

LV

**DETALIZĒTA
KOMBINĒTAS
MIKROVIĻŅU
KRĀSNS
LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA**

gorenje

BY

S+ARCK®

Pateicamies par uzticēšanos
un mūsu ražotās ierīces iegādi!

Šī detalizētā lietošanas instrukcija tiek sniegta, lai atvieglotu produkta lietošanu. Pēc norādījumiem varēsiet apgūt ierīces lietojumu iespējami drīzākajā laikā.

Pārliecinieties, vai saņemtā ierīce nav bojāta. Ja konstatējat kādu transportēšanas laikā radušos bojājumu, lūdzu, sazinieties ar pārdevēju, no kura ierīci iegādājāties, vai ar reģionālo noliktavu, no kuras ierīce tika piegādāta. Tālruņa numurs ir norādīts rēķinā vai pavadzīmē.

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā dokumentā.

Norādījumi par lietošanu ir pieejami arī mūsu tīmekļa vietnē:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Svarīga informācija



Padoms, piezīme

SATURS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 4 SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU 7 Pirms cepeškrāsns pievienošanas | IEVADS |
| 8 KOMBINĒTĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS 11 Tehniskie parametri 12 Vadības bloks | |
| 14 PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA 15 IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA 15 Pulksteņa iestatīšana | IERĪCES SAGATAVOŠANA PIRMREIZĒJAI LIETOŠANAI |
| 16 GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6) 16 1. Darbība: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE 18 2. Darbība: IESTATĪJUMU IZVĒLE 20 2. Darbība: TAIMERA FUNKCIJAS 22 4. Darbība: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE 24 5. Darbība: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA 24 6. Darbība: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA | GATAVOŠANAS DARBĪBAS |
| 25 SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS | |
| 43 APKOPE UN TĪRĪŠANA 44 Tradicionāla mikroviļņu krāsns tīrīšana 45 Funkcijas aqua clean lietošana mikroviļņu krāsns tīrīšanā 46 Stieplju vadotņu izņemšana un tīrīšana 47 Spuldzes nomaiņa | APKOPE UN TĪRĪŠANA |
| 48 TRAUČĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA | TRAUCĒJU- MMEKLĒŠANA |
| 49 ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES | CITA |

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņu rīkošanās tiek uzraudzīta vai viņi saņēmuši apmācību par drošu ierīces lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās aizsniedzamās daļas sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jāievēro piesardzība, lai neskartu sildelementus cepeškrāsns iekšpusē.

Lietojiet tikai tādu temperatūras zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes maiņas ierīce noteikti jāizslēdz, lai nepieļautu elektriskā trieciena iespēju.

Cepeškrāsns durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārsegu stikla tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvos tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Nelietojiet ierīces tīrīšanā tvaika ierīces vai augstspiediena ierīces, jo tās var būt elektriskā trieciena cēlonis.

Lerīci nav paredzēts vadīt ar ārējiem taimeriem vai īpašām vadības sistēmām.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību (tikai to ierīču gadījumā, kuras piegādā ar savienojuma kabeli).

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, lai attiecīgi nepieļautu tās pārkaršanu.

Šī ierīce ir paredzēta sadzīves lietojumam.

Nelietojiet to nekādā citā nolūkā, piemēram, telpu apsildei, mājdzīvnieku vai citu dzīvnieku, papīra, audumu, augu u. tml. žāvēšanai, jo tas var kļūt par fiziskas traumas vai ugunsgrēka riska cēloni.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču **barošanas kabeli** tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstumā.

Neizklājiet cepeškrāsns sienu ar alumīnija foliju un nelieciet cepamās plātnis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Lietošanas laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nestāviet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Ierīce var droši ekspluatēt gan ar paplašu vadotnēm, gan bez tām.

Nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nekad nekādā veidā netiktu pārsegtas vai aizsprostotas.

Drošs mikroviļņu krāsns lietojums

BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci kombinētajā režīmā, radītās temperatūras dēļ bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai durtiņu blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst lietot, iekams to nav salabojis speciālists.

BRĪDINĀJUMS: personām, kas nav speciālisti, ir bīstami veikt ierīces apkopi vai remontu, kas ietver pārsegu noņemšanu, jo tie aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus ēdienus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgos pielietojumos, piemēram:

- personāla virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- lauku mājās;
- viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs, kur ar šo ierīci rīkojas viesi;
- pansijas tipa vidēs.

Lietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Ēdienu gatavošanā mikroviļņu krāsnī metāliski ēdienu un dzērienu trauki nav pieļaujami.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumā, uzraugiet krāsni, jo ir iespējama uzliesmošana.

Dzērienu karsēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos ar strauju burbuļošanu, tādēļ trauks ar dzērienu jāsatver ļoti uzmanīgi. Lai novērstu vārīšanos ar strauju burbuļošanu, pirms dzēriena karsēšanas ievietojiet traukā metālu nesaturošu priekšmetu (piemēram, koka, stikla vai plastmasas karoti).

Barošanas pudeļu un burciņu ar bērnu pārtiku saturu pirms barošanas sakratiet vai samaisiet un pārbaudiet ēdiena temperatūru, lai nepieļautu apdedzināšanos.

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar visu čaumalu un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc tam, kad sildīšana mikroviļņu krāsnī beigusies.

Konstatējot dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

Ja no ierīces plūst dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrotīkla un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērbu žāvēšana, kā arī sildošo polsteru, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt fizisku traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Krāsns ir jātīra regulāri un jāiztīra no tās visas pārtikas produktu paliekas.

Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties virsmas, kas attiecīgi saīsinās ierīces kalpošanas laiku, kā arī iespējami radīs bīstamas situācijas.

Ierīce jādarbina, turot atvērtas virtuves skapja durvis.

Ievērojiet minimālo atstatumu starp mikroviļņu krāsns augšmalu un tuvāko priekšmetu virs tās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērbu žāvēšana, kā arī karsto kompresu vai apliekamo, čību, sūkļu, mitru drānu u. c. karsēšana var radīt fizisku traumu, uzliesmojumu vai izraisīt ugunsgrēku.

Nemot ārā traukus no krāsns, **vienmēr lietojiet virtuves cimdus**. Daži katli, pannas vai paplātes absorbē ēdienu karstumu un tādēļ ļoti sakarst.

Noteikti lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet tērauda ēdienu gatavošanas traukus vai traukus ar zelta vai sudraba apmalojumu.

Neatstājiet krāsnī nekādas palīgierīces vai virtuves piederumus, kad tā ir izslēgta. Lai nepieļautu bojājumus, neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsnī.

Nelietojiet porcelāna, keramikas vai māla traukus, ja materiālā ir kādas poras vai to iekšpuse nav glazēta. Kolīdz tie būs sakarsuši, mitrums, kas iespiedīsies šādās porās, var izraisīt plaisāšanu. Lietojiet tikai tādus ēdienu gatavošanas traukus, kas paredzēti lietojumam mikroviļņu krāsnī.

Vienmēr izlasiet un ievērojiet uz pārtikas produktu iepakojuma drukātos norādījumus par sildīšanu mikroviļņu krāsnī.

Ievērojiet piesardzību, sildot ēdienu, kas satur alkoholu, jo krāsns iekšpusē veidojas degošs spirta un gaisa maisījums. Durtiņas atveriet piesardzīgi.

Izmantojot mikroviļņu vai kombinētas mikroviļņu un konvekcijas funkcijas, metāla ēdienu gatavošanas trauku, dakšīņu, karošu, nažu vai metāla spīļu/stiprinājumu lietojums, rīkojoties ar sasaldētiem pārtikas produktiem, nav ieteicams. Pēc uzsildīšanas samaisiet ēdienu vai arī ļaujiet tam padzist, līdz siltums ir izplatījies vienmērīgi.

