

beko

Iebūvēta krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Īmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BBCW13400DX
BBCW17400B

385441683_6/ LV/ LT/ R.AD/ 25.03.24 10:27
7757787661-7768282942

Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Beko izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

PAZIŅOJU Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.

MS

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi.....	4	6.2	Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī	43
1.1 Paredzētais lietojums.....	4	6.2.1	Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	43
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība	5	6.2.2	Gaļa, zivis un mājputni	46
1.3 Elektriskā drošība	6	6.2.3	Grils.....	46
1.4 Mikroviļņu krāsns drošība.....	7	6.2.4	Pārtikas pārbaude.....	47
1.5 Transportēšanas drošība	12	6.2.5	Mikroviļņu krāsns	48
1.6 Instalācijas Drošība.....	12	7 Apkope un tīrīšana	52	
1.7 Lietošanas Drošība.....	13	7.1	Vispārīga tīrīšanas informācija....	52
1.8 Brīdinājumi par Temperatūru.....	14	7.2	Tīrīšanas piederumi.....	53
1.9 Piederumu lietošana.....	14	7.3	Vadības Paneļa Tīrīšana	53
1.10 Gatavošanas drošība	14	7.4	Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana	54
1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	16	7.5	Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana	54
2 Vides instrukcijas.....	16	8 Problēmu novēršana	55	
2.1 Atkritumu direktīva	16			
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	16			
2.2 Informācija par iepakojumu	16			
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai....	17			
3 Jūsu izstrādājums.....	18			
3.1 Izstrādājuma ievads	18			
3.2 Produkta vadības panelis Ievads un lietošana	18			
3.2.1 Vadības panelis.....	19			
3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana.....	19			
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas..	20			
3.4 Produktu piederumi	22			
3.5 Produkta piederumu izmantošana	22			
3.6 Tehniskās specifikācijas	25			
4 Pirmā Lietošana	26			
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums	26			
4.2 Sākotnējā tīrīšana.....	26			
5 Cepeškrāsns izmantošana	27			
5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu	27			
5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība	27			
5.3 Iestatījumi	34			
6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	37			
6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu mikroviļņu krāsnī	38			

1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.

1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- Šīs ierīces ir paredzētas lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgos lietojumos, piemēram:
 - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - lauku mājas;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - gultas un brokastu tipa vidēm.
- Produktu drīkst izmantot tikai ēdienu un dzērienu pagatavošanai. Neizmantojiet cepeškrāsni jebkādu dzīvu būtnu žāvēšanai.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai pārvietojamajās mājās, atpūtas transportlīdzekļos un līdzīgās vietās.

- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plāksņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.



1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Jūs varat izraisīt cepeškrāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu izstrādājumu izmešanas:
 1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
 2. Nogrieziet strāvas kabeli un atvienojiet to ar kontaktdakšu no izstrādājuma.

3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai novērstu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar izstrādājumu, kad tas atrodas dīkstāves režīmā.

1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeli nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku tīssavienojuma dēļ.

- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājami barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamus strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet

izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārlicinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.



1.4 Mikroviļņu krāsns drošība

- Šīs ierīces ir paredzētas lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgos lietojumos, piemēram:

- personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- lauku mājas;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
- gultas un brokastu tipa vidēm.
- Ļaujiet bērniem izmantot cepeškrāsni bez uzraudzības tikai tad, ja ir sniegtas atbilstošas instrukcijas, lai bērns varētu droši lietot mikroviļņu krāsni un saprastu nepareizas lietošanas risku.
- Ja ierīce tiek darbināta kombinētajā režīmā, bērni drīkst izmantot cepeškrāsni tikai pieaugušo uzraudzībā, jo rodas temperatūra.
- Izstrādājuma atklātās daļas kļūs karstas izstrādājuma lietošanas laikā un pēc tam.
- Pārbaudiet, vai cepeškrāsni nav bojājumu, piemēram, nepareizi novietotas vai saliektas durvis, bojāti durvju blīvējumi un blīvējuma virsma, salauztas vai vaļīgas durvju eņģes un aizbīdņi un iespaidumi dobumā vai durvīs. Ja ir kādi bojājumi, nedarbiniet cepeškrāsni un sazinieties ar pilnvaroto servisa pārstāvi.
- Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, cepeškrāsni nedrīkst darbināt, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona vai pilnvarots servisa pārstāvis.
- Pirms cepeškrāsns lietošanas pārlicinieties, vai durvis ir aizvērtas pareizi. Drošības mehānisms durvju slēdzenē neļauj ierīcei darboties, kad durvis ir atvērtas, un aptur gatavošanas darbību, ja atverat durvis. Jums nevajadzētu traucēt durvju bloķēšanas sistēmu vai mēģināt ignorēt šo sistēmu. Ja durvju bloķēšanas sistēma tiek ignorēta, pastāv mikroviļņu iedarbības risks, ja ierīce tiek darbināta ar atvērtām durvīm.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp cepeškrāsns priekšpusi un durvīm. Nedarbiniet cepeškrāsni, ja tādi priekšmeti kā papīra dvieļi vai salvetes neļauj to pareizi aizvērt.
- Radio traucējumi: Novietojiet cepeškrāsni ne mazāk kā 2 metru attālumā no televizoriem, radio, bezvadu modemiem, piekļuves punktiem un antenām. Pretējā gadījumā tas var radīt traucējumus.

- Negatavo jiet maltītes, ja gatavošanas laiks un mikroviļņu jauda ir iestatīta pārāk augstu. Pārmērīga gatavošana var izžūt, sadedzināt vai aizdegties dažas maltītes daļas.
- Nekad neizmantojiet alumīnija foliju vai alumīnija traukus gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- Gatavojot mikroviļņu krāsnī, neizmantojiet metāla priekšmetus tuvāk par 3 cm no cepeškrāsns durvīm.
- Neievietojiet cepeškrāsnī kodīgas ķīmiskas vielas vai materiālus, kas satur kodīgus tvaikus.
- Ir bīstami jebkurai citai personai, izņemot kompetentai personai vai pilnvarotajam servisa aģentam, veikt apkopes vai remonta darbības, kas ietver vāka noņemšanu, kas aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM aprīkojums. 2. grupas definīcija, kurā ietilpst visas ISM (Industrial, Scientific and Medical) iekārtas, kurās radiofrekvences enerģija tiek ar nolūku ģenerēta un/vai izmantota elektromagnētiskā starojuma veidā materiālu apstrādei, un dzirksteļošanas erozijas iekārtas. B klases aprīkojums ir aprīkojums, kas piemērots lietošanai sadzīves vidē un iestādēs, kas ir tieši pieslēgtas zemsprieguma elektroapgādes tīklam, kas apgādā mājas, ko izmanto sadzīves vajadzībām.

Ja rodas traucējumi, tos var samazināt vai novērst, veicot šādus pasākumus:

- Notīriet cepeškrāsns durvis un blīvējuma virsmu.
- Pārorientējiet radio vai televīzijas uztvērēja antenu.
- Pārvietojiet mikroviļņu krāsni attiecībā pret uztvērēju.
- Pārvietojiet mikroviļņu krāsni tālāk no uztvērēja.
- Pievienojiet mikroviļņu krāsni citai kontaktligzdai, lai mikroviļņu krāsns un uztvērējs atrastos dažādās ķēdēs.
- Novietojiet cepeškrāsni tālāk no citām apkures ierīcēm un nelietojiet to mitrā vai tvaikojošā vidē.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu sildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildīšanas vai sildīšanas spilventiņi, čības, sūkļi, mitra drāna un tamlīdzīgi var radīt savainojumu, aizdegšanās vai aizdegšanās risku.
- Jūsu krāsns nav paredzēta dzīvu būtnu žāvēšanai.

- Nedarbiniet cepeškrāsni, ja tā ir tukša. Tas var sabojāt cepeškrāsni. Ja vēlaties pārbaudīt cepeškrāsni, ievietojiet tajā glāzi ūdens. Ūdens absorbēs mikroviļņu enerģiju, un krāsns netiks bojāta.
 - Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
 - Neizmantojiet māla traukus gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Māla traukos esošais mitrums var izplesties un izraisīt konteinera plaisāšanu.
- Lai samazinātu aizdegšanās risku cepeškrāsns dobumā:**
- Sildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzmaniet cepeškrāsni, jo pastāv aizdegšanās iespēja. Ja novērojat dūmus, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durvis aizvērtas, lai apslāpētu liesmas.
 - Pirms maisa ievietošanas cepeškrāsnī noņemiet no papīra vai plastmasas maisiņiem stieplu savilcējus.
 - Neizmantojiet dobumu uzglabāšanai. Neatstājiet papīra izstrādājumus, virtuves piederumus vai pārtiku dobumā, kad tos neizmantojat.
 - Ja gatavošanai mikroviļņu krāsnī izmantojat tādus materiālus kā papīrs, koks vai plastmasa, neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības. Papīrs, koks un līdzīgi materiāli var aizdegties, savukārt plastmasas materiāli var izkust. Neizmantojiet traukus, kas izgatavoti no materiāliem ar ventilatoru, grilēšanai un jauktai gatavošanai.
 - Lai izvairītos no apdegumiem, barošanas pudelīšu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturs pirms lietošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra.
 - Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst karsēt noslēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.
 - Dzērienu karsēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu uzliesmojumu, tāpēc, rīkojoties ar tvertni, jābūt uzmanīgiem.
 - Olas čaumalās un cieti vārītas olas nedrīkst karsēt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc karsēšanas mikroviļņu krāsnī.
 - Neizmantojiet cepeškrāsni, lai sildītu gāzētos dzērienus vai pārtikas produktus, kas tiek uzglabāti hermētiski noslēgtos

- traukos, piemēram, skārda kārbās. Tas izraisīs spiediena veidošanos cepeškrāsns iekšpusē, kas var izraisīt bojājumus vai eksploziju, atverot durvis.
- Neizmantojiet mikroviļņu krāsni nesakultu olu gatavošanai vai sildīšanai neatkarīgi no tā, vai tās ir vai nav lobītas. Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka kartupeļu, ābolu, kastaņu vai līdžīgu augļu un dārzeņu mizas ir caurdurtas.
 - Neizmantojiet porcelānu, kas satur metālu (sudrabu, zeltu utt.). Pārlicinieties, ka no pārtikas iepakojumiem esat noņēmis visas metāla vītņojošas saites. Metāla gabali cepeškrāsnī var izraisīt loku, kas var izraisīt nopietnus bojājumus.
 - Neizmantojiet cepeškrāsni ar eļļu, lai ceptu ēdienu, jo jūs nevarēsiet regulēt eļļas temperatūru.
 - Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzsildītu tikai cepamo eļļu vai dzērienus ar lielu alkohola daudzumu.
 - Nenovietojiet cepeškrāsni vietās, kur rodas karstums, mitrums vai augsts mitrums, kā arī viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.
 - Neizmantojiet cepeškrāsns iekšpusi uzglabāšanai.
 - Ja cepeškrāsns saturs aizdegas vai pamanāt dūmus, turiet cepeškrāsns durvis aizvērtas. Izslēdziet cepeškrāsni un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, vai arī noņemiet vai izslēdziet mājas drošinātājus.
 - Neatbalstieties uz cepeškrāsns durvīm, kad tās ir atvērtas, un neļaujiet bērniem tās lāpīt. Tas deformēs cepeškrāsns durvis un neļaus tām pareizi aizvērties.
 - Sildot šķidrumus, traukā ievietojiet metāla tējkaroti vai stikla stienīti. Tas novērsīs šķidruma vārīšanās aizkavēšanos, tādējādi novēršot pēkšņu pārplūšanu, kad tvertne tiek pārvietota.
 - Neizmantojiet cepeškrāsni, ja:
 - Durvis nav aizvērtas pareizi;
 - Durvju eņģes ir bojātas;
 - Ir bojātas saskares virsmas starp durvīm un cepeškrāsns priekšpusi;
 - Durvju logs ir bojāts;
 - Cepeškrāsnī rodas elektriskā arka, lai gan gatavošanas segmentā nav metāla priekšmeta.

- Ir ļoti svarīgi neizvēlēties ilgu laiku vai īpaši lielus jaudas līmeņus, gatavojot nelielu ēdiena daudzumu, lai izvairītos no maltītes pārkaršanas vai piedegšanas. Piemēram, ja ir izvēlēts ļoti augsts jaudas līmenis, maizes šķēle var piedegt pēc 3 minūtēm.
- Neizmantojiet cepeškrāsni cepšanai, jo nav iespējams kontrolēt mikroviļņu krāsnī uzkarstās eļļas temperatūru.
- Durvju saskares virsmas (iekšējā segmenta priekšpuse un durvju iekšējā puse) ir jātur tīras, lai nodrošinātu pareizu cepeškrāsns darbību.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

1.5 Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.

1.6 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.

- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpuses pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.
- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

1.7 Lietošanas Drošība

- Pārlicinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/ vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.
- Neizmantojiet cepeškrāsni, ja:
 - Durvis nav aizvērtas pareizi;
 - Durvju eņģes ir bojātas;
 - Ir bojātas saskares virsmas starp durvīm un cepeškrāsns priekšpusi;
 - Durvju logs ir bojāts;
 - Cepeškrāsni rodas elektriskā arka, lai gan gatavošanas segmentā nav metāla priekšmeta.

1.8 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.

- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ekspluatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

1.9 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stieplu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stieplu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Piederumu lietošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.

1.10 Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.

- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
 - Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
 - Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
 - Nenovietojiet cepšanas paplātes, traukus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns apakšējo daļu.
- Lietojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:
- Ievietojiet taukus necaurļaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstētā cepeškrāsnī.
 - Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurļaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurļaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurļaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
 - Uzkarstēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
 - Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
 - Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
 - Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurļaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrums, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
 - Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurļaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
 - Ja cepšanai izmanto grilēšanas režģi, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte.

Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas piln uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.

- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.



1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vati vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika

beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem

atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

2.2 Informācija par iepakojumu

Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no

iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

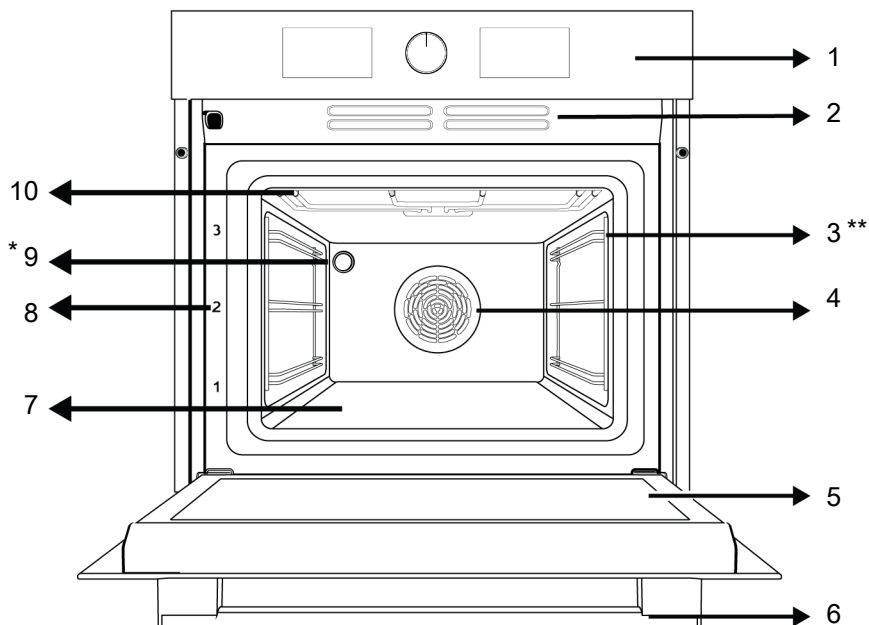
- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.

- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms cepšanas beigu laika. Jūs, izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz režģa plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad cepat izmantojot "Economiskā ventilatora sildīšana" funkciju. Ja durvis netiek atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju "Economiskā ventilatora sildīšana" funkcijā, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.

3 Jūsu izstrādājums

LV

3.1 Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis

3 Stieņu plaukti

5 Durvis

7 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)

9 Lampiņa

2 Ventilācijas caurumi

4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)

6 Rokturis

8 Plaukta pozīcija

10 Augšējais sildītājs

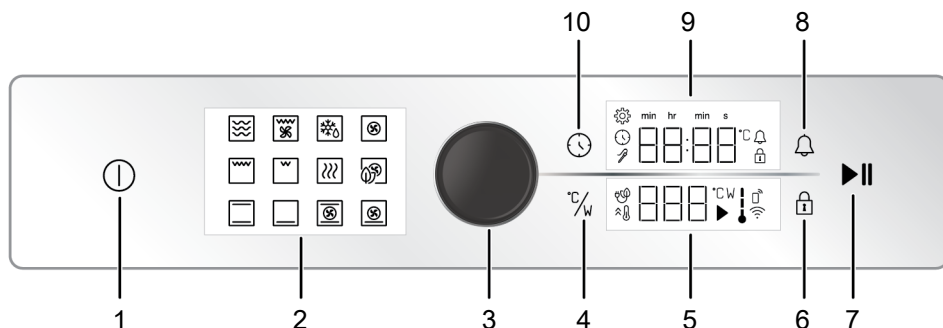
* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.

** Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stieņu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stieņu plauktu.

3.2 Produkta vadības panelis levdas un lietošana

Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

3.2.1 Vadības panelis



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš | 2 Funkciju displejs |
| 3 Cepeškrāsns vadības poga | 4 Temperatūras/Jaudas taustiņš |
| 5 Temperatūras indikatora zona | 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš |
| 7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš | 8 Trauksmes taustiņš |
| 9 Taimera/ilguma indikatora lauks | 10 Laika un iestatījumu taustiņš |

Ja ir poga (-i), kas kontrolē jūsu produktu, dažos modeļos šī/šīs poga (-as) var būt tāda, ka tie iznāk, kad tie ir nospiesti (apraktas pogas). Lai iestatījumi būtu izgatavoti ar šīm pogām, vispirms iespiediet attiecīgo pogu un izvelciat pogu. Pēc pielāgošanas vēlreiz iespiediet to un nomainiet pogu.

3.2.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana

Cepeškrāsns vadības poga

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

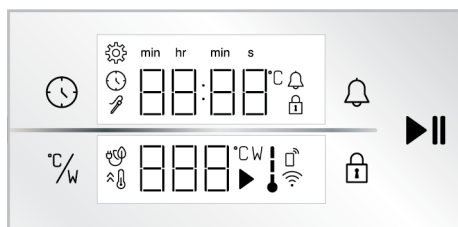
Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru varat saprast no iekšējās temperatūras simbola displejā. Kad sākas gatavošana, displejā ir redzams simbols un, kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegas katrs simbola līmenis.

Funkciju displejs

Jūsu cepeškrāsns darba funkcijas atrodas jūsu cepeškrāsns funkciju displejā. Katra funkcija tiek aktivizēta, tai pieskaroties. Visas displejā esošās funkcijas ir shematiskas, tās var nebūt jūsu ierīcē. Jūsu izstrādājuma funkcijas ir aprakstītas sadaļā "Cepeškrāsns darbības funkcijas".

Indikatora zonas:




Taustiņi :

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras/Jaudas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Trauksmes taustiņš
- : Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

- : Cepšanas laika/dienas laika simbols

 : Trauksmes simbols


 : Iestatījumu simbols

 : Taustiņu bloķēšanas simbols

S : Sekunžu simbols

min : Minūtes simbols

hr : Taimera simbols

 : Gaļas zondes simbols *


* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Temperatūras indikatora zona :


 : Cepšanas simbols


 : Temperatūras simbols

 : Mikroviļņu krāsns jauda simbols

 : Temperatūras simbols cepeškrāsnī

 : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru

 : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols

 : Noņemiet vadības simbolu *

 : Wifi simbols *

* : Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.





3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas







Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Jūsu cepeškrāsns darbības funkcijas darbojas pēc 3 dažādiem principiem, kas ir tikai mikroviļņu funkcija, tikai cepeškrāsns funkcija un kombinētais režīms.




Darbības režīms	Specifikācijas
Mikroviļņu krāsns	Darbojoties tikai mikroviļņu režīmā, cepeškrāsns tieši uzsilda maltītes iekšpusi. Jūs varat izmantot mikroviļņu krāsni iepriekš pagatavotu ēdienu un dzērienu uzsildīšanai, atkausēšanai un ēdiena gatavošanai. Ēdiens tiktu pagatavots mikroviļņu režīmā, bet tas netiktu grauздēts.
Cepeškrāsns funkcija	Darbinot tikai cepeškrāsns sildītājus, tas pagatavo maltīti karsējot. Cepeškrāsni varat izmantot visiem gatavošanas un atkausēšanas darbiem. Cepeškrāsns funkcijā maltīte tiek pagatavota un cepta.
Kombinētais režīms	Kombinētajā režīmā vienlaikus darbojas gan cepeškrāsns sildītāji, gan mikroviļņu krāsns. Kombinētajā režīmā maltīte tiek pagatavota un cepta ātrāk.




Cepeškrāsns funkcijas

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Augšējās un apakšējās sildīšana	40-280	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējā sildīšana	40-220	Ir ielēgta tikai zemākā apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina.
	Ventilatora sildīšana	40-280	Karstais gaiss, ko uzsilda ventilatora sildītājs, tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Tas ir piemērots gatavošanai vairākās paplātēs dažādos plauktu līmeņos.
	Ekonomiskā ventilatora sildīšana	160-220	Lai taupītu enerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis izmantot "Ventilatora sildīšana" diapazonā no 160 līdz 220°C. Bet; gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Šīs funkcijas lietošana ir izskaidrota sadaļā "Cepeškrāsns vadības bloka darbība".

