizsniedzams spraudnis vai slēdzis, kas nodrošina strāvas padeves pārtraukšanu saskaņā ar elektrotehnikas noteikumiem.

## Drošības instrukcija

Fiksācijas metode ar līmvielām nav ieteicama, jo tās tiek uzskatītas par nedrošu fiksācijas līdzekli.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sakarsušajām daļām krāsns iekšpusē.

**Lietošanas laikā mikroviļņu krāsns daļas var sakarst. Maziem bērniem jāatrodas drošā attālumā.**

Ja ierīcei ir tvaika vai paštīrīšanas funkcija, pirms tīrīšanas jālikvidē lielie traipi un pirms tvaika tīrīšanas vai paštīrīšanas režīma aktivācijas no krāsns jāizņem visi virtuves piederumi. Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.

Ja ierīcei ir paštīrīšanas funkcijas, tad paštīrīšanas laikā krāsns virsmas sakarst vairāk kā parastas lietošanas laikā, tāpēc bērniem jābūt drošā attālumā. Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa. Izmantojiet krāsnij piemērotu temperatūras devēju. (Tikai modelim ar termometru gaļas temperatūras mērīšanai)

Nedrīkst lietot tvaika tīrītāju.

**Pirms lampas maiņas, lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.**

Netīriet krāsns durvju stiklu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai metāla skrāpjiem, kas var saskrāpēt virsmu un veicināt stikla saplīšanu.

Ierīce un tās daļas lietošanas laikā sakarst.

**Nepieskarieties sakarsušajām daļām. Bērni līdz astoņu gadu vecumam drīkst strādāt ar ierīci tikai pieaugušas personas uzraudzībā.**

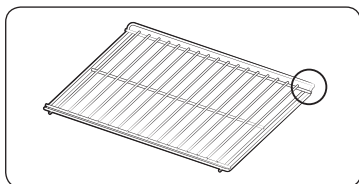
Ierīci drīkst lietot bērni no astoņu gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta atbilstoša uzraudzība vai ir sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu, kā arī ir norādīti ar lietošanu saistītie riski.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Ierīces darbības laikā ārējo virsmu temperatūra var būt augsta. Ierīces darbības laikā durvju un ārējo virsmu temperatūra var būt augsta.

Glabājiet ierīci un vadu par 8 gadiem jaunākiem bērniem nepieejamā vietā.

Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.



Lūdzu, gatavojot lielākus ēdienus, iestatiet liekto ietvaru aizmugurē, lai nodrošinātu papildu atbalstu. (Atkarīgs no modeļa)

### ⚠ UZMANĪBU

Ja krāsns ir bojāta transportēšanas laikā, neieslēdziet to.

Ierīci drīkst pieslēgt elektrotīklam tikai īpaši licencēts elektriķis.

Ja ierīce ir bojāta, nemēģiniet to darbināt.

Remontdarbus drīkst veikt tikai licencēts tehniķis. Nepareizi veikti remontdarbi ir bīstami gan jums, gan citiem. Ja krāsni nepieciešams remontēt, sazinieties ar **SAMSUNG** servisa centru vai izplatītāju.

Elektriskie vadi un kabeļi nedrīkst saskarties ar krāsni.

Krāsni drīkst pieslēgt elektrotīklam tikai ar sertificētu slēdzi vai drošinātāju. Nekad neizmantojiet vairākus adapterus vai pagarinātājus.

Ja ierīcei tiek veikta tīrīšana vai remontdarbi, strāvas padeve ir jāatslēdz.

Pieslēdziet krāsns tuvumā esošās ierīces strāvas avotam piesardzīgi.

Ja ierīce ir tvaika gatavošanas funkcija, nedarbiniet ierīci, kad ūdens padeves kasetne ir bojāta. (Tikai tvaika funkcijas modelis)

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

Krāsns ir konstruēta tikai ēdienu gatavošanai mājāsaimniecībā.

Lietošanas laikā krāsns iekšējās virsmas sakarst un var radīt apdegumus.

Nepieskarieties sildelementiem vai iekšējām virsmām pirms tās nav atdzisušas.

Nekādā gadījumā neglabājiet krāsni uzliesmojošus materiālus.

Krāsns virsmas sakarst, ja ierīci darbina pie augstas temperatūras ilgāku laika periodu.

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

Gatavojot ēdienus, kas satur spirtu, esiet piesardzīgi, jo tas pie augstas temperatūras var iztvaikot un aizdegties, nonākot saskarē ar krāsns karstajām daļām.

Jūsu drošībai neizmantojiet augstspiediena ūdens tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.

Krāsns lietošanas laikā bērniem jāatrodas drošā attālumā.

Saldētie ēdieni, piemēram, picas, jāgatavo uz lielajām restēm. Ja izmantojat cepšanas trauku, temperatūras maiņas dēļ tas var deformēties.

Ja krāsns ir karsta, neļojiet uz tās apakšējās virsmas ūdeni. Tas var sabojāt emalju.

Krāsns durvīm gatavošanas laikā jābūt aizvērtām.

Krāsns apakšu nedrīkst izklāt ar alumīnija foliju, kā arī uz tās nedrīkst novietot cepšanas traukus. Alumīnija folija bloķē karstumu, kas var sabojāt emalju un pasliktināt cepšanas rezultātus.

Augļu sulas rada traipus, kurus nevar notīrīt no krāsns emaljas virsmām.

Ja gatavojat kūkas ar augstu mitruma koncentrāciju, izmantojiet dziļo pannu.

Nenovietojiet cepamos traukus uz atvērtām krāsns durvīm.

Durvju atvēršanas vai aizvēršanas laikā bērniem jābūt drošā attālumā, jo tie var pakļūpt aiz durvīm vai iespiest tajās pirkstus.

Nekāpiet, nebalstieties, nesēdiet un novietojiet uz durvīm smagus priekšmetus.

Neatveriet durvis ar pārmērīgu spēku.

**BRĪDINĀJUMS!** Neatvienojiet ierīci no elektrības avota pat pēc gatavošanas procesa beigām.

**BRĪDINĀJUMS!** Gatavošanas laikā neatstājiet durvis atvērtas.



## Drošības instrukcijas

### Produkta pareiza likvidēšana (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



(Spēkā valstīs ar atsevišķu atkritumu savākšanas sistēmu) Šis marķējums uz produkta, piederumiem vai instrukcijām norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piemēram, uzlādes ierīci, austiņas, *USB* kabeli) nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu likvidēšana, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un nodot atbilstošajai pārstrādei, lai veicinātu ilgtspējīgu materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Mājsaimniecības lietotājiem jāsaazinās vai nu ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājās šo produktu, vai vietējo pašvaldību, lai uzzinātu, kur un kā viņi var nodot šos izstrādājumus ekoloģiski drošai pārstrādei.

Rūpnieciskajiem lietotājiem jāsaazinās ar piegādātāju un jāpārbauda pirkuma līguma noteikumi un nosacījumi. Šo izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus aizliegts

Lai iegūtu informāciju par *Samsung* vides saistībām un produktam specifiskajiem regulējošajiem pienākumiem, piemēram, *REACH*, apmeklējiet [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html).

### Automātiska enerģijas taupīšanas funkcija

- Ja noteiktu laika periodu netiek veiktas nekādas lietotāja darbības, ierīce pārtrauc darbu un pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Gaisma: Gatavošanas laikā krāsns gaismu var izslēgt, nospiežot pogu *Oven light* (Krāsns gaismu). Enerģijas taupības nolūkos krāsns gaismu izslēdzas dažas minūtes pēc gatavošanas programmas sākuma.

## Uzstādīšana

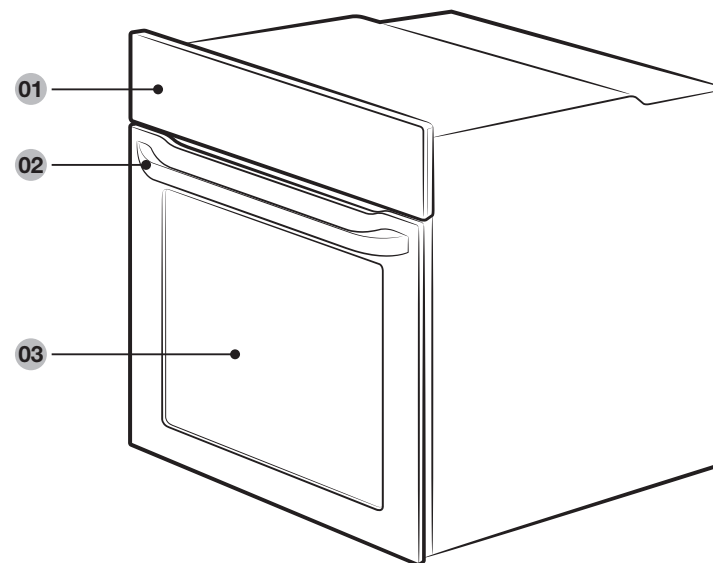
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Krāsni drīkst uzstādīt tikai kvalificēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par krāsns pieslēgšanu elektrotīklam, ņemot vērā saistošos drošības noteikumus.

### Iepakojuma saturs

Pārbaudiet, vai produkta iepakojumā ir iekļautas visas daļas un piederumi. Ja rodas problēmas ar krāsni vai piederumiem, sazinieties ar *Samsung* Klientu apkalpošanas centru vai mazumtirgotāju.

### Pārskats par krāsni



01 Vadības panelis

02 Durvju rokturis

03 Durvis

## Piederumi

Krāsnij ir dažādi piederumi, kas ļauj gatavot dažādu veidu ēdienus.



Stieplu plaukts



Stieplu plaukta ieliktnis\*



Cepšanas paplāte\*



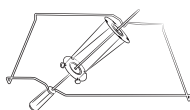
Universālā paplāte\*



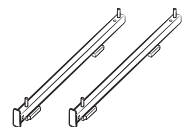
Īpaši dziļa paplāte\*



Rotējošais grils\*



Rotējošais grils un  
Šašlika iesms \*

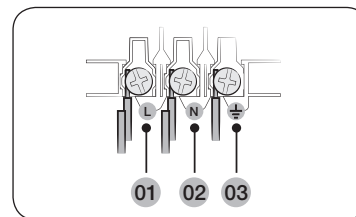


Teleskopiska sliede\*

## PIEZĪME

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

## Barošanas pieslēgums



**01** BRŪNS vai MELNS

**02** ZILS vai BALTS

**03** DZELTENS un ZAĻŠ

Pieslēdziet krāsni pie elektrības kontaktligzdas. Ja spraudņa tipa kontaktligzda nav pieejama strāvas ierobežojumu dēļ, izmantojiet vairāku polu izolatora slēdzi (ar vismaz 3 mm atstarpi) saskaņā ar drošības noteikumiem. Izmantojiet pietiekama garuma strāvas vadu, kas atbilst specifikācijai H05 RR-F vai H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm<sup>2</sup>.

| Nominālā strāva (A) | Minimālais šķēsgriezuma laukums |
|---------------------|---------------------------------|
| 10 < A ≤ 16         | 1,5 mm <sup>2</sup>             |
| 16 < A ≤ 25         | 2,5 mm <sup>2</sup>             |

Pārbaudiet izvades specifikācijas, kas norādītas uz krāsns tehnisko datu plāksnītes. Atveriet krāsns aizmugurējo pārsegu ar skrūvgriezi un izņemiet skrūves no vada skavas. Pēc tam pieslēdziet strāvas vadus atbilstošajiem kontaktiem.

