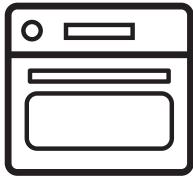




Electrolux



electrolux.com/register

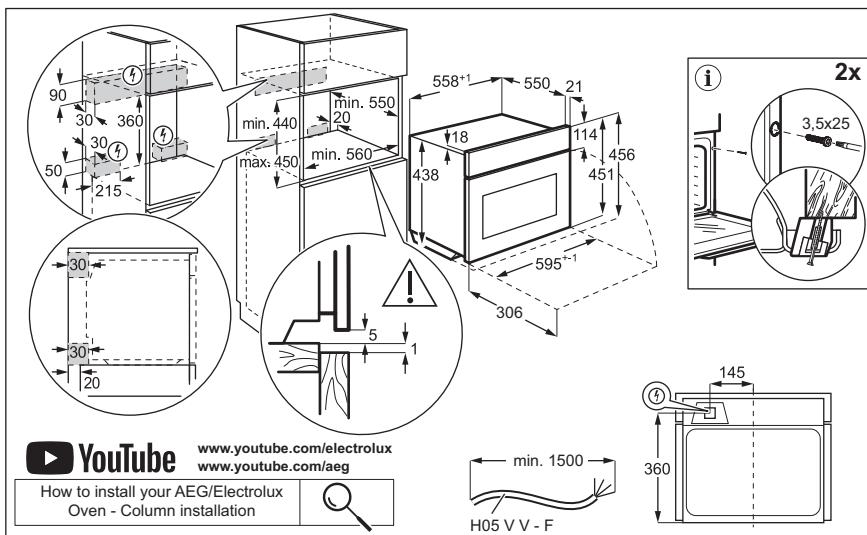
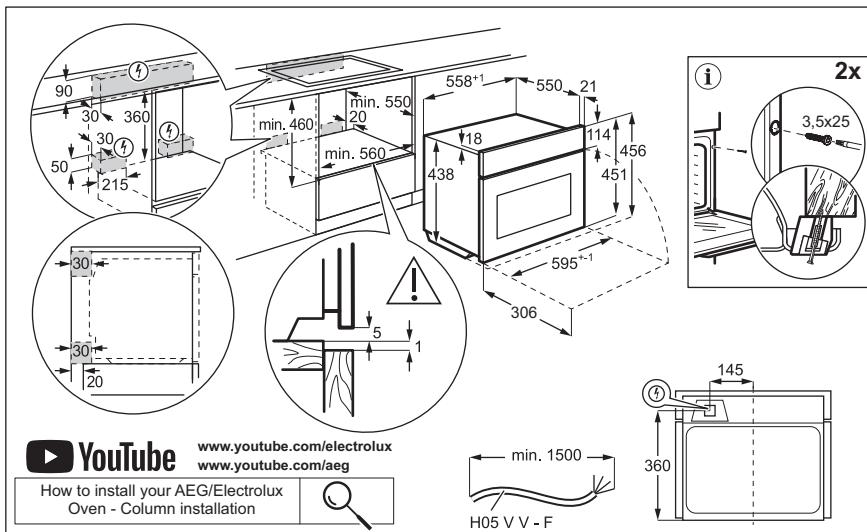


LV Lietošanas instrukcija Kombinētā mikroviļņu krāsns	3
LT Naudojimo instrukcija Mikrobangų kombinuotoji krosnelė	25

EVL6E49X



UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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



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

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	6
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	9
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	9
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	15
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	15
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	16
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	17
11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	22
12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	23
13. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....	23
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	24

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz pieķluve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienas gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstāklos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Neaktivizējiet mikroviļņu funkciju, kad ierīce ir tukša. Metāla detaļas ierīces iekšpusē var radīt elektrisko loku.
- Mikroviļņu gatavošanas režīmā nav atļauts izmantot ēdienu un dzērienu metāla traukus. Tas neatliecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis mikroviļņu gatavošanas režīmam piemērotu metāla trauku izmēru vai formu.
- UZMANĪBU! Ja durvju blīve ir bojāta, ierīci nedrīkst izmantot, kamēr to nav salabojis kvalificēts meistras.
- UZMANĪBU! Jebkuru apkopes vai remonta darbību, kas saistīta ar pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību, var veikt tikai kvalificēts meistras.
- UZMANĪBU! Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtās tvertnēs. Tās var eksplodēt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraudiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ierīce ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana, sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra apģērba vai līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt ievainojumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.
- Ja izdalās dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no sprieguma, un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- Dzērienu sildīšana ar mikroviļņiem var izraisīt aizkavētu spontāno vārīšanos. Rīkojoties ar tvertni, jāievēro piesardzība.
- Barošanas pudelīšu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata, un, pirms lietošanas, jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas ierīcē nedrīkst sildīt, jo tās var eksplodēt pat tad, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir beigusies.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādīt plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīce ir regulāri jākopj, iztīrot no tās jebkādas pārtikas atliekas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Neuzturot ierīci tīru, pasliktinās tās virsma, kas var nelabvēlgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādīt un nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdos un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādīt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrotīkla padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīkim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi pieklūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no fīķa, velkot aiz strāvas kabela. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudnā.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spiritu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikrovilņu funkciju ierīces uzsildīšanai.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.

- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprikojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbelu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbelu panela var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbelu paneli līdz ierīcei pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Pārliecinieties, vai iekšpusē un durvis ir noslaučītas sausas pēc katras lietošanas. Tvaiks, kas tiek ražots ierīces lietošanas laikā, kondensējas uz iekšējām sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikrovilņu funkciju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Iekšējais apgaismojums

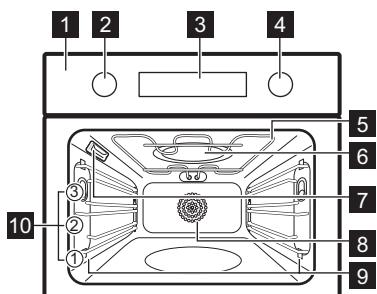
⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīces vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.7 Utilizācija

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

- Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasitu funkciju.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

- Vadības panelis
- Karsēšanas funkciju pārslēgs
- Displejs
- Vadības regulators
- Sildelementi
- Mikrovilju krāsns ģenerators
- Lampa
- Ventilators
- Plaukta atbalsts, izņemams
- Plauktu līmeņi

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. **[0]**.

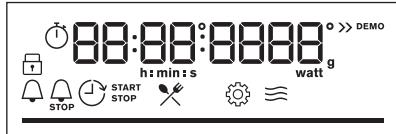
4.2 Vadības paneļa pārskats



Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.

	Nospiediet, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsilšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
WATT	Nospiediet, lai iestatītu mikroviļņu jaudu.
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas paīgs.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Mikroviļņu funkcija aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaičišana.
	Progresā josla: vizuāli norāda, kad ierīce sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējet tuksu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdīniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un nonēmamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ľaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ľaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ľaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tiriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Izvietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

6. IKDIENAS LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Gajas un kuku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gajas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnīšana.