	Picas funkcija	40-280	Apakšējais sildītājs un ventilatora apsilde darbojas. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.
	"3D" funkcija	40-280	Darbojas augšējās apkures, apakšējās apkures un ventilatora sildīšanas funkcijas. Katra cepamā produkta puse tiek pagatavota vienādi un ātri. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Zems grils	40-280	Darbojas mazais grils uz cepeškrāsns griestiem. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Pilns grils	40-280	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts pilns grils	40-280	Lielā grila uzsildītais karstais gaiss ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdienu temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.

Mikroviļņu un kombinētie režīmi

Funkcijas simbols	Funkciju apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Jaudas diapazons (W)	Apraksts un lietošana
	Mikroviļņu krosnelē	-	100 200 300 600 800	Darbojas tikai mikroviļņu krāsnī. To var izmantot, lai uzsildītu iepriekš pagatavotas maltītes un dzērienus, kā arī gatavotu maltītes. Ēdienus gatavo bez grauздēšanas.
	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora atbalstīts pilns grils	40-280	100 200 300 600	Karstais gaiss, ko uzsilda lielais grils un mikroviļņu krāsns, ar ventilatoru ātri tiek sadalīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Mikroviļņu krosnelē + Darbība ar ventilatoru	-	100 200 300 600	Darbojas mikroviļņu krāsns un tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Tas ir piemērots saldētu graudainu pārtikas produktu kausēšanai istabas temperatūrā un pagatavoto ēdienu atdzesēšanai.

	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	40-280	100 200 300 600	Cepeškrāsns aizmugurējais sildītājs darbojas ar mikroviļņu krāsni. Karstais gaiss, ko uzsilda aizmugurējais sildītājs, ar ventilatoru tiek vienmērīgi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī. Jūs varat pagatavot maltīti ātri, vienlaikus to arī grauздējot.
	Mikroviļņu krosnelē + Augšējās un apakšējās sildīšana	40-280	100 200 300 600	Ēdiens tiek uzsildīts ar mikroviļņu krāsni vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Mikroviļņu krosnelē + Picas funkcija	40-280	100 200 300 600	Apakšējais sildītājs un ventilatora apkure darbojas kopā ar mikroviļņu krāsni. Tas ir piemērots picas pagatavošanai.

3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



Ierīces iekšpusē esošās paplātes var deformēties karstuma ietekmē. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācijas pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

Standarta paplāte

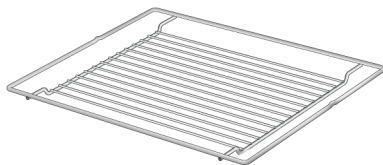
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



Stieplu grils

To izmanto cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena cepšanai vai novietošanai vēlāmajā plauktā.

Modeļos ar stieplu plauktiem :



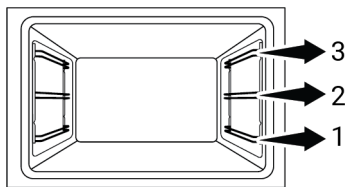
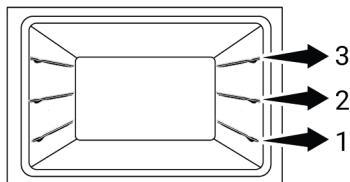
Modeļos bez stieplu plauktiem :



3.5 Produkta piederumu izmantošana

Ēdienu gatavošanas plaukti

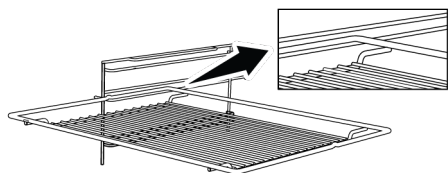
Gatavošanas zonā ir 3 plauktu novietošanas līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī skaitļos uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.

Modeļos ar stieplu plauktiem :**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

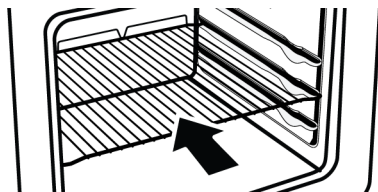
“0 plaukta vieta” ir krāsns grīda. Izmantojiet to tikai mikroviļņu krāsnī.

Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

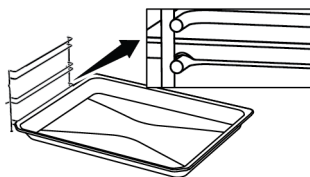
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, stieplu režģis jānostiprina uz stieplu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst šķērsot pieturas punktu, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.

Modeļos ar stieplu plauktiem :**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

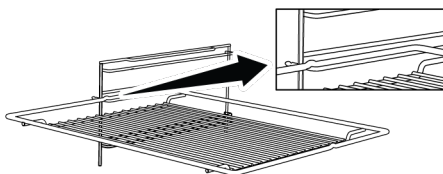
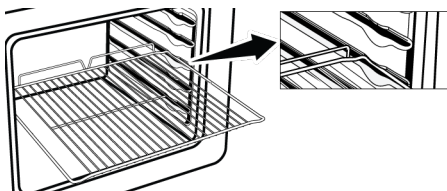
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi uz sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.

**Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem**

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, paplāte jānostiprina uz stieplu plaukta aiztures kontaktligzdas. Tas nedrīkst iet pāri apturēšanas kontaktligzdai, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.

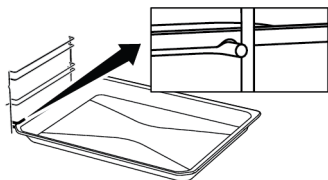
**Stieplu režģa apturēšanas funkcija**

Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stieplu režģa izgāšanos no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdiena. Noņemot stieplu režģi, varat to vilt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :**Modeļos bez stieplu plauktiem :**

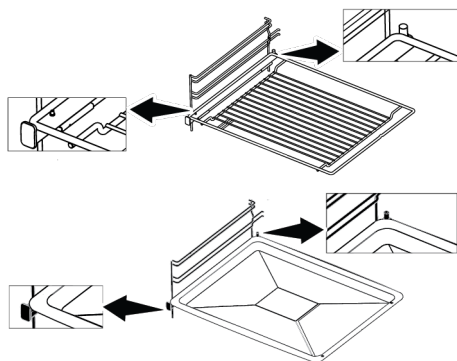
Paplātes apturēšanas funkcija

Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atļaidiet to no aizmugures aizes ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



Pareiza stieplu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm-Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu režģi var viegli uzstādīt un noņemt. Izmantojot paplātes un stieplu režģus ar teleskopisko sliedi, jābūgās, lai tapas teleskopisko sliežu priekšpusē un aizmugurē atpūstos pret grila un paplātes malām (parādīts attēlā).




3.6 Tehniskās specifikācijas


Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	455 /594 /567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,7
Cepeškrāsns tips	Daudzfunkciju cepeškrāsns


Mikroviļņu krāsns funkcijas	
Neto apjoms	48 lt
Mikroviļņu krāsns jauda	max. 800 W
Mikroviļņu krāsns frekvence	2465 MHz

Pamati: Informācija par mājas tipa elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350- 1/IEC 60350- 1 standartu. Vērtības tiek noteiktas Augšējās un apakšējā sildīšana vai (ja tādas ir) Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana funkcijās ar standarta slodzi.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas. 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīts zems grils , 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.

 Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.

 Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.

 Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

4 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

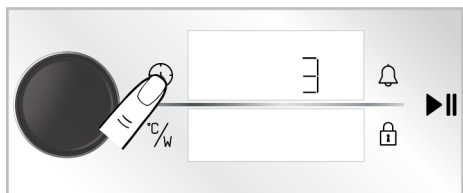
4.1 Pirmās Reizes Iestatījums



Vienmēr iestatiet dienas laiku pirms cepeškrāsns lietošanas. Ja to neiestatīsiet, dažos cepeškrāsns modeļos nevarēsiet gatavot.

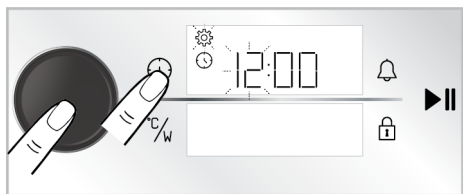
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.

⇒ Displejā būs redzama atpakaļskaitīšana 3-2-1. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Aktivizējiet taimera lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Taimera lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



3. Iestatiet diennakts laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, un aktivizējiet minūšu lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Minūšu lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi. Apstipriniet iestatījumu, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un simbols deg nepārtraukti.



Ja pirmais taimera iestatījums netiek veikts, dienas laiks sākas no ražošanas procesā iestatītā laika. Dienas laika iestatījumu vēlāk varat mainīt kā aprakstīts "**Iestatījumi**" sadaļā.



Ja notiek strāvas padeves pārtraukums, dienas laika iestatījums tiek atcelts. Tas ir jāiestata vēlreiz.

4.2 Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas [► 20]". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.

5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

PAZIŅOJUMS: Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

5 Cepeškrāsns izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdziest gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Neaizklājiet šīs ventilācijas atveres ar kaut ko. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators

turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogramējot cepeškrāsns taimerī, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.


Cepeškrāsns apgaismojums

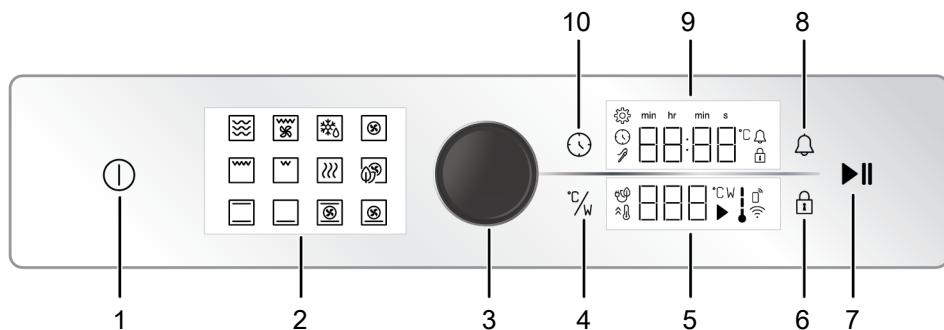
Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

5.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Vispārīgi brīdinājumi par cepeškrāsns vadības ierīci

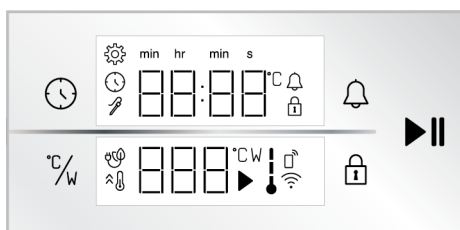
- Maksimālais laiks, ko var iestatīt cepšanas procesam, ir 5:59 stundas. Siltuma uzturēšanas funkcijā šis laiks ir 23:59 stundas. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā tiek atcelts iepriekš iestatītais cepšanas un cepšanas ilgums.
- Veicot jebkādas korekcijas, displejā mirgo attiecīgie simboli. Ir nepieciešams saglabāt veiktos iestatījumus, vai nu pieskaroties attiecīgajam taustiņam aprakstā, vai īsu brīdi pagaidot.

- Ja ēdiena cepšanas laiks ir iestatīts uz cepšanas sākuma laiku, displejā tiek parādīts atlikušais laiks.
- Ja vadības pulītī ir aktivizēts ātras priekšsildīšanas iestatījums, simbols  parādās displejā, kad sākat gatavot ēdiena, un cepeškrāsns ātri sasniedz temperatūru, kuru iestatījāt cepšanai. Lai iegūtu ātru priekšsildīšanas iestatījumu, skatiet "Iestatījumi" sadaļā.



- 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Cepeškrāsns vadības poga
- 5 Temperatūras indikatora zona
- 7 Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš
- 9 Taimera/ilguma indikatora lauks

- 2 Funkciju displejs
- 4 Temperatūras/Jaudas taustiņš
- 6 Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 8 Trauksmes taustiņš
- 10 Laika un iestatījumu taustiņš



Taustiņi :

- : Laika un iestatījumu taustiņš
- : Temperatūras/Jaudas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Trauksmes taustiņš
- : Cepšanas sākuma/apturēšanas taustiņš

Taimera/ilguma indikatora lauks :

- : Cepšanas laika/dienas laika simbols
- : Trauksmes simbols
- : Iestatījumu simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- s** : Sekunžu simbols
- min** : Minūtes simbols
- hr** : Taimera simbols
- : Gaļas zondes simbols *

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Temperatūras indikatora zona :

- : Cepšanas simbols
- : Temperatūras simbols
- W** : Mikroviļņu krāsns jauda simbols
- : Temperatūras simbols cepeškrāsnī
- : Cepšanas simbols ar eko ventilatoru
- : Ātrās sildīšanas (būsters) simbols
- : Noņemiet vadības simbolu *
- : Wifi simbols *

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Cepeškrāsns ieslēgšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam .
⇒ Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas dispejā tiek parādīta pirmās darbības funkcija. Darbības funkciju, temperatūru, cepšanas laiku un trausmi var regulēt, kad displejs ir šajā statusā.



Ja šajā displejā netiek veikts neviens iestatījums, cepeškrāsns izslēgsies apmēram pēc 5 minūtēm, un displejā parādīsies dienas laiks.

Cepeškrāsns izslēgšana

Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ⓘ taustiņam. Displejā tiek parādīts dienas laiks.

Manuāla cepšana, izvēloties temperatūru un cepeškrāsns darbības funkciju

Gatavot ēdieni varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), neiestatot cepšanas laiku, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga ēdienam.

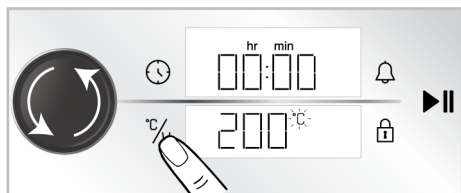
Piemēram, "Augšējās un apakšējās sildīšana" funkcija un 180 °C iestatījumi ir redzami attēlos.

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties taustiņam ⓘ.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



3. Displejā parādās iepriekš izvēlētās darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties °C taustiņam un pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

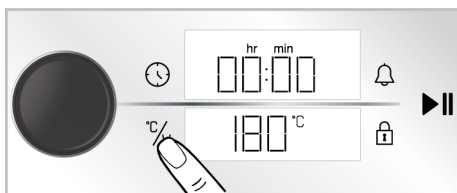
⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.



ⓘ Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētās darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

4. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskaroties taustiņam ◀.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.



5. Pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas pieskarieties ▶▶ taustiņam, lai sāktu cepšanu.



⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā. Temperatūras displejā tiek parādīti ↓ un ▶ simboli. Displejā sāk skaitīt cepšanas laiku. Kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs ↓ simbola posms. Cepeškrāsns neizslēdzas automātiski, jo manuālā cepšana tiek veikta, neuzstādot cepšanas laiku. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, pieskarieties ▶▶ taustiņam,

lai pārtrauktu cepšanu, vai pieskarieties ⓘ taustiņam, lai pilnībā izslēgtu cepeškrāsni.

Cepšana, iestatīt cepšanas laiku;

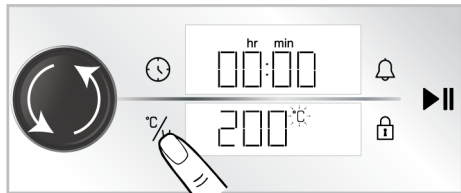
Laika beigās cepeškrāsns var automātiski izslēgties, izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturīga jūsu ēdienam, un iestatīt cepšanas laiku taimerī. Piemēram, "Augšējās un apakšējās sildīšana" funkcija, 180 °C un 45 minūšu cepšanas laika iestatījumi ir redzami attēlos.

1. Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskarieties taustiņam ⓘ.
2. Funkcijas displejā pieskarieties darbības funkcijai, kuru vēlaties aktivizēt.



3. Displejā parādās iepriekš izvēlētās darbības funkcijas temperatūra. Lai mainītu šo temperatūru, vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties °C taustiņam un pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

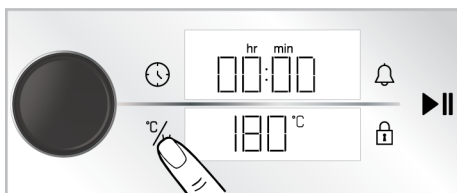
⇒ Temperatūras displejā iemirgojas °C simbols.



ⓘ Ja maināt darbības funkciju pēc tam, kad esat mainījis darbības funkcijas iepriekš iestatīto temperatūru, displejā tiek parādīta pēdējā iestatītā temperatūra. Tomēr, ja iestatītā temperatūra neietilpst izvēlētās darbības funkcijas temperatūras diapazonā, parādās šīs darbības funkcijas augstākā temperatūra.

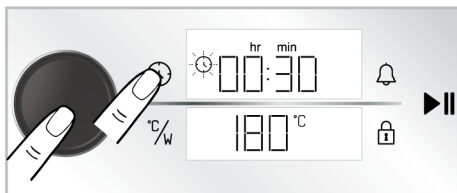
4. Apstipriniet iestatīto temperatūru, pieskarieties taustiņam °C.

⇒ Temperatūras displejā nepārtraukti deg °C simbols.




5. Vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties ⓘ taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.


⇒ Iestatītā 30 minūšu vērtība tiek parādīta taimera/ilguma displejā un mirgo ⓘ simbols.




ⓘ Lai ātri pielāgotu cepšanas laiku, varat aktivizēt cepšanas laiku kā 30 minūtes, nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties ⓘ taustiņam pēc darbības funkcijas un temperatūras iestatīšanas, un jūs varat mainīt laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.




6. Noregulējiet cepšanas laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties  taustiņam.





 Pirmajās 15 minūtēs cepšanas laiks palielinās par 1 minūti un pēc 15 minūtēm par 5 minūtēm.

7. Pēc darbības funkcijas, temperatūras un cepšanas laika iestatīšanas pieskarieties  taustiņam, lai sāktu cepšanu.




⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāk darboties pie izvēlētajā darbības funkcijas un temperatūras, un displejā parādās cepšanas laika atpakaļskaitīšana. Temperatūras displejā tiek parādīti  un  simboli. Kad cepeškrāsns iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru, iedegsies katrs  simbola posms. Kad iestatītais cepšanas laiks ir beidzies, temperatūras displejā parādās teksts “**Beigas**”, taimeris atskaņo brīdinājuma signālu un cepšana tiek apturēta.

8. Brīdinājums skan vienu minūti. Ja pieskaraties  taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un temperatūras displejā tiek parādīts teksts “**Beigas**”, cepeškrāsns turpina darboties bezgalīgi. Cepeškrāsns tiek izslēgta, ja  taustiņam pieskaras. Ja

pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

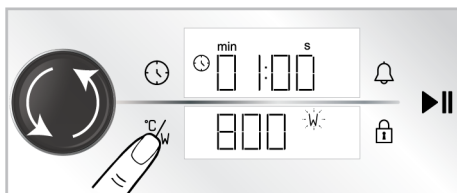
Izmantojot mikroviļņu režīmu


1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties  taustiņam.
2. Funkciju displejā pieskarieties “Mikroviļņu krosnelē” darbības funkcijai.




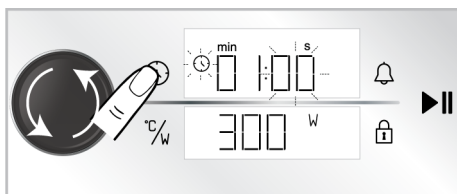
3. Pieskarieties $^{\circ}\text{W}$ taustiņam, lai mainītu mikroviļņu jaudas līmeni. Noregulējiet vēlamo mikroviļņu jaudu, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.



⇒ Simbols $^{\circ}\text{W}$ displejā mirgos.

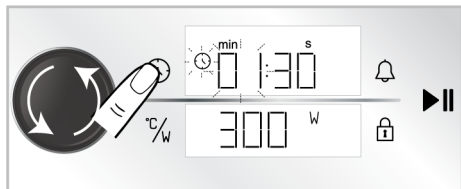



4. Apstipriniet iestatīto jaudu, pieskaroties taustiņam $^{\circ}\text{W}$.
5. Vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties  taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.


⇒ Displejā redzams  simbols un otrs lauks mirgo.





6. Noregulējiet cepšanas laiku sekundēs, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
7. Apstipriniet cepšanas laiku, pieskaroties  taustiņam.
 - ⇒ Displejā redzams  simbols un minūtes lauks mirgo.



8. Noregulējiet cepšanas laiku minūtēs, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
9. Apstipriniet cepšanas laika minūtes, pieskaroties  taustiņam.



 Maksimālā mikroviļņu jauda ir ierobežota līdz 600 W, ja izvēlētais cepšanas laiks mikroviļņu režīmā pārsniedz 12 minūtes. Mikroviļņu jauda tiek automātiski iestatīta uz 600 W, ja izvēlētais cepšanas laiks pārsniedz 12 minūtes.



 Cepšanas laika intervāli tiek noteikti automātiski, pamatojoties uz jūsu iestatīto mikroviļņu jaudu, un tos nevar mainīt. Attēlos kā piemēri ir parādīti 800 W/ 1 minūte un 30 sekundes iestatījumi.

10. Lai sāktu cepšanu, pieskarieties  taustiņam.




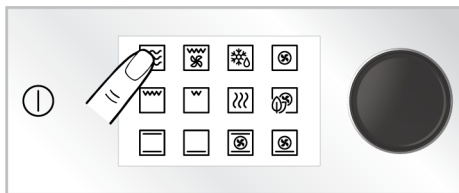
- ⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties ar mikroviļņu funkciju un jaudu. Noregulētais cepšanas laiks sāk skaitīt uz leju.

Displejā tiek parādīti  un  simboli. Kad cepšanas laiks ir beidzies, displejā parādās teksts **“Beigas”**, tiek atskaņots skaņas brīdinājums un cepšana tiek pārtraukta.

11. Brīdinājums skan vienu minūti. Ja pieskaraties  taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un displejā tiek parādīts teksts **“Beigas”**, cepeškrāsns turpina darboties vēl vienu minūti. Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties  taustiņam. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

Kombinētā režīma izmantošana (krāsns un mikroviļņu krāsns kopā)

1. Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties  taustiņam.
2. Funkciju displejā pieskarieties “Mikroviļņu krosnelē” darbības funkcijai.