Kontakts (⚡) ir paredzēts zemējumam.

Vispirms pieslēdziet dzeltenzaļo vadu (zemējums), kas ir garāks par pārējiem vadiem. Ja izmantojat spraudņa tipa kontaktligzdu, spraudnim jābūt aizsniēdzamam pēc krāsns uzstādīšanas.

*Samsung* neatbild par nelaimes gadījumiem, kas radušies neesoša vai bojāta zemējuma dēļ.

## BRĪDINĀJUMS

Uzstādīšanas laikā vadus nedrīkst stipri saspiest vai sagriezt, kā arī tiem jāatrodas drošā attālumā no krāsns karstajām daļām.



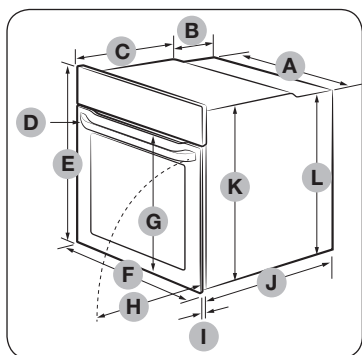
## Uzstādīšana

### Uzstādīšana skapī

Ja krāsns paredzēts uzstādīt iebūvējamā skapī, tad skapim jābūt plastmasas virsmām un līmētām daļām, kas ir piemērotas 90 °C temperatūrai, bet tuvumā esošajām mēbelēm jābūt piemērotām temperatūrai līdz 75 °C. *Samsung* neatbild par krāsns siltuma radītajiem bojājumiem mēbelēm.

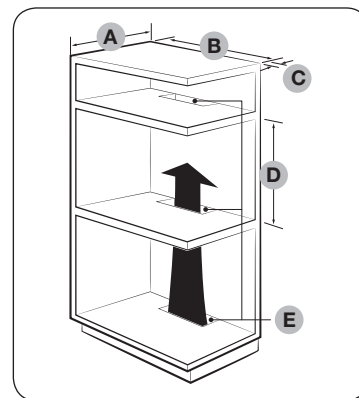
Krāsnij jānodrošina atbilstoša ventilācija. Lai nodrošinātu ventilāciju, starp skapja apakšējo daļu un balsta sienu jābūt 50 mm spraugai. Ja uzstādāt krāsnī uz virtuves virsmas, rīkojieties saskaņā ar virtuves virsmas uzstādīšanas instrukciju.

#### Uzstādīšanai nepieciešamie izmēri



Krāsns (mm)

|   |          |   |           |
|---|----------|---|-----------|
| A | 560      | G | Maks. 506 |
| B | 175      | H | Maks. 494 |
| C | 370      | I | 21        |
| D | Maks. 50 | J | 545       |
| E | 595      | K | 572       |
| F | 595      | L | 550       |

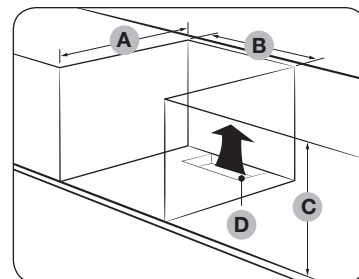


Iebūvētais skapis (mm)

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

#### PIEZĪME

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



Skapis zem izlietnes (mm)

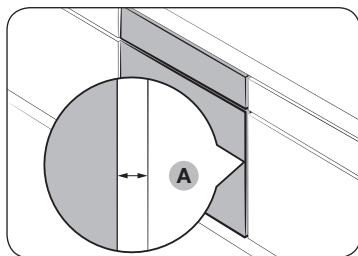
|   |                   |
|---|-------------------|
| A | Min. 550          |
| B | Min. 560          |
| C | Min. 600          |
| D | min 460 x min. 50 |

#### PIEZĪME

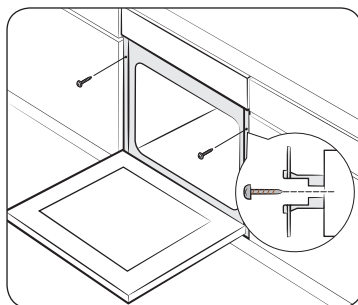
Iebūvētajam skapim jābūt vēdināšanas atverēm (D), kas nodrošina siltuma aizplūšanu un gaisa cirkulāciju.



## Krāsns montāža



Pārliecinieties, ka starp krāsns katru malu un skapi ir vismaz 5 mm atstarpe (A).



Ievietojiet krāsni skapī un nostipriniet stingri abās pusēs ar divām skrūvēm.

Kad montāža ir pabeigta, noņemiet aizsargājošo plēvi, lenti un citus iepakojuma materiālus. Izņemiet piederumus no krāsns iekšpuses. Lai izņemtu krāsni no skapja, vispirms atvienojiet krāsns elektrības padevi un izskrūvējiet 2 skrūves abās krāsns pusēs.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS

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

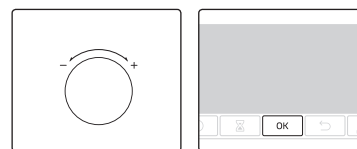
### 📖 PIEZĪME

Dažādu krāsns modeļu faktiskais izskats var atšķirties.

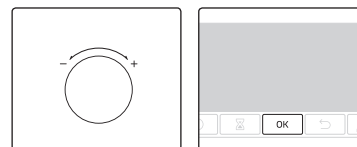
## Pirms darba sākšanas

### Sākotnējie iestatījumi

Ieslēdzot krāsni pirmo reizi, displejā ir redzams laika rādījums "12:00" ar mirgojošu stundu indikatoru ("12"). Lai iestatītu pašreizējo laiku, veiciet turpmākās darbības.



1. Stundu elementam mirgojot, grieziet (labās puses) slēdzi un iestatiet stundas, bet pēc tam nospiediet **OK** (Labi), lai pārietu pie minūtēm.



2. Minūšu elementam mirgojot, iestatiet minūtes un nospiediet **OK** (Labi).



Lai mainītu laiku pēc sākotnējiem iestatījumiem, nospiediet pogu uz trim sekundēm un veiciet turpmākās darbības.

### Jaunas krāsns smaka

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes iztīriet iekšpusi, lai likvidētu jaunas krāsns smaku.

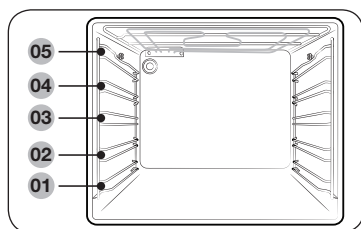
1. Izņemiet no krāsns iekšpuses visus piederumus.
2. Stundu darbiniet krāsni režīmā *Convection 200 °C* vai *Conventional 200 °C*. Tā krāsnī tiks sadedzināti jebkuri ražošanas pārpalikumi.
3. Kad režīms ir beidzies, izslēdziet krāsni.



## Pirms darba sākšanas

### Piederumi

Pēc pirmās lietošanas reizes notīriet piederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu, tīru drānu.



- 01 1. līmenis  
02 2. līmenis  
03 3. līmenis  
04 4. līmenis  
05 5. līmenis

- Ievietojiet piederumus pareizā pozīcijā krāsns iekšpusē.
- Starp piederumu un krāsns apakšu, kā arī jebkuru citu piederumu jābūt vismaz 1 cm atstarpei.
- Uzmanīgi izņemiet gatavošanas traukus un/vai piederumus. Karstās maltītes vai piederumi var radīt apdegumus.
- Piederumi sildīšanas laikā var deformēties. Kad tie ir pietiekami atdzisuši, tie atgūs oriģinālo skatu un darbību.

### Pamata lietošana

Labākai gatavošanas pieredzei iepazīstieties ar katra piederuma lietošanu.

|                                   |                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stiepļu plaukts</b>            | Stiepļu plaukts ir paredzēts grilēšanai un cepšanai. Ievietojiet stiepļu plauktu ar izvirzītajām daļām uz priekšu (fiksatori abās pusēs).                                    |
| <b>Stiepļu plaukta ieliktnis*</b> | Stiepļu plaukta ieliktni izmanto ar paplāti, lai nepieļautu pilienam nokļūšanu uz krāsns apakšas.                                                                            |
| <b>Cepšanas paplāte*</b>          | Cepšanas paplāti (dziļums: 20 mm) izmanto kūku, cepumu un citu konditorejas izstrādājumu gatavošanai. Novietojiet slīpo pusi uz priekšu.                                     |
| <b>Universālā paplāte*</b>        | Universālā paplāte (dziļums: 30 mm) ir piemērota gatavošanai un cepšanai. Lai krāsns apakšu aizsargātu no pilieniem, izmantojiet paplāti. Novietojiet slīpo pusi uz priekšu. |
| <b>Īpaši dziļa paplāte*</b>       | Īpaši dziļa paplāte (dziļums: 50 mm) ir piemērota cepšanai ar vai bez stiepļu sieta. Novietojiet slīpo pusi uz priekšu.                                                      |

### Rotējošais grils\*

Grila iesmu izmanto ēdienu, piem., cāļa gaļas, grilēšanai. Izmantojiet grila iesmu tikai režīmā *Single* ar 3. jaudas līmeni, ja pieejams iesma adapters. Lai iesmu noņemtu grilēšanas laikā, atskrūvējiet iesma rokturi.

### Rotējošais grils un šašlika iesms\*

Ievietojiet paplāti plaukta 1. pozīcijā, lai uztvertu sulas gatavošanas laikā, vai krāsns apakšā, ja gatavojat lielus gaļas gabalus. Gaļai, kas ir vieglāka nekā 1,5 kg, ieteicams izmantot iesma adapterus.