PIRMS CEPEŠKRĀSNS PIEVIENOŠANAS:

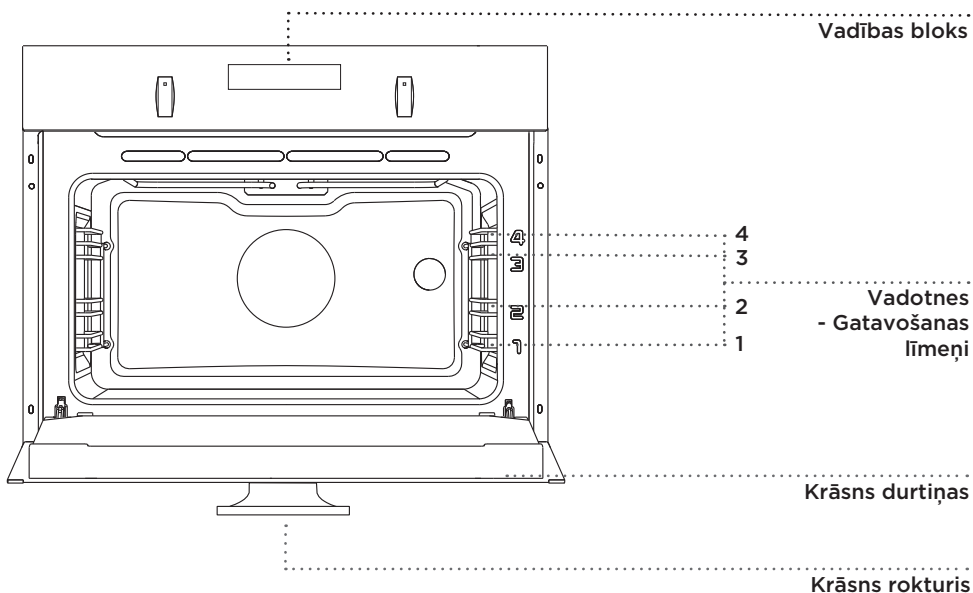


Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

KOMBINĒTĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS

(KRĀSNS UN APRĪKOJUMA APRAKSTS IR ATKARĪGS NO MODEĻA)

Attēlā ir redzams viens no iebūvējamo ierīču modeļiem. Tā kā ierīcēm, par kurām šie norādījumi rakstīti, var būt dažāds aprīkojums, rokasgrāmatā var būt aprakstītas dažas funkcijas vai aprīkojums, kuru jūsu ierīcei nav.



STIEPĻU VADOTNES

Stiepļu vadotnes sniedz iespēju gatavot ēdienu četros līmeņos (lūdzu, ievērojiet, ka līmeņi/vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu).

3. un 4. līmeņa vadotnes ir paredzētas grilēšanai, savukārt 1. līmeņa vadotnes lieto ar mikroviļņu sistēmām, kad ēdienu gatavo stikla cepamtraukā.

KRĀSNS DURTIŅU SLĒDZIS

Slēdži deaktivē krāsns karsēšanu, ventilatoru un mikroviļņus, kad gatavošanas procesa laikā durtiņas tiek atvērtas. Kad durtiņas tiek aizvērtas, slēdži atkal ieslēdz sildītājus un mikroviļņu funkciju.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

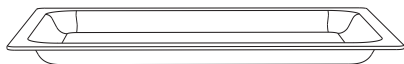
Ierīcē ir uzstādīts dzesēšanas ventilators, kas dzesē korpusu un ierīces vadības paneli.

DZESĒŠANAS VENTILATORA PAILDZINĀTA DARBĪBA

Pēc tam, kad mikroviļņu krāsns ir izslēgta, dzesēšanas ventilators īsu brīdi vēl turpina darboties, lai krāsni atdzesētu papildus. (Paildzināta dzesēšanas ventilatora darbība ir atkarīga no temperatūras mikroviļņu krāsns centrā.)

MIKROVIĻŅU KRĀSNS APRĪKOJUMS UN PIEDERUMI

(Atkarībā no modeļa)



STIKLA CEPAMTRAUKU lieto ēdienu gatavošanā visās krāsns sistēmās, arī ar mikroviļņiem. To var izmantot arī kā servēšanas paplāti.



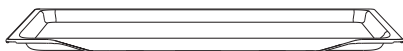
Darbinot sistēmu ar mikroviļņiem, nekad nelietojiet režģi, seklu cepamo pamatni vai dziļo cepamplāti, vai kādu citu metāla detaļu vai piederumu!



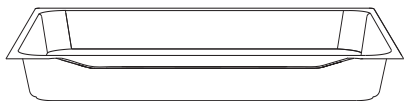
REŽĢI lieto grilēšanā vai kā balstu katliņam, cepamplātij vai cepamtraukam ar ēdienu.



Uz režģa ir aizsargaizturis. Tādēļ, velkot režģi ārā no krāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.



SEKLO CEPAMO PAMATNI lieto konditorejas izstrādājumu un kūku cepšanā



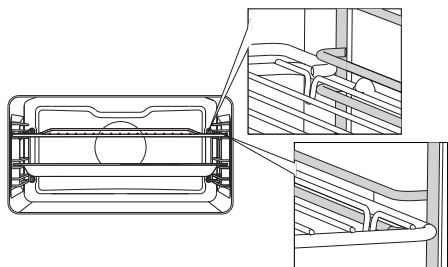
DZIĻO CEPAMPLĀTI lieto gaļas apbrūnināšanai cepot un mitru konditorejas izstrādājumu cepšanā. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.



Gatavošanas laikā nekad nelieciet dziļo cepamo plāti pirmā līmeņa vadotnēs, izņemot reizes, kad grilējat ēdienu vai izmantojas cepamo iesmu un dziļā plāts kalpo tikai kā pilienu uztveršanas paplāte.



Cepšanas piederumiem sakarstot, var mainīties to forma. Tas neietekmē šo piederumu funkcionalitāti, savukārt pēc atdzišanas tie atgūs savu sākotnējo formu.



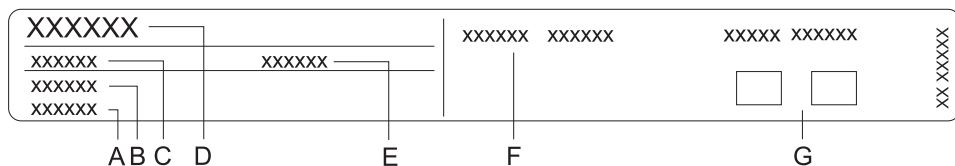
Režģis vai paplāte vienmēr jāievieto gropē starp diviem stieņu profiliem.



Darbinot sistēmu ar mikroviļņiem, nekad nelietojiet režģi, seklu cepamo pamatni vai dziļo cepamplāti, vai kādu citu metāla detaļu vai piederumu!

TEHNISKIE PARAMETRI

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

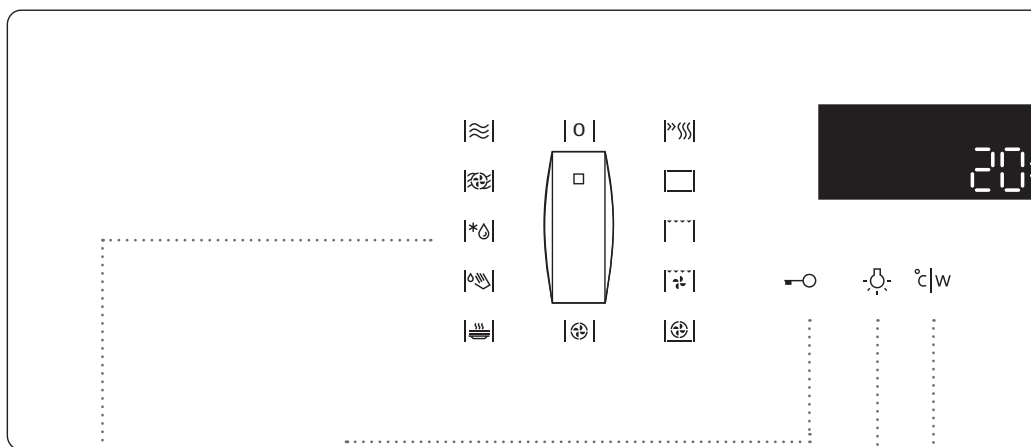


- A Sērijas numurs
- B Kods
- C Modelis
- D Tips
- E Preču zīme
- F Tehniskā informācija
- G Atbilstības indikācijas / simboli

Tehnisko datu plāksnīte, kurā norādīta pamatinformācija par ierīci, atrodas uz cepeškrāsns malas un ir redzama tad, kad atvērta cepeškrāsns durtiņas.

VADĪBAS BLOKS

(ATKARĪBĀ NO MODEĻA)



1 SISTĒMU SELEK-
TORPOGA

2 BĒRNU
DROŠĪBAS
TAUSTIŅŠ

3 KRĀSNS
APGAISMO-
JUMA IESL./IZSL.
TAUSTIŅŠ

4 TEMPERATŪRAS
REG./ IESL.
TAUSTIŅŠ



5 PROGRAMMU TAIMERIS

Gatavošanas ilgums

Gatavošana
pabeigta

Trauksme

Pulkstenis

6 PALAIŠANAS/ APTURĒŠANAS TAUSTIŅŠ Ar šo taustiņu palaiž vai aptur programmas darbību.

7 IESTATĪJUMU POGA (-/+)

Ar šo pogu iestata
ilgumu, temperatūru
un mikroviļņu jaudu.