Mikroviļņu funkcija



Atkausēšana

Dažādu ēdienu veidu atkausēšana, jaudas diapazons: 100–200 W



Uzsildīšana

Daļēji iepriekš pagatavotu ēdienu uzkarsēšana, jaudas diapazons: 300–700 W



Mikroviļņu krāsns:

Uzkarsēšana, gatavošana, jaudas diapazons: 100–1000 W

Mikroviļņu kombinētās funkcijas



Grils + ventilators + MV

Lielu gajas gabalu cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu gatavošana un apbrūnīšana. Funkcija ar palienīnātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 400 W.



Karsēšana ar ventilatoru + MV

Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palienīnātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 400 W.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

Apakšizvēlnē ir pieejamas papildu karsēšanas funkcijas: Gatavošanas palīgs. Skatiet nodalju "Izmantošana ikdienā", Gatavošanas palīgs.

Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus nodaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana".

6.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

3. Nospiediet OK.

» Atrā uzsīšana: nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

6.3 Iestatījums: Mikroviļņu funkcija

1. Izņemiet visus piederumus, izņemot restoto plauktu.

2. Ievietojiet ierīcē ēdienu.

3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu mikroviļņu krāsns funkciju. Displejā tiek rādīts ilgums un mikroviļņu jauda.

4. Nospiediet OK, lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu ilgumu. Nospiediet OK.

6. Nospiediet WATT un pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu.

Nospiediet OK.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.



Atverot durvis, mikroviļņu darbība apstājas. Lai to atsāktu, aizveriet durvis.

Nospiediet OK.

6.4 Iestatījums: Mikroviļņu kombinētās funkcijas

Mikroviļņu kombinētās funkcijas apvieno standarta karsēšanas funkcijas un mikroviļņu funkciju, lai samazinātu gatavošanas laiku un uzlabotu gatavošanas rezultātus.

1. Izņemiet visus piederumus, izņemot restoto plauktu.

2. Ievietojiet ierīcē ēdienu.

3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu kombinēto mikroviļņu funkciju. Displejā ir redzams: temperatūra un mikroviļņu jauda.

- Nospiediet OK, lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu temperatūru. Nospiediet OK.
- Nospiediet **WATT** un pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikrovilņu jaudu. Nospiediet OK.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.

6.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet izvēlni, lai piekļūtu papildu karsēšanas funkcijām, gatavošanas paīga ēdieniem un iestatījumiem.

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams  .

- Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.

6.6 Iestatījums: Gatavošanas paīgs

Gatavošanas paīgs apakšizvēlne sastāv no papildu karsēšanas funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku, temperatūru un, ja pieejams, mikrovilņu jaudu gatavošanas laikā.

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu funkciju (F1 – F...). Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet OK.

- Ievietojet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas paīgs

Displejā redzams **F** un **skaitlis**, kas apzīmē funkciju, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Karsēšanas funkcija	Apraksts
F1	Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
F2	Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
F3	Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem fri, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.
F4	Tradicionālā gatavošana + MV	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 400 W.
F5	Grils + MV	Ēdiena gatavošanai un apbrūnināšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: 100 - 400 W.

	Apzīmējumi
	Pieejama svara pielāgošana.
	Funkcija ar mikrovilņu jaudu. Lietojiet mikrovilņiem drošus papildpiederumus.
	Pirms ēdienu gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiens veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls		
P2 Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1000 - 1500 g; 4-6 cm biezi gabali	<input type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3 Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts		
P4 Steiks, vidēji izcepts	150 - 300 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	<input type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciška, pavēdere)	1500 - 2000 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; cepamais trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Pievienojet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
P7 Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1000 - 1500 g; 4-6 cm biezi gabali	<input type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8 Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts (lēnā gatavošana)		
P9 Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P10 Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	800 - 1000 g; 5-6 cm biezi gabali	<input type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11 Fileja, labi izcepta (lēnā gatavošana)		
P12 Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	800 - 1500 g; 5-6 cm biezi gabali	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Pievienojet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P13 Cūkgalas cepetis (piemēram, kakla vai lāpstīnas)	1500 - 2000 g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta
P14 Cūkgalas plēstas strēmeli (lēnā gatavošana)	1500 - 2000 g	<input type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta
P15 Cūkas mugura, svaiga	1000 - 1500 g; 6-7 cm biezi gabali	<input type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet galu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16 Cūkgalas ribiņas	2000 - 3000 g; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgalas ribiņas	<input type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte

Ēdiens veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P17 Jēra kāja ar kaulu	500 - 1000 g; 7-9 cm biezi gabali	<input checked="" type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta Pāris minūtēs apcepiet galu karstā pannā. Pievienojet šķidrumu. levietojet iericē.
P18 Vista, vesela	1000 - 1400 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; restotais plaukts ar šķīvi tieši uz krāsns vīdus Novietojet vistu tieši uz restotā plaukta ar krūtinās pusī uz augšu. Pēc 30 minūtēm pagrieziet vistu uz otru pusī.
P19 Vista, puse	500 - 800 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte
P20 Vistas krūtiņa	180 - 250 g katram gabalam	<input checked="" type="checkbox"/> 2; sautējamā terīne uz restotā plaukta Pāris minūtēs apcepiet galu karstā pannā. levietojet iekārtā.
P21 Vistas stilbiņi, svaigi	250 - 350 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte
P22 Pīle, vesela	1500 - 2500 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte Gatavošanas laikā vīdu apgrieziet pīli otrādi.
P23 Zoss krūtiņa	350 - 500 g	<input checked="" type="checkbox"/> 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta
P24 Gaļas rulete	1000 - 1500 g	<input checked="" type="checkbox"/> 1; kēksa veidne uz restotā plaukta
P25 Viltotais zaķis Leberkäse	750 - 1000 g	<input checked="" type="checkbox"/> 1; kēksa veidne uz restotā plaukta
P26 Zivs, vesela, grilēta	500 - 1000 g katrai zivij	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; cepamā paplāte
P27 Zivs fileja	150 - 300 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta
P28 Siera kūka	2000 - 3000 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte
P29 Ābolu kūka, pārkāta	1000 - 1500 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; pīrāga veidne uz restotā plaukta
P30 Ābolu tarte	1000 - 1500 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; tartes veidne uz restotā plaukta
P31 Ābolu pīrāgs	1000 - 1200 g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; pīrāga veidne uz restotā plaukta
P32 Braunijs	1000 g mīklas	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P33 Šokolādes mafini	10 līdz 20 gabali	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte
P34 Kēkss	1000 g mīklas	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1; kēksa veidne uz restotā plaukta
P35 Krāsnī cepti kartupeļi	1000 g svaigu kartupeļu	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2; cepamā paplāte

Ēdiens veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P36 Daivīnas	750 - 1000 g zaļu kartupeļu	2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P37 Grilēti jauktie dārzeņi	1000 - 1500 g	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P38 Kroketes (saldētas)	500 - 750 g	2; cepamā paplāte
P39 Kartupeļi frī (saldēti)	750 g	2; cepamā paplāte
P40 Lazanja ar sausajām makaronu loksniem	1000 - 1500 g	1; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P41 Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1000 - 1500 g	1; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P42 Svaigi cepta pica, ar plānu garozu	-	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P43 Svaigi cepta pica, ar biezīgu garozu	-	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P44 Kišs	-	1 savelkamā veidne uz restotā plaukta
P45 Bagete / čabata / baltmaize	600 - 800 g svaigas mīklas	2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P46 Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1000 g svaigas mīklas	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru

6.7 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlnei.