1. Ievietojiet iesmu gaļā. Lai atvieglotu iesma ievietošanu, skrūvējiet rokturi neasā gala virzienā.
2. Novietojiet apvārtos kartupeļus un dārzeņus apkārt gaļai.
3. Ievietojiet balstu vidējās paplātes pozīcijā ar "V" veida galu uz priekšu. Atbalstiet iesmu pret balstu ar smailo galu vērstu atpakaļ un uzmanīgi iebīdiet, kamēr iesma gals ieiet rotācijas mehānismā krāsns dziļumā. Iesma neasajam galam jābalstās uz "V" veida formas. (Iesmam ir divi fiksatori, kam jāatrodas pie durvīm, lai apturētu iesma virzību uz priekšu; fiksatori darbojas arī kā rokturi.)
4. Pirms gatavošanas atskrūvējiet rokturi.
5. Pēc gatavošanas ieskrūvējiet rokturi atpakaļ, lai izņemtu iesmu no balsta.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka iesma rokturis ir novietots pareizi. Esiet piesardzīgi, lietojot iesmu. Dakšas un tapiņas ir smailas un asas, tās var radīt traumas! Lai nepieļautu apdegumus, izņemiet iesmu ar cimdziem, jo tas ir ļoti ass.

### Teleskopiskās sliedes\*

Izmantojiet teleskopiskās sliedes plāksni, lai ievietotu paplāti šādā veidā:

1. Izvelciet sliedes paplāti no krāsns.
2. Novietojiet paplāti uz sliedes plāksnes un iebīdiet sliedes plāksni krāsnī.
3. Aizveriet krāsns durvis.

### 📖 PIEZĪME

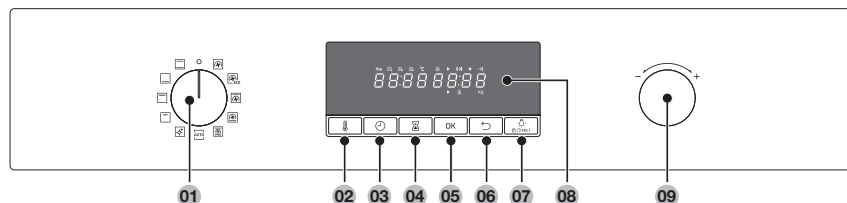
Ar zvaigznīti (\*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no krāsns modeļa.



# Darbības

## Vadības panelis

Priekšējam panelim ir plašs materiālu un krāsu klāsts. Uzlabojot kvalitāti, krāsns faktiskais izskats var atšķirties bez brīdinājuma.

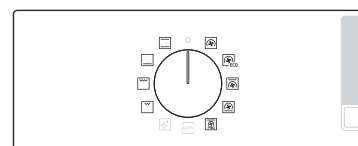


|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01 Režīma selektors</b>                         | Pagrieziet, lai izvēlētos gatavošanas režīmu vai funkciju.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>02 Temperatūra</b>                              | Izmanto temperatūras iestatīšanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>03 Gatavošanas laiks</b>                        | Nospiediet, lai iestatītu gatavošanas laiku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>04 Taimers</b>                                  | Taimers ļauj sekot līdz laikam vai darbu secībai gatavošanas procesā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>05 OK (Labi)</b>                                | Nospiediet, lai apstiprinātu savus iestatījumus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>06 Back (Atpakā)</b>                            | Atceļ pašreizējos iestatījumus un atgriežas galvenajā ekrānā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>07 Krāsns gaismas (Bērnu drošības slēdzene)</b> | Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu iekšējo apgaismojumu. Krāsns apgaismojums iedegas automātiski, kad krāsns sāk darboties. Enerģijas taupīšanas nolūkos tas automātiski izslēdzas pēc noteikta laika perioda. Bērnu drošības slēdzene Lai nepieļautu nelaimes gadījumus, bērnu drošības slēdzene atspējo visas vadības ierīces. Lai izslēgtu, pagrieziet režīma selektoru izslēgtā pozīcijā. Turiet nospiešanu trīs sekundes, lai aktivētu, vai turiet nospiešanu vēl trīs sekundes, lai deaktivētu vadības panela slēdzeni. |
| <b>08 Displejs</b>                                 | Rāda atlasīto režīmu vai iestatījumu nepieciešamo informāciju.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>09 Slēdzis</b>                                  | Slēdzis ir paredzēts: <ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas laika vai temperatūras iestatīšanai.</li> <li>Augšējā līmeņa izvēlnes apakšizvēlnju izvēlei: <i>Cleaning</i> (tīrīšana), <i>Auto cook</i> (automātiskā gatavošana), <i>Special function</i> (īpašā funkcija) vai <i>Grill</i> (grils).</li> <li>Automātiskās gatavošanas programmām izvēlieties porcijas izmēru.</li> </ul>                                                                                                                             |

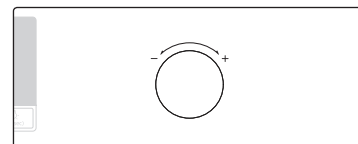
## Standarta iestatījumi

Noklusējuma temperatūras un/vai gatavošanas laika maiņa visos gatavošanas režīmos ir standarta darbība. Lai atlasītajam gatavošanas režīmam mainītu temperatūru un/vai gatavošanas laiku, veiciet turpmākās darbības.

### Temperatūra



1. Izvēlieties režīmu vai funkciju ar režīmu selektoru. Ir redzama katras atlases noklusējuma temperatūra.



2. Iestatiet vēlamo temperatūru ar slēdzi.



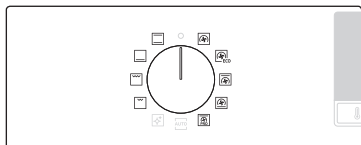
3. Lai apstiprinātu izmaiņas, nospiediet **OK** (Labi).

### PIEZĪME

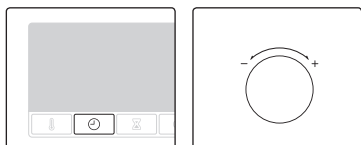
Ja dažu sekunžu laikā neveiksiet papildu iestatījumus, krāsns sāks gatavot automātiski ar noklusējuma iestatījumiem. Lai mainītu iestatīto temperatūru, nospiediet pogu **0** un veiciet turpmākās darbības.

## Darbības

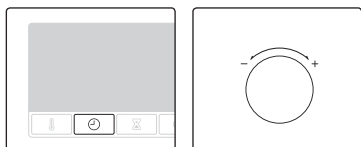
### Gatavošanas laiks



1. Izvēlieties režīmu vai funkciju ar režīmu selektoru.



2. Nospiediet pogu , bet pēc tam ar slēdzi iestatiet vēlamo laiku. Laiku var iestatīt uz maks. 23 stundām un 59 minūtēm.



3. Ja nepieciešams, gatavošanas laiku varat aizkavēt līdz noteiktam brīdim. Nospiediet pogu  un ar slēdzi iestatiet beigu laiku. Lai iegūtu papildu informāciju, skatīt sadaļu "Aizkaves beigas".

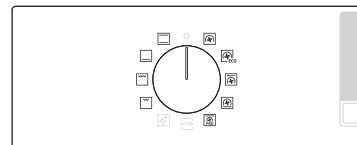


4. Lai apstiprinātu izmaiņas, nospiediet **OK** (Labi).

#### **PIEZĪME**

- Ja vēlaties, varat gatavot bez gatavošanas laika iestatījuma. Šajā gadījumā krāsns sāks gatavot pie iestatītajām temperatūrām bez laika informācijas. Krāsns jāizslēdz manuāli, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu iestatīto gatavošanas laiku, nospiediet pogu  un veiciet turpmāk norādītās darbības.

### Beigu laiks



1. Izvēlieties režīmu vai funkciju ar režīmu selektoru.



2. Nospiediet  divreiz un pagrieziet slēdzi pret vēlamo beigu laiku.



3. Lai apstiprinātu izmaiņas, nospiediet **OK** (Labi).

#### **PIEZĪME**

- Ja vēlaties, varat gatavot bez beigu laika iestatījuma. Šajā gadījumā krāsns sāks gatavot pie iestatītajām temperatūrām bez laika informācijas. Krāsns jāizslēdz manuāli, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu iestatīto beigu laiku, nospiediet  divreiz un veiciet iepriekšminētās darbības.

## Beigu aizkave

Beigu aizkaves laiks atvieglo gatavošanu.

### 1. gadījums

Pieņemsim, ka esat izvēlējušies vienas stundas recepti pulksten 14.00 un vēlaties, lai krāsns beigtu gatavošanu pulksten 18.00. Lai iestatītu beigu laiku, nomainiet *Ready At* (Gatavs) laiku uz 18.00. Krāsns sāks gatavošanu pulksten 17.00 un beigs 18.00.

Pašreizējais laiks: 14.00 Iestatītais gatavošanas laiks: 1 stunda Iestatītais aizkaves beigu laiks: 18.00

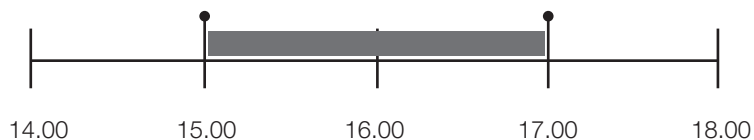
Krāsns sāks gatavošanu automātiski pulksten 17.00 un beigs 18.00.



### 2. gadījums

Pašreizējais laiks: 14.00 Iestatītais gatavošanas laiks: 2 stundas Iestatītais aizkaves beigu laiks: 17.00

Krāsns sāks gatavošanu automātiski pulksten 15.00 un beigs 17.00.



## ⚠ UZMANĪBU

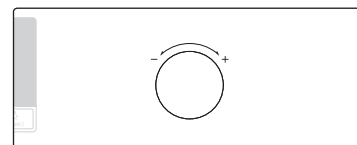
- Duālās gatavošanas režīmā funkcija *Delay End* (Aizkaves beigas) nav pieejama.
- Neglabājiet gatavo ēdienu krāsnī pārāk ilgi. Varat dzēst gatavošanas laiku.

## Gatavošanas laika dzēšana

Varat dzēst gatavošanas laiku. Noderīgi, ja vēlaties izslēgt krāsni manuāli jebkurā laikā.



1. Kamēr krāsns gatavo, nospiediet pogu , lai tiktu parādīts atlikušais gatavošanas laiks.



2. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu gatavošanas laiku uz "00:00". Citādi vienkārši nospiediet .



3. Nospiediet **OK** (Labi). Krāsns turpina gatavot iestatītajā temperatūrā bez laika informācijas.

## 📖 PIEZĪME

Ja esat atcēlis gatavošanas laiku, krāsns ir jāizslēdz manuāli, kad gatavošana ir pabeigta.

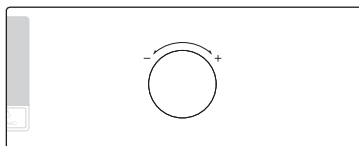
## Darbības

### Beigu laika dzēšana

Varat dzēst beigu laiku. Noderīgi, ja vēlaties izslēgt krāsni manuāli jebkurā laikā.