3. Pieskarieties kombinētajai funkcijai, kuru vēlaties gatavot ar mikroviļņu funkciju. Abi aktivizēsies. (piem. Mikroviļņu krosnelē + Augšējās un apakšējās sildīšana)



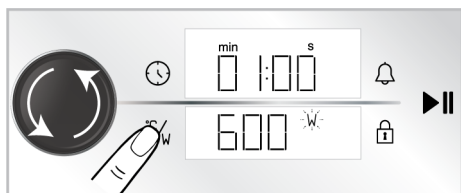
4. Displejā parādās iepriekš izvēlētais darbības funkcijas temperatūra. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, lai izmainītu šo temperatūru.

⇒ Simbols  displejā mirgos.



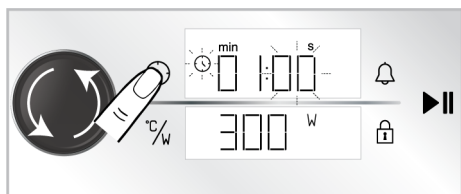
5. Apstipriniet temperatūru, pieskaroties °C/W taustiņam.

⇒ Tiek aktivizēts mikroviļņu jaudas līmenis, un displejā tiek parādīta iepriekš noteiktā mikroviļņu jauda. Simbols W displejā mirgos.

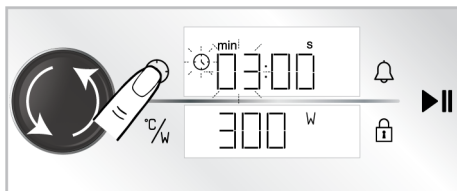


6. Lai mainītu mikroviļņu jaudas līmeni, pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi un apstipriniet jaudas iestatījumu, pieskaroties °C/W taustiņam.
7. Vienreiz nospiediet cepeškrāsns vadības pogu vai pieskarieties ⌚ taustiņam, lai iestatītu cepšanas laiku.

⇒ Displejā redzams ⌚ simbols un otrs lauks mirgo.

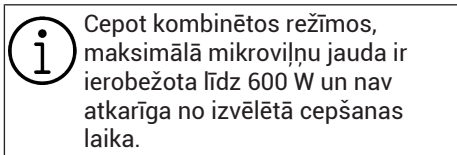


8. Noregulējiet cepšanas laiku sekundēs, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
9. Apstipriniet cepšanas laiku, pieskaroties ⌚ taustiņam.
- ⇒ Displejā redzams ⌚ simbols un minūtes lauks mirgo.

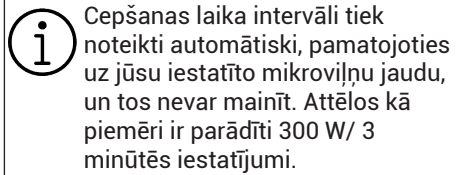


10. Noregulējiet cepšanas laiku minūtēs, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

11. Apstipriniet cepšanas laika minūtes, pieskaroties ⌚ taustiņam.



Cepot kombinētos režīmos, maksimālā mikroviļņu jauda ir ierobežota līdz 600 W un nav atkarīga no izvēlēta cepšanas laika.



Cepšanas laika intervāli tiek noteikti automātiski, pamatojoties uz jūsu iestatīto mikroviļņu jaudu, un tos nevar mainīt. Attēlos kā piemēri ir parādīti 300 W/ 3 minūtēs iestatījumi.

12. Lai sāktu cepšanu, pieskarieties ▶▶ taustiņam.



⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties ar izvēlēto kombinēto funkciju, temperatūru un mikroviļņu jaudu. Noregulētais cepšanas laiks sāk skaitīt uz leju. Displejā tiek parādīti ▶ un ↓ simboli. Kad cepšanas laiks ir beidzies, displejā parādās teksts "Beigas", tiek atskaņots skaņas brīdinājums un cepšana tiek pārtraukta.

13. Brīdinājums skan vienu minūti. Ja pieskaraties ▶▶ taustiņam, kamēr tiek atskaņots skaņas brīdinājums, un

displejā tiek parādīts teksts “**Beigas**”, cepeškrāsns turpina darboties vēl vienu minūti. Izslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties ⓘ taustiņam. Ja pieskaras kādam taustiņam, izņemot šos, skaņas brīdinājuma signāls tiek pārtraukts.

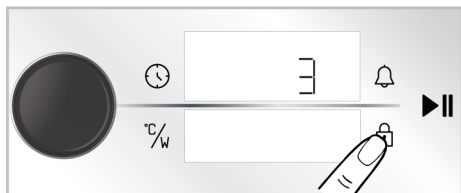
5.3 Iestatījumi

ⓘ Atpakaļskaitīšana 3-2-1 tiek parādīta displejā izvēlnēs vai iestatījumos, kas jāaktivizē, ilgstoši nospiežot. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta attiecīgā izvēlne vai iestatījums.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Izmantojot taustiņu bloķēšanas funkciju, jūs varat aizsargāt no vadības bloka traucējumiem.

1. Pieskaroties ⓘ taustiņam, līdz taimera/ ilguma ekrānā parādās ⓘ simbols.



- ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās ⓘ simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta. Pēc atslēgas bloķēšanas iestatīšanas, pieskaroties kādam taustiņam vai nospiežot cepeškrāsns vadības pogu, taimeris atskaņo skaņas signālu un mirgo ⓘ simbols.



ⓘ Kamēr atslēgas taustiņš ir aktivizēts, vadības bloka taustiņus nevar izmantot. Taustiņu bloķēšana netiks atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

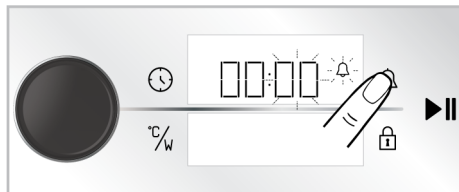
1. Pieskaroties ⓘ taustiņam, līdz taimera/ ilguma ekrānā parādās ⓘ simbols.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Pēc atpakaļskaitīšanas taimera/ilguma displejā parādās ⓘ simbols un taustiņu bloķēšana ir aktivizēta.

Trauksmes iestatīšana


Izstrādājuma vadības paneli var izmantot arī visiem brīdinājumiem vai atgādinājumiem, izņemot gatavošanas programmu. Modinātājs neietekmē cepeškrāsns darbības funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos. Piemēram, modinātāju var izmantot, ja noteiktā laikā vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, taimeris izdod skaņas signālu.

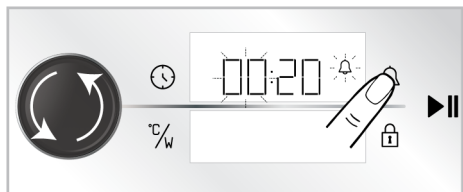
ⓘ Maksimālais modinātāja laiks var būt 23 stundas 59 minūtes.


1. Vienreiz pieskaroties taustiņam ⓘ, lai iestatītu taimera signāla periodu.
 - ⇒ Minūtes lauks un ⓘ simbols sāk mirgot taimera/ilguma displejā.




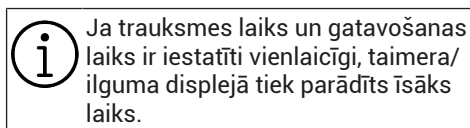
2. Vispirms iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/ pa kreisi, un aktivizējiet taimera lauku, vienreiz pieskaroties ⓘ taustiņam.

3. Noregulējiet laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu iestatījumu.



- ⇒ Taimera/ilguma displejā  simbols deg nepārtraukti, un displejā sāk skaitīt modinātāja laiku.

4. Kad taimera signāla laiks ir beidzies, simbols  sāk mirgot un izdod skaņas brīdinājumu.





Trauksmes izslēgšana

1. Taimera signāla (trauksmes) perioda beigās skan vienu minūti ilgs brīdinājuma signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu skaņas brīdinājumu.


⇒ Skaņas brīdinājums tiek apturēts.

Ja vēlaties atcelt modinātāju;

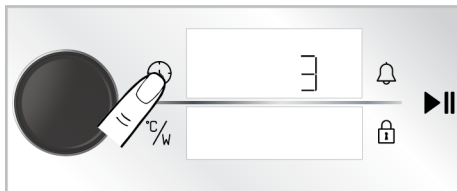
1. Divreiz pieskarieties  taustiņam, lai atiestatītu taimera signāla periodu.
 - ⇒ Taimera/ilguma displejā sāk mirgot  simbols.
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ir pienācis modinātāja laiks **“00:00”**.

Skaņas iestatīšana

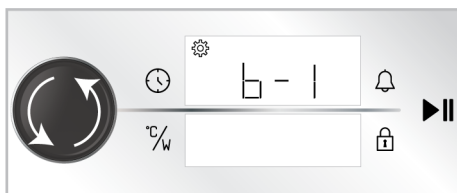
Jūs varat iestatīt vadības bloka skaļumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.


1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties  taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.


- ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.

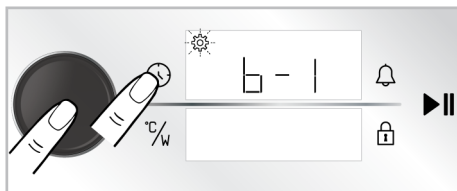



2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz taimera/ilguma displejā parādās **“b-1”** vai **“b-2”**.



3. Aktivizējiet toņa iestatījumu, pieskaroties  taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

- ⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo  simbols.

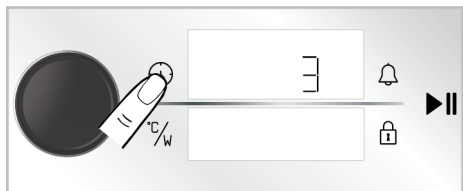


4. Noregulējiet vēlamo toni, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.
5. Apstipriniet iestatīto signālu, pieskaroties  taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

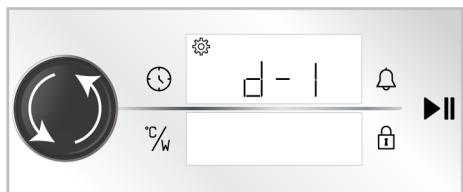
Displeja spilgtuma iestatīšana

Jūs varat iestatīt vadības paneļa spilgtumu. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

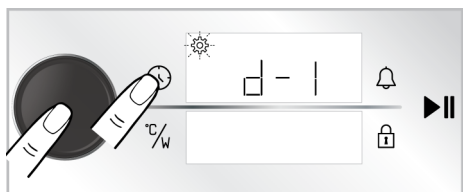
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⌚ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/kreisi, līdz taimera/ilguma displejā parādās "d-1", "d-2" vai "d-3".



3. Aktivizējiet spilgtuma iestatījumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.
 - ⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙️ simbols.



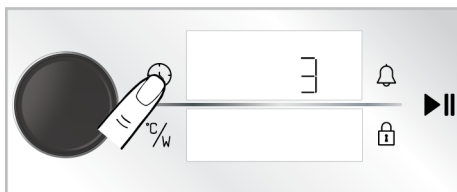
4. Noregulējiet vēlamo spilgtumu, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

5. Apstipriniet spilgtumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.

Ātrās priekšsildīšanas (Booster) funkcijas iestatīšana

Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, produkta cepšanu var veikt automātiski. Šim nolūkam ir jāaktivizē ātrās priekšsildīšanas iestatījums. Lai veiktu šo iestatījumu, cepeškrāsns ir jāizslēdz.

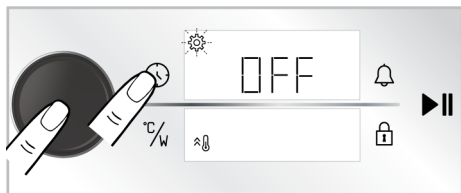
1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskarieties ⌚ taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
 - ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlne.



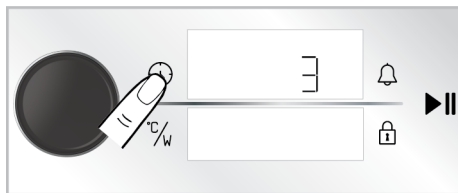
2. Pagrieziet cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, līdz ⚙️ simbols un "OFF" parādās displejā.



3. Aktivizējiet ātrās uzsildīšanas (Booster) iestatījumu, pieskaroties ⌚ taustiņam vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.
 - ⇒ Taimera/ilguma displejā mirgo ⚙️ simbols.

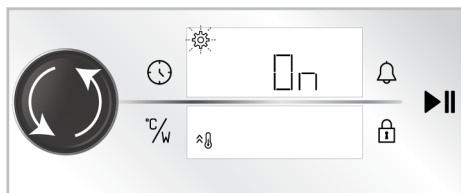


4. Pagrieziet **"OFF"** iestatījumu uz displeja **"ON"**, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi.

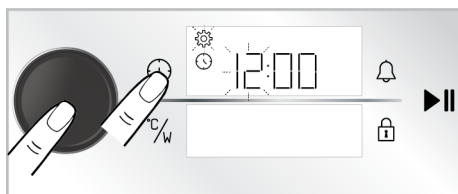


2. Aktivizējiet taimera lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Taimera lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.



5. Apstipriniet priekšsildīšanas (Booster) iestatījumu, pieskaroties taustiņam vēlreiz vai vienreiz nospiežot cepeškrāsns vadības pogu.



3. Iestatiet diennakts laiku, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi, un aktivizējiet minūšu lauku, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

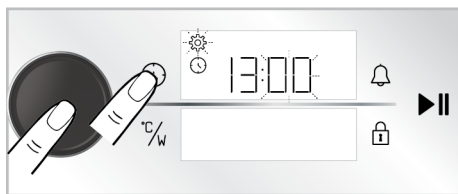
⇒ Minūšu lauks un simbols mirgo taimera/ilguma ekrānā.

Veicot tās pašas darbības, jūs varat izslēgt ātrās priekšsildīšanas iestatījumu. Pagriežot iestatījumu **"OFF"** varat atcelt ātrās uzsildīšanas iestatījumu.

Dienas laika maiņa

Lai mainītu iepriekš iestatīto dienas laiku,

1. Kad cepeškrāsns ir izslēgta (kamēr displejā parādās diennakts laiks), pieskaroties taustiņam apmēram 3 sekundes, lai aktivizētu iestatījumu izvēlni.
- ⇒ Displejā būs redzama 3-2-1 atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, tiek aktivizēta iestatījumu izvēlnē.



4. Iestatiet minūtes, pagriežot cepeškrāsns vadības pogu pa labi/pa kreisi. Apstipriniet iestatījumu, vienu reizi nospiežot cepeškrāsns vadības pogu vai vienreiz pieskaroties taustiņam.

⇒ Ir iestatīts dienas laiks, un simbols deg nepārtraukti.

6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījies ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu mikroviļņu krāsnī

Lai novērstu pārplūdi, sildot ūdeni un citus šķidrumus mikroviļņu krāsnī:

- Neizmantojiet slēgtas vai sauras tvertnes ar vāku.
- Nepārkaršējiet.
- Pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī samaisiet to ar karoti un atveriet vāku, pēc tam karsēšanas vidū vēlreiz samaisiet. Neatstājiet karoti iekšā, kamēr krāsns darbojas.
- Karsējot šķidrumus, piemēram, zupu un mērci, šie šķidrumi pirms vārīšanas var negaidīti burbuļot un pārplūst. Karsējot šādus šķidrumus, neatstājiet to sānu.
- Sildot bērnu pārtiku vai dzērienu zīdaiņu pudelītē, pirms došanas mazulim sakratiet to un kontrolējiet tā temperatūru. Pirms karsēšanas noņemiet vāku un iemutni.
- Pirms gatavošanas vai atkausēšanas izņemiet pārtiku no plastmasas iepakojuma. Atsevišķos izņēmuma gadījumos ēdiens var būt jāpārklāj ar īpašu neilona elastīgu plēvi.
- Ja vien neizmantojat īpaši izstrādātus maisījumus mikroviļņu krāsnīm, neizmantojiet ierīci popkornam.
- Šokolādes konfektes un maizes izstrādājumi ar zemu šķidruma saturu ir uzmanīgi jāuzsilda.
- Olas čaumalās un cieti vārītas olas nedrīkst karsēt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc karsēšanas mikroviļņu krāsnī.

Mikroviļņu krāsns priekšrocības

- Tradicionālajās krāsnīs siltums, kas izplatās ierīcē caur elektriskiem elementiem un gāzes plīts virsmām, iekļūst ēdienā no ārpuses iekšā. Tāpēc

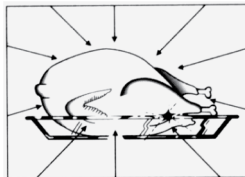
tika iztērēts daudz enerģijas, lai uzsildītu iekšstelpu gaisu, cepeškrāsns sastāvdaļas un ēdiena traukus.

- Mikroviļņu krāsnī siltumu rada pats ēdiens, un karstuma vilnis virzās iekšpuses uz āru. Pie cepeškrāsns iekšējām sienām vai traukiem (ja tie ir piemērots materiāls lietošanai mikroviļņu krāsnī) nav siltuma zudumu, citiem vārdiem sakot, tiek uzkarsēts tikai ēdiens.
- Mikroviļņu krāsnis ievērojami samazina gatavošanas laiku. Cepšanai mikroviļņu krāsnī ir nepieciešama aptuveni puse līdz viena trešdaļa laika, kas nepieciešams parastajās krāsnīs. Tas ir atkarīgs no gatavojamā satura blīvuma, siltuma un daudzuma.
- Jūs varat pagatavot ēdienu savā sulā, nepievienojot pārāk daudz vai bez garšvielām, un saglabāt tā dabisko garšu.
- Mikroviļņu krāsnis tērē mazāk enerģijas. Enerģija tiek izmantota tikai ēdiena gatavošanai. Mikroviļņu krāsnī enerģija netiek lieki izmantota.
- Jums nav jāuztraucas par to, vai gaļa ir atkususi vai nē. Mikroviļņu krāsnis atkausē saldētu pārtiku īsā laikā, tāpēc varat nekavējoties sākt gatavot. Tas samazina baktēriju augšanas risku.
- Pateicoties īsākam gatavošanas laikam, tas saglabā ēdiena uzturvērtības.
- Tā piedāvā vieglāku tīrīšanu nekā parastās krāsnis.

Teorētiski mikroviļņu krāsns

- Mikroviļņu krāsns ir sava veida enerģija, kas ir līdzīga radio un televīzijas viļņiem. Magnetrona caurule mikroviļņu krāsnī rada mikroviļņu enerģiju. Mikroviļņu enerģija cepeškrāsnī izplatās visos virzienos un atstarojas no sānu sienām, vienmērīgi iekļūstot ēdienā. Mikroviļņi izraisa pārtikas molekulu strauju vibrāciju. Šī vibrācija rada siltumu, kas gatavo ēdienu.

- Mikroviļņu krāsnis neiziet cauri jūsu krāsnis metāla sienām. Mikroviļņi var iziet cauri tādiem materiāliem kā keramika, stikls vai papīrs.



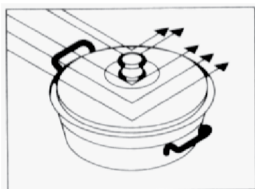
Kāpēc ēdiens kļūst karsts?

- Lielākā daļa pārtikas produktu satur ūdeni, un ūdens molekulas vibrē, pakļaujoties mikroviļņu iedarbībai. Berze starp molekulām rada siltumu, kas sasilda pārtiku, atkausē saldētās preces, pagatavo vai saglabā siltumu. Ēdienā augošā karstuma dēļ
- Ēdienu var pagatavot ar mazu eļļu vai bez tās vispār;
- Atkausēšana, karsēšana vai gatavošana mikroviļņu krāsnī notiek daudz ātrāk nekā tradicionālajās krāsnīs;
- Vitamīni, minerālvielas un uzturvielas tiek turētas pārtikā;
- Ēdienu dabiskā krāsa un garša nemainās.

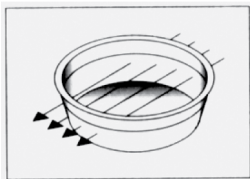
Piemēroti trauki mikroviļņu krāsnīm

Mikroviļņi var iziet cauri porcelānam, stiklam, kartonam vai plastmasai, bet ne metāliem. Tāpēc mikroviļņu krāsnī nevar izmantot metāla traukus vai traukus ar metāla daļām.

Mikroviļņi atstarojas no metāla...



...bet iet cauri stiklam vai porcelānam...



...un tās uzsūcas caur pārtiku.



Ugunsgrēka risks!

Nekad neievietojiet metāla vai ar metālu pārklātus traukus mikroviļņu krāsnī.

- Mikroviļņi nevar iekļūt metālā. Mikroviļņu krāsnis atstaros visus metāla priekšmetus cepeškrāsnī, izraisot bīstamu elektrisko loku. Lielākā daļa karstumizturīgo nemetāla trauku ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Taču dažos konteineros var būt ietverts nepiemērots materiāls lietošanai mikroviļņu krāsnī. Lai noteiktu, vai tvertne ir piemērota mikroviļņu krāsnī, varat izmantot šādu testu:
- Ievietojiet krāsnī tukšo trauku, kuru vēlaties pārbaudīt, un citu trauku, kas piepildīts ar ūdeni.
- Vienu minūti darbiniet cepeškrāsnī ar lielu jaudu. Ja ūdens ir silts un testējamais trauks ir auksts, trauks ir piemērots mikroviļņu krāsnī.
- Savukārt, ja ūdens ir auksts un blakus esošais trauks sakarst, tad trauks ir absorbējis mikroviļņus un šis trauks nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Stikla konteineri

- Neizmantojiet plānas stikla vai svina kristāla traukus. Karstumizturīgie trauki ir piemēroti mikroviļņu krāsnīm. Taču nelietojiet mikroviļņu krāsnī traukus stikla traukus, piemēram, ūdens un vīna glāzes, kuru materiāli karsējot var saplīst.