8 GATAVOŠANAS INFORMĀCIJAS UN PULKSTEŅA DISPLEJS

IEVĒROJIET:

taustiņi reaģēs labāk, ja skarsiet tos ar lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi, piespiežot taustiņu, atskanēs akustisks signāls.

PIRMS IERĪCES PIRMĀ LIETOJUMA

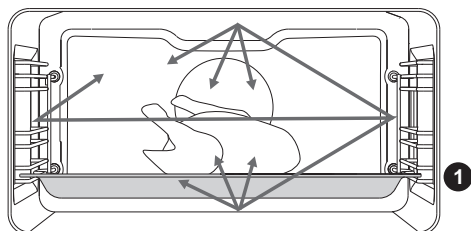
Saņemot ierīci, izņemiet no mikroviļņu krāsns visas detaļas, tostarp jebkādu transportēšanas aprīkojumu.

Notīriet visus piederumus un rīkus ar siltu ūdeni un parastu mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Kad mikroviļņu krāsns uzsilst pirmo reizi, būs jūtama jaunai ierīcei raksturīgā smarža. Pirmās iedarbināšanas laikā telpa ir pamatīgi jāvēdina.

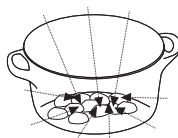
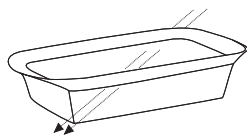
MIKROVIĻŅU FUNKCIJA

Mikroviļņus izmanto ēdienu gatavošanā, cepināšanā un pārtikas produktu atlaidināšanā. Šī funkcija sniedz iespēju ātri un efektīvi pagatavot ēdienu, nemainot tā krāsu vai formu. Mikroviļņi ir elektromagnētiskā starojuma veids. Šāds starojums mūsu apkārtējā vidē izpaužas radio-elektrības viļņu, gaismas vai infrasarkanā starojuma formā. Mikroviļņu frekvence ir 2450 MHz diapazonā.



Mikroviļņi:

- atstarojas no metāliem;
- plūst cauri visiem citiem materiāliem;
- absorbējas ūdens, tauku un cukura molekulās.



Mikroviļņiem iedarbojoties uz pārtikas produktu, molekulas sāk strauji kustēties, attiecīgi radot siltumu.

Pārtikas produktā mikroviļņi iespiežas aptuveni 2,5 centimetru dziļumā. Ja pārtikas produkts ir biežāks, tā centrs tiks apstrādāts vadītspējas rezultātā, kā tradicionālajā ēdienu gatavošanā.

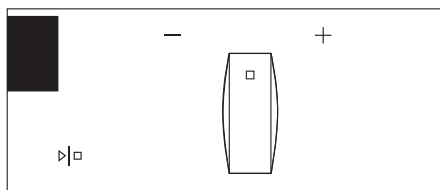


Nekad nelietojiet vai neiedarbiniet mikroviļņu sistēmu, ja krāsns ir tukša.


IERĪCES PIRMĀ IESLĒGŠANA

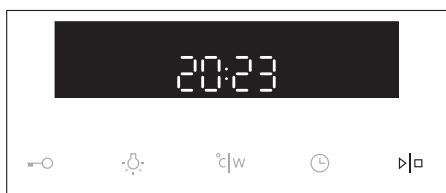
PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00, un iedegsies simbols. Iestatiet laiku.




1 Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un vispirms iestatiet minūtes, tad kursorš pāries uz stundām. Pēc trim sekundēm iestatījumi tiks saglabāti

 Pogas spējāka pagriešana pa labi vai pa kreisi iestatījumus mainīs ātrāk.



2 Apstipriniet, piespiežot IEDARB./APTUR. taustiņu. Nākamo trīs sekunžu laikā nepiespiežot nevienu taustiņu, iestatījums tiks saglabāts automātiski.

 Mikroviļņu krāsns darbosies arī tad, ja pulkstenis nebūs iestatīts. Tomēr tādā gadījumā nav pieejamas taimera funkcijas (skatīt nodaļu TAIMERA FUNKCIJU IESTATĪŠANA).

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

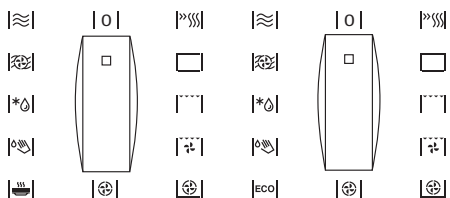
PULKSTEŅA IESTATĪJUMU MAINĪŠANA

Pulksteņa iestatījumus var mainīt tad, kad nav aktivēta taimera funkcija.

Lai iestatītu pašreizējo laiku, piespiediet taustiņu . Apstipriniet, piespiežot IEDARB./APTUR. taustiņu.

GATAVOŠANAS PROCESA DARBĪBAS (1-6)

1. DARBĪBA: GATAVOŠANAS SISTĒMAS IZVĒLE



Grieziet pogu (pa kreisi vai pa labi), lai izvēlētos 0 a.









GATAVOŠANAS SISTĒMU (skatīt programmu tabulu).

Displejā parādīsies izvēlētā ikona.



Iestatījumus var mainīt arī darba gaitā.

| SISTĒMA | APRAKSTS | IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C) | IETEICAMĀ JAUDA (W) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| SISTEMI PEČICE | | | |
| | STRAUJA IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA Lietojiet šo funkciju, ja vēlaties uzkarstēt krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai pēc iespējas ātrāk. Šī funkcija nav piemērota ēdienu gatavošanai. Kad krāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, sildīšanas process ir pabeigts. | 160 | - |
| | AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS Sildītāji krāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā krāsnī. Konditorejas izstrādājumus vai gaļu var cept/cepināt viena augstuma līmenī. | 200 | - |
| | GRILS Darbosies augšējais sildītājs un grila sildītājs. Siltumu tieši izstaro grila sildītājs, kas uzstādīts krāsns griestos. Lai pastiprinātu sildīšanas jaudu, tiek aktivizēts arī augšējais sildītājs. Šo sistēmu lieto mazāka daudzuma vaļējo sviestmaižu, gaļas vai alus desiņu grilēšanai, kā arī maizes grauздēšanai. | 240 | - |
| | GRILS AR VENTILATORU Darbosies grila sildītājs un ventilators. Šo kombināciju lieto, lai grilētu gaļu un cepinātu lielākus gaļas vai putnu gaļas gabalus viena augstuma līmenī. Tā ir piemērota arī sautējumu gatavošanai un kraukšķīgas garoziņas apbrūnināšanai. | 170 | - |

| SISTĒMA | APRAKSTS | IETEICAMĀ TEMPERATŪRA (°C) | IETEICAMĀ JAUDA (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|
|  | KARSTĀIS GAISS UN APAKŠĒJĀIS SILDĪTĀJS Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. To lieto, lai ceptu picas, mitru konditorejas izstrādājumus, augļu pīrāgus, rauga mīklu un smilšu mīklu vairākos līmeņos vienlaicīgi. | 200 | - |
|  | KARSTĀIS GAISS Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Krāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu. Šo režīmu lieto, lai cepinātu gaļu un ceptu konditorejas izstrādājumus vairākos līmeņos vienlaicīgi. | 180 | - |
|  | ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdiena pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus, tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdiena siltu. | 60 | - |
|  | ECO GATAVOŠANA ¹⁾ Optimizē darbu enerģiju med pečenēm. Uporablja se za pečenje mesa in peciva. | 180 | - |
|  | AQUA CLEAN Karstumu ģenerē tikai mikroviļņi. Izmantojiet šo funkciju, lai iztīrītu no krāsns traipus un ēdiena atliekas. Šī programma ilgst 4 minūtes. | - | 750 |
| AUTOMĀTISKĀ SISTĒMA | | | |
|  | ATLAIDINĀŠANA Gaisa cirkulē bez iedarbinātiem sildītājiem. Darbosies tikai ventilators. To lieto, lai lēni atlaidinātu saldētus pārtikas produktus. Saldēto pārtikas produktu atlaidināšanā tiek lietoti mikroviļņi. Automātiskās programmas pieļauj arī atlaidināšanu ar mikroviļņiem (no A1 līdz A5). | - | - |
| KOMBINĒTĀS SISTĒMAS/MIKROVIĻŅU SISTĒMAS | | | |
|  | KARSTĀIS GAISS UN MIKROVIĻŅI Izmantojiet šo sistēmu visu veidu gaļas, sautējumu, dārzeņu, pīrāgu, kūku, maizes un sautētu ēdiena (t. i., ēdiena, kuru pagatavošanai nepieciešams ilgāks laiks) gatavošanā. | 160 | 600 |
|  | MIKROVIĻŅI Mikroviļņus izmanto ēdiena gatavošanā un pārtikas produktu atlaidināšanā. Šī funkcija sniedz iespēju ātri un efektīvi pagatavot ēdiena. | - | 1000 |

¹⁾ To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

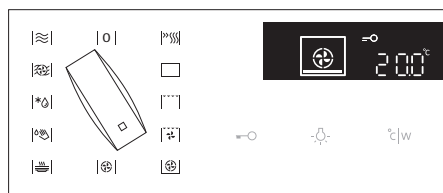
2. DARBĪBA: IESTATĪJUMU IZVĒLE

Katrā gatavošanas sistēmā ir pamata jeb noklusējuma iestatījumi, kurus var pielāgot.