1. Kamēr krāsns gatavo, nospiediet pogu divas reizes.



2. Iestatiet beigu laika slēdzi uz pašreizējo laiku. Citādi vienkārši nospiediet .



3. Nospiediet **OK** (Labi). Krāsns turpina gatavot iestatītajā temperatūrā bez laika informācijas.

#### **PIEZĪME**

Ja esat atcēlis beigu laiku, jums ir manuāli jāizslēdz krāsns, kad gatavošana ir pabeigta.

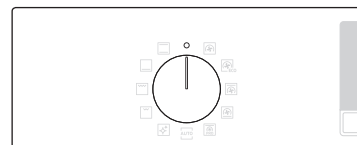
### Gatavošanas apturēšana



1. Kamēr notiek gatavošanas process, nospiediet .



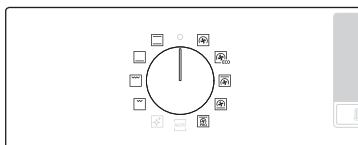
2. Nospiediet **OK** (Labi), lai atceltu gatavošanu.



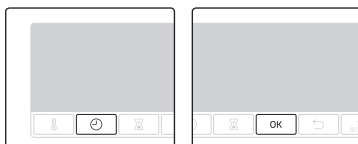
3. Citādi vienkārši pagrieziet režīma selektoru uz "O".



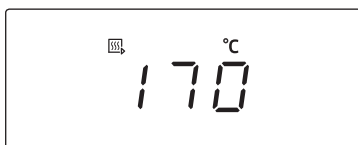
## Gatavošanas režīms



1. Izvēlieties režīmu vai funkciju ar režīmu selektoru.



2. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Papildu informācijai skatīt sadaļu *Standarta iestatījumi*.



Krāsns sākotnējās sildīšanas laikā ir redzama ikona , kamēr temperatūra ir sasniegusi mērķa temperatūru. Sākotnējā sildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien gatavošanas instrukcijā nav norādīts citādi.

### PIEZĪME

Gatavošanas laiku un/vai temperatūru gatavošanas laikā var mainīt.

## Gatavošanas režīmi

Lai iegūtu labākus rezultātus, krāsni ir ieteicams sākotnēji uzsildīt.

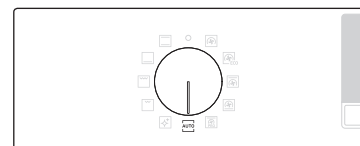
| Režīms                                                                                                                | Temperatūras diapazons (°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ieteicamā temperatūra (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  Konvekcija                        | 30–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 170                        |
|                                                                                                                       | Aizmugurējais sildīšanas elements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatora palīdzību. Izmantojiet šo režīmu ēdīenu gatavošanai un cepšanai dažādos līmeņos vienlaikus.                                                                                                                                                                     |                            |
|  ECO konvekcija                    | 30–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 170                        |
|                                                                                                                       | Eco Convection funkcija optimizē sildīšanas sistēmu, ļaujot ietaupīt enerģiju gatavošanas laikā. Gatavošanas laiks nedaudz palielinās, bet gatavošanas rezultāts ir tāds pats. Ņemiet vērā, ka šim režīmam nav nepieciešama sākotnējā sildīšana.<br><b>PIEZĪME</b><br>ECO Convection režīms ir izmantots enerģijas efektivitātes klases noteikšanai saskaņā ar EN 60350-1. |                            |
|  Augšējā sildīšana + konvekcija    | 40–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 190                        |
|                                                                                                                       | Augšējais sildīšanas elements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatora palīdzību. Šo režīmu izmanto cepšanai, ja ir nepieciešama kraukšķīga virskārta (piem., gaļai vai lazanjai).                                                                                                                                                         |                            |
|  Apakšējā sildīšana + konvekcija | 40–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 190                        |
|                                                                                                                       | Apakšējais sildīšanas elements ģenerē siltumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts ar konvekcijas ventilatora palīdzību. Izmantojiet šo režīmu picām, maizītēm vai kūkām.                                                                                                                                                                                                        |                            |

## Darbības

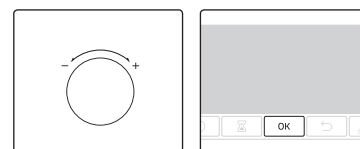
|                                                                                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|    | Profesionāla cepšana | 80–200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 160                        |
|                                                                                     |                      | Profesionālas cepšanas režīms nodrošina automātisku sākotnējo sildīšanu, kamēr krāsns sasniedz 220 °C. Pēc tam sāk darboties augšējais sildīšanas elements un konvekcijas ventilatori, kaltējot ēdienu, piem., gaļu. Pēc kaltēšanas gaļa tiks gatavota zemās temperatūrās. Šis režīms ir paredzēts liellopu un mājputnu gaļas, kā arī zivju gatavošanai. |                            |
| Režīms                                                                              |                      | Temperatūras diapazons (°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ieteicamā temperatūra (°C) |
|    | Standarts            | 30–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200                        |
|                                                                                     |                      | Siltums tiek ģenerēts no augšējiem un apakšējiem sildīšanas elementiem. Funkcija jāizmanto standarta ēdienu gatavošanai un cepšanai.                                                                                                                                                                                                                     |                            |
|    | Apakšējā sildīšana   | 100–230                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 190                        |
|                                                                                     |                      | Apakšējās sildīšanas elements ģenerē siltumu. Izmantojiet šo režīmu gatavošanas beigās vai sacepumu/picu apakšpusē brūnīšanai.                                                                                                                                                                                                                           |                            |
|    | Lielais grils        | 100–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 240                        |
|                                                                                     |                      | Liela laukuma grils izstaro siltumu. Izmantojiet šo režīmu ēdiena virskārtas brūnīšanai (piem., gaļai, lazanjai vai sacepumam).                                                                                                                                                                                                                          |                            |
|  | Eco grils            | 100–250                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 240                        |
|                                                                                     |                      | Siltums tiek izstarots no mazā laukuma grila. Šī funkcija ir jāizmanto mazākiem ēdieniem, kuru gatavošanai ir nepieciešams mazāk siltuma, piemēram, zivīm un pildītām bagetēm.                                                                                                                                                                           |                            |

## Automātiskā gatavošana

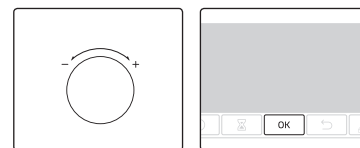
Nepieredzējušiem pavāriem krāsns piedāvā 20 automātiskās gatavošanas receptes. Izmantojiet šīs funkcijas, lai taupītu laiku vai ātrāk apgūtu gatavošanas iemaņas. Gatavošanas laiks un temperatūra tiek regulēta atbilstoši izvēlētajai programmai un porcijas lielumam.



1. Pārslēdziet režīmu selektoru uz .



2. Grieziet slēdzi, izvēloties programmu, pēc tam nospiediet **OK** (Labi). Tiek parādīts pieejamais svara diapazons (porcijas lielums).



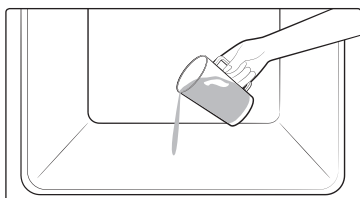
3. Pagrieziet slēdzi, lai iestafītu porcijas lielumu, pēc tam nospiediet **OK** (Labi), lai sāktu gatavošanu.

### PIEZĪME

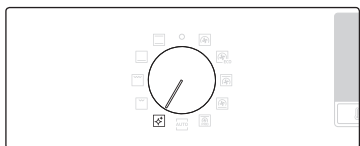
- Dažas automātiskās gatavošanas programmas iekļauj sākotnējo sildīšanu. Šajos gadījumos ir redzams sākotnējās sildīšanas progress. Kad dzirdams sākotnējās sildīšanas signāls, lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī. Lai sāktu automātisko gatavošanu, nospiediet *Cooking time* (Gatavošanas laiks).
- Lai iegūtu papildu informāciju, skatiet automātiskās gatavošanas programmu sadaļu šajā rokasgrāmatā.

## Tvaika tīrīšana

Nelielus netīrumus ieteicams tīrīt ar tvaicēšanu. Funkcija ietaupa laiku, novēršot nepieciešamību veikt manuālu tīrīšanu. Procedūras laikā atlikušais laiks ir redzams displejā.



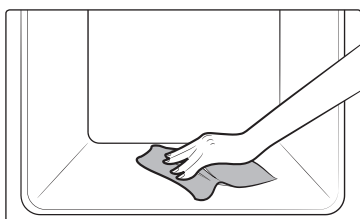
1. Ielejiet 400 ml ūdens krāsns apakšā un aizveriet krāsns durvis.



2. Pārslēdziet režīmu selektoru uz .



3. Lai sāktu tīrīšanu, nospiediet **OK** (Labi). Tvaika tīrīšanas cikls ir 26 minūtes.



4. Izmantojiet sausu drānu, lai tīrītu krāsns iekšpusi.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neatveriet durvis, pirms tīrīšanas cikls nav beidzies. Ūdens krāsnī ir ļoti karsts un var izraisīt applaucēšanos.

## 📖 PIEZĪME

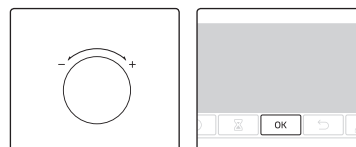
- Ja krāsns ir ļoti netīrs ar taukiem, piemēram, pēc cepšanas vai grilēšanas, ieteicams likvidēt lielākos traipus manuāli ar tīrīšanas līdzekli, bet pēc tam aktivēt tvaika tīrīšanu.
- Kad tīrīšanas cikls ir beidzies, atstājiet durvis pusvīrus. Šādi iekšējā emaljas virsma pilnībā nožūs.
- Kamēr krāsns iekšpusē ir karsts, automātiskā tīrīšana netiek aktivēta. Pagaidiet, kamēr krāsns ir atdzisusi, un mēģiniet vēlreiz.
- Nelejiet ūdeni uz krāsns apakšas ar spēku. Dariet to maigi. Pretējā gadījumā ūdens var pārplūst uz priekšpusi.

## Taimers

Taimeris palīdz sekot līdzi laikam vai darbu secībai gatavošanas laikā.



1. Nospiediet .



2. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu vēlamo ilgumu, un tad nospiediet **OK** (Labi). Laiku var iestatīt uz maks. 23 stundām un 59 minūtēm.

## Skaņas ieslēgšana/izslēgšana



- Lai izslēgtu skaņu, nospiediet un turiet  trīs sekundes.
- Lai ieslēgtu skaņu, nospiediet un turiet nospiešanas pogu vēlreiz vismaz trīs sekundes.

# Gudra ēdiena gatavošana

## Manuālā gatavošana

### ⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

Cepot cieti saturošus ēdienus, piemēram, kartupeļu čipsus, frī kartupeļus un maizi, rodas akrilamīds, kas var izraisīt veselības problēmas. Šos ēdienu ieteicams gatavot pie zemas temperatūras un novērst pārgatavošanu, stipru apcepšanu vai apdedzināšanu.