Apakšizvēlne: iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 displeja spilgtums	1 - 5

Iestatījums	Vērtība
03 Taustiņu skāna	1 — pīkstiens, 2 — klikskis, 3 — skāna izslēgta
04 Skānas signāla skaums	1 - 4
05 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
06 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
07 Ātrā uzsīlšana	Ieslēgts / Izslēgts
08 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
09 Programmatūras versija	Pārbaude
10 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

7. PAPILDU FUNKCIJAS

7.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ieteiktā pašreizējē gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netūšām netiku ieslēgta.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK – nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktā starta laiks.

7.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Taimera funkciju apraksts

 Laika atgādinājums	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
 Gatavošanas laiks 1)	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimeri iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 Atliktā starta laiks 2)	Ēdienu gatavošanas sākuma un/vai beigu atlīkšana.


Laika skaitīšana

Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.

1) Šī funkcija ir pieejama tikai programmai: Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana, Infratermiskā griļešana, Picas funkcija, Grils + ventilators + MV, Karsēšana ar ventilatoru + MV.

2) Šī funkcija ir pieejama tikai programmai: Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana, Infratermiskā griļešana, Picas funkcija.

8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



- Pagrieziet vadības pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
- Nospiediet ⏪ līdz displejā parādās : 0:00 un STOP.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
- Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
- Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



- Pagrieziet vadības pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
- Nospiediet ⏪ līdz displejā parādās : ⏪ un START .
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
- Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:: ⏪ STOP .

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

- Nospiediet OK.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

- Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana ⏪

- Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz ⏪, lai ievadītu Izvēlnē.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu ⏪ / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlnē: . Iestatījumi.
- Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.
- Nospiediet OK.

8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

- Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz ⏪, lai ievadītu Izvēlnē.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu ⏪ / Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlnē: Iestatījumi.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
- Nospiediet OK.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

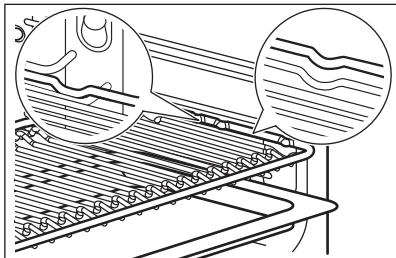


Izmantojiet tikai piemērotus ēdienu gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdienu gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "leteikumi un padomi".

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdienu gatavošanas traukiem noslīdēt no plauktā.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras

cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



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

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

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

10. IETEIKUMI UN PADOMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepšana un gatavošana piemērota tikai vienam līmenim.

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

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestājumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestājumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodalā "Energoefektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdienu veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra
	Papildpiederums
	Mikrovilņu jauda (W)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

10.2 Informācija pārbaudes iestādēm

Cepšana vienā līmenī

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē 1)	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	150	18 - 28
Kūciņas, 20 paplātē 1)	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	150	18 - 28
Biskvītkūka bez taukvielām 1)	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	1	170	25 - 35

				°C	
Biskvītkūka bez taukvielām 1)	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1	170	28 - 38
Smilšu mīkla 1)	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	140	28 - 38
Smilšu mīkla 1)	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	140	25 - 35
Ābolu pīrāgs 4)	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	1	170	65 - 75
Ābolu pīrāgs 4)	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1	170	57 - 67
Karstmaize 1) 5)	Grils	Restots plaukts	2	230	7 - 12

1) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojet funkciju: Ātrā uzsilšana.

2) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

3) Cepamajai paplātei jāpieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei.

4) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.

5) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

Mikroviļņu un mikroviļņu kombinētās funkcijas

Pārbaudēs saskaņā ar: EN 60705, IEC 60705.

Lietojiet režģi. Tai jāpieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei.

			°C		
Biskvīta torte 1)	Mikroviļņu krāsns:	500	-	1	8 - 10
Gaļas rulete 1) 2)	Mikroviļņu krāsns:	300	-	1	30 - 35
Olu vanījas mērcē 3)	Mikroviļņu krāsns:	400	-	1	18 - 23
Maltās gaļas atkausēšana (500 g) 4)	Mikroviļņu krāsns:	200	-	1	7 - 8
Kūka 5)	Tradicionālā gatavošana + MV	200	170	1	22 - 27
Kartupeļu sacepums 6)	Grils + ventilators + MV	200	180	1	35 - 40

			°C		
Vista (1100 g) ⁷⁾	Grils + ventilators + MV	200	200	1	30
	Infratermiskā grilēšana	-			18 - 23

- 1) Kad pagājusi puse no ēdienu gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/2.
- 2) Gatavošanas laikā izmantojiet MW piemērotu pārtikas plēvi. Pirms gatavošanas sākšanas vairākas reizes sadurstiet plēvi.
- 3) Negrieziet ēdienu gatavošanas procesa laikā.
- 4) Pagrieziet galu gareniski otrādi, vienu reizi pēc 1/3 un otru reizi pēc 2/3 pagājušā gatavošanas laika.
- 5) Nepagrieziet ēdienu gatavošanas procesa laikā.
- 6) Kad pagājusi puse no ēdienu gatavošanas laika, pagrieziet konteineru pulksteņrādītāju virzienā par 1/4.
- 7) Novietojiet šķīvi krāsns apakšā. Novietojiet vistu tieši uz restotā plaukta ar krūtiņas pusī uz leju. Pēc 30 min, pagrieziet vistu otrādi un nomainiet karsēšanas funkciju uz: Infratermiskā grilēšana.

Papildu receptes

				°C	
Bezē 1)	Augš./Apakškarsēša-na	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	-	100 90 - 180
Bezē 1)	Karsēšana ar ventila-toru	Cepamā Paplāte 2) 3)	2	-	100 90 - 180
Plāceņi 1)	Augš./Apakškarsēša-na	Cepamā Paplāte 2)	3	-	200 11 - 13
Plāceņi 1)	Karsēšana ar ventila-toru	Cepamā Paplāte 2)	3	-	190 10 - 12
Vista 4)	Infratermiskā grilēša-na	Cepamā Paplāte 2)	1	-	200 65 - 75
Popkorns 5)	Mikrovilju krāsns:	Plakans kerami-kas šķīvis	apakša	700	- 3 - 4
Sagatavotas maltītes, at-dzesētas (1 porcija) 6)7)	Mikrovilju krāsns:	Restots plaukts 8)	1	500	- 7 - 9
Šķidrumi zīdaiņa pudelītēs 9)	Mikrovilju krāsns:	-	apakša	1000	- 0.5
Lazanja, saldēta (400 g) 10)	Grils + ventilators + MV	Restots plaukts 8)	1	100 210	23 - 28
Lazanja, saldēta (600 g) 10)	Tradicionālā gatavo-šana + MV	Restots plaukts 8)	1	200 190	48 - 53
Pica, saldēta 10)	Tradicionālā gatavo-šana + MV	Restots plaukts 8)	1	200 210	12 - 16
Grilēti dārzeni, jaukti	Grils + ventilators + MV	Restots plaukts 8)	1	300 180	20 - 25

					°C	
Cūkgaļas cepetis	Karsēšana ar ventila-toru + MV	Restots plaukts 8)	1	300	165	65 - 70
Pildītas sēnes	Grils + ventilators + MV	Restots plaukts 8)	1	300	180	12 - 17
Lazanja ar sausajām ma-karonu loksniem	Tradicionālā gatavo-šana + MV	Restots plaukts 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegtā iestatītā temperatūra. Neizmantojet funkciju: Ātrā uzsilšana.
- 2) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.
- 3) Izmantojet cepamo papīru.
- 4) Novietojiet vistu ar krūtiņas pusē uz leju. Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrīziet to.
- 5) Maisinš jāizņem no ierīces, kad graudi vairs nesprāgst.
- 6) Apklājiet ēdienu ar mikroviļņu krāsnij piemērotu plastmasas vāku.
- 7) Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrīziet konteineru par 1/2.
- 8) Restotajam plauktam jāpieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei.
- 9) Novietojiet pudeli tilpnes dibena centrā, neizmantojot nekādus piedierumus.
- 10) Nepagrīziet ēdienu gatavošanas procesa laikā.