Lai mainītu iestatījumu, piespiediet attiecīgo taustiņu (pirms PALAIŠ./APTUR. taustiņa piespiešanas). Dažās programmās atsevišķi iestatījumi nav pieejami; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS UN MIKROVIĻŅU JAUDAS MAINĪŠANA

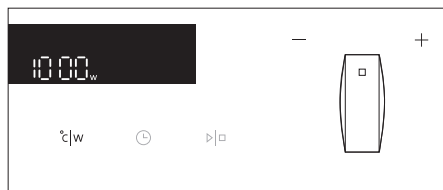
Jauda (W) jāiestata tikai kombinētajās sistēmās un sistēmās ar mikroviļņu funkciju.



1 Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Izvēlētā ikona parādīsies displejā, un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība.



2 Izvēlieties GATAVOŠANAS SISTĒMU. Izvēlētā ikona būs redzama displejā, un mirgos IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀ TEMPERATŪRA.



3 Lai iestatītu jaudu, divreiz pieskarieties TEMPERATŪRAS TAUSTIŅAM. Displejā parādīsies jaudas vērtība vatos (W).

Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un iestatiet jaudu.

 Dažās sistēmās maksimālā temperatūra vai jauda ir ierobežota.

Pēc ierīces ieslēgšanas, piespiežot PALAIŠANAS taustiņu, displejā pārmaiņus būs redzama temperatūras un mikroviļņu jaudas vērtība (tikai kombinētajās sistēmās). Iekams izvēlētā vērtība nebūs sasniegta, displejā mirgos simbols °C/W.

| JAUDAS LĪMENIS | LIETOJUMS |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Ātra dzērienu, ūdens un ēdienu, kas satur lielu šķidruma tilpumu, uzsildīšana. • Ēdienu ar lielu ūdens saturu (zupas, mērces u. tml.) gatavošana. |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none"> • Svaigu vai saldētu dārzeņu gatavošana. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Šokolādes kausēšana. • Zivju un jūras velšu gatavošana; uzsildīšana divos līmeņos. • Kaltētu pupiņu gatavošana mazā siltumā. • Maigu ēdienu (uz olu bāzes) uzsildīšana un gatavošana. |
| 360 W | <ul style="list-style-type: none"> • Piena produktu vai džemu gatavošana mazā siltumā. |
| 180 W | <ul style="list-style-type: none"> • Manuāla atlaidināšana; sviesta vai saldējuma mīkstināšana. |
| 90 W | <ul style="list-style-type: none"> • Ar krēmu pildītu konditorejas izstrādājumu atlaidināšana. |

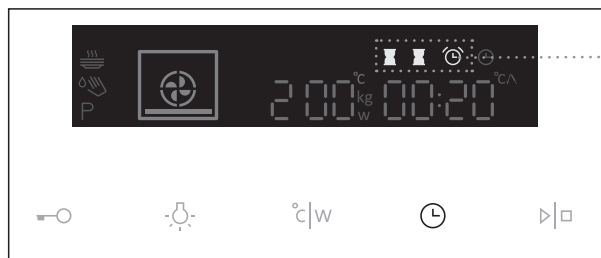
2. DARBĪBA: TAIMERA FUNKCIJAS

Vispirms grieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU, tad iestatiet temperatūru.

Vairākas reizes pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos simbolu.

Iedegties izvēlētais taimera funkcijas ikona, un displejā mirgos regulējamais gatavošanas sākuma/beigu laiks. Pārējās ikonas ir aptumšotas.

Lai sāktu gatavošanas procesu, piespiediet PALAIŠANAS taustiņu. Displejā būs redzams PAGĀJUŠAIS GATAVOŠANAS LAIKS.



Taimera funkciju displejs



Gatavošanas ilguma iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat noteikt mikroviļņu krāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu). Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu. Vispirms iestatiet minūtes, pēc tam – stundas. Displeja blokā būs redzama ikona un gatavošanas ilgums.



Aizkavētas palaišanas iestatīšana

Šajā režīmā jūs varat norādīt gatavošanas procesa ilgumu (gatavošanas ilgumu) un laiku, kad vēlaties, lai gatavošanas process tiktu pabeigts (beigu laiks). Pulkstenim jābūt precīzi iestatītam uz pašreizējo laiku.

Piemērs:

Pašreizējais laiks: pusdienlaiks Gatavošanas ilgums: 2 stundas

Gatavošanas beigu laiks: 6 pēcpusdienā

Vispirms iestatiet gatavošanas ilgumu, t. i., 2 stundas. Displejā tiek automātiski parādīta pašreizējā laika un gatavošanas laika summa (2 pēcpusdienā). Vēlreiz pieskarieties TAIMERA taustiņam, lai izvēlētos GATAVOŠANAS ILGUMA simbolu, un iestatiet laiku, kad vēlaties, lai gatavošana tiktu pabeigta (6 pēcpusdienā).

Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu, lai sāktu gatavošanas procesu.

Taimeris nogaidīs līdz laikam, kad gatavošanas process jāsāk, un degs attiecīgais simbols. Mikroviļņu krāsns ieslēdzas automātiski (4 pēcpusdienā) un pārtrauc darbību izvēlētajā laikā (6 pēcpusdienā).



Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot neatkarīgi no krāsns darbības. Ilgākais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

Pēdējās minūtes laikā minūšu atgāde tiek rādīta sekundēs.

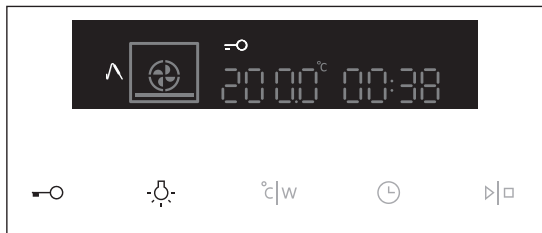


Pēc tam, kad iestatītais laiks ir pagājis, krāsns darbība automātiski tiks apturēta (gatavošanas beigas). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.


Taimera funkcijas var atcelt, iestatot ilgumu uz "0".

Pēc dažām bezdarba minūtēm ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

4. DARBĪBA: PAPILDU FUNKCIJU IZVĒLE



Aktivējiet/deaktivējiet funkcijas, piespiežot vajadzīgo taustiņu vai taustiņu kombināciju.

 Dažās sistēmās atsevišķas funkcijas nav pieejamas; par šādiem gadījumiem atgādinās akustisks signāls.

BĒRNU DROŠĪBAS REŽĪMS

Aktivējiet to, piespiežot BĒRNU DROŠĪBAS taustiņu. Displejā parādīsies "atslēgas" ikona. Lai deaktivētu bērnu drošības režīmu, vēlreiz pieskarieties šim taustiņam. Ikona displejā vairs nebūs redzama.

Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts bez ieslēgtas taimera funkcijas (displejā redzams tikai pulkstenis), mikroviļņu krāsns nedarbosies. Ja bērnu drošības režīms ir aktivēts pēc taimera funkcijas iestatīšanas, tad mikroviļņu krāsns darbosies normāli, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus.