### 📖 PIEZĪME

- Sākotnējā sildīšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien gatavošanas instrukcijā nav norādīts citādi.
- Ja izmantojat *Eco* grila režīmu, novietojiet ēdienu piederumu paplātes centrā.

### Ieteikumi par piederumu lietošanu

Jūsu krāsnij ir dažāda skaita un veida piederumi. Iespējams daži no tabulā minētajiem piederumiem jums nav pieejami. Tomēr pat tad, ja jums nav pieejami precīzi šajā gatavošanas rokasgrāmatā minētie piederumi, varat strādāt ar tiem, kas ir jūsu rīcībā, un sasniegt līdzīgus rezultātus.

- Cepšanas paplāti un universālo paplāti var mainīt vietām.
- Gatavojot eļļainus ēdienus, eļļas pilienu savākšanai paplāti ieteicams novietot zem sieta plaukta. Ja jums ir sieta plaukta ieliktnis, varat to izmantot kopā ar paplāti.
- Ja jums ir universālā paplāte vai īpaši dziļā paplāte, vai abas, eļļainu ēdienu gatavošanai ieteicams izmantot dziļāko paplāti.

## Cepšana

Lai iegūtu labākus rezultātus, krāsni ieteicams sākotnēji uzsildīt.

| Pārtikas produkts                             | Piederumi                               | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|------------------|------------|--------------|
| Biskvītkūka                                   | Stieplu plaukts, Ø 25–26 cm, skārds     | 2       |                  | 160-170    | 35-40        |
| Marmora kūka                                  | Stieplu plaukts, <i>Gugelhof</i> skārds | 3       |                  | 175-185    | 50-60        |
| Pīrāgs                                        | Stieplu plaukts, Ø 20 cm, skārds        | 3       |                  | 190-200    | 50-60        |
| Rauga kūka uz paplātes ar augļiem un drupačām | Universālā paplāte                      | 2       |                  | 160-180    | 40-50        |
| Augļu gabaliņi                                | Stieplu plaukts, 22–24 cm krāsns trauks | 3       |                  | 170-180    | 25-30        |
| Plāceņi                                       | Universālā paplāte                      | 3       |                  | 180-190    | 30-35        |
| Lazanja                                       | Stieplu plaukts, 22–24 cm krāsns trauks | 3       |                  | 190-200    | 25-30        |
| Zefīrs                                        | Universālā paplāte                      | 3       |                  | 80-100     | 100-150      |
| Suflē                                         | Stieplu plaukts, suflē trauciņi         | 3       |                  | 170-180    | 20-25        |
| Ābolu rauga kūka                              | Universālā paplāte                      | 3       |                  | 150-170    | 60-70        |
| Mājas pica, 1-1,2 kg                          | Universālā paplāte                      | 2       |                  | 190-210    | 10–15        |
| Saldēti mīklas izstrādājumi, pildīti          | Universālā paplāte                      | 2       |                  | 180-200    | 20-25        |
| Sacepums                                      | Stieplu plaukts, 22–24 cm krāsns trauks | 2       |                  | 180-190    | 25–35        |

| Pārtikas produkts | Piederumi                        | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-------------------|----------------------------------|---------|------------------|------------|--------------|
| Ābolu pīrāgs      | Stieplu plaukts, Ø 20 cm, skārds | 2       |                  | 160-170    | 65-75        |
| Saldēta pica      | Universālā paplāte               | 3       |                  | 180-200    | 5-10         |

### Cepšana

| Pārtikas produkts                        | Piederumi                              | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|------------------------------------------|----------------------------------------|---------|------------------|------------|--------------|
| <b>Gaļa (liellops/cūka/jērs)</b>         |                                        |         |                  |            |              |
| Liellopu gaļas cepetis, 1 kg             | Stieplu plaukts + universālais plaukts | 3<br>1  |                  | 160-180    | 50-70        |
| Liellopa ribas, 1,5 kg                   | Stieplu plaukts + universālais plaukts | 3<br>1  |                  | 160-180    | 90-120       |
| Cūkas cepetis, 1 kg                      | Stieplu plaukts + universālais plaukts | 3<br>1  |                  | 200-210    | 50-60        |
| Sasieta cūkgaļa, 1 kg                    | Stieplu plaukts + universālais plaukts | 3<br>1  |                  | 160-180    | 100-120      |
| Jēra kāja ar kaulu, 1 kg                 | Stieplu plaukts + universālais plaukts | 3<br>1  |                  | 170-180    | 100-120      |
| <b>Mājputnu gaļa (cālis/pīle/tītars)</b> |                                        |         |                  |            |              |
| Cālis, vesels, 1,2 kg*                   | Stieplu plaukts + Universālā paplāte   | 3<br>1  |                  | 205        | 80-100       |
| Cāļa gaļas gabaliņi                      | Stieplu plaukts + Universālā paplāte   | 3<br>1  |                  | 200-220    | 25-35        |
| Pīles krūtiņa                            | Stieplu plaukts + Universālā paplāte   | 3<br>1  |                  | 180-200    | 20-30        |
| Neliels tītars, vesels, 5 kg             | Stieplu plaukts + Universālā paplāte   | 3<br>1  |                  | 180-200    | 120-150      |

| Pārtikas produkts                 | Piederumi                            | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------|------------------|------------|--------------|
| <b>Dārzeni</b>                    |                                      |         |                  |            |              |
| Dārzeni, 0,5 kg                   | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |                  | 220-230    | 15-20        |
| Ceptas kartupeļu daiviņas, 0,5 kg | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |                  | 200        | 45-50        |
| <b>Zivis</b>                      |                                      |         |                  |            |              |
| Zivs fileja, cepta                | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |                  | 200-230    | 10-15        |
| Grilēta zivs                      | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |                  | 180-200    | 30-40        |

\* Apgrieziet, kad ir pagājusi puse laika.

## Gudra ēdiena gatavošana

### Grilēšana

Krāsniņ ieteicams veikt sākotnējo sildīšanu lielā grila režīmā. Apgrieziet, kad ir pagājusi puse laika.

| Pārtikas produkts | Piederumi                            | Līmenis | Sildīšanas veids                                                                    | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-------------------|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Maize             |                                      |         |                                                                                     |            |              |
| Tostermaize       | Stieplu plaukts                      | 5       |    | 240-250    | 2-4          |
| Siera tostermaize | Universālā paplāte                   | 4       |    | 200        | 4-8          |
| Liellops          |                                      |         |                                                                                     |            |              |
| Steiks*           | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 4<br>1  |    | 230-250    | 15-20        |
| Burgeri*          | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 4<br>1  |    | 230-250    | 15-20        |
| Cūkgaļa           |                                      |         |                                                                                     |            |              |
| Cūkgaļas čipsi    | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 4<br>1  |    | 230-250    | 20-25        |
| Desiņas*          | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4<br>1  |    | 230-250    | 10-15        |
| Mājputnu gaļa     |                                      |         |                                                                                     |            |              |
| Cāļa krūtiņa      | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4<br>1  |   | 230-240    | 30-35        |
| Cāļa stilbiņi     | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4<br>1  |  | 230-240    | 25-30        |

\* Apgrieziet pēc 2/3 gatavošanas laika.

### Saldēts ēdiens

| Pārtikas produkts            | Piederumi                            | Līmenis | Sildīšanas veids                                                                    | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|------------------------------|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Saldēta pica                 | Stieplu plaukts                      | 3       |  | 200-220    | 15-25        |
| Saldēta lazanja              | Stieplu plaukts                      | 3       |  | 180-200    | 45-50        |
| Saldēti čipsi                | Universālā paplāte                   | 3       |  | 220-225    | 20-25        |
| Saldētas kroketes            | Universālā paplāte                   | 3       |  | 220-230    | 25-30        |
| Saldēts kamambēra siers      | Stieplu plaukts                      | 3       |  | 190-200    | 10-15        |
| Saldētas bagetes ar piedevām | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |  | 190-200    | 10-15        |
| Saldēti zivju pirkstiņi      | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  |  | 190-200    | 15-25        |
| Saldēti zivju burgeri        | Stieplu plaukts                      | 3       |  | 180-200    | 20-35        |

### Profesionāla cepšana

Šis režīms iekļauj automātiskās sildīšanas ciklu līdz 220 °C. Procesa laikā darbojas augšējais sildītājs un konvekcijas ventilators, kaltējot gaļu. Pēc ēdiena gatavošanas šajā režīmā tas tiek gatavots zemā, iepriekš iestatītā temperatūrā. Process turpinās, kamēr augšējie un apakšējie sildītāji darbojas. Režīms ir piemērots liellopu un mājputnu gaļas gatavošanai.

| Pārtikas produkts   | Piederumi                            | Līmenis | Temp. (°C) | Laiks (stundas) |
|---------------------|--------------------------------------|---------|------------|-----------------|
| Cepta liellopa gaļa | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  | 80-100     | 3-4             |
| Cūkas cepetis       | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  | 80-100     | 4-5             |
| Jēra cepetis        | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  | 80-100     | 3-4             |
| Pīles krūtiņa       | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  | 70-90      | 2-3             |

### ECO konvekcija

Šis režīms izmanto optimizētu sildīšanas sistēmu, kas ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā. Laikiem šajā kategorijā ieteicams neizmanto sākotnējo sildīšanu, ietaupot vairāk enerģijas.

Varat paildzināt vai saīsināt gatavošanas laiku un/vai palielināt vai samazināt temperatūru atbilstoši jūsu vēlmēm.

| Pārtikas produkts             | Piederumi                            | Līmenis | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------|------------|--------------|
| Augļu gabaliņi, 0,8-1,2 kg    | Stieplu plaukts                      | 2       | 160-180    | 40-60        |
| Kartupeļi ar mizu, 0,4-0,8 kg | Universālā paplāte                   | 2       | 190-200    | 50-70        |
| Desiņas, 0,3-0,5 kg           | Stieplu plaukts + Universālā paplāte | 3<br>1  | 160-180    | 15-25        |
| Saldēti čipsi, 0,3-0,5 kg     | Universālā paplāte                   | 3       | 180-200    | 20-30        |

| Pārtikas produkts                      | Piederumi                            | Līmenis | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|----------------------------------------|--------------------------------------|---------|------------|--------------|
| Saldētu kartupeļu daiviņas, 0,3-0,5 kg | Universālā paplāte                   | 3       | 190-210    | 20-30        |
| Zivs fileja, cepta, 0,4-0,8 kg         | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 3<br>1  | 200-220    | 20-30        |
| Mīklā cepta zivs fileja, 0,4-0,8 kg    | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 3<br>1  | 200-220    | 20-30        |
| Liellopu gaļas cepetis, 0,8-1,2 kg     | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 2<br>1  | 180-200    | 50-70        |
| Dārzeņu sacepums, 0,4-0,6 kg           | Universālā paplāte                   | 3       | 200-220    | 20-30        |



## Gudra ēdiena gatavošana

### Automātiskās gatavošanas programmas

Turpmākajā tabulā ir 20 automātiskās gatavošanas režīmi ēdienu gatavošanai un cepšanai.