Plastmasas konteineri

- Neturiet no plastmasas vai melamīna izgatavotus traukus un traukus mikroviļņu krāsnī pārāk ilgi; tas attiecas arī uz plastmasas maisiņiem, ko izmanto, lai turētu saldētu pārtiku. Iemesls tam ir tas, ka karstās maltītes

siltums galu galā izkusīs un deformēs materiālu. Izmantojiet šāda veida materiālus mikroviļņu krāsnī tikai ierobežotu laiku.

Ēdienu gatavošanas maisiņi

- Ēdienu gatavošanas maisiņus var izmantot mikroviļņu krāsnī, ja tie ir paredzēti ēdiena gatavošanai. Neaizmirstiet caurdurt maisiņus, lai tvaiki izplūstu iekšā. Ēdienu gatavošanai neizmantojiet parastos plastmasas maisiņus, jo tie izkusīs un atvērsies.

Papīrs

- Neizmantojiet nekāda veida papīru ilgstošai gatavošanai. Tas var izraisīt papīra uzliesmošanu. Papīra šķīvji ir piemēroti tikai taukainai vai sausiai pārtikai, kuras pagatavošanai nepieciešams neliels laiks.
- Neizmantojiet pārstrādātu papīru. Šajos papīros var būt molekulas, kas var izraisīt arkas.

Koka un pītie konteineri

- Nedrīkst izmantot lielus koka traukus, jo mikroviļņu krāsns dēļ koka struktūra izžūst un kļūst trausla.

Porcelāna konteineri

- Parasti tvertnes, kas izgatavotas no šāda veida materiāliem, ir piemērotas lietošanai mikroviļņu krāsnīs, taču jums tas ir jāpārbauda, lai pārliecinātos.

Metāla konteineri

- Metāla trauki atstaro mikroviļņus prom no pārtikas. Tāpēc nelietojiet tos.



Daži virtuves trauki ar augstu dzelzs un svina saturu nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs. Noteikti pārbaudiet, vai jūsu konteineri ir piemēroti mikroviļņu krāsnī.

Gatavošanas trauks	Mikroviļņu krāsnī	Zems grils	Augšējās un apakšējās sildīšana	Kombinētie režīmi
Karstumizturīgs stikls	Jā	Jā	Jā	Jā
Siltumu caurlaidīgs stikls	Nē	Nē	Nē	Nē
Karstumizturīga keramika	Jā	Jā	Jā	Jā
Plastmasas šķīvji, ko var izmantot mikroviļņu krāsnī	Jā	Nē	Nē	Nē
Virtuves papīrs	Jā	Nē	Nē	Nē
Metāla paplāte	Nē	Jā	Jā	Nē
Metāla grils	Nē	Jā	Jā	Nē
Alumīnija folija un folijas konteineri	Nē	Jā	Jā	Nē

Ēdienu novietošana

- Jūs iegūsit optimālu rezultātu, ja vienmērīgi izkliešēsit ēdienu uz trauka. Šo metodi var izmantot daudzos veidos ar apmierinošiem rezultātiem.
- Varat kopā pagatavot lielu daudzumu līdzīgu produktu (piemēram, kartupeļus). Tie izcepsies labāk, ja tos ievietosiet cepeškrāsnī vienādos apļos. Uzmanieties, lai gabali nepārklātos.
- Gatavojot dažādu formu un biezuma traukus, biežākās daļas novietojiet paplātes vidū, jo mikroviļņi spēcīgāk iedarbosies uz šo ēdienu ārējiem slāņiem. Tāpēc jūs liksiet viņiem pagatavot ātrāk.
- Novietojiet zivis un citu nelīdzenu pārtiku ar asti uz paplātes malas.

- Plāni sagrieztus gaļas gabalus var sakraut vienu virs otra. Biezāki priekšmeti, piemēram, desas un gaļas gabali, jānovieto blakus.
- Šildiet buljonu un mērces citā šķīvī. Šauras un dziļas plāksnes ir labākas šim darbam nekā platas un seklas plāksnes. Sildot buljonu, mērci vai zupu, trauki nedrīkst būt piepildīti vairāk par divām trešdaļām.
- Ja gatavojat visu zivi, izduriet tai caurumus, lai āda neplīst.
- Izmantojot elastīgo plēvi, maisiņus vai cepamo papīru, izduriet caurumus vai atstājiet atveri, lai tvaiks varētu izplūst.
- Mazie ēdiena gabaliņi gatavosies ātrāk nekā lieli gabaliņi, vienādi gabaliņi gatavosies ātrāk nekā nevienmērīgi. Lai iegūtu labākos rezultātus, sagrieziet ēdienu vienāda izmēra porcijās.

Pārtikas augstums

- Ļoti bieži ēdieni (parasti cepeši) ātrāk pagatavosies apakšā. Tas nozīmē, ka jums var nākties tās vairākas reizes pagriezt.
- Biezas vai blīvas daļas var novietot augstākā stāvoklī, lai mikroviļņi varētu ietekmēt arī gabala apakšējo un vidējo daļu.

Ēdienu gatavošanas padomi

Faktori, kas ietekmē mikroviļņu laiku:

- Mikroviļņu krāsns ilgums ir atkarīgs no dažiem faktoriem. Receptē izmantoto sastāvdaļu siltums var būtiski ietekmēt nepieciešamo gatavošanas laiku. Tāpēc kūka, kas pagatavota no ledusauksta sviesta, piena un olām, tiks cepta ilgāk nekā kūka, kas pagatavota no istabas temperatūras sastāvdaļām.
- Īpaši dažas maizes, kūku un krējuma mērču receptes iesaka izņemt no cepeškrāsns, pirms tā ir pilnībā gatava. Šādi trauki, kas tiek turēti aizvērti ārpus cepeškrāsns, ļaus ēdienam turpināt gatavoties, siltumam virzoties no tā ārpus uz iekšpusi.

- Ja gabaliņus turēsiet cepeškrāsnī, līdz tie ir pilnībā izcepušies, pastāv risks, ka ārējais slānis apdegs. Jūs sapratīsiet, kuras maltītes atstāt gatavot, kuras izņemt un gaidīt, laimam ritot.
- Gatavošanas laikā neatstājiet gabalu malas. Mikroviļņu krāsns gaisma automātiski ieslēgsies darbības laikā un ļaus jums redzēt pagatavoto gabalu stāvokli.

Atkausēšana:

- Atkausēšanas laiks var atšķirties atkarībā no iepakojuma izmēra. Sekli, taisnstūrveida iepakojumi atkausē ātrāk nekā dziļi konteineri.
- Atdaliet gabalus, kas sāk kust. Tādā veidā tie izkusīs vieglāk.
- Palielinoties pagatavotā ēdiena daudzumam, būs vajadzīgs arī laiks. Divreiz lielāka maltīte aizņems aptuveni divreiz vairāk laika. Ja kartupeļa pagatavošana prasa četras minūtes, tad diviem kartupeļiem vajadzēs apmēram septiņas minūtes. Lai cik daudz ēdiena jūs liktu cepeškrāsnī, izveidotā mikroviļņu daudzums paliks nemainīgs. Tas ir, jo vairāk pārtikas jūs tajā ievietojat, jo ilgāks laiks būs nepieciešams, lai pagatavotu.

Šķidrāis saturs

- Tā kā mikroviļņi ir jutīgi pret šķidrumiem, šķidruma saturs ietekmēs gatavošanas laiku. Ēdieni ar dabīgām šķidrām sastāvdaļām (piemēram, dārzeņiem, zivīm un putnu gaļu) pagatavosies ātrāk un vienkāršāk. Gatavojot sausu pārtiku, piemēram, rīsus un pākšaugus, ieteicams pievienot ūdeni.
- Jāņem vērā, ka mikroviļņu krāsns izvada mitrumu, tāpēc pirms sausāku priekšmetu, piemēram, noteiktu dārzeņu, gatavošanas tie ir jāmērcē nedaudz ūdens vai jāietin, lai tie saglabātu mitrumu.
- Gatavojot ēdienus, kas satur ļoti maz ūdens (piemēram, maizes atkausēšana, popkorns), iztvaikošana notiek ļoti ātri. Šādā gadījumā cepeškrāsns darbojas tā, it kā tā būtu tukša, un ēdiens var piedegt.

Šādā gadījumā var tikt bojāta krāsns un tvertne. Tāpēc iestatiet to tikai uz nepieciešamo gatavošanas laiku un gatavošanas procesa laikā uzmanīgi vērojiet cepeškrāsni.

Tvaiks

- Mitrums pārtikā dažkārt var izraisīt tvaika veidošanos cepeškrāsni, kamēr tā darbojas. Tas ir normāli.

Cukurs

- Gatavojot ēdienus ar ļoti augstu cukura saturu, piemēram, pudīņus un pīrāgus, ievērojiet mikroviļņu receptu grāmatā sniegtos ieteikumus. Ja pārsniegsiet ieteicamo gatavošanas laiku, ēdiens var pīdēgt vai sabojāt cepeškrāsni.

Pārtikas blīvums

- Viegļāki, poraini ēdieni, piemēram, maize un kūkas, pagatavosies ātrāk nekā smagāki, blīvi ēdieni, piemēram, cepeši un sautējumi. Esiet piesardzīgs, sildot porainus priekšmetus bez cietām, sausām virsmām mikroviļņu krāsni.

Kaulu un tauku saturs

- Kauli pārraida siltumu, un tauki izcepas ātrāk nekā gaļa. Gatavojot gaļas gabalus, kas satur kaulus un taukus, pārliecinieties, ka tie ir vienādi izkliešēti un nav pārcepti.

Trauka krāsa

- Gaļa vai mājputni, kas ir cepti piecpadsmit minūtes vai ilgāk, nedaudz kļūst tumšāki ar saviem taukiem. Lai pagatavotu ātri pagatavojamu maltīti ar ēstgribu un grauzdētu izskatu, varat to apliet ar bārbekjū vai sojas mērci. Ja izmantosiet nelielu daudzumu šīs mērces, tas neietekmēs paša ēdiena garšu.

Pārtikas iekšējā spiediena samazināšana

- Lielākā daļa pārtikas ir pārklāti ar ādu. Gatavošanas laikā to iekšienē veidojas spiediens, un tas var izraisīt tās pārsprāgšanu. Lai to novērstu, āda ir jāpārdur ar dakšiņu vai nazi. Šis process

ir jāpiemēro kartupeļiem, vistu aknām, mīdijām, olu dzeltenumiem, desām un noteiktiem augļu un dārzeņu veidiem.

Gatavošanas laikā gabalu apgriešana un maisīšana

- Gatavojot mikroviļņu krāsni, ir svarīgi maisīt. Regulāri gatavojot ēdienu, to maisa, lai tie nesajauktos. Savukārt, gatavojot mikroviļņu krāsni, ēdiens tiek maisīts, lai siltums to vienmērīgi izkliešētu. Tā kā ārējais slānis uzkarās ātrāk nekā iekšpuse, vienmēr maisiet no ārpuses uz iekšu.
- Lielus, garus gabalus, piemēram, cepešus un veselus mājputnus, vajadzētu apgriezt, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu no augšas un apakšas. Tādējādi, iespējams, vajadzēs arī apgriezt sagrieztu gaļu un vistu.
- Gatavošanas laikā ir svarīgi pagriezt un maisīt gabalus, lai nodrošinātu, ka tie tiek pagatavoti vienmērīgi.

Dažādi gatavošanas laiki

- Sākumā vienmēr izmēģiniet minimālo gatavošanas laiku un kontrolējiet, vai maltīte ir gatava vai nē. Šajā rokasgrāmatā norādītie gatavošanas laiki ir aptuveni. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no ēdiena un trauka izmēra un veida.

Gaidīšanas laiks

- Pēc izņemšanas no krāsns ļaujiet ēdienam kādu laiku nostāvēties. Atkausējot, gatavojot un karsējot, ļaujiet gabaliņiem kādu laiku nostāvēties vienmēr sniegs labākus rezultātus. Tas ir tāpēc, ka siltums tiek vienmērīgi sadalīts pa pārtiku.
- Mikroviļņu krāsni ēdiens turpinās gatavoties pat pēc krāsns izslēgšanas. Gaidīšanas laiks paaugstinās ēdiena temperatūru no 3°C līdz 8°C. Šo procesu veic nevis mikroviļņu krāsns, bet gan ēdiena siltums. Gaidīšanas laiks mainās atkarībā no ēdiena veida. Dažkārt šis laiks var būt tik īss, kā izņemt ēdienu no krāsns un nolikt uz galda. Lieliem gabaliem var paiet pat desmit minūtes.

- Pirms gatavošanas vai atkausēšanas izņemiet pārtiku no plastmasas iepakojuma. Atsevišķos izņēmuma gadījumos ēdiens var būt jāpārklāj ar īpašu neilona elastīgu plēvi.
- Īpaši ieteicams dažus ēdienus, piemēram, gaļu, vistu, maizi, kūkas un krējuma mērci izņemt no cepeškrāsns, pirms tie ir pilnībā pagatavoti, un atstāt gaidīt, līdz tie ir pilnībā pagatavoti.

6.2 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurļaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var

radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.

- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

6.2.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosiet ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stieplu grila, novietojiet to stieplu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninas vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.

- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidrums vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidrums, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksniem un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	20 ... 30
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	35 ... 45
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	1	150 ... 160	35 ... 50
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	1	160	35 ... 45
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	170	25 ... 35
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Ventilatora sildīšana	1	170	30 ... 40

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	35 ... 45
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 30
Maizīte	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	1	180	20 ... 30
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	30 ... 40
Visa maize	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	1	200	30 ... 40
Lazanja	Stikla/metāla tainstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	1 vai 2	200	30 ... 40
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 60
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200 ... 220	10 ... 20
Pica	Standarta paplāte *	Picas funkcija	2	200 ... 220	10 ... 15

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

ēdienu gatavošanas tabula ar darbības funkciju "Ekonomiskā ventilatora sildīšana"

- Pēc gatavošanas uzsākšanas darbības funkcijā nemainiet temperatūras iestatījumu "Ekonomiskā ventilatora sildīšana".

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, kad gatavojat "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" funkciju. Ja durvis neatveras, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un šī temperatūra var atšķirties no displejā redzamās.
- Neuzsildiet "Ekonomiskā ventilatora sildīšana" darbības funkcijā.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	1	160	25 ... 35
Cepumi	Standarta paplāte *	1	180	25 ... 35
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	1	200	45 ... 55
Maizīte	Standarta paplāte *	1	200	35 ... 45

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

6.2.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	15 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	170	85 ... 110
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	1	15 minūtes 250/ max, pēc 190	70 ... 90
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	"3D" funkcija	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	"3D" funkcija	1	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

6.2.3 Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizzūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīgi brīdinājumi

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.

- **Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamus gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.

- Iebīdiet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdiet cepeškrāsnis paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsnis paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām

izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsnis paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	2	250	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	2	250	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	2	250	20 ... 30
Jēra karbonāde	Stieplu grils	2	250	20 ... 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stieplu grils	2	250	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	2	250	25 ... 30
Dārzeņu gratīns	Stieplu grils	2	220	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	2	250	3 ... 5

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.
Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

6.2.4 Pārtikas pārbaude

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	140	20 ... 30
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	2	140	15 .. 25
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	150	35 ... 45
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora sildīšana	1	150 ... 160	35 ... 50

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 40
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora sildīšana	1	160	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 60

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	2	250	20 ... 30
Graudziņa maize	Stieplu grils	2	250	3 ... 5

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

6.2.5 Mikroviļņu krāsns

- "0 plaukta vieta" ir krāsns grīda. Izmantojiet to tikai mikroviļņu krāsnī.

- Gatavošanu mikroviļņu krāsnī ieteicams veikt "Plaukta pozīcijā 0". Par citiem lietojumiem, izņemot "Plaukta pozīcija 0", skatiet gatavošanu.
- Iepriekšēja uzsildīšana jāveic ar krāsns darbības režīmiem.

Gatavošanas galds mikroviļņu un kombinētajiem režīmiem

LV

Ēdiens	Darbības funkcija	Svars (g)	Plaukta pozīcija	Izmantojamais piederums	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu krāsns jauda (W)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Vistas kājiņas	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1000	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	210	600	25 ... 30
Vesela vista	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	15 minūtes 230 / pēc 200	600	25 ... 35
Saldēta pica	Mikroviļņu krosnelē + Picas funkcija	450	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	230	200	10 ... 15
Tītara kāja (gaļa ar kauliem)	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora atbalstīts pilns grils	1000	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	230	300	28 ... 32
Tītara kāja (gaļa ar kauliem)	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1000	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	180	600	25 ... 30
Kartupeļu gratēns	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1250	1	Apaļa atsperu formas panna ar diametru 20 cm uz gatavošanas paplātes, kas piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī**	180	600	25 ... 30
Dalšanas kotletes	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1800	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	5 minūtes 230 / pēc 170	300	18 ... 23
Veselas zivis	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora atbalstīts pilns grils	1000	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	250	600	8 ... 14

Ēdiens	Darbības funkcija	Svars (g)	Plaukta pozīcija	Izmantojamais piederums	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu krāsns jauda (W)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Panēti zivju pirkstiņi	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	600	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	230	300	10 ... 15
Mērces kotletes ar kartupeļiem	Mikroviļņu krosnelē + Ventilatora sildīšana	1500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	210	200	32 ... 40
Pasniegšana i gatavs ēdiens (aunaziņi ar gaļu)	Mikroviļņu krosnelē	400	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	-	600	3 ... 5
Rīsu ēdiens	Mikroviļņu krosnelē	400	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	-	600	3 ... 5
Svaiga kukurūza (80 g, 17 g eļļa, 3 g sāls)	Mikroviļņu krosnelē	80	1	Borāta stikla vāks virs stikla paplātes **	-	800	8 ... 11
Pagatavošanai gatava iepakota kukurūza	Mikroviļņu krosnelē	100	2	Stikla Paplāte **	-	800	4 ... 7

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Mikrobangu krosnelē + Darbība ar ventilatoru - Tabula

Ēdiens	Svars (g)	Plaukta pozīcija	Izmantojamais piederums	Mikroviļņu krāsns jauda (W)	Atkausēšanas laiks (min) (aptuveni)	Gaidīšanas laiks (min.)	Ieteikums
Vesela sarkanā gaļa	250	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	200	8 ... 10	10	Apgriezt pēc puses no laika
	500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	200	12 ... 16	10	Apgriezt pēc puses no laika
Malta gaļa	100	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	200	10 ... 14	10	Apgriezt pēc puses no laika
Vesela vista	1500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	200	25 ... 30	10	Apgriezt pēc puses no laika
Vistas kāja	750	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	300	6 ... 10	10	-
Vistas kājiņas	500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī **	600	6 ... 10	10	-

Ēdiens	Svars (g)	Plaukta pozīcija	Izmantojamais piederums	Mikrovīļņu krāsns jauda (W)	Atkausēšanas laiks (min) (aptuveni)	Gaidīšanas laiks (min.)	Ieteikums
Zivis	250	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikrovīļņu krāsni **	200	7 .. 12	5	Apgrieziet pēc puses no laika
	500	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikrovīļņu krāsni **	200	10 ... 15	5	Apgrieziet pēc puses no laika
Cīsiņš	300	1	Cepšanas paplāte piemērota gatavošanai mikrovīļņu krāsni **	200	5 ... 10	5	-

* Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

7 Apkope un tīrīšana

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms,

abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur neīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).

- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.

- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/ uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplju vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.
- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

7.2 Tīrīšanas piederumi

Nelieciet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu

drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.

- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

7.4 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

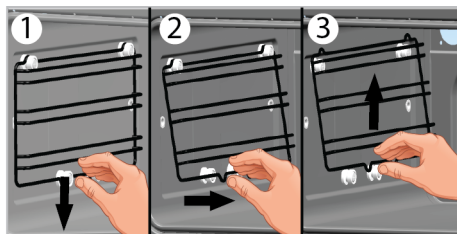
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet "Katalītiskās sienas" sadaļā.

Ja izstrādājums ir stieplu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

1. Turiet sānu stieplu plauktu apakšā. Pavelciet to uz leju un atbrīvojiet no apakšējiem spraugām.
2. Pavelciet sānu stieplu plauktu pretējā virzienā pret sānu sienu.
3. Pilnībā noņemiet sānu stieplu plauktu, pavelkot to uz augšu.



7.5 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi Brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

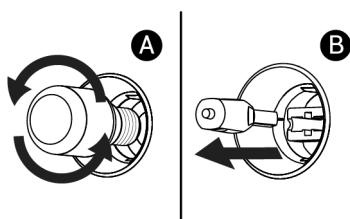
Ja jūsu cepeškrāsnī ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.

2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsnī ir kvadrātveida lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stieplu plauktus saskaņā ar aprakstu.

8 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

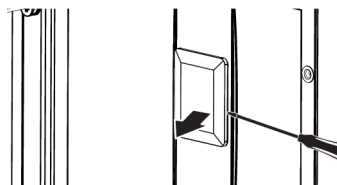
- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus. >>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

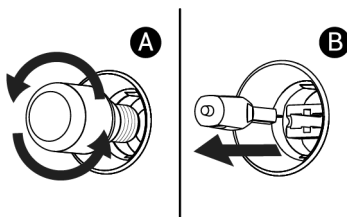
- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagriežiet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stieplu plauktus.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējējiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.

- Nav elektrības. >>> Pārliedcinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Modeļiem ar taimeru laiks nav iestatīts. >>> Iestatiet laiku.
- Nav elektrības. >>> Pārliedcinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Iespējams, ir atvērtas cepeškrāsns durvis. >>> Pārliedcinieties, vai cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 5 minūtēm, gatavošanas laika iestatījums tiek atcelts un sildītāji nedarbojas.

(Modeļiem ar taimeru) Taimera displejs mirgo vai taimera simbols ir atstāts atvērts.

- Iepriekš ir bijis strāvas padeves pārtraukums. >>> Iestatiet laiku / izslēdziet izstrādājuma funkciju pogas un vēlreiz pārslēdziet to vajadzīgajā pozīcijā.

Mikrovilņu krāsns nedarbojas.