Bērnu drošības funkcijas darbības laikā nav iespējams mainīt sistēmas (gatavošanas režīmus) vai papildu funkcijas. Vienīgā iespējamā izmaiņa ir gatavošanas procesa beigšana, pagriežot selektorpogu uz "0". Bērnu drošības funkcija darbojas arī pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas. Lai izvēlētos jaunu sistēmu, vispirms ir jāizslēdz bērnu drošības režīms.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS APGAISMOJUMS

Mikroviļņu krāsns apgaismojums ieslēdzas automātiski, atverot tās durtiņas, vai arī tad, kad krāsns tiek ieslēgta.

Pēc gatavošanas procesa beigām apgaismojums vēl kādu minūti degs.

Apgaismojumu mikroviļņu krāsns iekšpusē iespējams ieslēgt vai izslēgt, piespiežot APGAISMOJUMA taustiņu.

5sek °C|w **AKUSTISKAIS SIGNĀLS**

Akustiskā signāla skaļumu var iestatīt tad, kad nav aktivēta neviena taimera funkcija (displejā tiek rādīts tikai dienas laiks).

Piespiediet TEMPERATŪRAS/JAUDAS taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu. Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Lai izvēlētos vienu no trim skaļuma līmeņiem (viens, divi vai trīs stabiņi), grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+). Pēc trim sekundēm iestatījums tiks automātiski saglabāts, un displejā parādīsies dienas laika rādījums.

5sek **DISPLEJA KONTRASTA SAMAZINĀŠANA**

Gatavošanas sistēmu selektor pogai jābūt pozīcijā "0". Piespiediet APGAISMOJUMA taustiņu un 5 sekundes turiet to piespiestu.

Displejā parādīsies divi pilnībā izgaismoti stabiņi. Lai regulētu displeja reostatu (aptumšotāju) (viens, divi vai trīs stabiņi), grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+). Pēc trim sekundēm iestatījums būs automātiski saglabāts.

=O + **GAIDĪŠANAS REŽĪMS**

Ja displejs netiek lietots, tā apgaismojumu pēc 10 minūtēm var izslēgt automātiski.

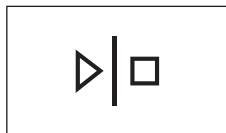
Lai izslēgtu displeju, piespiediet ATSLĒGAS + TAIMERA taustiņus. Ja taimera funkcija ir bijusi aktivēta, displejā parādīsies "IZSLĒGTA" stāvokļa un TAIMERA ikonas, norādot uz aktivēto funkciju.



Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne vairāk kā dažas minūtes. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustisko signālu un bērnu drošības funkciju, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

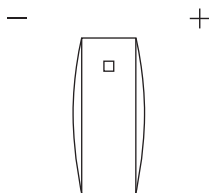
5. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PROCESA SĀKŠANA


Sāciet gatavošanas procesu, piespiežot PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS taustiņu un kādu brīdi turot to piespiestu.



6. DARBĪBA: GATAVOŠANAS PABEIGŠANA UN CEPEŠKRĀSNS IZSLĒGŠANA

Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU pozīcijā "0".brīdi turot to piespiestu.



 Pēc gatavošanas procesa beigām un tad, kad mikroviļņu krāsns ir izslēgta, temperatūras krišanās tiek rādīta līdz 50°C.

Arī visi taimera iestatījumi tiek pauzēti un atcelti. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Pēc vienas bezdarba minūtes ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

SISTĒMU (GATAVOŠANAS REŽĪMU) APRAKSTI UN GATAVOŠANAS TABULAS

Ja jūsu izvēlētais pārtikas produkts gatavošanas tabulā nav atrodams, meklējiet informāciju par līdzīgu pārtikas produktu.

Parādītā informācija attiecas uz gatavošanu vienā līmenī.

Ir norādīts ieteicamās temperatūras diapazons. Sāciet ar zemākas temperatūras iestatījumu un, ja atzīstat, ka pārtikas produkts nav pietiekami apbrūnināts, palieliniet šo iestatījumu.

Gatavošanas ilgums ir tikai provizoriska aplēse un dažādu apstākļu dēļ var atšķirties.

Iepriekšēji uzsildiet mikroviļņu krāsni tikai tajos gadījumos, ja tā ir prasīts ēdiena receptē vai šīs norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Tukšas mikroviļņu krāsns sildīšana patērē daudz enerģijas. Tādēļ secīga vairāku veidu konditorejas izstrādājumu vai vairāku picu cepšana ietaupīs daudz enerģijas, jo krāsns jau būs uzsildīta.

Lietojiet tumšas, melnas, ar silikonu izklātas vai ar emalju pārklātas cepamās pamatnes vai plātiņus, jo tās ļoti labi vada siltumu.

Izmantojot pergamentpapīru, pārliecinieties, vai tas iztur augstu temperatūru.

Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus, mikroviļņu krāsnī tiks ģenerēts daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz krāsns durtiņām. Tā ir normāla parādība un neietekmēs ierīces darbību. Pēc gatavošanas procesa noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

Izslēdziet mikroviļņu krāsni aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām, lai ietaupītu enerģiju un izmantotu uzkrājušos siltumu (tas neattiecas uz sistēmām ar mikroviļņu režīma lietojumu).

Nedzesējiet pārtikas produktus aizvērtā mikroviļņu krāsnī, lai nepieļautu kondensēšanos (aprasošanu).



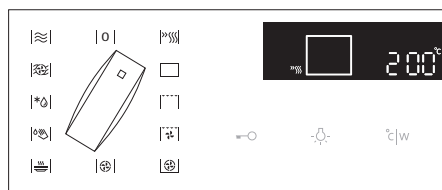
Zvaigznīte (*) tabulā nozīmē to, ka cepeškrāsns ir iepriekšēji jāuzsilda ar izvēlēto sistēmu.

GATAVOŠANAS SISTĒMAS STRAUJA

IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA




Lietojiet šo funkciju, lai pēc iespējas drīzāk uzkarsetu krāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Šis režīms nav piemērots ēdienu gatavošanai.

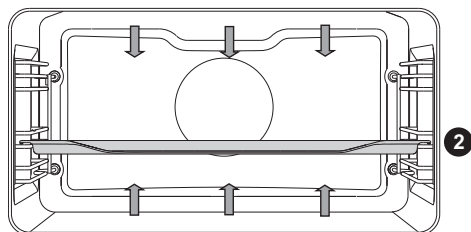


Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORA POGU uz strauju iepriekšēju uzsildīšanu.

Displejā būs redzama IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS vērtība. Šo temperatūras iestatījumu var koriģēt.

 Pēc ieslēgšanas mikroviļņu krāsns sāks uzsilt. Displejā mirgos simbols °C. Sasniedzot iestatīto temperatūru, iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, un atskanēs akustisks signāls. Akustisko signālu var pārtraukt, piespiežot jebkuru taustiņu; pēc vienas minūtes tas beigs skanēt automātiski.

AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS



Sildītāji krāsns dobuma pamatnē un griestos izstaro karstumu vienmērīgi visā krāsnī.

Gaļas cepšana:

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

| Produktu veids | Svars (g) | Vadotne (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums |
|------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------|
| GAĻA | | | | |
| Cūkgaļas cepetis | 1500 | 2 | 180-190 | 150 |
| Cūkgaļas pleca gabals | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Cūkgaļas rulete | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Gaļas klaips | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Liellopu gaļas cepetis | 1500 | 2 | 180-210 | 90-120 |
| Rostbifs, labi izcepts | 1000 | 2 | 200-210 | 40-60 |
| Teļa gaļas rulete | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Jēra gaļas fileja | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Truša fileja | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Brieža ciska | 1500 | 2 | 190-200 | 70-90 |
| Gaļas veltnīši | 1500 | 2 | 180-200 | 15-30 |
| ZIVIS | | | | |
| Apcepta sutināta zivs | 1000 | 1 | 190-210 | 60-80 |

Konditorejas izstrādājumu cepšana:

Izmantojiet tikai vienu līmeni un tumšas cepamās loksnes vai plātis. Uz gaišām cepamām loksņēm vai plātīm konditorejas izstrādājumi apbrūnēs vājāk, jo šāds aprīkojums atstaro siltumu. Cepamās plātis vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi. Cepšanas laiks būs īsāks, ja krāsns būs iepriekš uzsildīta.