Tajā ir minēts porciju lielums, svars un aptuvenie ieteikumi. Jūsu ērtībām gatavošanas režīmi un laiki ir iepriekš iestatīti. Instrukciju grāmatā ir dažas receptes gatavošanai automātiskajā programmā.

Automātiskās gatavošanas programmas 1–8, 18 un 19 iekļauj sākotnējo sildīšanu un displejā attēlo sākotnējās sildīšanas progresu. Kad atskan sākotnējās sildīšanas signāls, lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī.

Lai sāktu automātisko gatavošanu, nospiediet *Cooking time* (Gatavošanas laiks).

#### ▲ BRĪDINĀJUMS!

Vienmēr izņemiet ēdienu ar krāsns cimdium!

| Nr. | Pārtikas produkts  | Svars (kg)                                                                                                                                                         | Piederumi       | Līmenis |
|-----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| A 1 | Kartupeļu sacepums | 1,0-1,5                                                                                                                                                            | Stieplu plaukts | 3       |
|     |                    | Novietojiet kartupeļu sacepumu uz lietošanai krāsnī piemērota trauka (22-24 cm). Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.       |                 |         |
| A 2 | Dārzeņu sacepums   | 0,8–1,2                                                                                                                                                            | Stieplu plaukts | 3       |
|     |                    | Novietojiet dārzeņu sacepumu uz lietošanai krāsnī piemērota trauka (22-24 cm). Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.         |                 |         |
| A 3 | Lazanja            | 1,0-1,5                                                                                                                                                            | Stieplu plaukts | 3       |
|     |                    | Novietojiet pašgatavoto lazanju uz 22–24 cm plata, lietošanai krāsnī piemērota trauka. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā. |                 |         |
| A 4 | Ābolu pīrāgs       | 1,2-1,4                                                                                                                                                            | Stieplu plaukts | 3       |
|     |                    | Sagatavojiet ābolkūku, izmantojot 24–26 cm apaļo cepamo pannu. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.                         |                 |         |

| Nr.  | Pārtikas produkts                          | Svars (kg)                                                                                                                                                          | Piederumi                                  | Līmenis |
|------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| A 5  | Franču pīrāgs<br>( <i>QuicheLorraine</i> ) | 1,2–1,5                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts                            | 2       |
|      |                                            | Sagatavojiet pīrāga mīklu, ievietojiet 25 cm diametra traukā. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla pievienojiet pildījumu un ievietojiet trauku plaukta centrā. |                                            |         |
| A 6  | Biskvītkūka                                | 0,5-0,6                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts                            | 3       |
|      |                                            | Sagatavojiet mīklu un ievietojiet melnā metāla cepamajā traukā ar 26 cm diametru. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.       |                                            |         |
| A 7  | Marmora kūka                               | 0,7-0,8                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts                            | 2       |
|      |                                            | Sagatavojiet mīklu un ievietojiet apaļā metāla cepamajā traukā. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.                         |                                            |         |
| A 8  | Kēkss                                      | 0,7-0,8                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts                            | 2       |
|      |                                            | Sagatavojiet mīklu un ievietojiet melnā cepamajā traukā (garums 25 cm). Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet trauku plaukta centrā.                 |                                            |         |
| A 9  | Liellopu gaļas cepetis                     | 0,9–1,1                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts +<br>universālā<br>paplāte | 2       |
|      |                                            | 1,1–1,3                                                                                                                                                             |                                            | 1       |
|      |                                            | Pievienojiet liellopu gaļai garšvielas un ievietojiet ledusskapī uz stundu. Novietojiet uz stieplu plaukta ar plakano pusi augšup.                                  |                                            |         |
| A 10 | Jēra gaļa ar kaulu un garšvielām           | 0,4–0,6                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts +<br>universālā<br>paplāte | 4       |
|      |                                            | 0,6–0,8                                                                                                                                                             |                                            | 1       |
|      |                                            | Marinējiet jēra gaļu ar kaulu ar garšvielām un novietojiet uz stieplu plaukta.                                                                                      |                                            |         |

| Nr.  | Pārtikas produkts         | Svars (kg)                                                                                                                                                                       | Piederumi                            | Līmenis |
|------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------|
| A 11 | Cālis, vesels             | 0,9–1,1                                                                                                                                                                          | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 2       |
|      |                           | 1,1–1,3                                                                                                                                                                          |                                      | 1       |
|      |                           | Noskalojiet un iztīriet cāli. Pārklājiet ar eļļu un garšvielām. Novietojiet ar krūtiņu uz leju uz stieplu plaukta un apgrieziet, tiklīdz dzirdat krāsns skaņas signālu.          |                                      |         |
| A 12 | Cāļa krūtiņa              | 0,4–0,6                                                                                                                                                                          | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4       |
|      |                           | 0,6–0,8                                                                                                                                                                          |                                      | 1       |
|      |                           | Marinējiet krūtiņu un novietojiet uz stieplu plaukta.                                                                                                                            |                                      |         |
| A 13 | Forele                    | 0,3–0,5                                                                                                                                                                          | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4       |
|      |                           | 0,5–0,7                                                                                                                                                                          |                                      | 1       |
|      |                           | Noskalojiet un notīriet zivi un novietojiet pilnā garumā uz stieplu plaukta. Pievienojiet citrona sulu, sāli un garšvielas. Pārgrieziet ādu ar nazi. Pārklājiet ar eļļu un sāli. |                                      |         |
| A 14 | Laša fileja               | 0,4–0,6                                                                                                                                                                          | Stieplu plaukts + universālā paplāte | 4       |
|      |                           | 0,6–0,8                                                                                                                                                                          |                                      | 1       |
|      |                           | Noskalojiet un notīriet steika fileju. Novietojiet fileju ar ādas daļu augšup uz stieplu plaukta.                                                                                |                                      |         |
| A 15 | Cepti dārzeņi             | 0,4–0,6                                                                                                                                                                          | Universālā paplāte                   | 4       |
|      |                           | 0,6–0,8                                                                                                                                                                          |                                      |         |
|      |                           | Noskalojiet un sagatavojiet kabača, baklažāna, piparu, sīpola un mazo tomātu gabaliņus. Pārklājiet ar olīveļļu un garšvielām. Izvietojiet vienmērīgi uz pannas.                  |                                      |         |
| A 16 | Ceptas kartupeļu daiviņas | 0,6–0,8                                                                                                                                                                          | Universālā paplāte                   | 3       |
|      |                           | 0,8–1,0                                                                                                                                                                          |                                      |         |
|      |                           | Sagrieziet lielos kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet ar griezto malu pret paplāti un pārklājiet ar olīveļļu un garšvielām.                                 |                                      |         |

| Nr.  | Pārtikas produkts         | Svars (kg)                                                                                                                                                                                                          | Piederumi             | Līmenis |
|------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| A 17 | Saldēti čipsi             | 0,3–0,5                                                                                                                                                                                                             | Universālā<br>paplāte | 3       |
|      |                           | 0,5-0,7                                                                                                                                                                                                             |                       |         |
|      |                           | Izvietojiet saldētos čipsus vienmērīgi uz paplātes.                                                                                                                                                                 |                       |         |
| A 18 | Saldēta pica              | 0,3-0,6                                                                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts       | 3       |
|      |                           | 0,6–0,9                                                                                                                                                                                                             |                       |         |
|      |                           | Novietojiet saldēto picu stieplu plaukta centrā. Sāciet programmu, pēc sākotnējās sildīšanas signāla ievietojiet plauktu. Pirmais iestatījums ir plānās, bet otrais – biezās pamatnes picai.                        |                       |         |
| A 19 | Mājas pica                | 0,8–1,0                                                                                                                                                                                                             | Universālā<br>paplāte | 2       |
|      |                           | 1,0-1,2                                                                                                                                                                                                             |                       |         |
|      |                           | Sagatavojiet mājas picu no rauga mīklas un novietojiet uz paplātes. Svarā ir iekļauta mīkla un garnējums, piemēram, mērce, dārzeņi, šķiņķis un siers. Sāciet programmu, pēc sildīšanas signāla ievietojiet paplāti. |                       |         |
| A 20 | Fermentēta rauga<br>mīkla | 0,5-0,6                                                                                                                                                                                                             | Stieplu plaukts       | 2       |
|      |                           | 0,7-0,8                                                                                                                                                                                                             |                       |         |
|      |                           | Sagatavojiet mīklu bļodā, nosedziet ar plēvi. Ievietojiet plaukta centrā. Pirmais iestatījums ir picas un kūkas mīklai, bet otrs – maizes mīklai.                                                                   |                       |         |

# Gudra ēdiena gatavošana

## Pārbaudes trauki

Saskaņā ar standartu *EN 60350-1*

### 1. Cepšana

Cepšanas ieteikumi ir sākotnēji uzsildītai krāsnij. Vienmēr ievietojiet traukus ar zemo malu uz priekšu.

| Ēdiena veids            | Piederumi                                                                                       | Līmenis               | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Kūciņas                 | Universālā paplāte                                                                              | 3                     |                  | 165        | 25-30        |
|                         |                                                                                                 | 2                     |                  | 165        | 28-33        |
|                         |                                                                                                 | 1+4                   |                  | 155        | 35-40        |
| Cepumi                  | Universālā paplāte                                                                              | 1+4                   |                  | 140        | 28-33        |
| Biskvītkūka bez taukiem | Stieplu plaukts + kūkas skārda veidne (ar tumšu pārklājumu, ø 26 cm)                            | 2                     |                  | 160        | 35-40        |
|                         |                                                                                                 | 2                     |                  | 160        | 35-40        |
|                         |                                                                                                 | 1+4                   |                  | 155        | 45-50        |
| Ābolu pīrāgs            | Stieplu plaukts + 2 kūkas skārda veidnes * (ar tumšu pārklājumu, ø 20 cm)                       | 1 novietota diagonāli |                  | 160        | 70-80        |
|                         | Universālā paplāte + stieplu plaukts + 2 kūkas skārda veidnes ** (ar tumšu pārklājumu, ø 20 cm) | 1 + 3                 |                  | 160        | 80-90        |

\* Kūkas ir izvietotas uz režģa kreisās puses aizmugurē un labās puses priekšā.

\*\* Divas kūkas atrodas centrā viena virs otras.