- Tas nebija pareizi pievienots. >>> Pievienojiet vadu.
- Starp durvīm un cepeškrāsni var atrasties kāds priekšmets. >>> Noņemiet priekšmetu un pilnībā aizveriet vāku.

Mikrovilņu krāsns darbības laikā rada divainas skaņas.

- Iekšā ir elektriskā loka, ko izraisījis krāsnī esošais metāla priekšmets. >>> Izņemiet metāla priekšmetu no cepeškrāsns.
- Cepeškrāsns aparatūra pieskaras sienai. >>> Izgrieziet tā saskari ar cepeškrāsns sienīņu.

- Cepeškrāsnī ir vaļīga dakša, nazis vai gatavošanas rīks. >>> Izņemiet no cepeškrāsns dakšiņu, nazi vai gatavošanas rīku.

Maltīte nesasilst vai ir pārāk lēna.

- Nav izvēlēts pareizais darbības laiks un/ vai jaudas līmenis. >>> Izvēlieties pareizo gatavošanas jaudu un laiku maltītes veidam, kuru karsējat.
- Ēdiena daudzums var būt pārāk liels vai pārāk auksts. >>> Iestatiet papildu gatavošanas laiku. Pastāvīgi pārbaudiet, vai maltīte nav piedegusi.
- Cepeškrāsnī ir vaļīga dakša, nazis vai gatavošanas rīks. >>> Izņemiet no cepeškrāsns dakšiņu, nazi vai gatavošanas rīku.

Ēdiens ir pārāk karsts, sauss vai piededzis.

- Nav izvēlēts pareizais darbības laiks un/ vai jaudas līmenis. >>> Pārbaudiet, vai esat izvēlējis pareizo gatavošanas jaudu un laiku maltītes veidam, kuru karsējat. Ja ierīce ir bojāta, sazinieties ar pilnvaroto servisu.

Some sounds come from the oven once the cooking time is over.

- Iespējams, darbojas dzesēšanas ventilators. >>> Tā nav kļūda. Pēc cepeškrāsns izslēgšanas dzesēšanas ventilators turpina darboties. Kad temperatūra ir pietiekami zema, ventilators automātiski izslēdzas.

Pēc gatavošanas sākuma displejā mirgo simbols ► un atskan skaņas brīdinājums.

- Iespējams, cepeškrāsns durvis ir atvērtas. >>> Pārliedcinieties, vai cepeškrāsns durvis ir pilnībā aizvērtas. Ja kļūme turpinās, sazinieties ar pilnvaroto servisu.

Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠI
MAS**

Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos. 60	
1.1 Paskirtis	60
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga	61
1.3 Elektros sauga	62
1.4 Mikrobangų krosnelės sauga.....	63
1.5 Transportavimo sauga	68
1.6 Montavimo Sauga	68
1.7 Naudojimo Sauga	69
1.8 Temperatūros įspėjimai	69
1.9 Priedų Naudojimas	70
1.10 Gaminimo Sauga	70
1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga.....	71
2 Aplinkosaugos instrukcijos	72
2.1 Atliekų direktyva	72
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui	72
2.2 Informacija apie pakuotę.....	72
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	72
3 Jūsų gaminys	73
3.1 Įvadas į prietaisą.....	73
3.2 Produkto valdymo skydelis įvadas ir naudojimas	73
3.2.1 Valdymo skydelis	74
3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas	74
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos	75
3.4 Produkto priedai	77
3.5 Produkto priedų naudojimas.....	77
3.6 Techniniai duomenys	80
4 Pirmasis naudojimas	81
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ..	81
4.2 Pradinis Valymas.....	81
5 Orkaitės naudojimas	82
5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	82
5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas ..	82
5.3 Nuostatos.....	89
6 Bendroji Informacija apie Kepimą 92	
6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Mikrobangų Krosnelėje	93
6.2 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje	98

6.2.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas	98
6.2.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	100
6.2.3 Grilis.....	101
6.2.4 Bandomieji maisto produktai ...	102
6.2.5 Mikrobangų krosnelė	103

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija	106
7.2 Valymo Priedai.....	108
7.3 Valdymo Skydo Valymas	108
7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas.....	108
7.5 Orkaitės Lempos Valymas	108

8 Problemų sprendimas



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiai, pavyzdžiui:
 - darbuotojų virtuvės zonos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - ūkiniai namai;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkai.
- Produktas turi būti naudojamas tik maistui ir gėrimams ruošti. Nenaudokite orkaitės gyvoms būtybėms džiovinti.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti mobiliuosiuose nameliuose, poilsio transporto priemonėse ir panašiose vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.

- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai jėgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrus.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:
 1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
 2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
 3. Imkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
 4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiaja eiga.

1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminy, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
- Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.

- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



1.4 Mikrobangų krosnelės sauga

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiai, pavyzdžiui:
 - darbuotojų virtuvės zonos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - ūkiniai namai;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkai.
- Leiskite vaikams naudotis krosnele be priežiūros tik tada, kai buvo duotas atitinkamas instrukcijas, kad vaikas galėtų saugiai naudotis mikrobangų krosnele ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus.
- Kai prietaisas veikia kombinuotu režimu, vaikai orkaitėje turėtų naudotis tik prižiūrimi suaugusiųjų, nes susidaro temperatūra.
- Atviros gaminio dalys įkais, kol gaminys bus naudojamas ir po jo.

- Patikrinkite, ar orkaitė nepažeista, pvz., netinkamai išlygiuotos arba sulenktos durelės, nepažeisti durelių tarpikliai ir sandarinimo paviršius, sulaužyti arba atsilaisvinti durelių vyriai ir skląščiai bei įlenkimai ertmėje arba durelėse. Jei yra kokių nors pažeidimų, nenaudokite orkaitės ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą.
 - Jei durelės ar durelių sandarikliai yra pažeisti, orkaitės negalima naudoti tol, kol jos nepataisys kompetentingas asmuo arba įgaliotasis techninės priežiūros atstovas.
 - Prieš naudodami orkaitę įsitikinkite, kad durelės tinkamai uždarytos. Saugos mechanizmas durelių spynoje neleidžia jūsų prietaisui veikti, kai durys yra atidarytos, ir sustabdo gaminimo procesą, jei atidarote dureles. Neturėtumėte kištis į durų užrakinimo sistemą arba bandyti nepaisyti šios sistemos. Jei durelių užrakinimo sistema nepaisoma, kyla mikrobangų poveikio rizika, jei prietaisas naudojamas atidarius duris.
 - Nestatykite jokių daiktų tarp orkaitės priekio ir durelių. Nenaudokite orkaitės, jei daiktai, tokie kaip popieriniai rankšluosčiai ar servetėlės, trukdo tinkamai ją uždaryti.
 - Radijo trukdžiai: Pastatykite orkaitę ne arčiau kaip 2 metrų atstumu nuo televizorių, radijo imtuvų, belaidžių modemų, priegigos taškų ir antenų. Priešingu atveju tai gali sukelti trikdžius.
 - Negaminkite patiekalų, kai nustatytas pernelyg didelis gaminimo laikas ir mikrobangų galia. Per didelis gaminimas gali išdžiūti, sudeginti arba užsidegti kai kurias patiekalo dalis.
 - Gamindami mikrobangų krosnelėje niekada nenaudokite aliuminio folijos ar aliuminio indų.
 - Gamindami mikrobangų krosnelėje nenaudokite metalinių daiktų arčiau nei 3 cm nuo orkaitės durelių.
 - Į orkaitę nedėkite korozinių cheminių medžiagų ar medžiagų, kuriose yra korozinių garų.
- Esant trikdžiams, juos galima sumažinti arba pašalinti, imantis šių priemonių:**
- Nuvalykite orkaitės dureles ir sandarinimo paviršius.

- Perorientuokite radijo ar televizijos priėmimo anteną.
 - Perkelkite mikrobangų krosnelę imtuvo atžvilgiu.
 - Perkelkite mikrobangų krosnelę toliau nuo imtuvo.
 - Prijunkite mikrobangų krosnelę į kitą lizdą, kad mikrobangų krosnelė ir imtuvas būtų skirtingose grandinėse.
 - Statykite orkaitę toliau nuo kitų šildymo prietaisų ir nenaudokite jos drėgnoje ar garuojančioje aplinkoje.
 - Visiems kitiems, išskyrus kompetentingą asmenį ar įgaliotąjį techninės priežiūros agentą, pavojinga atlikti bet kokią techninės priežiūros ar remonto operaciją, kai reikia nuimti dangtelį, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos poveikio.
 - Šis gaminys yra 2 grupės B klasės ISM įranga. 2 grupės apibrėžimas, apimantis visą ISM (pramonės, mokslo ir medicinos) įrangą, kurioje radijo dažnio energija yra specialiai generuojama ir (arba) naudojama elektromagnetinės spinduliuotės pavidalu medžiagoms apdoroti, ir kibirkštinio erozijos įranga. B klasės įranga yra įranga, tinkama naudoti buitinėje aplinkoje ir įstaigose, tiesiogiai prijungtose prie žemos įtampos maitinimo tinklo, kuris tiekia energiją buitiniams pastatams.
 - Mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius ir kaitinant arba šildant pagalvėles, šlepetės, kempinės, drėgnas audinys ir pan., gali kilti sužeidimo, užsidegimo arba gaisro pavojus.
 - Jūsų orkaitė nėra skirta jokioms gyvoms būtybėms džiovinti.
 - Nenaudokite orkaitės, kai ji tuščia. Tai gali sugadinti orkaitę. Jei norite išbandyti orkaitę, įdėkite stiklinę vandens. Vanduo sugers mikrobangų energiją ir orkaitė nebus pažeista.
 - Naudokite tik tokius indus, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.
 - Kepimui mikrobangų krosnelėje nenaudokite molinių indų. Drėgmė moliniuose induose gali išsiplėsti ir įtrūkti indas.
- Norėdami sumažinti gaisro pavojų orkaitės ertmėje:**

- Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite orkaitę, nes gali užsidegti. Jei pastebite dūmus, išjunkite arba ištraukite prietaisą iš elektros tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad užgesintumėte liepsną.
- Prieš dėdami maišelį į orkaitę, nuo popierinių ar plastikinių maišelių nuimkite vielinius susukamuosius raiščius.
- Nenaudokite ertmės saugojimui. Nepalikite ertmėje popierinių gaminių, virtuvės reikmenų ar maisto, kai nenaudojate.
- Jei gamindami mikrobangų krosnelėje naudojate tokias medžiagas kaip popierius, medis ar plastikas, nepalikite orkaitės be priežiūros. Popierius, mediena ir panašios medžiagos gali užsidegti, o plastikinės medžiagos gali išsilydyti. Nenaudokite indų, pagamintų iš medžiagų, skirtų orkaitei su ventiliatoriumi, kepimui ant grotelių ir mišrioms kepimo operacijoms.
- Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišomas arba suplaktas ir patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.
- Skysčių ir kitų maisto produktų negalima kaitinti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.
- Gėrimų kaitinimas mikrobangų krosnelėje gali sukelti uždelstą išsiveržimą, todėl tvarkydami indą turite būti atsargūs.
- Kiaušinių su lukštais ir kietai virtų kiaušinių negalima kaitinti mikrobangų krosnelėje, nes net ir pakaitinus mikrobangų krosnelėje jie gali sprogti.
- Nenaudokite orkaitės gazuotų gėrimų ar maisto produktų, laikomų sandariuose induose, pavyzdžiui, skardinėse, šildymui. Dėl to orkaitės viduje susidarys slėgis, o tai gali sugadinti arba sprogti atidarius dureles.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės neplaktiems kiaušiniams, su lukštais ar be lukštų, virti arba šildyti. Prieš gamindami būtinai pradurkite bulvių, obuolių, kaštonų ar panašių vaisių ir daržovių odeles.
- Nenaudokite porceliano, kurio sudėtyje yra metalo (šidabro, aukso ir kt.). Įsitikinkite, kad nuo maisto pakuočių nuėmėte

visus metalinius susukamuosius raiščius. Orkaitės viduje esantys metalo gabalai gali sukelti lanką, kuris gali rimtai sugadinti.

- Nenaudokite orkaitės su aliejumi maistui kepti, nes negalėsite reguliuoti aliejaus temperatūros.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės kepimo aliejui arba gėrimams, kuriuose yra daug alkoholio, pašildyti.
- Nestatykite orkaitės ten, kur susidaro karštis, drėgmė arba didelė drėgmė, arba šalia degių medžiagų.
- Nenaudokite orkaitės vidaus laikymui.
- Jei orkaitės turinys užsidegtų arba pastebėtumėte dūmų, laikykite orkaitės dureles uždarytas. Išjunkite orkaitę ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba išimkite arba išjunkite namų saugiklius.
- Neremkitės į orkaitės dureles, kai jos atidarytos, ir neleiskite vaikams jas apdailinti. Tai iškreips orkaitės dureles ir neleis joms tinkamai užsidaryti.
- Kai kaitinate skysčius, į indą įdėkite metalinį arbatinį šaukštelį arba stiklinę lazdelę. Taip išvengsite skysčio

užvirimo uždelsimo ir išvengsite staigaus išsiliejimo, kai indas perkeliamas.

- Nenaudokite orkaitės, jei:
 - Durys netinkamai uždarytos;
 - Pažeisti durų vyriai;
 - Pažeisti kontaktiniai paviršiai tarp durelių ir priekinės orkaitės pusės;
 - Apgadintas durų langas;
 - Orkaitės viduje atsiranda elektros lankas, nors gaminimo segmente nėra metalinių daiktų.
- Gaminant nedidelį kiekį maisto labai svarbu nesirinkti ilgus trukmės ar itin didelio galingumo lygio, kad maistas neperkaistų ar nesudegtų. Pavyzdžiui, duonos riekelė gali sudegti po 3 minučių, jei pasirinktas labai didelis galios lygis.
- Nenaudokite orkaitės kepti, nes neįmanoma reguliuoti mikrobangų krosnelėje įkaitinto aliejaus temperatūros.
- Durelių kontaktiniai paviršiai (vidinio segmento priekinė pusė ir vidinė durelių pusė) turi būti švarūs, kad būtų užtikrintas tinkamas orkaitės veikimas.

1.5 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliuokų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

1.6 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines.

Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškyta.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.

1.7 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį

- nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždarant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Nenaudokite orkaitės, jei:
 - Durys netinkamai uždarytos;
 - Pažeisti durų vyriai;
 - Pažeisti kontaktiniai paviršiai tarp durelių ir priekinės orkaitės pusės;
 - Apgadintas durų langas;
 - Orkaitės viduje atsiranda elektros lankas, nors gaminimo segmente nėra metalinių daiktų.

1.8 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

1.9 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrengti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

1.10 Gaminimo Sauga

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
 - Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
 - Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
 - Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.
- Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
 - Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus

popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra.

Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklisytų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu atveju ant orkaitės

dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.



1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiai valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklui valyti nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, vielos vatos ar baliklių. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis,

jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

LT

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

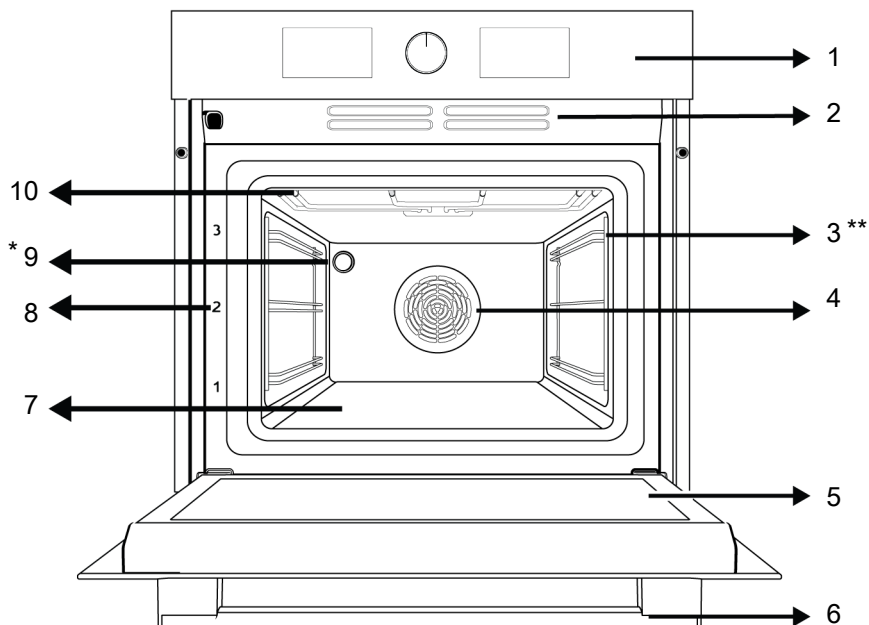
Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai kepatė "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkciją. Jei durelės neatidarytos, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkcijoje, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

3 Jūsų gaminy

3.1 Įvadas į prietaisą

LT



1 Valdymo skydelis

3 Vielos lentynos

5 Durelės

7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)

9 Lemputė

2 Ventiliacijos anga

4 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)

6 Rankenėlė

8 Lentynos padėtis

10 Viršutinis šildytuvas

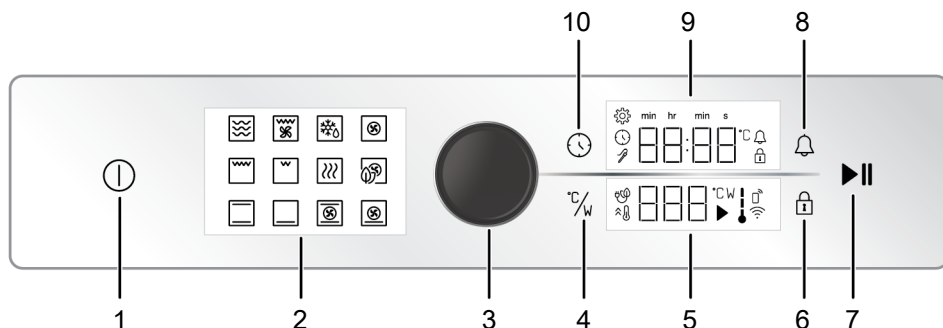
* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

** Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminy su stelažu.

3.2 Produkto valdymo skydelis Įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

3.2.1 Valdymo skydelis



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas | 2 Funkcijų rodymas |
| 3 Orkaitės valdymo rankenėlė | 4 Temperatūros / galios klavišas |
| 5 Temperatūros indikatorius sritis | 6 Mygtukų užraktas |
| 7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas | 8 Įspėjimo signalų mygtukas |
| 9 Laikmatis / trukmės indikatorius laukas | 10 Laiko ir nuostatų mygtukas |

Jei yra rankenėlių (-ų), kontroliuojančios jūsų produktą, kai kuriuose modeliuose ši/ ši (-ų) rankenėlė (-os) gali būti tokia, kad jie pasirodys, kai jie bus stumiami (palaidotos rankenėlės). Kad nustatymai būtų atlikti naudojant šias rankenėles, pirmiausia įstumkite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite rankenėlę. Atlikę koregavimą, vėl įstumkite ją ir pakeiskite rankenėlę.

3.2.2 Orkaitės valdymo pulto pristatymas

Orkaitės valdymo rankenėlė

Orkaitės valdymo rankenėlė galite patikrinti laikmačio/laikrodžio indikatorius ir temperatūros indikatorius nustatymus. Galite pereiti per šiuos nustatymus sukdami šią orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ir į kairę ir pritaikykite juos paspausdami rankenėlę.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

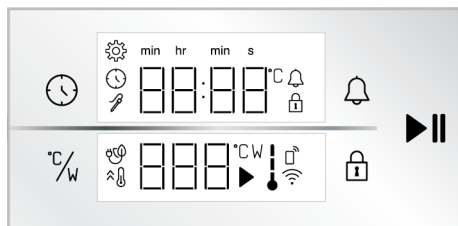
Orkaitės vidinę temperatūrą galite suprasti iš vidinės temperatūros simbolio ekrane. Kai pradeda gaminti, ekrane pasirodo

simbolis, o kai orkaitės vidaus temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, užsidega kiekvienas simbolio lygis.




Funkcinis ekranas







Jūsų orkaitės veikimo funkcijos yra pateiktos jūsų orkaitės funkcijų ekrane. Kiekviena funkcija įjungiama ją palietus. Visos ekrane pateiktos funkcijos yra scheminės, jūsų prietaise jų gali nebūti. Jūsų gaminio funkcijos aprašytos skyriuje „Orkaitės veikimo funkcijos“.

Rodiklio sritys:



Klavišai :


-  : Laiko ir nuostatų mygtukas
-  : Temperatūros / galios klavišas
-  : Mygtukų užraktas

-  : Įspėjimo signalų mygtukas
-  : Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
- Laikmatis / trukmės indikatorius laukas :**
-  : Kepimo laiko/dienos laiko simbolis
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Nuostatų simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

s : Sekundžių simbolis

min : Minučių simbolis

hr : Laikmačio simbolis

 : Mėsos termometro simbolis (*) *






* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Temperatūros indikatorius sritis :

 : Kepimo simbolis

 : Temperatūros simbolis

W : Mikrobangų krosnelės galinguma simbolis

-  : Orkaitės temperatūros simbolis
-  : Kepimo su eko ventilatoriumi simbolis
-  : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
-  : Pašalinkite valdymo simbolį *
-  : Wifi simbolis *
- * : Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.





3.3 Orkaitės veikimo funkcijos


Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Jūsų orkaitės veikimo funkcijos veikia 3 skirtingais principais, tai tik mikrobangų funkcija, tik orkaitės funkcija ir kombinuotas režimas.