10.3 Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet ēdienu restotā plaukta vidū. Izmantojet pirmā plaukta līmeni.

Apgrīziet vai apmaisiet ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai uzlabotu iznākumu.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.

Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.

Ielieciet karoti krūzē vai glāzē, kad karsējat šķidrumus, lai uzlabotu karstuma sadalī un novērstu pārvārišanos. Karote nedrīkst būt saskarē ar cepeškrāsns iekšpusi, jo tas var izraisīt dzirksteļošanu.

Ievietojiet ēdienu ierīcē bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot ierīcē tikai tad, ja iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī. Skatiet "leteikumi un padomi" sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli".

Neapklājiet ēdienu, kad izmantojat mikroviļņu krāsns kombinētās funkcijas. Skatiet nodalā "Ikdienas lietošana".

Neizmantojet mikroviļņu krāsns funkcijas vai Mikroviļņu kombinētās funkcijas, ja ierīcē nav ielikts ēdiens.

Ēdienu gatavošana mikroviļņu krāsnī

Apklājiet ēdienu, izmantojot gatavošanas vai uzsildīšanas mikroviļņu funkciju. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojet ēdienu bez pārsega.

Nepārcepiet ēdienus, iestatot pārāk lielu jaudu un pārāk ilgu gatavošanas laiku. Ēdiens var izķūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

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

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai vairākas reizes iegrieziet.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Pēc ierīces izslēgšanas izņemiet ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes, lai ļautu siltumam vienmērīgi izkliedēties.

Atkausēšana ar mikroviļņiem

Uzlieciet sasaldēto, izpakoto pārtiku uz nelielu otrādi apgrīzta šķīvja, novietojot zem tā trauku, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai atkausētais šķidrums varētu notečēt.

Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.

Lai pagatavotu auglus un dārzenus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

Apgrīšana uzlabo rezultātus. Jutīgus pārtikas produktus, piemēram, galū, atkausēšanas laikā apgrīšanu otrādi veicet divas reizes.

10.4 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojet tikai piemērotus ēdienu gatavošanas traukus un

materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.

Pirms lietošanas pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauku/materiāla / pārtikas konteineru parametrus.

Attiecībā uz citiem specifiskiem traukiem mikroviļņu krāsnīm, kas nav uzskaņoti šajā tabulā, ievērojiet ražotāja norādījumus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls



1)

Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneitzturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	✗	✗
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdienu gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	✗	✗	✗
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	✗
Kartons, tikai papīrs	✓	✗	✗
Pārtikas plēve	✓	✗	✗
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	✗
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	✗	✗	✗
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	✗	✗	✗
Cepamā Paplāte	✗	✗	✗
Restots plauks	✓	✓	✓

1) Ēdiena gatavošanas trauki un materiāli attiecas arī uz funkcijām: Tradicionālā gatavošana + MV, grils + MV. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Iestatījumi: Gatavošanas paīgs.

10.5 Jaudas iestatījumi

Tālāk norādītie dati ir tikai padomam.

800 - 1000 W

- Šķidrumu uzsildīšanai

600 - 700 W

- Rīsu vārīšana uz lēnas uguns
- Dārzenu gatavošanai
- Popkorns

400 - 500 W

- Vienas maltītes uzsildīšana
- Vārīt sautējumu uz lēnas uguns
- Sasaldētu un gatavu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300 W

- Jutīgu pārtikas produktu gatavošanai
- Bērnu pārtikas uzsildīšanai
- Turpināt gatavošanu

100 - 200 W

- Maizes, augļu, kūku, mīklas izstrādājumu, siera, sviesta, gaļas un zivju atkausēšanai
- Šokolādes un sviesta kausēšanai

11. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalū "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērktā siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojet tīrīšanas šķidumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīrijet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Rūpīgi attīrijet ierīces iekšpuses augšdaļu no ēdienu atlīkām un taukiem.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

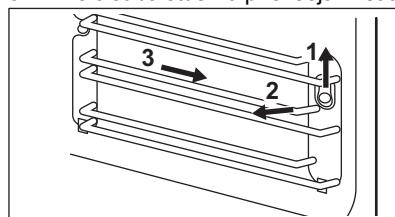
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērktā siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Plauktu balstu

Iznemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

11.3 Spuldzes maiņa

BRĪDINĀJUMS!

Apdegumu risks, stikla pārsegs var būt karsts. Izmantojet virtuves cimdu, pieskaroties spuldzei.

Spuldzes maiņu var veikt tikai pilnvarotie apkopes speciālisti. Sazinieties ar savu pilnvaroto servisa centru.

12. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalī "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgts.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

12.2 Servisa dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija par energijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāvēs režīmā

0.8 W

Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegta attiecīgo zemas jaudas režīmu

13.2 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt energiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un

gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un kontainerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu (tikai tad, ja neizmantojat mikrovilņu funkciju).

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

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojet vairākus ēdienu vienā piegājenā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

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

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.vai temperatūra.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos kontaineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykė į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	25
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	28
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	30
4. VALDYMO SKYDELIS.....	30
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	31
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	32
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	37
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	38
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	39
10. NAUDINGI PATARIMAI.....	39
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
12. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	45
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	45
14. APLINKOS APSAUGA.....	46

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamome vietoj, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavoju. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitiniais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DÉMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliliki prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DÉMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DÉMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Nejunkite mikrobangų funkcijos, jei prietaisas tuščias. Tarp metalinių į orkaitę įdėtų objektų gali susiformuoti elektros lankas.
- Gaminant mikrobangomis į vidų negalima dėti metalinių maisto ar gėrimų indų. Šis reikalavimas netaikomas, jeigu gamintojas nurodo, kokio dydžio ir formos metaliniuose induose esantį maistą galima ruošti mikrobangų krosnelėse.
- DÉMESIO! Jei pažeistumėte dureles arba durelių sandariklius, prietaiso nenaudokite, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.
- DÉMESIO! Tik kvalifikuoti specialistai gali vykdyti priežiūros ir remonto darbus, įskaitant dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos, nuėmimą.
- DÉMESIO! Nešildykite induose uždaryto maisto ar gėrimų. Gali įvykti sprogimas.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Kai maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebékite prietaisą, nes tokie indai gali užsidegti.
- Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvelių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
- Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.
- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudékite priešinga tvarka.
- Reguliarai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus maisto likučius.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei tinkamai neprižiūrėsite prietaiso, jo paviršiai gali anksčiau nusidėvėti ir sukelti pavojų.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą alyvynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelio.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ISPĖJIMAS!