### 2. Grilēšana

Sildiet tukšo krāsni piecas minūtes, izmantojot lielā grila funkciju.

| Ēdiena veids                      | Piederumi                                                  | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C)  | Laiks (min.)                   |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|---------|------------------|-------------|--------------------------------|
| Baltmaizes graužiņi               | Stieplu plaukts                                            | 5       |                  | 250 (maks.) | 1-2                            |
| Liellopa gaļas burgeri* (12 gab.) | Stieplu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai) | 4<br>1  |                  | 250 (maks.) | Pirmais: 18-22<br>Otrais: 7-10 |

\* Apgrieziet pēc 2/3 no gatavošanas laika.

### 3. Cepšana

| Ēdiena veids  | Piederumi                                                  | Līmenis | Sildīšanas veids | Temp. (°C) | Laiks (min.) |
|---------------|------------------------------------------------------------|---------|------------------|------------|--------------|
| Vesels cālis* | Stieplu plaukts + Universālā paplāte (pilienu uztveršanai) | 3<br>1  |                  | 205        | 80-100       |

\* Apgrieziet, kad pagājusi puse laika.

# Tehniskā apkope

## Tīrīšana

### ▲BRĪDINĀJUMS!

Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka piederumi un krāsns ir pietiekami atdzisuši. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietas birstes, cietas virsmas sūkļus vai drāniņas, metāla sūkļi, nažus vai citus abrazīvus materiālus.

### Krāsns iekšpuse

- Krāsns iekšpuses tīrīšanai izmantojiet tīru drānu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Netīriet durvju blīvi ar rokām.
- Lai novērstu krāsns emaljas sabojāšanu, izmantojiet tikai standarta krāsns tīrīšanas līdzekļus.
- Lai likvidētu noturīgus netīrumus, izmantojiet īpašu krāsns tīrītāju.

### Krāsns ārpuse

Krāsns ārpusē tīrīšanai, piem., krāsns durvju, roktura un displeja tīrīšanai, izmantojiet tīru drānu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni un nosusiniet ar virtuves dvieli vai sausu dvieli.

Traipi un netīrumi var saglabāties, jo 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, samitriniet piederumus siltā ziepjūdenī 30 minūtes pirms mazgāšanas.

### Katalītiska emaljas virsma (tikai atbilstošiem modeļiem)

Noņemamās daļas ir pārklātas ar tumši pelēku katalītisko emalju. Cirkulējošais gaiss konvekcijas sildīšanas laikā var tās nosmērēt ar eļļu un taukiem.

Vienlaikus šie traipi nodegs 200 °C vai augstākā temperatūrā.

1. Izņemiet visus piederumus no krāsns.
2. Tīriet krāsns iekšpusi.
3. Izvēlieties konvekcijas režīmu ar maksimālo temperatūru un darbiniet apmēram stundu.

### 📖 PIEZĪME

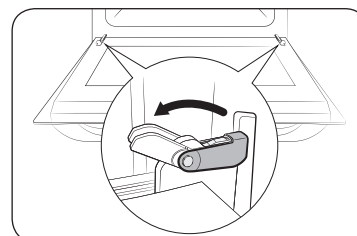
Katalītiskām daļām ir pārklājums vai nu vienā pusē, vai arī visās trijās pusēs atkarībā no modeļa.

### Durvju noņemšana

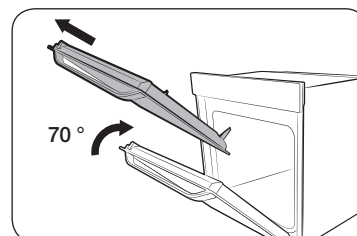
Normālai lietošanai krāsns durvis nav jānoņem, bet noņemšana ir nepieciešama, piemēram, tīrīšanas darbiem. Rīkojieties saskaņā ar turpmākajiem norādījumiem.

### ⚠ UZMANĪBU

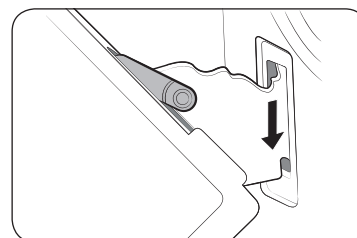
Krāsns durvis ir smagas.



1. Atveriet durvis un pilnībā noņemiet skavas pie abām eņģēm.



2. Aizveriet durvis par apmēram 70°. Ar abām rokām satveriet krāsns durvju malas pret vidu un velciet, kamēr eņģes var izņemt.

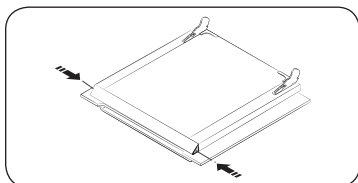


3. Pēc tīrīšanas durvis uzstāda vietā, veicot 1. un 2. darbību pretējā secībā. Aizveriet skavu pie eņģes abās pusēs.

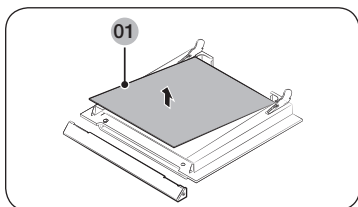
## Tehniskā apkope

### Durvju stikla noņemšana

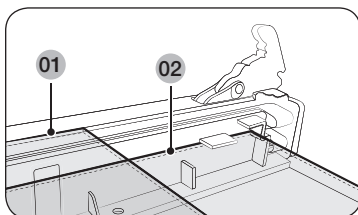
Krāsns durvis ir aprīkotas ar trīs stikla kārtām, kas novietotas cita pret citu. Šīs plāksnes var noņemt tīrīšanai.



1. Nospiediet abas pogas durvju kreisajā un labajā pusē.



2. Noņemiet pārsegu un 1. un 2. stiklu no durvīm.



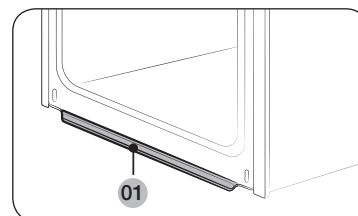
01 1. stikls

01 1. stikls  
02 2. stikls

### PIEZĪME

Montējot iekšējo 1. stiklu, pārbaudiet, vai uzdrukātais teksts sakrīt ar turpmāk redzamo virzienu.

### Ūdens kolektors



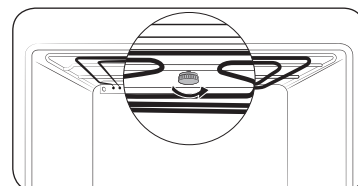
01 Ūdens kolektors

Ūdens kolektors savāc ne tikai lieko mitrumu, bet arī ēdienu pārpalikumus. Regulāri iztukšojiet un iztīriet ūdens kolektoru.

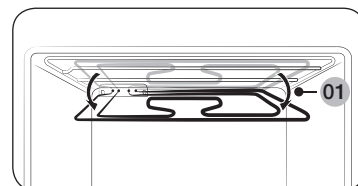
### ▲BRĪDINĀJUMS!

Ja ūdens kolektoram ir neliela sūce, sazinieties ar vietējo *Samsung* Servisa centru.

### Griestu tīrīšana (atkarīgs no modeļa)

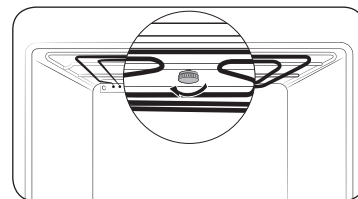


1. Nolaidiet grila sildītāju, jo tas atvieglo krāsns griestu tīrīšanu. Noņemiet uzgriezni, griežot pulksteņrādītāju kustībai pretējā virzienā, vienlaikus turot sildītāju.



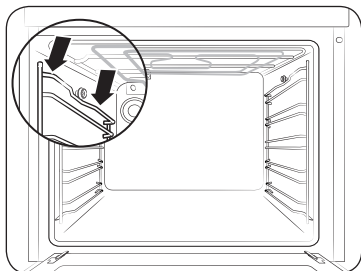
01 Apm. 12°

2. Grila sildītāja priekšpuse ir slīpa un grila sildītāju nevar izņemt no krāsns. Nespiediet grila sildītāju lejup, jo tas var deformēties.

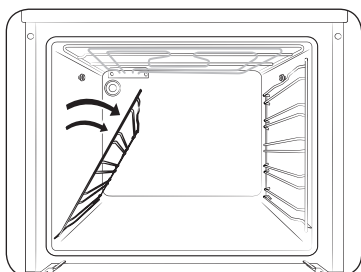


3. Kad tīrīšana ir pabeigta, novietojiet grila sildītāju sākotnējā līmenī un pieskrūvējiet uzgriezni, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā.

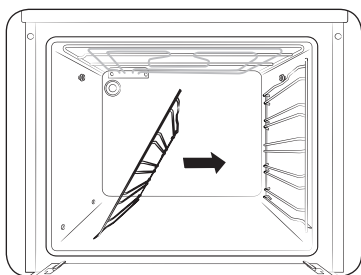
## Sānu sliedes noņemšana (atkarīgs no modeļa)



1. Nospiediet sānu sliedes augšdaļas centrālo daļu.



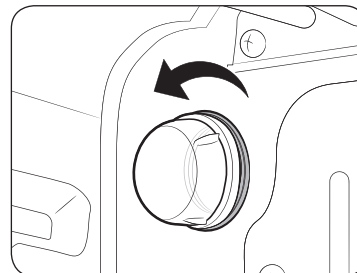
2. Pagrieziet sānu sliedi par apmēram 45°.



3. Pavelciet un noņemiet sānu sliedi no abām apakšējām atverēm.

## Maiņa

### Spuldzes



1. Noņemiet stikla pārsegu, griežot pulksteņrādītāju kustībai pretējā virzienā.
2. Nomainiet krāsns spuldzi.
3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Kad darbi ir pabeigti, atkārtojiet 1. darbību pretējā secībā, uzstādot stikla pārsegu atpakaļ.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pirms spuldzes maiņas izslēdziet un atvienojiet krāsni no elektrības avota.
- Izmantojiet tikai 25-40 W / 220-240 V, 300 °C siltumnoturīgas spuldzes. Piemērotas spuldzes ir pieejamas vietējā *Samsung* servisa centrā.
- Strādājot ar halogēna spuldzēm, vienmēr izmantojiet sausu drānu. Šādi spuldze netiks nosmērēta ar pirkstu nospiedumiem vai sviedriem, kas saīsina kalpošanas laiku.