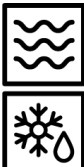
Veikimo režimas	Specifikacijos
Mikrobangų krosnelė	Veikdama tik mikrobangų režimu, orkaitė tiesiogiai šildo patiekalo vidų. Mikrobangų krosnelę galite naudoti jau paruoštiems patiekalams ir gėrimams šildyti, atitirpinti ir gaminti. Maistas būtų gaminamas mikrobangų režimu, bet nebūtų skrudintas.
Orkaitės funkcija	Naudodama tik orkaitės šildytuvus, jis gamina maistą kaitindamas. Orkaitę galite naudoti gamindami ir atšildydami. Naudodami orkaitės funkciją patiekalas iškepa ir iškepa.
Sudėtinis režimas	Kombinuotu režimu ir orkaitės šildytuvai, ir mikrobangų krosnelė veikia vienu metu. Patiekalas greičiau iškepa ir iškepa kombinuotu režimu.




Orkaitės funkcijos

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Tradicinis kepimas	40-280	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas	40-220	Įjungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti.
	Vent. šildymas	40-280	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventilatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	ECO gaminimas su ventilatoriumi	160-220	Norėdami sutaupyti energijos, galite naudoti šią funkciją, o ne naudoti „Vent. šildymas“, kai temperatūra yra 160–220 °C. Bet; kepimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Šios funkcijos naudojimas paaiškintas skyriuje „Orkaitės valdymo bloko valdymas“.

	Picos kepimo funkcija	40-280	Veikia apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas. Tinka picai virti.
	"3D" funkcija	40-280	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklų.
	Silpnas grilis	40-280	Veikia nedidelė kepsninė ant orkaitės lubų. Tinka kepti mažesniais kiekiais.
	Pilnas grilis	40-280	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos visos grotelės	40-280	Didelių grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Palaukyti šilumą	40-100	Jis naudojamas tam, kad maistas ilgą laiką būtų paruoštas naudoti.


Mikrobangų krosnelė ir kombinuoti režimai

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Galios diapazonas (W)	Aprašymas ir naudojimas
	Mikrovilnų krāsns	-	100 200 300 600 800	Veikia tik mikrobangų krosnelėje. Jis gali būti naudojamas paruoštiems patiekalams ir gėrimams šildyti bei patiekalams gaminti. Maistas gaminamas be kepimo.
	Mikrovilnų krāsns + Ventiliatoriumi valdomos visos grotelės	40-280	100 200 300 600	Didelių grotelių ir mikrobangų krosnelės įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Mikrovilnų krāsns + Veikia su ventiliatoriumi	-	100 200 300 600	Veikia mikrobangų krosnelė ir tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Jis tinka šaldytiems grūdiniams maisto produktams ištirpinti kambario temperatūroje ir vėsinti paruoštus patiekalus.

	Mikrovilņu krāsns + Vent. šildymas	40-280	100 200 300 600	Orkaitės galinis šildytuvas veikia su mikrobangų krosnele. Galinio šildytuvo šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Patiekalą galite greitai paruošti ir skrudinti.
	Mikrovilņu krāsns + Tradicinis kepimas	40-280	100 200 300 600	Mikrobangų krosnelėje maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Mikrovilņu krāsns + Picos kepimo funkcija	40-280	100 200 300 600	Apatinis šildytuvas ir ventiliatoriaus šildymas veikia kartu su mikrobangų krosnele. Tinka picai virti.

3.4 Produkto priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.

 Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsina.

Standartinė skarda

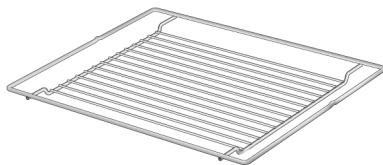
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



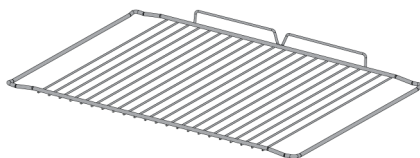
Grilio grotelės

Jis naudojamas kepimui arba keparamam, keparamam ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

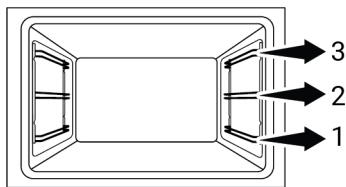


3.5 Produkto priedų naudojimas

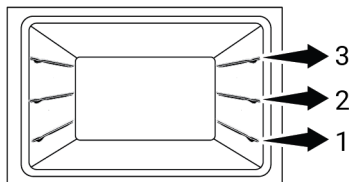
Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 3 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

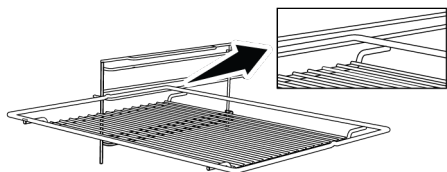


i „0 lentynos vieta“ yra orkaitės grindys. Nenaudokite jo tik mikrobangų krosnelėje.

Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

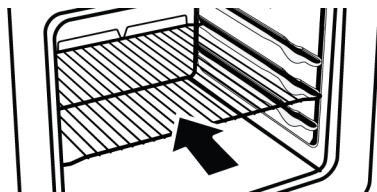
Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos grotelės ant vielinių šoninių lentynų. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



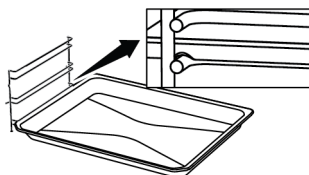
Modeliuose be vielinių lentynų :

Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklų padėjimas ant kepimo lentynų

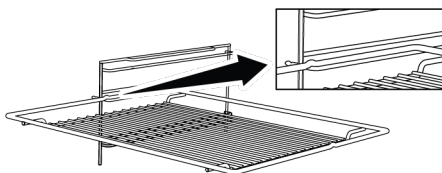
Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



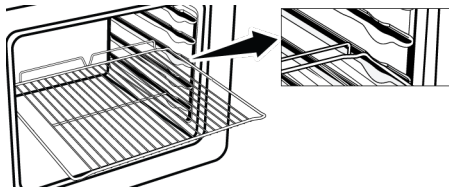
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išvirsti iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines grotelės galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

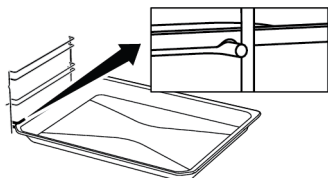


Modeliuose be vielinių lentynų :



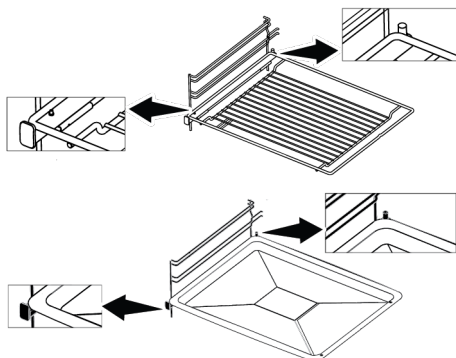
Dėklo stabdymo funkcija

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių- Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

Dėka teleskopinių bėgių, padėklus ar vielines groteles galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Naudojant padėklus ir vielines groteles su teleskopiniu bėgiu, reikia pasirūpinti, kad teleskopinių bėgių priekyje ir gale esantys kaiščiai atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).




3.6 Techniniai duomenys


Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	455 / 594 / 567
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	450 - 460 / 560 / min. 550
Įtampa / dažnis	220-240 V ~; 50 Hz
Prietaisė naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,7
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė


Mikrobangų krosnelės savybės	
Grynasis tūris	48 lt
Mikrobangų krosnelės galingumas	max. 800 W
Mikrobangų dažnis	2465 MHz

Bendroji informacija: Informacija apie namų tipo elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350- 1 / iEC 60350- 1 standartą. Reikšmės nustatomos Tradicinis kepimas arba (jei yra) Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi funkcijose su standartine apkrova.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicionis kepimas.

 Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.


 Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.


 Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

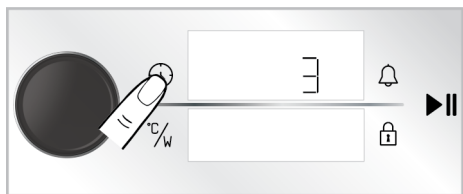
4 Pirmasis naudojimas



Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

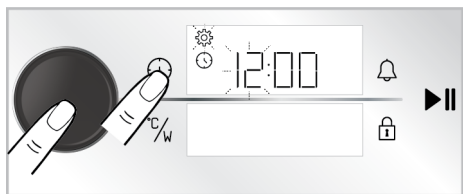
4.1 Pirmasis laikmačio nustatymas



 Prieš naudodami orkaitę visada nustatykite paros laiką. Jei jo nenustatysite, kai kuriuose orkaitės modeliuose negalėsite gaminti.

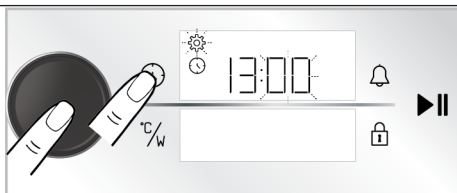
1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas paros laikas), palieskite mygtuką  maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nustatymų meniu.
 - ⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nustatymų meniu.






2. Įjunkite laikmačio lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.
 - ⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi laikmačio laukas ir  simbolis.




3. Nustatykite paros laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.
 - ⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi minučių laukas ir  simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami  mygtuką.
 - ⇒ Nustatomas dienos laikas ir  simbolis šviečia nuolat.

 Jei pirmasis laikmačio nustatymas neatliekamas, paros laikas pradamas skaičiuoti nuo gamybos procese nustatyto laiko. Vėliau galite pakeisti dienos laiko kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.

 Ilgai nutrūkus elektros tiekimui, dienos laiko nustatymai atšaukiami. Jis turėtų būti nustatytas dar kartą.

4.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos [► 75]“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.

6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarancių dūmų ir kvapų.

5 Orkaitės naudojimas

5.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia

5.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas


Bendrieji įspėjimai dėl orkaitės valdymo bloko

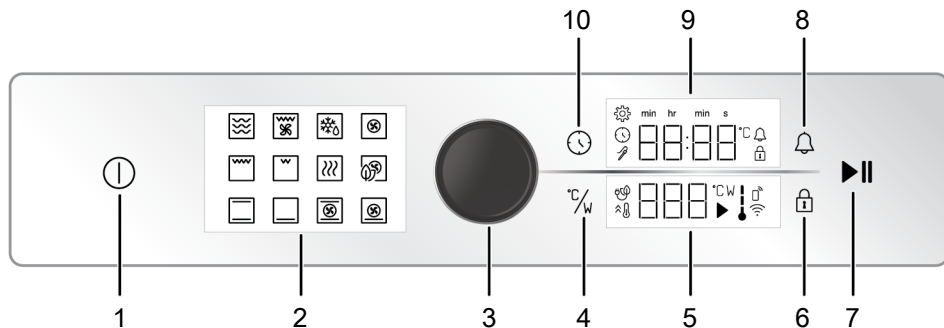
- Didžiausia nustatyta gaminimo trukmė yra 5.59 val. Šilumos palaikymo funkcija veikia 23.59 val. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, iš anksto nustatytos gaminimo funkcijos ir gaminimo trukmė atšaukiami.
- Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Svarbu išsaugoti atitinkamą mygtuką prašyme arba šiek tiek luktelint.

veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

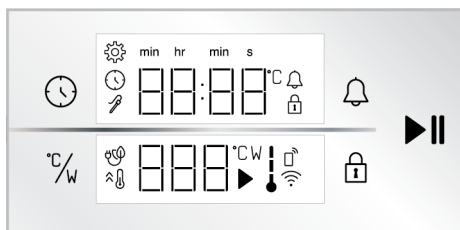
Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Jei greitojo įkaitinimo nuostata įjungta valdymo bloke,  simbolis rodomas ekrane, kai pradedate gaminimą ir orkaitė greitai pasiekia nustatytą gaminimo temperatūrą. Daugiau informacijos apie greitojo įkaitinimo nuostatą pateikiama skyriuje „Nuostatos“.



- 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 2 Funkcijų rodymas
- 3 Orkaitės valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros / galios klavišas
- 5 Temperatūros indikatorius sritis
- 6 Mygtukų užraktas
- 7 Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas
- 8 Įspėjimo signalų mygtukas
- 10 Laiko ir nuostatų mygtukas



Klavišai :

- : Laiko ir nuostatų mygtukas
- : Temperatūros / galios klavišas
- : Mygtukų užraktas
- : Įspėjimo signalų mygtukas
- : Kepimo paleidimo / sustabdymo mygtukas

Laikmatis / trukmės indikatoriaus laukas :

- : Kepimo laiko/dienos laiko simbolis
- : Įspėjimo signalo simbolis
- : Nuostatų simbolis
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

s : Sekundžių simbolis

min : Minučių simbolis

hr : Laikmačio simbolis

: Mėsos termometro simbolis (*) *

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Temperatūros indikatorius sritis :

- : Kepimo simbolis
 - : Temperatūros simbolis
 - : Mikrobangų krosnelės galinguma simbolis
 - : Orkaitės temperatūros simbolis
 - : Kepimo su eko ventilatoriumi simbolis
 - : Sparčiojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
 - : Pašalinkite valdymo simbolį *
 - : Wifi simbolis *
- * : Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Orkaitės įjungimas

1. Įjunkite orkaitę paliesdami mygtuką.
 - ⇒ Įjungus orkaitę, ekrane rodoma pirmoji veikimo funkcija. Ekranui esant šioje būsenoje galima nustatyti veikimo funkciją, temperatūrą, gaminimo trukmę ir signalą.

Jei šiame ekrane nenustatoma jokių parametų, orkaitė išsijungia maždaug po 5 minučių ir ekrane rodomas dienos laikas.

Orkaitės išjungimas

Išjunkite orkaitę paliesdami ⓘ mygtuką. Ekrane rodomas dienos laikas.

Neautomatinis gaminimas pasirenkant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją

Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiką, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją. „Tradicinis kepimas“ funkcija ir 180 °C nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.

1. Įjunkite orkaitę paliesdami ⓘ mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.



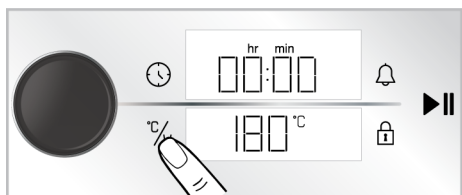
3. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite °C mygtuką ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ar kairę.

⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.



ⓘ Jei pakeitė iš anksto nustatyta valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

4. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.
⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.




5. Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, palieskite ▶|| mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.



⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Temperatūros ekrane bus rodomi ↓ ir ▶ simboliai. Gaminimo laikas ekrane skaičiuojamas į priekį. Kai vidinės orkaitės temperatūra pasiekia nustatytąją, įsizižiebja kiekvienas ↓ simbolio etapas. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Kai gaminimas baigtas, palieskite ▶|| mygtuką, kad baigtumėte gaminimą, arba palieskite ⓘ mygtuką, kad visiškai išjungtumėte orkaitę.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

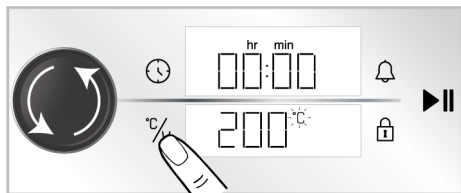
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje. „Tradicinis kepimas“ funkcija, 180 °C ir 45 minučių nuostatos paveiksle pateikiamos kaip pavyzdys.


1. Įjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
2. Funkcijų ekrane palieskite veikimo funkciją, kurią norite suaktyvinti.



3. Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti šią temperatūrą, vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba palieskite °C mygtuką ir pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę ar kairę.

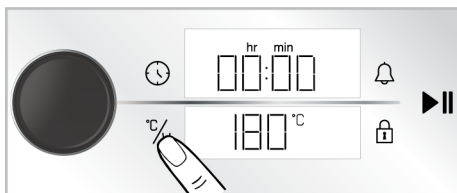
⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis mirksi.





 Jei pakeitę iš anksto nustatytą valdymo funkcijos temperatūrą pakeisite valdymo funkciją, ekrane bus rodoma paskutinė nustatyta temperatūra. Tačiau jei nustatyta temperatūra nepatenka į pasirinktos darbinės funkcijos temperatūros intervalą, rodoma aukščiausia tos darbinės funkcijos temperatūra.

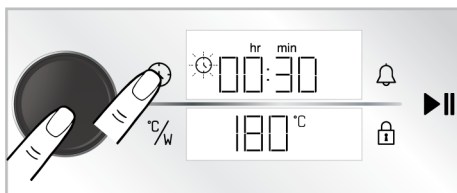
4. Patvirtinkite temperatūros nustatymą paliesdami °C mygtuką.



⇒ Temperatūros ekrane rodomas °C simbolis nuolat šviečia.




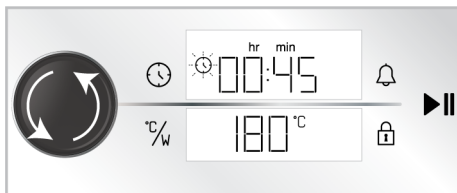
5. Vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą palieskite  mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo laiką.


⇒ Laikmačio / trukmės ekrane atsiras 30 minučių vertė ir įsižiebs  simbolis.




 Norėdami greitai nustatyti gaminimo laiką, galite suaktyvinti 30 minučių gaminimo laiką, stumtelėdami orkaitės valdymo rankenėlę arba paliesdami  mygtuką, kai nustatyta veikimo funkcija ir temperatūra, o pakeisti laiką galite pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.




6. Nustatykite gaminimo laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę. Patvirtinkite nuostatą paliesdami  mygtuką.





 Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių – 5 minutėmis.


7. Nustatę veikimo funkciją, temperatūrą ir gaminimo laiką, palieskite  mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.

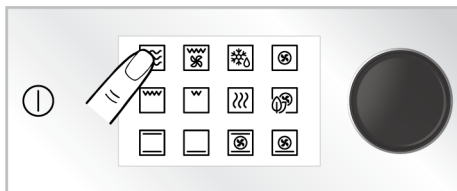



- ⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta veikimo funkcija ir gaminimo temperatūra, o ekrane bus rodomas atgaline tvarka skaičiuojamas laikas. Temperatūros ekrane bus rodomi  ir  simboliai. Kai vidinės orkaitės temperatūra pasiekia nustatytąją, išsižiebja kiekvienas  simbolio etapas. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, temperatūros ekrane pasirodo užrašas „End“ (pabaiga), pasigirsta laikmačio įspėjamas garso signalas ir gaminimas baigiamas.

8. Įspėjamas garso signalas skamba vieną minutę. Jei paspausite  mygtuką skambant įspėjamam garso signalui ir temperatūros ekrane esant užrašui „End“ (pabaiga), orkaitė toliau veiks nefiksuotą laiką. Orkaitė išjungiama, jei paspaudžiamas  mygtukas. Įspėjamas garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

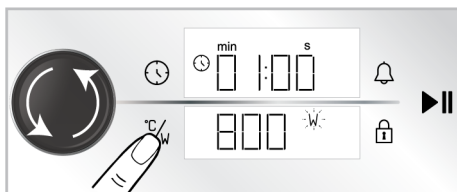
Mikrobangų režimo naudojimas


1. Įjunkite orkaitę paliesdami  mygtuką.
2. Palieskite „Mikrovilnų krāsns“ veikimo funkciją funkcijų ekrane.





3. Palieskite  mygtuką norėdami pakeisti mikrobangų galios lygį. Nustatykite norimą mikrobangų galią sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.


⇒ Ekrane mirksės  simbolis.

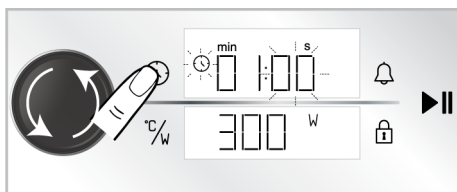


4. Patvirtinkite nustatytą galią paliesdami  mygtuką.


⇒ Ekrane bus nuolat rodomas  simbolis.


5. Vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą palieskite  mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo laiką.

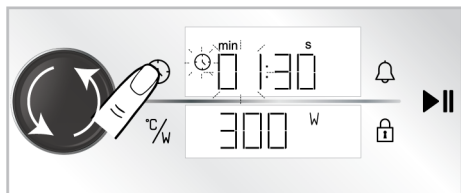
⇒ Ekrane išsižiebys  simbolis ir antrasis laukelis.



6. Nustatykite gaminimo laiką sekundėmis sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

7. Patvirtinkite gaminimo laiką sekundėmis paliesdami  mygtuką.

⇒ Ekrane išsižiebys  simbolis ir minučių laukelis.



- Nustatykite gaminimo laiką minutėmis sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.
- Patvirtinkite gaminimo laiką minutėmis paliesdami mygtuką.

Maksimali mikrobangų galia ribojama iki 600 W, kai pasirinktas gaminimo laikas mikrobangų režimu viršija 12 minučių. Mikrobangų galia automatiškai nustatoma į 600 W, kai pasirinktas gaminimo laikas viršija 12 minučių.

Gaminimo laiko intervalai nustatomi automatiškai pagal jūsų nustatytą mikrobangų galią ir negali būti keičiami. 800 W / 1 minutės ir 30 sekundžių nuostatos paveiksluose pateikiamos kaip pavyzdys.

- Norėdami pradėti gaminti, palieskite mygtuką.

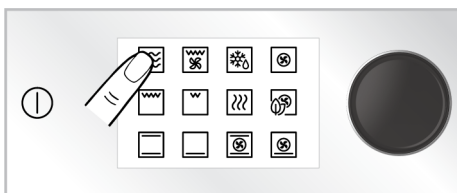


- ⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto mikrobangų režimu ir nustatyta galia. Gaminimo laikas pradėdamas skaičiuoti atgaline tvarka. Ekrane bus rodomi ir simboliai. Pasibaigus gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas „End“ (pabaiga), pasigirsta įspėjamasis garso signalas ir gaminimas baigiamas.

- Įspėjamasis garso signalas skamba vieną minutę. Jei paspausite mygtuką skambant įspėjamajam garso signalui ir ekrane esant užrašui „End“ (pabaiga), orkaitė toliau veiks vieną minutę. Išjunkite orkaitę paliesdami mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

„Combi“ režimo (orkaitės ir mikrobangų kartu) naudojimas

- Ijunkite orkaitę paliesdami mygtuką.
- Palieskite „Mikroviļņu krāsns“ veikimo funkcijų funkcijų ekrane.