Pavojas sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgi.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugujį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laidą. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtu arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtu galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite pačių už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), ižeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instalacija privalo turėti izoliavimo įtaisa, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuko.

2.3 Naudojimas

ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrékintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisui išildyti.

ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą;
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisai veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Valymas ir priežiūra

ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patirkrinkite, ar atvésusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į igaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuoja ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir elektros kibirkščiavimą.

- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamuų produktų, šeitimimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandykliai.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuočės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas

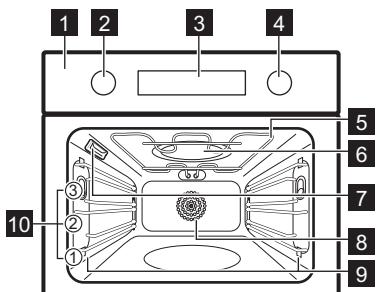
ISPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines salygas būtinuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšvieti.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- Šiame gaminje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į igaliotaji techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norédami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

- Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitraukia.
- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę, kad pasirinktumėte.

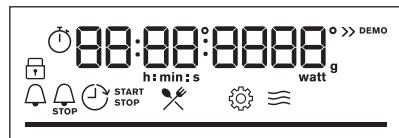
- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenélė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenélė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Mikrobangų generatorius
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

- Pasukite valdymo regulatorių, kad pakeistumėte nustatymą.
Kai prietaisą norësite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėti **0**.

4.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laik-mačio funkcijas.
	Paspauskite, kad nustatytumėte greitojo įkaitinimo funkciją.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar iš-jungtumėte prietaiso lemputę.
WATT	Paspauskite, kad nustatytumėte mikrobangų galia.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

4.3 Ekrano indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submeniu: Kepimo vadovas.
	Submeniu: Nustatymai
	Įjungta mikrobangų funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasieka nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvés.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudékite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventilatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Picos programa

Tinka kepti pičią ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.



Turbo grilis

Skirta didesniams mėsos arba paukštienos su kaulais gabalamis kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.

Mikrobangų funkcijos



Atitirpinimas

Įvairių rūšių maisto produktų atitirpinimas, galios diapazonas: 100–200 W



Pašildymas

Pusfabrikacių pašildymas, galios diapazonas: 300–700 W



Mikrobangos

Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W

Mikrobangų kombinuotosios funkcijos



Grilis + ventiliatorius + mikrobangos

Skrudinti didelius mėsos arba paukštienos gabalus vienoje lentynos padėtyje. Apkepams ruošti ir skrudinti. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 400 W.



Karštas oras + mikrobangos

Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 400 W.



Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

Antriniamo meniu galima pasirinkti papildomų kaitinimo funkcijų: Kepimo vadovas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Kepimo vadovas.

Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Patarimai dėl energijos taupymo“.

6.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

- Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
- Valdymo rankenėlė nustatykite temperatūrą.
- Paspauskite OK.

» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventiliatorius gali įsijungti automatiškai.

6.3 Nustatymas: Mikrobangų funkcijos

- Išimkite visus priedus, išskyrus vielinę lentynėlę.
- Iđekite maistą į prietaisą.
- Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlė pasirinkite šią mikrobangų funkciją. Ekrane matysite trukmę ir mikrobangų galia.
- Paspauskite OK, kad pradėtumėte su numatytosiomis nuostatomis.
- Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
- Kad pasirinktumėte mikrobangų galia, paspauskite **WATT** ir pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.

Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.



Jeigu atidarysite dureles, mikrobangų funkcija išsijungs. Norėdami ją vėl įjungti, uždarykite dureles. Paspauskite OK.

6.4 Nustatymas: Mikrobangų kombiniuotosios funkcijos

Kombiniuotosios mikrobangų funkcijos apjungia standartinį kaitinimą ir mikrobangas, kad gaminimo laikas sutrumpėtų, o maisto gaminimo rezultatai pagerėtų.

1. Išsimkite visus priedus, išskyrus vielinę lentynėlę.
2. Idėkite maistą į prietaisą.
3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią kombiniuotąją mikrobangų funkciją.
Ekrane matysite temperatūrą ir mikrobangų galingumą.
4. Paspauskite OK, kad pradétumėte su numatytiomis nuostatomis.
5. Valdymo rankenėle koreguokite temperatūrą. Paspauskite OK.
6. Kad pasirinktumėte mikrobangų galia, paspauskite **WATT** ir pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

6.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti papildomas kaitinimo funkcijas, kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą.
Paspauskite OK.

6.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinj menu sudaro konkrečiems patiekalamams sukurtų papildomų kaitinimo funkcijų ir programų rinkinys. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką, temperatūrą ir, jei įmanoma, mikrobangų galia.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.

3. Valdymo rankenėle pasirinkite funkciją (pvz., F1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
5. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
6. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
7. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Ekrane rodomas **F** ir funkcijos **numeris**, kurį rasite lentelėje.

Kaitinimo funkcija	Apaščias
F1 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
F2 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
F3 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvystėms, keptoms bulvystėms ar rytiškiems sukinukams.
F4 Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 400 W.
F5 Grilis + mikrobangos	Kepti ant grotelių ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 400 W.

Paaškinimas
 Galima svorio korekcija.
 Funkcija su mikrobangų galia. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
 Prieš pradēdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
 Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekrane rodomas P ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1000 - 1500 g; 4-6 cm storio gabalai	 1; kepimo skarda Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. dékite į prietaisą.
P3 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4 Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	150 - 300 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	 2; kepimo skarda Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. dékite į prietaisą.
P5 Jautienos kepsnys / troškinys (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpinis)	1500 - 2000 g	  2; patiekalo kepimas ant violinės lentynėlės Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. dékite į prietaisą.
P6 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1000 - 1500 g; 4-6 cm storio gabalai	 1; kepimo skarda Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. dékite į prietaisą.
P8 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9 Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10 Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	800 - 1000 g; 5-6 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. dékite į prietaisą.
P11 Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12 Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	800 - 1500 g; 5-6 cm storio gabalai	  1; keraminis arba stiklinis indas ant violinės lentynėlės Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. dékite į prietaisą.
P13 Kiaulienos kepsnys (pvz., sprandinė arba nugarinė)	1500 - 2000 g	  1; keraminis arba stiklinis indas ant violinės lentynėlės
P14 Plėšyta kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1500 - 2000 g	 1; keraminis arba stiklinis indas ant violinės lentynėlės