## Problēmu novēršana

### Pārbaudes punkti

Ja krāsnij ir darbības problēmas, vispirms skatiet turpmāko tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus. Ja darbības traucējumi netiek novērsti, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

| Problēma                                     | Cēlonis                                                | Rīcība                                                         |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Pogas nevar nospiegt pareizi.                | • Starp pogām ir iesprūduši gruži.                     | • Notīriet grūzus un mēģiniet vēlreiz.                         |
|                                              | • Skārienjutīgo pogu modelis: mitrums uz pogu virsmas. | • Notīriet mitrumu un mēģiniet vēlreiz.                        |
|                                              | • Bloķējuma funkcija ir iestatīta.                     | • Pārbaudiet, vai bloķējuma funkcija ir iestatīta.             |
| Laiks nav redzams.                           | • Ja nav strāvas padeves.                              | • Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāvas padeve.               |
| Krāsns nedarbojas.                           | • Ja nav strāvas padeves.                              | • Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāvas padeve.               |
| Krāsns pārtrauc darboties gatavošanas laikā. | • Krāsns ir atvienota no kontaktligzdas.               | • Pieslēdziet atpakaļ.                                         |
| Jaudas padeve izslēdzas gatavošanas laikā.   | • Gatavošana ir ilga.                                  | • Pēc ilgākas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist.             |
|                                              | • Dzesēšanas ventilators nedarbojas.                   | • Klausieties, vai ir dzirdama ventilatora skaņa.              |
|                                              | • Krāsns ir uzstādīts vietā bez labas vēdināšanas.     | • Nodrošiniet produkta uzstādīšanas norādēs minētās atstarpes. |
|                                              | • Kontaktligzdā ir pieslēgtas vairākas kontaktdakšas.  | • Izmantojiet vienu kontaktdakšu.                              |
| Krāsnij nav strāvas padeves.                 | • Ja nav strāvas padeves.                              | • Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāvas padeve.               |

| Problēma                                         | Cēlonis                                                                                                                         | Rīcība                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krāsns virsma gatavošanas laikā ir pārāk karsta. | • Krāsns ir uzstādīts vietā bez labas vēdināšanas.                                                                              | • Nodrošiniet produkta uzstādīšanas norādēs minētās atstarpes.                                                                   |
| Durvis nav iespējams pareizi atvērt.             | • Starp durvīm un iekšējo virsmu ir iesprūdušas ēdiena paliekas.                                                                | • Notīriet krāsni un atveriet durvis vēlreiz.                                                                                    |
| Iekšējā gaisma ir blāva vai neiedegas.           | • Lampa iedegas un izslēdzas.                                                                                                   | • Lampa automātiski izslēdzas pēc noteikta laika perioda, ietaupot enerģiju. Varat atkal ieslēgt, nospiežot krāsns gaismas pogu. |
|                                                  | • Gatavošanas laikā lampa ir noreģta ar ēdienu.                                                                                 | • Tīriet krāsni iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.                                                                                  |
| Krāsnī ir noticis elektriskās strāvas trieciens. | • Krāsns nav pareizi iezemēts.                                                                                                  | • Pārbaudiet, vai barošanas padeve ir pareizi iezemēta.                                                                          |
|                                                  | • Ja izmantojat kontaktligzdu bez zemējuma.                                                                                     |                                                                                                                                  |
| Ūdens pilēšana.                                  | • Atkarībā no gatavojamā ēdiena dažās vietās var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par izstrādājuma darbības problēmām. | • Ļaujiet krāsnij atdzist un noslaukiet ar sausu trauku dvieli.                                                                  |
| Pa durvju malām plūst tvaiks.                    |                                                                                                                                 |                                                                                                                                  |
| Krāsnī ir ūdens.                                 |                                                                                                                                 |                                                                                                                                  |
| Gaismas spilgtums krāsnī mainās.                 | • Spilgtums mainās atkarībā no jaudas.                                                                                          | • Jaudas maiņas gatavošanas laikā ir normāla parādība, tāpēc nav nepieciešams uztraukties.                                       |



| Problēma                                                    | Cēlonis                                                                                                                               | Rīcība                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gatavošana ir pabeigta, bet ventilators joprojām darbojas.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilators turpina automātiski darboties noteiktu laiku, vēdinot krāsns iekšpusi.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tas nav izstrādājuma bojājums, tāpēc varat neuztraukties.</li> </ul>                                                                                        |
| Krāsns nesilda.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Durvis ir atvērtas.</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aizveriet durvis un turpiniet.</li> </ul>                                                                                                                   |
|                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Krāsns vadības ierīces nav pareizi iestatītas.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatiet sadaļu par krāsns lietošanu un atiestatiet krāsni.</li> </ul>                                                                                       |
|                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja mājssaimniecības drošinātājs ir izsists vai slēdzis ir nostrādājis.</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomainiet drošinātāju vai atiestatiet slēdzi. Ja tas notiek regulāri, sazinieties ar elektriķi.</li> </ul>                                                  |
| Gatavošanas laikā krāsns dūmo.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tas ir normāli sākotnējā darbināšanas laikā.</li> </ul>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Krāsns pirmās lietošanas laikā sildītājs var dūmot. Tas nav darbības traucējums – pēc divām vai trīs darbināšanas reizēm dūmošanai ir jābeidzas.</li> </ul> |
|                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ēdiens ir nokļuvis uz sildītāja.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ļaujiet krāsnij pietiekami atdzist un noņemiet ēdienu no sildītāja.</li> </ul>                                                                              |
| Krāsns lietošanas laikā jūtama deguma vai plastmasas smaka. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ja izmantojat plastmasas vai cita materiāla traukus, kas nav noturīgi pret siltumu.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojiet stikla traukus, kas ir noturīgi pret augstām temperatūrām.</li> </ul>                                                                           |

| Problēma                    | Cēlonis                                                                                       | Rīcība                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krāsns nedarbojas.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Durvis ir bieži atvērtas gatavošanas laikā.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Neatveriet durvis bieži, ja vien negatavojat ēdienus, kurus nepieciešams bieži apgriezt otrādi. Bieži atverot krāsns durvis, iekšējā temperatūra pazemināsies, kas var negatīvi ietekmēt gatavojamo ēdienu.</li> </ul> |
| Tvaika tīrīšana nedarbojas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatūra ir pārāk augsta.</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ļaujiet krāsnij atdzist un tad lietojiet.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |



## Problēmu novēršana

### Informācijas kodi

Ja krāsns darbība ir traucēta, displejā ir redzams informācijas kods. Skatiet turpmāko tabulu un pamēģiniet ieteiktās darbības.

| kods | Nozīme                                                                                                                                                                                                                                                     | Rīcība                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d1 | Durvju slēdzes darbības traucējumi                                                                                                                                                                                                                         | Izslēdziet un ieslēdziet krāsni. Ja programma turpinās, atvienojiet no strāvas uz 30 sekundēm vai vairāk un pieslēdziet atpakaļ. Ja problēma nav novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.          |
| C-20 | Sensors darbības traucējumi                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |
| C-21 |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |
| C-22 |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |
| C-F1 | Atgadās tikai <i>EEPROM</i> rakstīšanas/lasišanas laikā                                                                                                                                                                                                    | Izslēdziet un ieslēdziet krāsni. Ja programma turpinās, atvienojiet no strāvas uz 30 sekundēm vai vairāk un pieslēdziet atpakaļ. Ja problēma nav novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.          |
| C-F0 | Ja starp galveno <i>PCB</i> un papildu <i>PCB</i> nav sakaru                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                           |
| C-F2 | Atgadās, ja starp <i>Touch IC</i> <-> galveno un papildu <i>micom</i> ir sakaru problēma                                                                                                                                                                   | Izslēdziet un ieslēdziet krāsni. Ja programma turpinās, atvienojiet no strāvas uz 30 sekundēm vai vairāk un pieslēdziet atpakaļ. Ja problēma nav novērsta, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.          |
| C-d0 | <b>Pogas problēma</b><br>Atgadās, ja poga ir nospiesta un tiek turēta noteiktu laika periodu.                                                                                                                                                              | Notīriet pogas un pārliecinieties, ka starp tām un uz tām nav ūdens. Izslēdziet krāsni un mēģiniet vēlreiz. Ja darbības traucējumi netiek novērsti, sazinieties ar vietējo <i>Samsung</i> Servisa centru. |
| S-01 | <b>Droša izslēgšana</b><br>Krāsns darbojas pie noteiktas temperatūras ilgāku laiku. <ul style="list-style-type: none"><li>• Mazāk par 105 °C – 16 stundas</li><li>• No 105 °C līdz 240 °C – 8 stundām</li><li>• No 245 °C līdz maks. – 4 stundas</li></ul> | Tā nav sistēmas kļūda. Izslēdziet krāsni un izņemiet ēdianu. Pēc tam mēģiniet vēlreiz.                                                                                                                    |

## Pielikums

### Produkta datu lapa

| SAMSUNG                                                                                                                                                                        | SAMSUNG                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Modeļa identifikācija                                                                                                                                                          | NV70K2340RS<br>NV70K2340RB |
| Enerģijas efektivitātes indekss uz nodaļījumu (EEI nodaļījumam)                                                                                                                | 94,0                       |
| Energoefektivitātes klase uz nodaļījumu                                                                                                                                        | A                          |
| Enerģijas patēriņš, kas ir nepieciešams elektriskās krāsns nodaļījuma standarta slodzei standarta darba režīmā laikā (elektriskā gala enerģija) (EC elektriskais nodaļījums)   | 0,99 kWh/cikls             |
| Enerģijas patēriņš, kas ir nepieciešams elektriskās krāsns nodaļījuma standarta slodzei ventilatora darba režīmā laikā (elektriskā gala enerģija) (EC elektriskais nodaļījums) | 0,79 kWh/cikls             |
| Nodaļījumu skaits                                                                                                                                                              | 1                          |
| Siltuma avots uz nodaļījumu (elektrība vai gāze)                                                                                                                               | elektrība                  |
| Nodaļījuma tilpums (V)                                                                                                                                                         | 70 L                       |
| Krāsns veids                                                                                                                                                                   | lebūvēts                   |
| Ierīces svars (M)                                                                                                                                                              | 34,2 kg                    |

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

### Enerģijas taupīšanas padomi

- Gatavošanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām, izņemot ēdiana apgrīšanas gadījumus. Gatavošanas laikā neatveriet bieži durvis, lai saglabātu krāsns temperatūru un enerģiju.
- Plānojiet krāsns lietošanu tā, lai krāsns nebūtu jāizslēdz starp ēdianu gatavošanas reizēm un šādi ietaupītu enerģiju, kas nepieciešama krāsns sildīšanai.
- Ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, krāsni var izslēgt 5-10 minūtes pirms gatavošanas beigām, ietaupot enerģiju. Atlikušais siltums nodrošinās gatavošanas procesa pabeigšanu.
- Ja iespējams, gatavojiet vienlaikus vairākus ēdianus.

## Piezīmes

---

# SAMSUNG

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

| VALSTS   | ZVANIET     | VAI APMEKLĒJIET TIEŠSAISTĒ                                                 |
|----------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| LIETUVA  | 8-800-77777 | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a> |
| LATVIJA  | 8000-7267   | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a> |
| IGAUNIJA | 800-7267    | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a> |



DG68-00759A-01