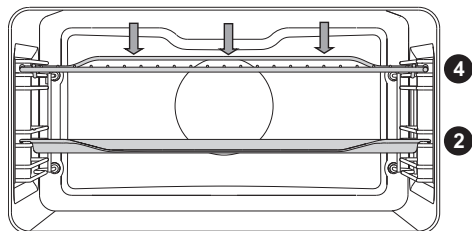
| Produktu veids | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | | | |
| Baltmaize* | 2 | 180-190 | 60 |
| Griķu maize* | 2 | 180-190 | 50 |
| Pilngraudu maize* | 2 | 180-190 | 50 |
| Rudzu maize* | 2 | 180-190 | 50 |
| Plēkšņu kviešu maize* | 2 | 180-190 | 60 |
| Saldais suflē | 2 | 170-180 | 35-45 |
| Suflē | 1 | 170-180 | 35-45 |
| Ruletes* | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Valriekstu kūka | 2 | 180 | 55-60 |
| Biskvītkūka* | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Makaroni (bezē mīkla) | 2 | 120-140 | 15-30 |
| Dārzeņu veltnīši | 2 | 190-200 | 15-20 |
| Augļu veltnīši | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Biezpiena plātsmaize | 1 | 170-180 | 65-75 |
| Kēksiņi | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Rauga mīklas smalkmaizītes | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Pīrāgi ar kāpostu pildījumu* | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Augļu kūka | 2 | 140-150 | 85-95 |
| Bezē cepumi | 2 | 90 | 120 |
| Smalkmaizītes ar žeļejas pildījumu (Buchtel) | 2 | 170-180 | 30-35 |

| Padoms | Darbība |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vai kūka ir izcepusies? | <ul style="list-style-type: none"> • Ieduriet kūkā ar koka zobu bakstāmo vai iesmiņu. Ja, izvelkot ārā, pie zobu bakstāmā vai iesmiņa nekas nav pielipis, kūka ir |
| Vai kūka nosēdās? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet recepti. • Nākamajā reizē lietojiet mazāk šķidruma. • Pievērsiet uzmanību maisīšanas ilgumam, ja lietojat maza izmēra mikseri, blenderi vai tml. |
| Vai kūkas pamatne nav pietiekami brūna? | <ul style="list-style-type: none"> • Lietojiet tumšas krāsas cepamo loksni vai plāti. • Ievietojiet cepamo loksni vai plāti vienu vadotni zemāk un uz gatavošanas procesa beigām |
| Kūka ar mitru pildījumu nav pietiekami ? | <ul style="list-style-type: none"> • Paaugstiniet temperatūru un pildziniet cepšanas laiku. |



Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

GRILS



Grilējot ēdienu, darbosies augšējais sildītājs un, grila sildītājs mikroviļņu krāsns griestos.

Piecas minūtes iepriekšēji uzsildiet infrasarkanu staru (grila) sildītāju. Vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Augstās temperatūras dēļ gaļa ātri var sadegt.

Cepināšana ar grila sildītāju ir piemērota cūkgaļas desiņu, gaļas un zivju gabalu (steiku, eskalopu, laša steiku vai fileju u. c.) ar mazu tauku saturu cepināšanai, iegūstot kraukšķīgu apvalciņu, kā arī maizes grauzdēšanai.

Grilējot tieši uz režģa, apstrādājiet to ar eļļu, lai nepielautu gaļas piecepināšanu režģim, un ievietojiet režģi 4. vadotnē. Pilienu uztveršanas paplāti ievietojiet 1. vai 2. vadotnē. Grilējot cepamajā plātī, nodrošiniet, lai plātī būtu pietiekami daudz šķidruma, kas nepieļaus sadegšanu. Gatavošanas laikā gaļa ir jāapgriez.

Pēc grilēšanas iztīriet cepeškrāsni, notīriet piederumus un rīkus.

| Produktu veids | Svars (g) | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|--------------------------------|-----------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| GAĻA | | | | |
| Bifšteks, pusjēls | 180 g/kom | 4 | 220-240 | 14-16 |
| Bifšteks, labi izcepts | 180 g/kom | 4 | 220-240 | 18-21 |
| Cūkgaļas kakla fileja | 180 g/kom | 4 | 220-240 | 19-23 |
| Karbonādes/kotletes | 180 g/kom | 4 | 220-240 | 20-24 |
| Teļa gaļas eskalops | 180 g/kom | 4 | 220-240 | 19-22 |
| Grila desiņas | 100 g/kom | 4 | 220-240 | 11-14 |
| Gaļas pastēte (Leberkāse) | 200 g/kom | 4 | 220-240 | 9-15 |
| ZIVIS | | | | |
| Laša steiki/filejas | 600 | 3 | 220-240 | 19-22 |
| GRAUZDĒTA MAIZE | | | | |
| 6 baltmaizes šķēles* | / | 4 | 240 | 1,5-3 |
| 4 jauktu graudu maizes šķēles* | / | 4 | 240 | 2-3 |
| Vaļējas sviestmaizes* | / | 4 | 240 | 3,5-7 |

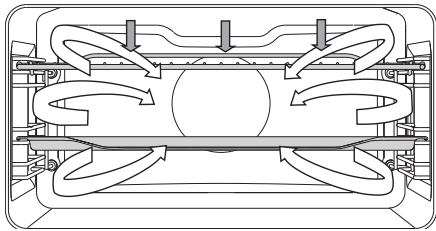
Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, krāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām. Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie krāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas kņabiles.



Lietojot grilu (infrasarkanu staru) sildītāju, krāsns durtiņām vienmēr jābūt aizvērtām.

Grilēšanas laikā grila sildītājs, režģis un pārējie krāsns piederumi ļoti sakarst. Tādēļ lietojiet virtuves cimdus un gaļas kņabiles.

GRILS AR VENTILATORU



Šajā darba režīmā grila sildītājs un ventilators darbojas vienlaicīgi. Režīms ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai.

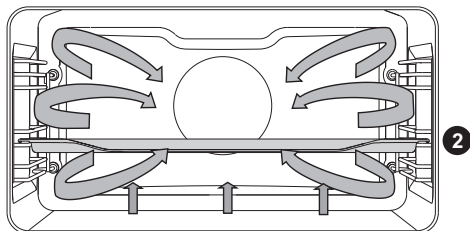
4

2

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz GRILU.)

| Produktu veids | Svars (g) | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------|-----------|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| GAĻA | | | | |
| Pīle* | 2000 | 1 | 150-170 | 80-100 |
| Cūkgaļas cepetis | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Cūkgaļas pleca gabals | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Cūkas stilbs | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Pusvista | 600 | 2 | 180-190 | 25 (viena puse) 20 (otra puse) |
| Vista* | 100 | 1 | 210 | 60 |
| ZIVIS | | | | |
| Forele | 200 g/kom | 2 | 170-180 | 45-50 |

KARSTAIS GAISS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS

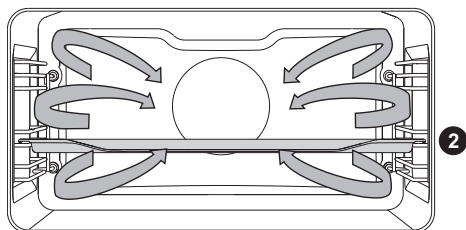


Darbosies apakšējais sildītājs, apaļais sildītājs un karstā gaisa ventilators. Piemērots picu, ābolu pīrāgu un augļu kūku cepšanai.

(Skatīt aprakstus un padomus attiecībā uz AUGŠĒJO un APAKŠĒJO SILDĪTĀJU.)

| Produktu veids | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| Biezpiena plātsmaize, smilšu mīkla | 2 | 150-160 | 65-75 |
| Pica* | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Lorēnas kišs, smilšu mīkla | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Ābolu pīrāgs, rauga mīkla | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Ābolu strūdele, kārtainā mīkla | 2 | 170-180 | 45-65 |

KARSTĀIS GAISS



Darbosies apaļais sildītājs un ventilators. Krāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

Gaļas cepšana:

Lietojiet pannu vai plāti ar emaljas pārklājumu, no rūdīta materiāla, māla vai čuguna. Nerūsējošā tērauda plātis nav piemērotas, jo tās spēcīgi atstaro siltumu.

Gatavošanas procesa laikā nodrošiniet pietiekami daudz šķidruma, lai nepieļautu gaļas sadegšanu. Cepināšanas laikā gaļa ir jāapgriež. Cepetis saglabāsies sulīgāks, ja to pārsegs.

| Produktu veids | Svars (g) | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra | Gatavošanas ilgums (min) |
|-------------------------|-----------|-------------------------------|-------------|--------------------------|
| GAĻA | | | | |
| Cūkgaļas cepetis ar ādu | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Cūkas pavēdere | 1500 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Vista, vesela | 1200 | 2 | 180-190 | 60-80 |
| Pīle | 1700 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Vistas krūtiņa | 1000 | 2 | 180-190 | 60-70 |
| Pildīta vista | 1500 | 1 | 170-180 | 100-120 |

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteicams cepeškrāsni iepriekš uzsildīt.