Patielkalas	Svoris	Lentynélés padétis / priedai
P15 Kiaulienos nugarinė, šviežia	1000 - 1500 g; 6-7 cm storio gabalai	1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinés lentynélés Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvéje. dékite į prietaisą.
P16 Šonkauliukai	2000 - 3000 g; naudokite šviežius, 2-3 cm storio šonkauliukus	2; kepimo skarda
P17 Ėrienos koja su kaulu	500 - 1000 g; 7-9 cm storio gabalai	1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinés lentynélés Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvéje. Pridėti skysčio. dékite į prietaisą.
P18 Viščiukas, visas	1000 - 1400 g	1; vieliné lentynélė ir lėkštė, padéta tiesiai po anga Padékite vištą tiesiai ant vielinés lentynélés, krūtinéle į viršų. Po 30 min. apverskite vištą.
P19 Viščiukas, pusė	500 - 800 g	1; kepimo skarda
P20 Viščiuko krūtinėlė	180 - 250 g gabalui	2; troškinio indas ant vielinés lentynélés Mésą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvéje. dékite į prietaisą.
P21 Viščiukų šlaunelės, atvés.	250 - 350 g	1; kepimo skarda
P22 Visa antis	1500 - 2500 g	1; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo trukmës, antj apverskite.
P23 Žasies krūtinėlė	350 - 500 g	1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinés lentynélés
P24 Mésos vyniotinis	1000 - 1500 g	1; pailga kepimo forma ant vielinés lentynélės
P25 Mésos vyniotinis, „Leber-käse“	750 - 1000 g	1; pailga kepimo forma ant vielinés lentynélės
P26 Visa žuvis, kepama ant grotelių	500 - 1000 g vienai žuviai	1; kepimo skarda
P27 Žuvies filé	150 - 300 g	2; keraminis arba stiklinis indas ant vielinés lentynélės
P28 Sūrio pyragas	2000 - 3000 g	2; kepimo skarda
P29 Obuolių pyragas, dengtas	1000 - 1500 g	2; pyrago kepimo indas ant vielinés lentynélės

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P30 Obuolių tortas	1000 - 1500 g	 2; vaisinio pyrago kepimo indas ant vielinės lentynėlės
P31 Obuolių pyragas	1000 - 1200 g	  1; pyrago kepimo indas ant vielinės lentynėlės
P32 Šokoladiniai sausainėliai	1000 g tešlos	  2; troškinio indas ant vielinės lentynėlės
P33 Šokoladiniai keksiukai	10-20 gabalų	  2; kepimo skarda
P34 Pyragas su priedais	1000 g tešlos	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P35 Keptos bulvės	1000 g šviežių bulvių	  2; kepimo skarda
P36 Keptos bulvytės	750 - 1000 g žalių bulvių	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P37 Ant grilio kepintos daržovės	1000 - 1500 g	 1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P38 Kroketai (užsaldyti)	500 - 750 g	  2; kepimo skarda
P39 Gruzdintos bulvytės (užsaldytos)	750 g	  2; kepimo skarda
P40 Lazanija su sausais makaronų lakštais	1000 - 1500 g	  1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P41 Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1000 - 1500 g	  1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P42 Šviežia plonapadė pica	-	  1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43 Šviežia storapadė pica	-	  1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P44 Pyragas „Quiche“	-	  1; užveržiamoji kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P45 Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	600 - 800 g žalios tešlos	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P46 Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1000 g žalios tešlos	  1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi

6.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenelę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėlė pasirinkite .
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenelę. Paspauskite OK.

- Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submeniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekrano ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas

Nustatymai	Reikšmė
04 Ispėjamo signalo garas	1 - 4
05 Laikmatis	Ijungti / išjungti
06 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
09 Programinės įrangos versija	Tikrinti
10 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei ižungssite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išlikę nepakite.

Jei ižungssite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

Paspauskite  OK, kad ižjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas išjungs, sumirkės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

7.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėto paleidimo laikas.

7.3 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius išsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išlikę vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIOS

8.1 Laikmačio funkcijų aprašymas

 Laikmatis	Laikmačiu nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
 Kepimo laikas 1)	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėto paleidimo laikas 2)	Nustatyti išjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

- Ši funkcija galima tik su: Karšto oro srautams, Apatinis + viršutinis kaitinimas, Turbo grilis, Picos programa, Grilis + ventilatorius + mikrobangos, Karštasis oras + mikrobangos.
- Ši funkcija galima tik su: Karšto oro srautams, Apatinis + viršutinis kaitinimas, Turbo grilis, Picos programa.

8.2 Nuostata: Laikmatis

- Paspauskite .
- Ekrane matysite: 0:00 ir .
- Pasukite valdymo rankenélę, kad nustatytméte Laikmatis.
- Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinj skaičiavimą.

8.3 Nuostata: Kepimo laikas

- Valdymo rankenélémis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
- Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .
- Pasukite valdymo rankenélę, kad nustatytméte Kepimo laikas.
- Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradës atgalinj skaičiavimą.

- Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į išjungimo padétį.

8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

- Valdymo rankenélémis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
 - Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir START .
 - Pasukite valdymo rankenélę, kad nustatytméte pradžios laiką.
 - Paspauskite OK.
- Ekrane matysite:  STOP .
- Pasukite valdymo rankenélę, kad nustatytméte pabaigos laiką.
 - Paspauskite OK.
- Laikmatis pradeda atgalinj skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.
- Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į išjungimo padétį.

8.5 Nuostata: Laikmatis

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į , kad pereituméte prie Meniu.
- Pasukite valdymo rankenélę, kad pasirinktuméte  / Laikmatis. Žr. skyriu „Kasdienis naudojimas“, skirsnj „Meniu“: Nustatymai.
- Paspauskite OK.
- Pasukite valdymo rankenélę, kad išjungtuméte ar išjungtuméte laikmatj.
- Paspauskite OK.

8.6 Nustatymas: Paros laikas

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenélę į , kad pereituméte prie Meniu.
- Pasukite valdymo rankenélę, kad pasirinktuméte  / Paros laikas. Žr. skyriu „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytmėte laikrodį.

4. Paspauskite OK.

9. PRIEDŪ NAUDOJIMAS

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su priešaisiute pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

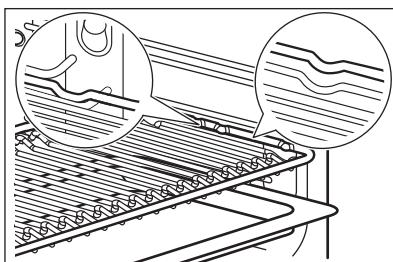


Naudokite tik tinkamus indus ir kitas priemones. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“, „Tinkami indai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Ilinkai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Istatykite priedą (vielinę lentynėlę / padékla) tarp lentynos atramos kreipiamujų strypų.

Pasirūpinkite, kad lentynėlė pasiektų orkaitės galą, o kojelės būtų apačioje.



Jei jūsų skarda yra nuolydis, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant piedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Je naudojate padékla su skylėmis, padékite padékla / keptuvę po juo, kad surinktumėte lašančius skysčius.

10. NAUDINGI PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Virimas ar kepimas galimas tik viename lygyje.

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produkto kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate ipratę. Toliau pateikiamas rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkretniems patiekalamams.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Mikrobangų krosnelės galia (W)



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

10.2 Informacija bandymų laboratorijoms

Kepimas viename lygyje

Patikros pagal: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų pardékle 1)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	150	18 - 28
Pyragaičiai, 20 vienetų pardékle 1)	Karšto oro srautas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	150	18 - 28
Biskvitinis pyragas be riebalų 1)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	1	170	25 - 35
Biskvitinis pyragas be riebalų 1)	Karšto oro srautas	Grotelės	1	170	28 - 38
Trapios tešlos kepiniai 1)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	140	28 - 38
Trapios tešlos kepiniai 1)	Karšto oro srautas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	140	25 - 35
Obuolių pyragas 4)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	1	170	65 - 75
Obuolių pyragas 4)	Karšto oro srautas	Grotelės	1	170	57 - 67
Skrebutis 1) 5)	Grilis	Grotelės	2	230	7 - 12

1) Išrinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos: Greitas įkaitinimas.