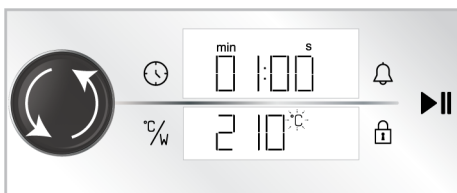


- Funkcijų ekrane palieskite „Combi“ funkciją, kuria norite gaminti kartu su mikrobangų funkcija. Abi funkcijos bus suaktyvintos (pvz., „Mikroviļņu krāsns + Tradicinis kepimas“).



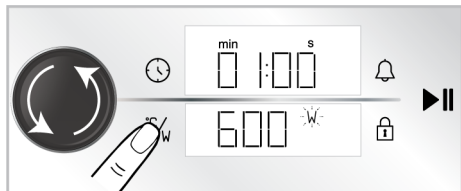
- Ekrane rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos funkcijos temperatūra. Norėdami pakeisti temperatūrą, pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

⇒ Ekrane mirksės $^{\circ}\text{C}$ simbolis.



5. Patvirtinkite temperatūrą paliesdami °C/W mygtuką.

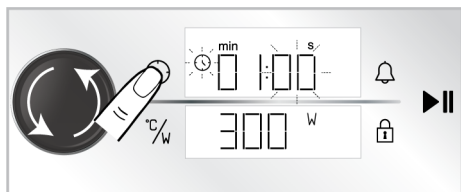
⇒ Mikrobangų galios lygis suaktyvinamas ir ekrane rodoma iš anksto nustatyta mikrobangų galia. Ekrane mirksės W simbolis.



6. Norėdami pakeisti mikrobangų galios lygį, pasukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę ir patvirtinkite galios nuostatą paliesdami °C/W mygtuką.

7. Vieną kartą stumtelėkite orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą palieskite ⌚ mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo laiką.

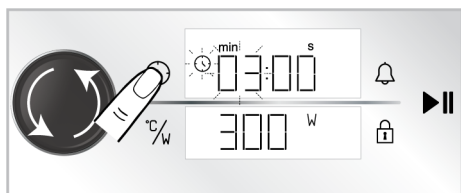
⇒ Ekrane įsizižiebs ⌚ simbolis ir antrasis laukelis.



8. Nustatykite gaminimo laiką sekundėmis sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

9. Patvirtinkite gaminimo laiką sekundėmis paliesdami ⌚ mygtuką.

⇒ Ekrane įsizižiebs ⌚ simbolis ir minučių laukelis.



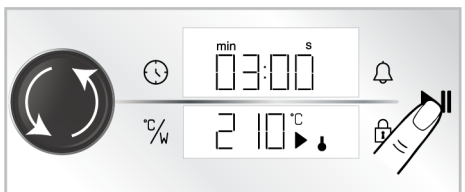
10. Nustatykite gaminimo laiką minutėmis sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.

11. Patvirtinkite gaminimo laiką minutėmis paliesdami ⌚ mygtuką.

i Gaminant „Combi“ režimais maksimali mikrobangų galia ribojama iki 600 W ir nepriklauso nuo pasirinkto gaminimo laiko.

i Gaminimo laiko intervalai nustatomi automatiškai pagal jūsų nustatytą mikrobangų galią ir negali būti keičiami. 300 W / 3 minučių nuostatos paveikluose pateikiamos kaip pavyzdys.

12. Norėdami pradėti gaminti, palieskite ▶|| mygtuką.



⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai „Combi“ funkcijai, temperatūrai ir mikrobangų galiai. Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka. Ekrane bus rodomi ▶ ir ↓ simboliai. Pasibaigus gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas „End“ (pabaiga), pasigirsta įspėjamasis garso signalas ir gaminimas baigiamas.

13. Įspėjamasis garso signalas skamba vieną minutę. Jei paspausite ▶|| mygtuką skambant įspėjamajam garso signalui ir ekrane esant užrašui „End“ (pabaiga), orkaitė toliau veiks vieną minutę. Išjunkite orkaitę paliesdami ⌚ mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti paspaudus bet kurį mygtuką išskyrus pirmiau nurodytus.

5.3 Nuostatos



Meniu ar prie nuostatų, kurias galima suaktyvinti ilgesnį laiką palaikant nuspaudus, rodoma atgalinė atskaita 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui suaktyvinamas atitinkamas meniu arba nuostata.

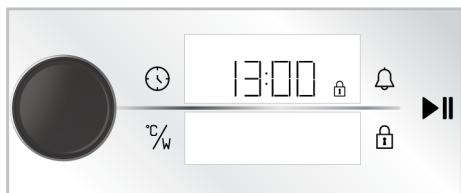
Mygtukų užrakto įjungimas

Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti valdymo bloką nuo trikdžių.

1. Palieskite mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys simbolis.



- ⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane pasirodo simbolis ir įjungiamas mygtukų užraktas. Jei įjungus mygtukų užraktą paliečiamas kuris nors mygtukas arba paspaudžiama valdymo rankenėlė, pasigirsta laikmačio garso signalas ir mirksi simbolis.



Kai mygtukų užraktas įjungtas, valdymo bloko mygtukų naudoti negalima. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Palieskite mygtuką, kol laikmačio / trukmės ekrane pasirodys simbolis.
 - ⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, laikmačio / trukmės ekrane nebešviečia simbolis ir išjungiamas mygtukų užraktas.

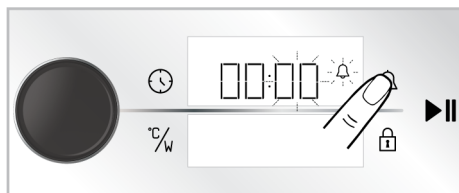
Kaip nustatyti signalą

Taip pat galite naudoti gaminio valdymo bloką bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nebūtinai tik maisto ruošimui. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu apversti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

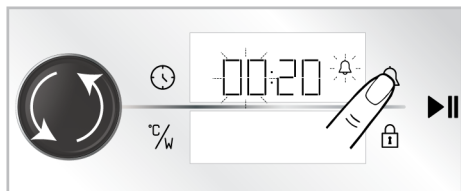



Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.


1. Vieną kartą palieskite mygtuką, kad nustatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.
 - ⇒ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti minučių laukas ir simbolis.




2. Visų pirma nustatykite minutes pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę ir suaktyvinkite laikmačio lauką vieną kartą paliesdami mygtuką.
3. Nustatykite laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę. Dar kartą palieskite mygtuką, kad patvirtintumėte nustatymą.



⇒  simbolis nuolat šviečia ir ekrane pradedamas atgalinis skaičiavimas iki signalo laiko.

4. Pasibaigus nustatytam laikui,  simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garso signalas.


 Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, laikmačio / trukmės ekrane rodomas trumpesnis laikas.


Signalo išjungimas

1. Pasibaigus įspėjimo laikotarpiui, įspėjimo garsas skamba vieną minutę. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garso signalą.

⇒ Garsinis įspėjamasis signalas išjungiamas.

Jei norite išjungti signalą


1. Vieną kartą palieskite  mygtuką, kad atstatytumėte įspėjimo signalo laikotarpį.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane pradeda mirksėti  simbolis.

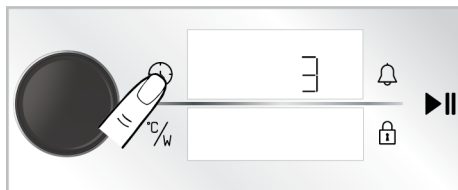
2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, iki kol signalo laikas pasieks „00:00“

Garsumo nustatymas

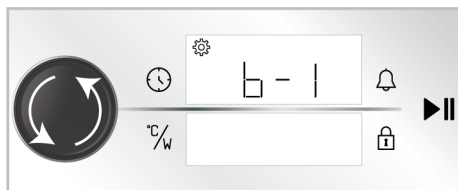
Galite nustatyti valdymo skydelio garsumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.


1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite  mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.


⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

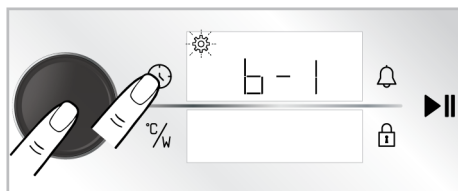



2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol „b-1“ arba „b-2“ pasirodys laikmačio / trukmės ekrane.



3. Įjunkite tono nuostatą paliesdami  mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi  simbolis.



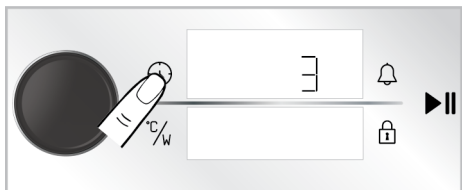
4. Nustatykite norimą toną sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.
5. Patvirtinkite tono nuostatą paliesdami  mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Ekranų ryškumo nustatymas

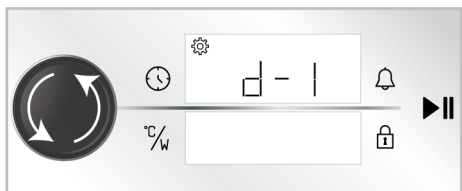
Galite nustatyti valdymo skydelio šviesumą. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⌚ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

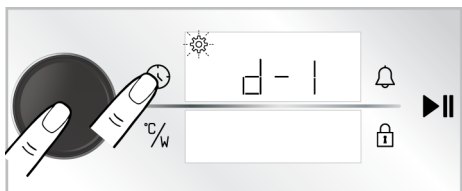


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol „d-1“, „d-2“ arba „d-3“ pasirodys laikmačio / trukmės ekrane.



3. Įjunkite ryškumo nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙️ simbolis.



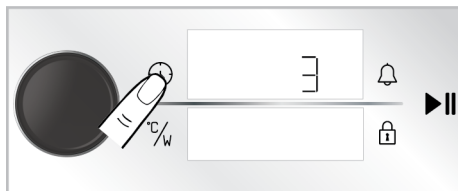
4. Nustatykite norimą ryškumą sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.
5. Patvirtinkite ryškumo nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

Sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) funkcijos nustatymas

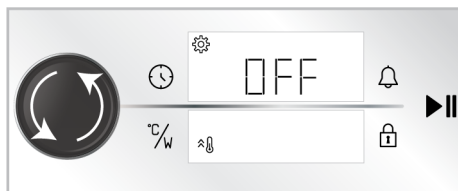
Galite automatiškai valdyti kepimą savo gaminyje naudodami sparčiojo įkaitinimo funkciją. Šiuo tikslu galite įjungti sparčiojo įkaitinimo funkciją. Jūsų orkaitė turi būti išjungta, kad galėtumėte atlikti šią nuostatą.

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⌚ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.

⇒ Ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.

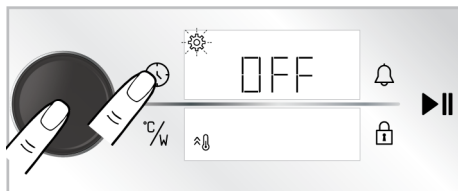


2. Sukite orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę, kol ⚡ simbolis ir užrašas „OFF“ (išjungta) pasirodys ekrane.

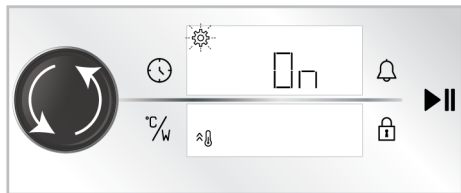


3. Įjunkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksi ⚙️ simbolis.



4. Ekране perjunkite „OFF“ (išjungta) nuostatą į „ON“ (įjungta) pasukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę / kairę.



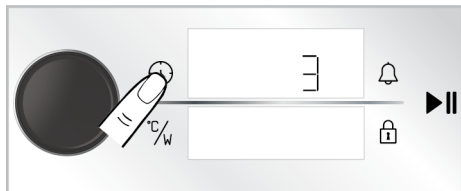
5. Patvirtinkite sparčiojo įkaitinimo (stiprintuvo) nuostatą paliesdami ⌚ mygtuką dar kartą arba vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę.

i Sparčiojo įkaitinimo nuostatą galite išjungti atlikdami tuos pačius veiksmus. Įjungę „OFF“ (išjungta) nuostatą, galite atšaukti sparčiojo įkaitinimo nuostatą.

Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką,

1. Išjungę orkaitę (kol ekrane rodomas dienos laikas), palieskite ⌚ mygtuką maždaug 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuostatų meniu.
 - ⇒ Ekране pasirodys atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, suaktyvinamas nuostatų meniu.



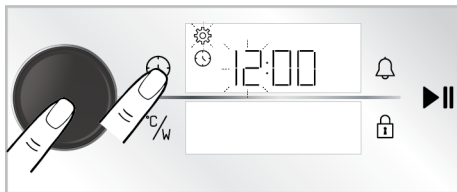
6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto

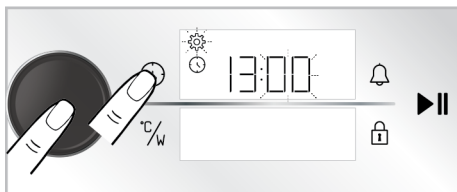
2. Įjunkite laikmačio lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami ⌚ mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksis laikmačio laukas ir ⚙️ simbolis.



3. Nustatykite paros laiką sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/ kairę ir suaktyvinkite minučių lauką vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami ⌚ mygtuką.

⇒ Laikmačio / trukmės ekrane mirksis minučių laukas ir ⚙️ simbolis.



4. Nustatykite minutes sukdami orkaitės valdymo rankenėlę į dešinę/kairę. Patvirtinkite nustatymą vieną kartą paspausdami orkaitės valdymo rankenėlę arba vieną kartą paliesdami ⌚ mygtuką.

⇒ Nustatomas dienos laikas ir ⚙️ simbolis šviečia nuolat.

produktų nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

6.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Mikrobangų Krosnelėje

Norėdami išvengti perpildymo kaitinant vandenį ir kitus skysčius mikrobangų krosnelėje:

- Nenaudokite uždary ar siaurų indų su dangteliais.
- Neperkaitinkite.
- Prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę, išmaišykite jį šaukštu ir atidarykite dangtį, o įpusėjus kaitinimui vėl išmaišykite. Nepalikite šaukšto viduje, kol orkaitė veikia.
- Kaitinant skysčius, tokius kaip sriuba ir padažas, prieš verdant šie skysčiai gali burbuliuoti ir netikėtai išsilieti. Kaitinant tokius skysčius, nepalikite jo šono.
- Šildydami kūdikių maistą ar gėrimą kūdikių buteliuke, prieš duodami jį kūdikiui, suplakite ir kontroliuokite temperatūrą. Prieš kaitindami nuimkite dangtelį ir kandiklį.
- Išimkite maistą iš plastikinės pakuotės prieš gamindami arba atitirpdydami. Tam tikrais išskirtiniais atvejais maistą gali tekti uždengti specialia elastine nailono plėvele.
- Jei nenaudojate specialiai mikrobangų krosnelėms skirtų maišelių, nenaudokite savo prietaiso kukurūzų spragėsiams ruošti.
- Šokoladinius saldinius ir kepinius, kuriuose yra mažai skysčių, reikia atsargiai kaitinti.
- Kiaušinių su lukštais ir kietai virtų kiaušinių negalima kaitinti mikrobangų krosnelėje, nes net ir pakaitinus mikrobangų krosnelėje jie gali sprogti.

Mikrobangų krosnelės privalumai

- Tradicinėse orkaitėse šiluma, pasklidusi į prietaisą per elektrinius elementus ir dujines kaitlentes, prasiskverbia į maistą iš išorės. Dėl to buvo išiekvota daug energijos vidaus orui, orkaitės komponentams ir maisto indams pašildyti.

- Mikrobangų krosnelėje šiluma sukuriama per patį maistą, o karščio banga juda viduje. Prie vidinių orkaitės sienelių ar indų (jei tai tinkama medžiaga naudoti mikrobangų krosnelėje) nėra šilumos nuostolių, kitaip tariant, įkaista tik maistas.
- Mikrobangų krosnelės labai sumažina gaminimo laiką. Kepimui mikrobangų krosnelėje reikia maždaug pusės iki trečdaliu laiko, reikalingo įprastoms orkaitėms. Tai priklauso nuo ruošiamo turinio tankio, karščio ir kiekio.
- Galite gaminti maistą savo sultyse, ne pridėdami per daug prieskonių arba be jų, ir išsaugoti natūralų jo skonį.
- Mikrobangų krosnelės eikvoja mažiau energijos. Energija naudojama tik gaminant maistą. Mikrobangų krosnelėje energija nėra švaistoma.
- Jums nereikia jaudintis, ar mėsa atitirps, ar ne. Mikrobangų krosnelės šaldytus maisto produktus atitirpina per trumpą laiką, todėl galite pradėti gaminti iš karto. Tai sumažina bakterijų augimo riziką.
- Dėl trumpesnio gaminimo laiko išsaugoma maisto maistinė vertė.
- Jis siūlo lengvesnį valymą nei įprastos orkaitės.

Teoriškai mikrobangų krosnelė

- Mikrobangų krosnelė yra energijos rūšis, panaši į radijo ir televizijos bangas. Mikrobangų krosnelės viduje esantis magnetroninis vamzdelis kuria mikrobangų energiją. Mikrobangų energija orkaitės viduje pasklinda visomis kryptimis ir atsispindi nuo šoninių sienelių, tolygiai prasiskverbdama į maistą. Dėl mikrobangų maisto molekulės greitai vibruoja. Ši vibracija kuria šilumą, kuri gamina maistą.
- Mikrobangų krosnelės neprasiskverbia pro metalines orkaitės sieneles. Mikrobangos gali prasiskverbti per tokias medžiagas kaip keramika, stiklas ar popierius.

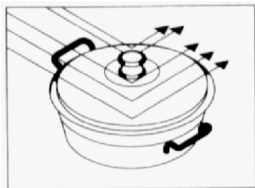
Kodėl maistas karštas?

- Daugumoje maisto produktų yra vandens, o mikrobangų krosnelės veikiamos vandens molekulės vibruoja. Trintis tarp molekulių susidaro šiluma, kuri sušildo maistą, atitirpina šaldytas prekes, gamina arba išlaiko šilumą. Dėl kylančio karščio maisto viduje
- Maistas gali būti gaminamas naudojant šiek tiek aliejaus arba visai be jo;
- Mikrobangų krosnelėje atitirpinimas, kaitinimas ar gaminimas vyksta daug greičiau nei tradicinėse orkaitėse;
- Vitaminai, mineralai ir maistinės medžiagos yra laikomos maisto viduje;
- Natūrali maisto spalva ir skonis nesikeičia.

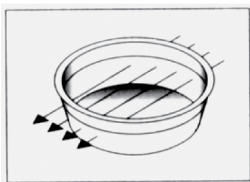
Tinkami indai mikrobangų krosnelėms

Mikrobangos gali prasiskverbti per porcelianą, stiklą, kartoną ar plastiką, bet ne per metalus. Todėl metalinių indų arba indų su metalinėmis dalimis mikrobangų krosnelėje naudoti negalima.

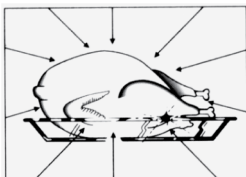
Mikrobangos atsispindi nuo metalo...



...bet eik per stiklą ar porcelianą...



...ir yra absorbuojami su maistu.



Gaisro pavojus!

Niekada nedėkite metalinių arba metalu dengtų indų į mikrobangų krosnelę.

- Mikrobangos negali prasiskverbti į metalą. Mikrobangos atsispindės visus orkaitėje esančius metalinius objektus, sukeldamos pavojingą elektros lanką. Dauguma karščiui atsparių nemetalinių indų yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau kai kuriuose induose gali būti netinkamos medžiagos naudoti mikrobangų krosnelėje. Norėdami nustatyti, ar indas tinkamas mikrobangų krosnei, galite naudoti šį testą:
- Į orkaitės vidų įdėkite tuščią indą, kurį norite išbandyti, ir kitą indą, pripildytą vandens.
- Vieną minutę įjunkite orkaitę dideliu galingumu. Jei vanduo šiltas, o bandomasis indas šaltas, tai indas tinkamas mikrobangų krosnei.
- Kita vertus, jei vanduo šaltas, o šalia esantis indas įkaista, vadinasi, indas sugėrė mikrobangų krosnelės ir ši talpa netinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

Stikliniai indai

- Nenaudokite plonų stiklinių ar švino krištolo indų. Mikrobangų krosnelėms tinka karščiui atsparūs indai. Tačiau mikrobangų krosnelėje nenaudokite trijų stiklinių indų, tokių kaip vandens ir vyno taurės, kurių medžiagos kaitinant gali sulūžti.

Plastikiniai konteineriai

- Nelaikykite indų ir indų iš plastiko ar melamino per ilgai mikrobangų krosnelėje; tai pasakytina ir apie plastikinius maišelius, naudojamus šaldytam maistui laikyti. Priežastis yra ta, kad karšto patiekalo karštis ilgai išsilaikys ir deformuos medžiagą. Šias medžiagas naudokite mikrobangų krosnelėje tik ribotą laiką.

Maisto gaminimo maišeliai

- Kepimo maišelius galima naudoti mikrobangų krosnelėje, jei jie yra skirti maisto ruošimui. Nepamirškite pradrurti

maišelių, kad viduje esantys garai galėtų išeiti. Gamindami nenaudokite įprastų plastikinių maišelių, nes jie išsilydys ir atsidarys.

Popierius

- Ilgai gamindami nenaudokite jokio popieriaus. Dėl to popierius užsidegs. Popierinės lėkštės tinka tik riebiam ar sausam maistui, kuriam gaminti reikia nedaug laiko.
- Nenaudokite perdirbto popieriaus. Šie popieriai gali turėti molekulių, kurios gali sukelti lankus.