Cepumus un smalkmaizītes var cept seklajās cepamajās plātīs vienlaicīgi vairākos līmeņos (2. un 3.).

Ievērojiet, ka cepšanas ilgums var atšķirties, pat ja izmantotās cepamās plātīs ir vienādas.

Cepumi augšējā cepamajā plātī var izcepties ātrāk nekā tie, kas atrodas apakšējā plātī.

Cepamās plātīs vienmēr lieciet uz režģa. Ja izmantojat komplektā esošo cepamo pamatni, izņemiet režģi.

Lai cepumi apbrūnētu vienādi, to biežumam noteikti jābūt vienādam.

| Produktu veids | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | | | |
| Kūka | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Biskvītkūka | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Drumstalu plātsmaize | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Augļu kūka, biskvīta mīkla | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Plūmju kūka | 2 | 150-160 | 35-60 |
| Biskvīta mīklas rulete* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Augļu kūka, smilšu mīkla | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Pitā rauga mīklas maize (Challah) | 2 | 160-170 | 35-50 |
| Ābolu strūdele | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Pica* | 2 | 190-210 | 25-45 |
| Cepumi, smilšu mīkla* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Biskvīti, spiesti* | 2 | 150-160 | 15-28 |
| Smalkmaizītes, rauga mīkla | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Smalkmaizītes, kārtainā mīkla | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Konditorejas izstrādājumi ar krēma pildījumu | 2 | 180-190 | 25-45 |
| KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI - SALDĒTI | | | |
| Ābolu un biezpiena strūdele | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Biezpiena plātsmaize | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pica | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Cepti kartupeļi, gatavi likšanai cepeškrāsnī* | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketes, ceptas cepeškrāsnī | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Jogurts | 3 | 240 | 40 |

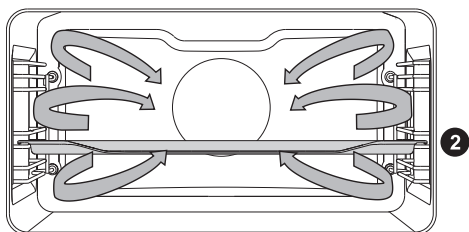


Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

ŠĶĪVJU SILDĪTĀJS



Lietojiet šo funkciju, lai pirms ēdienu pasniegšanas uzsildītu traukus (šķīvjus un tases), tādējādi ilgāk saglabājot ēdienu siltu.



Darbosies apakašais sildītājs un ventilators. Krāsns dobuma aizmugures sienā uzstādītais ventilators nodrošinās vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju ap cepeti vai konditorejas izstrādājumu.

| Produktu veids | Vadotnes līmenis (no apakšas) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| GAĻA | | | |
| Cūkgaļas cepetis, 1 kg | 2 | 190 | 150-170 |
| Cūkgaļas cepetis, 2 kg | 2 | 190 | 160-190 |
| Liellopu gaļas cepetis, 1 kg | 2 | 210 | 120-140 |
| ZIVIS | | | |
| Vesela zivs, 200 g/gabals | 2 | 200 | 40-50 |
| Zivs fileja, 100 g/gabals | 2 | 210 | 25-35 |
| KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI | | | |
| Spiestie cepumi* | 2 | 180 | 25-30 |
| Mazie glazūrķēksi | 2 | 190 | 30-35 |
| Biskvīta mīklas rulete | 2 | 190 | 15-25 |
| Augļu kūka, smilšu mīkla | 2 | 190 | 55-65 |
| DĀRZEŅI | | | |
| Kartupeļu sacepums | 2 | 190 | 40-50 |
| Lazanja | 2 | 200 | 40-50 |
| SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI | | | |
| Frī kartupeļi, 1 kg | 2 | 220 | 25-40 |
| Vistas medaljoni, 0,7 kg | 2 | 220 | 25-35 |
| Zivju pirkstiņi, 0,6 kg | 2 | 220 | 20-30 |



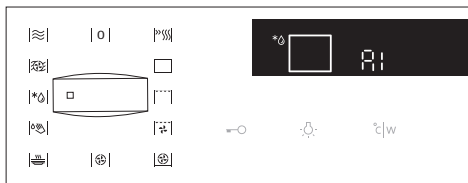
Nelieciet dziļo cepamo plāti pirmajā vadotnē.

AUTOMĀTISKĀS SISTĒMAS

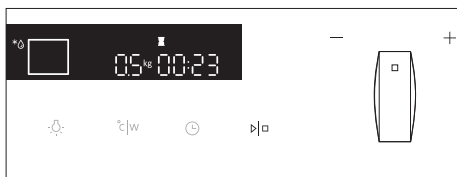
ATLAIDINĀŠANA



Sistēmā ir ietvertas arī automātiskās programmas pārtikas produktu atlaidīšanai, izmantojot mikroviļņus. Atlaidīšanai piemēroti produkti ietver kūkas ar putukrējumu vai sviesta krēmu, kūkas un konditorejas izstrādājumus, maizi un rulletes, kā arī dziļi saldētus augļus.



1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz atlaidīšanu. Displeja blokā mirgos ikona un programma A1 (izvēlieties no piecām programmām – skatiet turpmāko tabulu).



2 Grieziet IESTATĪŠANAS POGU (-/+) un izvēlieties vajadzīgo programmu. Piespiediet taustiņu (°C/W), lai mainītu svara vērtību. Piespiediet PALAIŠANAS taustiņu.

| Programma | Recepte | Svars (kg) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------|-----------------|------------|--------------------------|
| A1 | Gaļa | 1 | 29:30 |
| A2 | Mājputni | 1 | 17:00 |
| A3 | Zivis | 1 | 12:00 |
| A4 | Maize | 1 | 12:00 |
| A5 | Saldēti dārzeņi | 1 | 16:00 |

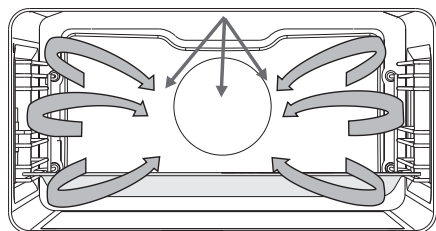
 Atlaidīšanas ilgumu aprēķina, pamatojoties uz pārtikas produkta noklusējuma svaru.

Vairumā gadījumu ir ieteicams izņemt pārtikas produktu no iepakojuma (neizmirstiet noņemt visas metāla skavas vai spīles).

Kad atlaidīšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgriež, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaldēti kopā.

KOMBINĒTĀS SISTĒMAS

KARSTĀIS GAISS UN MIKROVIĻŅI



Šajā gatavošanas režīmā ēdiens tiek gatavots, izmantojot mikroviļņu un grila kombināciju.

Jaudas līmeņi: 90, 180, 360, 600 W

1 Ievietojiet stikla cepamtrauku 1. vadotnē.

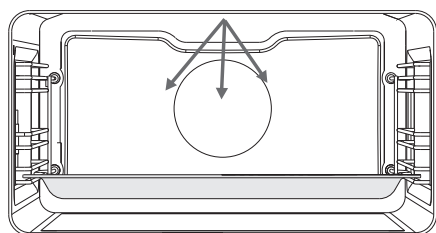
| Produktu veids | Svars (g) | Jauda (W) | Temperatūra (°C) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------|-----------|-----------|------------------|--------------------------|
| Mājputni | 1000 | 360 | 190-200 °C | 30-40 |
| Mājputni, | puse | 36 | 190-200 °C | 25-35 |
| Vista - stilbiņi | 1000 | 180 | 190-200 °C | 20-30 |
| Pīle | 1500 | 360 | 190-200 °C | 40-50 |
| Putnu gaļa - spārni | 500 | 600 | 190-200 °C | 15-20 |



Izmantojot šo funkciju, nelietojiet metāla traukus vai virtuves piederumus. Iepriekšēji neuzsildiet krāsni.

MIKROVIĻŅU SISTĒMAS

MIKROVIĻŅI



Mikroviļņus izmanto ēdienu gatavošanā un pārtikas produktu atļādināšanā.

Jaudas līmeņi: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1 Ievietojiet stikla cepamtrauku 1. vadotnē.