2) Kepimo skarda jidékite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarę.

3) Kepimo skarda turi liesti orkaitės galinę sienelę.

4) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

5) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

Mikrobangų ir kombinuotojoj funkcijos

Patikros pagal: EN 60705, IEC 60705.

Naudokite groteles. Ji turi liesti orkaitės galinę sienelę.

			°C		
Biskvitinis pyragas 1)	Mikrobangos	500	-	1	8 - 10
Malto mėsos kepsnys 1) 2)	Mikrobangos	300	-	1	30 - 35
Plakti kiaušiniai 3)	Mikrobangos	400	-	1	18 - 23

			°C			
Malto mėsos atitirpi-nimas (500 g) ⁴⁾	Mikrobangos	200	-	1	7 - 8	
Pyragas ⁵⁾	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	200	170	1	22 - 27	
Bulvių plokštainis ⁶⁾	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	200	180	1	35 - 40	
Viščiukas (1100 g) ⁷⁾	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	200	200	1	30	
	Turbo grilis	-			18 - 23	

- 1) Ipusėjus maisto gaminimo trukmei pasukite indą 1/2 apsisukimo.
- 2) Gamindami maistą naudokite mikrobangoms atsparią maisto plėvelę. Prieš gamindami, maisto plėvelėje pradur-kite keletą sklyučių.
- 3) Gaminimo metu nesukiokite maisto.
- 4) Apverskite mėsą praėjus 1/3 viso gaminimo laiko, o vėliau, praėjus 2/3, apverskite dar kartą.
- 5) Gaminimo metu maisto nevarykite.
- 6) Ipusėjus maisto gaminimo trukmei pasukite indą 1/4 apsisukimo prieš laikrodžio rodyklę.
- 7) Padėkite lėkštę ant orkaitės dugno. Vištą padėkite ant violinės lentynėlės, krūtinėlę į viršų. Praėjus 30 min, ap-verskite vištą ir pakeiskite kaitinimo funkciją į: Turbo grilis.

Papildomi receptai

			°C			
Morengai ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Morengai ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padéklas 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Paplotėliai ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padéklas 2)	3	-	200	11 - 13
Paplotėliai ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padéklas 2)	3	-	190	10 - 12
Viščiukas ⁴⁾	Turbo grilis	Kepimo padéklas 2)	1	-	200	65 - 75
Spragėsiai ⁵⁾	Mikrobangos	Plokščia kerami-nė lėkštė	dugnas	700	-	3 - 4
Paruošti patiekalai, atšal-dyti (1 porcija) ⁶⁾⁷⁾	Mikrobangos	Grotelės ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Skysčiai kūdikių buteliu-kuose ⁹⁾	Mikrobangos	-	dugnas	1000	-	0.5
Lazanija, šaldyta (400 g) ¹⁰⁾	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Grotelės ⁸⁾	1	100	210	23 - 28

					°C	
Lazanija, šaldyta (600 g) 10)	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Grotelės 8)	1	200	190	48 - 53
Pica, šaldyta 10)	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Grotelės 8)	1	200	210	12 - 16
Ant grilio kepintos įvairios daržovės	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Grotelės 8)	1	300	180	20 - 25
Kiaulienos kepsnys	Karštas oras + mikrobangos	Grotelės 8)	1	300	165	65 - 70
Įdaryti grybai	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Grotelės 8)	1	300	180	12 - 17
Lazanija su sausais makaronų lakštais	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Grotelės 8)	1	200	165	30 - 35

1) Išrinkite prietaisą iki nustatyto temperatūros. Nenaudokite funkcijos: Greitas įkaitinimas.

2) Kepimo skardą įdékite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarę.

3) Naudokite kepimo popierių.

4) Vištą padékite krūtinėlė žemyn. Apverskite įpusėjus nustatytais maisto gaminimo trukmei.

5) Maišelį išimkite iš prietaiso, kai spragėsiai nebespragsės.

6) Uždenkite maistą mikrobangų krosnelėi tinkamu plastikiniu dangčiu.

7) Įpusėjus maisto gaminimo trukmei pasukite indą 1/2 apsisukimo.

8) Vielinė lentynėlė turi liesti orkaitės galinę sienelę.

9) Butelių padékite ertmės dugno viduryje, be jokių piedų.

10) Gaminimo metu maisto nevartykite.

10.3 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Padékite maistą vielinės lentynėlės centre. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Įpusėjus gaminimo laikui maistą apverskite arba pamaišykite, kad pasiektumėte gardesnių rezultatų.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdam, maistą pamaišykite.

Jei ketinate kaitinti skysčius, į puodelį ar stiklinę įdékite šaukštą, kad pagerintumėte šilumos pasiskirstymą ir išvengtumėte pervirimo. Šaukštą neturi liesti jokios orkaitės vidaus dalies, nes gali sukelti kibirkštis.

Išpakuokite maisto produktus ir sudékite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima déti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje. Žr. skyrių

„Naudingi patarimai“, „Tinkami indai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

Neuždenkite maisto, kai naudojate kombinuotas mikrobangų funkcijas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės arba kombinuotų mikrobangų funkcijų, kai prietaise nėra maisto.

Maisto ruošimas mikrobangomis

Uždenkite maistą, kai gaminate ar šildote maistą naudodami mikrobangų krosnelės funkcijas. Maisto nedenkite, jei norite, kad paskrustų.

Neperkepkite (nepervirkite) patiekalų pasirinkdami per didelę galią ir per ilgą trukmę. Maistas gali išdžiuti, pridegti arba gali kilti gaisras.

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams su lukštais ir sraigėms kevaluoose ruošti, nes šie produktai gali sprogti. Prieš pašildydami, pradurkite kepto kiaušinio trynį.

Prieš gamindami, keliose vietose pradurkite maistą arba nulupkite odeles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

Išjungę prietaisą išimkite maistą ir kelias minutes palikite pastovéti, kad karštis tolygiai pasiskirstytų.

Atsildymas mikrobangomis

Padékite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lékštutės su indu po ja arba ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilės skystis galėtų nutekėti.

Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.

Norédami ruošti vaisius ir daržoves jų pirmiau neatšildę, galite naudoti didesnę mikrobangų galią.

Apvertimas padés pasiekti gardesnių rezultatų. Temperatūrai jautraus produkto (pvz., mėsos) atšildymo metu apverskite jį du kartus.

10.4 Tinkami mikrobangų krosnelei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus prikaistuvius ir medžiagas.

Vadovaukités toliau pateikta lentele.

Prieš naudodamasi patirkinkite indo gamintojo specifikaciją.

Jei naudosite kitus šioje lentelėje nenurodytus mikrobangų krosnelėms pritaikytus indus, laikykités jų gamintojo nurodymų.