Mediniai ir pinti konteineriai

- Nereikėtų naudoti didelių medinių indų, nes dėl mikrobangų krosnelės medienos struktūra išdžiūsta ir tampa trapi.

Porcelianiniai indai

- Paprastai iš šių medžiagų pagamintus indus galima naudoti mikrobangų krosnelėse, tačiau norint įsitikinti, reikia tai išbandyti.

Metaliniai konteineriai

- Metaliniai indai atspindi mikrobangų spindulius nuo maisto. Taigi nenaudokite jų.



Tam tikri indai, kuriuose yra daug geležies ir švino, netinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Būtinai patikrinkite, ar jūsų konteineriai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.

Kepimo indas	Mikrovilņu krāsns	Silpnas grilis	Tradicionis kepimas	Kombinuoti režimai
Karščiui atsparus stiklas	Taip	Taip	Taip	Taip
Šilumą praleidžiantis stiklas	Ne	Ne	Ne	Ne
Karščiui atspari keramika	Taip	Taip	Taip	Taip
Plastikinė lėkštė, kurią galima naudoti mikrobangų krosnelėje	Taip	Ne	Ne	Ne
Virtuvės popierius	Taip	Ne	Ne	Ne
Metalinis padėklas	Ne	Taip	Taip	Ne
Metalinis grilis	Ne	Taip	Taip	Ne
Aliuminio folija ir folijos konteineris	Ne	Taip	Taip	Ne

Maisto padėjimas

- Pasieksite optimalų rezultatą, jei maistą tolygiai paskirstysite ant talpyklos. Šis metodas gali būti taikomas įvairiais būdais ir duoda patenkinamų rezultatų.
- Kartu galite virti didelius kiekius panašių gaminių (pvz., bulvių). Jie iškeps geriau, jei įdėsite juos į orkaitę tolygiai išdėstytais apskritimais. Būkite atsargūs, kad gabalai nesutaptų.
- Gamindami skirtingų formų ir storių patiekalus storesnes dalis dėkite į padėklo vidurį, nes mikrobangos stipriau paveiks išorinius šių maisto produktų sluoksnius. Taigi jie iškeps greičiau.

- Padėkite žuvį ir kitą nelygų maistą uodega ant padėklo krašto.
- Plonai supjaustytus mėsos gabalus galite sukrauti vieną ant kito. Storesni daiktai, tokie kaip dešrelės ir mėsos gabaliukai, turi būti dedami vienas šalia kito.
- Sultinį ir padažus pašildykite kitoje lėkštėje. Šiam darbui geriau tinka siauros ir gilios plokštės nei plačios ir negilios. Kaitinant sultinį, padažą ar sriubą, indai turi būti užpildyti ne daugiau kaip dviem trečdaliais.
- Jei kepatė visą žuvį, į ją išdurkite skylutes, kad nesutrūktų oda.

- Naudodami tamprią plėvelę, maišelius ar kepimo popierių, iškalkite skylutes arba palikite angą garams išeiti.
- Maži maisto gabalėliai iškeps greičiau nei dideli, vienodi – greičiau nei nelygūs. Norėdami gauti geriausius rezultatus, maistą supjaustykite vienodo dydžio porcijomis.

Maisto aukštis

- Labai tirštas maistas (dažniausiai kepsnys) greičiau iškeps ant dugno. Tai reiškia, kad jums gali tekti juos apversti kelis kartus.
- Storos arba tankios dalys gali būti dedamos į aukštesnę padėtį, kad mikrobangų krosnelės taip pat paveiktų apatinę ir vidurinę gabalio dalis.

Maisto gaminimo patarimai

Veiksniai, įtakojantys mikrobangų krosnelės laiką:

- Mikrobangų krosnelės laikas priklauso nuo kelių veiksnių. Recepte naudojamų ingredientų karštis gali labai paveikti reikalingą gaminimo laiką. Todėl pyragas, pagamintas iš ledinio sviesto, pieno ir kiaušinių, kepamas ilgiau nei pyragas, pagamintas iš kambario temperatūros ingredientų.
- Ypač kai kurie duonos, pyrago ir grietinėlės padažų receptai rekomenduoja išimti jį iš orkaitės, kol jis visiškai iškeps. Tokie indai, laikomi uždaryti už orkaitės ribų, leis maistui toliau ruošti, nes šiluma keliauja iš jo išorės į vidų.
- Jei gabalėlius laikysite orkaitėje, kol jie visiškai iškeps, kyla pavojus, kad apdegs išorinis sluoksnius. Sužinosite, kuriuos patiekalus palikti gaminti, o kuriuos išimti ir palaukti laikui bėgant.
- Nepalikite gabalėlių šonų, kol jie kepa. Veikiant mikrobangų krosnei automatiškai įsijungs lemputė ir galėsite matyti iškeptų gabalėlių būklę.

Atitirpinimas:

- Atitirpinimo laikas gali skirtis priklausomai nuo pakuotės dydžio. Seklios, stačiakampės pakuotės atitirpsta greičiau nei gilios talpos.
- Atskirkite gabalus, kurie pradeda tirpti. Taip jie lengviau ištirps.
- Didėjant gaminamo maisto kiekiui, pakanka ir laiko. Du kartus didesnis patiekalas užtruks maždaug dvigubai daugiau laiko. Jei bulvę virti užtruks keturias minutes, dvi bulves užtruks maždaug septynias minutes. Kad ir kiek maisto įdėsite į orkaitę, sukurtas mikrobangų kiekis išliks toks pat. Tai reiškia, kad kuo daugiau maisto į jį įdėsite, tuo ilgiau jis užtruks.

Skystas turinys

- Kadangi mikrobangų krosnelės jautrios skysčiams, skysčio kiekis turės įtakos gaminimo trukmei. Patiekalai iš natūralių skystų ingredientų (pvz., daržovių, žuvies ir paukštienos) pagaminami greičiau ir lengviau. Rekomenduojama įpilti vandens ruošiant sausą maistą, pavyzdžiui, ryžius ir ankštines daržoves.
- Reikėtų atkreipti dėmesį, kad mikrobangų krosnelė pašalina drėgmę, todėl prieš gaminant sausesnius gaminius, pavyzdžiui, tam tikras daržoves, reikėtų juos pamirkyti trupučiu vandens arba apvynioti taip, kad išlaikytų drėgmę.
- Gaminant maistą, kuriame yra labai mažai vandens (pvz., atitirpinant duoną, spraginant kukurūzus), išgaruoja labai greitai. Tokiu atveju orkaitė veikia taip, lyg būtų tuščia ir maistas gali pridegti. Tokiu atveju orkaitė ir indas gali būti pažeisti. Todėl nustatykite tik reikiamą kepimo laiką, o gaminimo metu atidžiai stebėkite orkaitę.

Garai

- Maiste esanti drėgmė kartais gali sukelti garų susidarymą orkaitės viduje, kol ji veikia. Tai yra normalu.

Cukrus

- Gamindami patiekalus, kuriuose yra labai daug cukraus, pavyzdžiui, pudingus ir pyragus, vadovaukitės mikrobangų receptų knygoje pateiktomis rekomendacijomis. Jei viršysite rekomenduojamą gaminimo laiką, maistas gali sudegti arba sugadinti orkaitę.

Maisto tankis

- Lengvesnis, porėtas maistas, pvz., duona ir pyragas, iškeps greičiau nei sunkesnis, tankesnis maistas, pavyzdžiui, kepsniai ir troškiniai. Būkite atsargūs, kai mikrobangų krosnelėje kaitinate porėtus daiktus be kietų, sausų paviršių.

Kaulų ir riebalų kiekis

- Kaulai perduoda šilumą, o riebalai iškepa greičiau nei mėsa. Kepdami mėsos gabalus, kuriuose yra kaulų ir riebalų, įsitikinkite, kad jie yra tolygiai paskirstyti ir nėra perkepę.

Patiekalo spalva

- Mėsa ar paukštiena, kepta penkiolika minučių ar ilgiau, šiek tiek patamsės nuo savo riebalų. Norėdami greitai paruošti apetitą keliantį ir skrudintą patiekalą, galite jį aptepti kepsnine arba sojos padažu. Jei naudosite nedidelį kiekį šio padažo, tai neturės įtakos paties maisto skoniu.

Sumažinti vidinį maisto slėgį

- Dauguma maisto produktų yra padengti oda. Kai jie gamina, jų viduje susidaro slėgis ir dėl to jie gali sprogti. Norint to išvengti, odą reikia pradurti šakute ar peiliu. Šį procesą turėtumėte taikyti ant bulvių, vištienos kepenėlių, midijų, kiaušinių trynių, dešrų ir tam tikrų rūšių vaisių bei daržovių.

Gabalų vartymas ir maišymas gaminant

- Maišymas yra svarbus gaminant maistą mikrobangų krosnelėje. Įprastai gaminant maistas maišomas, kad nesusimaišytų. Kita vertus, gaminant mikrobangų krosnelėje maistas maišomas, kad šiluma pasiskirstytų

vienodai. Kadangi išorinis sluoksnius įkais greičiau nei vidus, visada maišykite iš išorės.

- Dideli, ilgi gabalai, tokie kaip kepsniai ir visa paukštiena, turi būti apversti, kad būtų užtikrintas tolygus kepimas viršuje ir apačioje. Taip pat gali tekti apversti supjaustytą mėsą ir vištieną.
- Gaminant svarbu apversti ir maišyti gabalėlius, kad jie iškeptų tolygiai.

Skirtingas gaminimo laikas

- Iš pradžių visada išbandykite minimalų gaminimo laiką ir kontroliuokite, ar patiekalas paruoštas, ar ne. Šiame vadove nurodytas gaminimo laikas yra apytikslis. Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto ir talpyklos dydžio ir rūšies.

Laukimo laikas

- Išėmę iš orkaitės, leiskite maistui kurį laiką pastovėti. Atitirpinant, gaminant ir kaitinant, gabalams kurį laiką pabuvus visada pasieksite geresnių rezultatų. Taip yra dėl to, kad šiluma tolygiai paskirstoma maistui.
- Mikrobangų krosnelėje maistas ir toliau keps net ir išjungus orkaitę. Laukimo laikas padidins maisto temperatūrą nuo 3°C iki 8°C. Šį procesą atlieka ne mikrobangų krosnelė, o šiluma maiste. Laukimo laikas skiriasi priklausomai nuo maisto rūšies. Kartais šis laikas gali būti toks trumpas, kaip maisto ištraukimas iš orkaitės ir padėjimas ant stalo. Arba gali užtrukti iki dešimties minučių dideliems gabalams.
- Išimkite maistą iš plastikinės pakuotės prieš gamindami arba atitirpdydami. Tam tikrais išskirtiniais atvejais maistą gali tekti uždengti specialia elastine nailona pėlele.
- Ypač rekomenduojama kai kuriuos patiekalus, tokius kaip mėsa, vištiena, duona, pyragaičiai ir grietinėlės padažas, išimti iš orkaitės, kol jie visiškai iškeps, ir palikti palaukti, kol visiškai iškeps.

6.2 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. Orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gamavimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gamavimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. Iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

6.2.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramininės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gamavimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.

- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.
- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	180	20–30
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	150	35 ... 45
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	1	150 ... 160	35 ... 50
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	1	160	35–45
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	2	170	25–35
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1	170	30–40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20–30
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	1	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30–40
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	1	200	30–40

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	1 arba 2	200	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 60
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200–220	10–20
Pica	Standartinė skarda *	Picos kepimo funkcija	2	200–220	10 ... 15

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Kepimo stalas su darbine funkcija "ECO gaminimas su ventiliatoriumi"

- Nekeiskite temperatūros nustatymo pradėję ruošti veikimo funkcijoje "ECO gaminimas su ventiliatoriumi".
- Neatidarykite orkaitės durelių, kai atliekate "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" veikimo funkciją. Jei

durelės neatsidaro, vidinė temperatūra yra optimizuota taupyti energiją, ir ši temperatūra gali skirtis nuo ekrane rodomos temperatūros.

- Nešildykite, kai veikia "ECO gaminimas su ventiliatoriumi" funkcija.

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	1	160	25 ... 35
Sausainiai	Standartinė skarda *	1	180	25 ... 35
Kepiniai	Standartinė skarda *	1	200	45 ... 55
Bandelė	Standartinė skarda *	1	200	35 ... 45

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

6.2.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.

- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsa palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsa.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalias mėšai, ūvis ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Ēriuko kumpis (1,5–2 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	170	85 ... 110
Kepas viščiukas (1,8–2 kg)	Grilio grotelės *	"3D" funkcija	1	15 min. 250/max, po 190	70 ... 90
	Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.				
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ūvis	Grilio grotelės *	"3D" funkcija	1	200	20–30
	Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.				

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

6.2.3 Grilis

Raudona mėsa, ūvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	2	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	2	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (versiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	2	250	20–30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	2	250	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	2	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	2	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	2	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	2	250	3 ... 5

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

6.2.4 Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	140	20–30
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	140	15 .. 25
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	150	35 ... 45
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	1	150 ... 160	35 ... 50
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30–40
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	1	160	35–45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50 ... 60

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	2	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	2	250	3 ... 5

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.
Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

6.2.5 Mikrobangų krosnelė

- „0 lentynos vieta“ yra orkaitės grindys. Nenaudokite jo tik mikrobangų krosnelėje.

- Gaminimą mikrobangų krosnelėje rekomenduojama atlikti „Lentyna padėtis 0“. Kitiems tikslams, nei „Lentyna padėtis 0“, žr. maisto gaminimas.
- Įkaitinimas turėtų būti atliekamas naudojant orkaitės darbo režimus.

Kepimo stalas mikrobangų krosnelėje ir kombinuotu režimu

Maistas	Valdymo funkcijos	Svoris (g)	Lentynos padėtis	Naudotinas priedas	temperatūra (°C)	Mikrobangų krosnelės galingumas (W)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Vištienos kulšėlės	MikrovilŅu krāsns + Vent. šildymas	1000	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	210	600	25 ... 30
Visa vištiena	MikrovilŅu krāsns + Vent. šildymas	1500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	15 min. 230 / po 200	600	25 ... 35
Šaldyta pica	MikrovilŅu krāsns + Picos kepimo funkcija	450	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	230	200	10 ... 15
Kalakutienos koja (mėsa su kaulais)	MikrovilŅu krāsns + Ventilatoriu mi valdomos visos grotelės	1000	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	230	300	28 ... 32
Kalakutienos koja (mėsa su kaulais)	MikrovilŅu krāsns + Vent. šildymas	1000	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	180	600	25 ... 30

Maistas	Valdymo funkcijos	Svoris (g)	Lentynos padėtis	Naudotinas priedas	temperatūra (°C)	Mikrobangų galingumas (W)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Bulvių gratinas	Mikroviļņu krāsns + Vent. šildymas	1250	1	Apvali spyruoklinė 20 cm skersmens keptuvė ant kepimo skardos, tinkamos gaminti mikrobangų krosnelėje**	180	600	25 ... 30
Daljanas kotletai	Mikroviļņu krāsns + Vent. šildymas	1800	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	5 min. 230 / po 170	300	18 ... 23
Visa žuvis	Mikroviļņu krāsns + Ventilatoriu mi valdomos visos grotelės	1000	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	250	600	8 ... 14
Kepti žuvies piršteliai	Mikroviļņu krāsns + Vent. šildymas	600	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	230	300	10 ... 15
Padažas kotletus su bulvėmis	Mikroviļņu krāsns + Vent. šildymas	1500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	210	200	32 ... 40
Paruoštas patiekti maistas (avinžirniai su mėsa)	Mikroviļņu krāsns	400	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	-	600	3 ... 5
Ryžių patiekalas	Mikroviļņu krāsns	400	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	-	600	3 ... 5
Švieži kukurūzai (80 g , 17 g Alyva , 3 g druskos)	Mikroviļņu krāsns	80	1	Borato stiklo dangtelis virš stiklo padėklo **	-	800	8 ... 11
Paruošti virti supakuoti kukurūzai	Mikroviļņu krāsns	100	2	Stiklinis Padėklas **	-	800	4 ... 7

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Mikrovilņu krāns + Veikia su ventiliatoriumi - Stalas

Maistas	Svoris (g)	Lentynos padėtis	Naudotinas priedas	Mikrobangų krosnelės galios (W)	Atšildymo laikas (min.) (maždaug)	Laukimo laikas (min.)	Pasiūlymas
Visa raudona mėsa	250	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	8 ... 10	10	Po pusės laiko apverskite
	500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	12 ... 16	10	Po pusės laiko apverskite
Malta mėsa	100	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	10 ... 14	10	Po pusės laiko apverskite
Visa vištiena	1500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	25 ... 30	10	Po pusės laiko apverskite
Vištienos koja	750	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	300	6 ... 10	10	-

Maistas	Svoris (g)	Lentynos padėtis	Naudotinas priedas	Mikrobangų krosnelės galios (W)	Atšildymo laikas (min.) (maždaug)	Laukimo laikas (min.)	Pasiūlymas
Vištienos kulšėlės	500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	600	6 ... 10	10	-
Žuvis	250	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	7 .. 12	5	Po pusės laiko apverskite
	500	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	10 ... 15	5	Po pusės laiko apverskite
Dešra	300	1	Kepimo padėklas, tinkantis gaminti mikrobangų krosnelėje **	200	5 ... 10	5	-

* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.

- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštys ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).

- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitę turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emalinio paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklą internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.

- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

7.2 Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

7.3 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

7.4 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

Orkaitės šoninių sienelių valymas

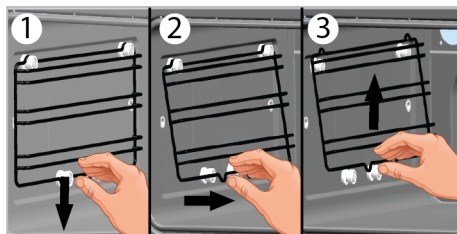
Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje.

Jei gaminyje pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje

„Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Laikykite šoninę vielos lentyną apačioje. Patraukite ją žemyn ir atlaisvinkite iš apatinių angų.
2. Patraukite šoninę vielos lentyną priešinga šoninės sienelės kryptimi.
3. Visiškai nuimkite šoninę vielos lentyną, patraukdami ją aukštyn.



7.5 Orkaitės Lempos Valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės drelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lempučių keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lempučių galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

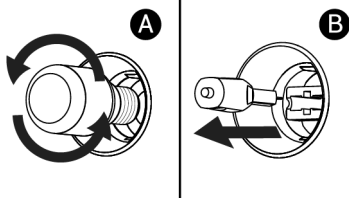
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 ° C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje yra apvali lempuotė,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lempuotės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



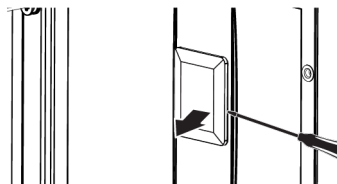
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



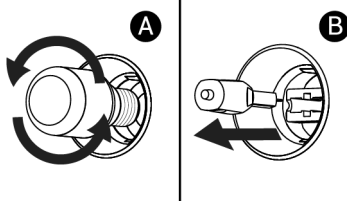
4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

Jeigu orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitei veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.
- Nėra elektros. >>> Įsitinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.
- Orkaitės drelės gali būti atidarytos. >>> Įsitinkite, kad orkaitės drelės uždarytos. Jei orkaitės drelės lieka atidarytos ilgiau nei 5 minutes, kepimo laiko nustatymas atšaukiamas ir šildytuvai neveikia.

(Modeliams su laikmačiu) Laikmačio ekranas mirksi arba laikmačio simbolis paliekamas atidarytas.

- Anksčiau buvo dingęs maitinimas. >>> Nustatykite laiką / Išjunkite gaminio funkcijų rankenėles ir vėl perjunkite į norimą padėtį.

Mikrobangų krosnelė neveikia.

- Jiš nebuvo tinkamai prijungtas. >>> Prijunkite laidą.
- Tarp durelių ir orkaitės gali būti daiktas. >>> Nuimkite objektą ir visiškai uždarykite dangtį.

Veikdama mikrobangų krosnelė skleidžia keistus garsus.

- Viduje yra elektros lankas, kurį sukėlė metalinis objektas orkaitėje. >>> Išimkite metalinį daiktą iš orkaitės.
- Orkaitės techninė įranga liečia sieną. >>> Nupjaukite jos prisilietimą prie orkaitės sienelės.
- Orkaitėje yra atsilaisvinta šakutė, peilis arba kepimo įrankis. >>> Iš orkaitės išimkite šakutę, peilį ar kepimo įrankį.

Patiekalas neįkaista arba yra per lėtas.

- Nepasirinktas tinkamas veikimo laikas ir (arba) galios lygis. >>> Pasirinkite tinkamą gaminimo galią ir laiką pagal gaminamo patiekalo tipą.
- Maisto kiekis gali būti per didelis arba per šaltas. >>> Nustatykite papildomą kepimo laiką. Nuolat tikrinkite, ar patiekalas nesudegė.
- Orkaitėje yra atsipalaidavusi šakutė, peilis ar maisto ruošimo įrankis. >>> Iš orkaitės išimkite šakutę, peilį ar kepimo įrankį.

Maistas per karštas, sausas arba pridegęs.

- Nepasirinktas tinkamas veikimo laikas ir (arba) galios lygis. >>> Patikrinkite, ar pasirinkote tinkamą gaminimo galią ir laiką pagal ruošiamo patiekalo tipą. Jei jūsų prietaisas pažėistas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Pasibaigus kepimo laikui, iš orkaitės pasigirsta tam tikrų garsų.

- Aušinimo ventiliatorius gali veikti. >>> Tai nėra klaida. Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia toliau. Kai temperatūra yra pakankamai žema, ventiliatorius automatiškai išsijungia.

Pradėjus gaminti, ekrane mirksi simbolis

► ir pasigirsta garsinis įspėjimas.

- Orkaitės durelės gali būti atidarytos. >>> Įsitikinkite, kad orkaitės durelės yra visiškai uždarytos. Jei gedimas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