Indų tipai ir jų medžiagos			
Stiklas ir porcelianas, kurj galima naudoti orkaitėje be jokių metalinių dalių, pvz., karščiu atsparus stiklas	✓	✓	✓
Karščiu atsparus stiklas ir porcelianas be sidabro, aukso, platinos ar kitų metalo papuošimų	✓	✗	✗
Stiklas ir stiklo keramika, pagaminta iš orkaitėje tinkamos naudoti / šalčiu atsparios medžiagos	✓	✓	✓
Orkaitėje galimi naudoti keramikos ir moliniai indai be kvarco ar metalo dalių ir glazūros, kurioje būtų metalo	✓	✓	✓
Keramika, porcelianas ir moliniai indai su neglazūruota apačia arba mažomis skytlutėmis, pvz., rankenose	✗	✗	✗
Iki 200 °C karščiu atsparus plastikas	✓	✓	✗
Kartonas, tik popierius	✓	✗	✗
Maistinė plėvelė	✓	✗	✗
Mikrobangoms atspari maisto plėvelė	✓	✓	✗
Patielialų skrudinimas metaliniame inde, pvz. emaliuotame, ketaus	✗	✗	✗
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	✗	✗	✗
Kepimo skarda	✗	✗	✗
Vielinė lentynėlė	✓	✓	✓

1) Indai ir jų medžiagos taip pat turi atitiki reikalavimus, jei naudojami su šiomis funkcijomis: Viršutinis ir apatinis kaitinimas + mikrobangos, grilis + mikrobangos. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Nustatymas: Kepimo vadovas.

10.5 Galios nustatymai

Toliau pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

800 - 1000 W

- Skysčių kaitinimas

600 - 700 W

- Ryžių virinimas
- Daržovių ruošimas
- Spragėsiai

400 - 500 W

- Vienos porcijos pašildymas
- Troškininių virinimas
- Užšaldytų maisto produktų atšildymas ir paruošimas

300 W

- Greitai gendantį patiekalų ruošimas / šildymas

Kūdikių maistelio pašildymas

Tēstinių ruošimas

100 - 200 W

- Užšaldytai duonai, vaisiams, pyragams, konditeriniams kepiniams, sūriui, sviestui, mésai ir žuviai atšildyti

Šokoladui ar sviestui tirpdyti

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠️ ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Prietaiso lubas kruopščiai nuvalykite nuo susikaupusių riebalų ir kitų nuosėdų.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

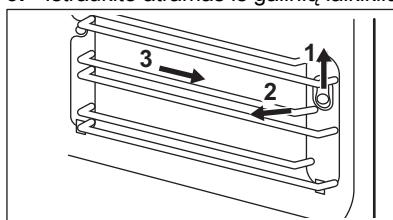
Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdziūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylyančia danga valyti nenaudokite šveiciamojo valiklio ar aštriu daiktų.

11.2 Lentynų atramų

Išmikite lentynų atramas ir išvalykite prietaisa.

1. Išjunkite prietaisa ir palaukite kol atvės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaičiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Lemputės keitimas

⚠️ ISPĖJIMAS!

Stiklas gali būti įkaitęs – pavojuς nusideginti. Norėdami paliesti lemپą, mūvėkite apsaugines pirštines.

Lemputę pakeisti patikékite profesionalams. Kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.

12. GEDIMU ŠALINIMAS

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Trūkis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrai, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rémo. Ji pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

13.2 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite

prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos (tik jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo

pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tėsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamajį karštį arba temperatūrą.

Patielialų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

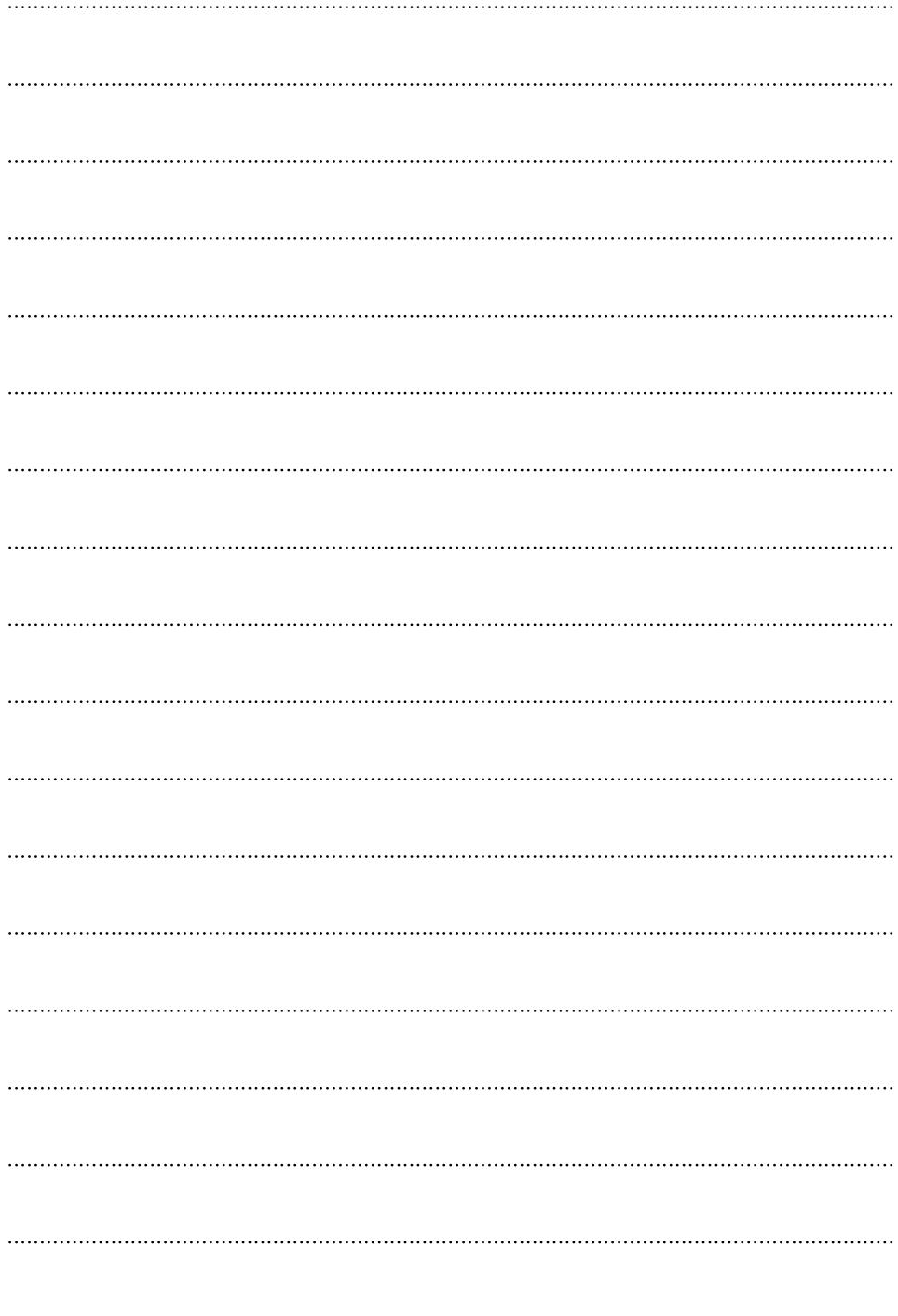
Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Ijunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuočę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



electrolux.com

867387574-A-132025