Saldētu pārtikas produktu gatavošana

| Produkti | Svars (g) | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------|-----------|-----------|--------------------------|
| Gaļas klaiņs | 1000 | 850 | 35-40 |
| Vista | 1500 | 600 | 52-55 |
| Cūkgaļas cepetis | 1000 | 600 | 50-55 |

Svaigu dārzeņu gatavošana

| Produktu veids | Svars (g) | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-------------------------|-----------|-----------|--------------------------|
| Baklažāni | 500 | 1000 | 5-8 |
| Cukīnī | 500 | 1000 | 5-8 |
| Burkāni | 500 | 1000 | 7-10 |
| Sīpoli | 200 | 1000 | 2-4 |
| Zaļās pupiņas (pākstis) | 500 | 750 | 10-15 |
| Brokoļi | 1000 | 750 | 15-18 |
| Saldie pipari | 500 | 1000 | 3-5 |
| Ziedkāposti | 1000 | 750 | 17-20 |
| Puravi | 200 | 1000 | 9-12 |
| Briseles kāposti | 500 | 1000 | 9-12 |
| Šampinjoni | 500 | 1000 | 10-14 |
| Sparģeļi | 500 | 750 | 5-8 |
| Zirņi* | 500 | 650 | 15-20 |
| Kāposti | 500 | 1000 | 10-14 |

Rīsu un pastas gatavošana

| Produktu veids | Svars (g) | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-------------------|-----------|-----------|--------------------------|
| Rīsi* | 250 | 1000 | 14-16 |
| Pasta** | 250 | 1000 | 11-13 |
| Pilngraudu pasta* | 250 | 1000 | 11-13 |
| Auzu pārslas* | 500 | 1000 | 7-9 |
| Brūnie rīsi*** | 200 | 750 | 31-33 |
| Risoto** | 200 | 750 | 19-21 |
| Kuskuss*** | 200 | 1000 | 2-4 |
| Polenta*** | 200 | 1000 | 6-8 |
| Prosa*** | 200 | 1000 | 9-11 |

** Pievienojiet ūdeni attiecībā 1:2.

*** Pievienojiet ūdeni attiecībā 1:3.

Ēdienu un dzērienu uzsildīšana

| Produktu veids | Daudzums (dl, g) | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|---------------------------|------------------|-----------|--------------------------|
| Ūdens | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Kafija | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Karstvīns | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Piens | 2 dl | 1000 | 1-1,5 |
| Ēdienu piedevas | 500 g | 600 | 1,5-2 |
| Mērces | 500 g | 600 | 3-5 |
| Zupas/sautējumi | 5 dl | 750 | 5-7 |
| Popkorns | 90 g | 1000 | 5-7 |
| Zīdaiņa pudelīte | 2dl | 350 | 3-4 |
| Zīdaiņu pārtikas produkti | 4 dl | 180 | 2 |

Gaļa

| Produktu veids | Svars (g) | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|------------------------------|-----------|-----------|--------------------------|
| Vistas stilbiņi | 500 | 600 | 15-20 |
| Vistas spārniņi | 500 | 600 | 15-20 |
| Frikadeles | 1000 | 1000 | 10-15 |
| Cūkgaļas kotletes | 500 | 750 | 30-35 |
| Apcepta mērcē sutināta vista | 500 | 1000 | 8-13 |
| Eskalopi/steiki | 500 | 1000 | 8-12 |
| Vista - vesela | 1500 | 600 | 50-55 |
| Cūkgaļas cepetis | 1000 | 600 | 50-55 |
| Gaļas klaipts | 700 | 750 | 35-40 |

Deserti

| Hrana | Tases | Jauda (W) | Gatavošanas ilgums (min) |
|-----------------|--------------------|-----------|--------------------------|
| Šokolādes suflē | 6 | 360 | 7-9 |
| Biezpiena suflē | stikla cepamtrauks | 600-750 | 15-20 |
| Augļu biezenis | stikla cepamtrauks | 750-850 | 10-15 |
| Olu krēmi | stikla cepamtrauks | 600 | 20 |

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Noteikti atvienojiet ierīci no elektropadeves un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušu uzraudzības.

Alumīnija apdare

Alumīnija apdari tīriet ar neabrazīviem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem, kas šādām virsmām paredzēti. Uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz mitras drānas un notīriet virsmu. Pēc tam noskalojiet virsmu ar ūdeni. Nelejiet tīrīšanas līdzekli tieši uz alumīnija apdares.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.

levērojiet: virsma nedrīkst nonākt saskarē ar cepeškrāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

Nerūsējošā tērauda lokšņu apšuvums korpusa priekšpusē

(atkarībā no modeļa)

Tīriet šo virsmu tikai ar saudzējošu mazgāšanas līdzekli (ziepju putām) un mīkstu sūkli, kas nesaskrāpēs apdari. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa apdari.

Lakotas virsmas un plastmasas detaļas

(odvisno od modela)

Netīriet kloķus un pogas, durvju rokturus, uzlīmes un tehnisko datu plāksnītes ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai abrazīviem tīrīšanas materiāliem, tīrīšanas līdzekļiem uz spirta bāzes vai ar spirtu. Nekavējoties notīriet visus traipus ar mīkstu neskrāpējošu drānu un nedaudz ūdens, lai nepieļautu virsmas sabojāšanu.

Varat lietot arī tīrīšanas līdzekļus un tīrīšanas materiālus, kas paredzēti šādām virsmām; dariet to atbilstoši attiecīgo ražotāju norādījumiem.

Ierīces durtiņas

Durtiņas ierīcei ir piestiprinātas, un tās nedrīkst ņemt nost. Tāpat durtiņas nedrīkst demontēt vai kā citādi modificēt.



Alumīnija pārklājuma virsmas nedrīkst nonākt saskarē ar mikroviļņu krāsns tīrīšanai paredzētajiem aerosoliem, jo tas var radīt redzamus un neatgriezeniskus bojājumus.

TRADICIONĀLA MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

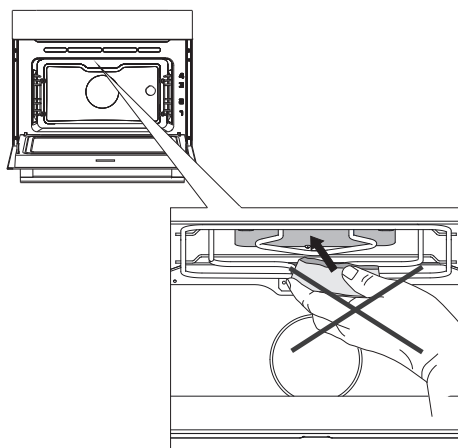
Lai iztīrītu ieeđušos traiņpus no cepeškrāns, jūs varat izmantot standarta procedūru (lietojot tīrīšanas līdzekļus vai cepeškrāns aerosolu). Pēc šādas tīrīšanas rūpīgi noskalojiet tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Tīriet cepeškrānsni un piederumus pēc katras lietošanas, lai nepieļautu netīrumu piedegšanu pie virsmas. Vienkāršākais veids, kā iztīrīt taukus, ir tīrīšana ar ziepju putām, kad cepeškrāns vēl ir silts.

Ja netīrumi un tauki ir ieeđušies, lietojiet tradicionālos cepeškrāns tīrīšanas līdzekļus. Rūpīgi izskalojiet cepeškrānsni ar tīru ūdeni, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nekad nelietojiet agresīvus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļus u. tml.

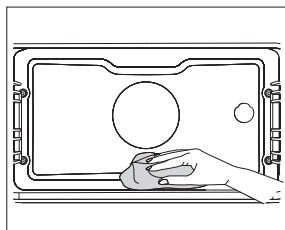
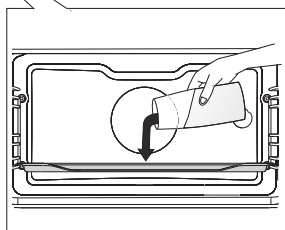
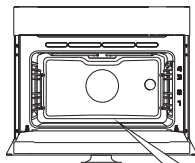
Tīriet piederumus (cepamās loksnes un plātis, režģus u. c.) ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāns, tās dobums un cepamās plātis ir apstrādātas ar speciālu emaljas pārklājumu, izveidojot gludu un izturīgu virsmu. Šis speciālais pārklājums atvieglo tīrīšanu istabas temperatūrā.



Netīriet cepeškrānsni griestu virsmu ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, abrazīviem sūkļiem, traipu un rūsas noņemšanas līdzekļiem utt.

FUNKCIJAS AQUA CLEAN LIETOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANĀ



1 Pagrieziet GATAVOŠANAS SISTĒMU SELEKTORPOGU uz Aqua Clean.

Displejā parādīsies ikona līdz ar IEPRIEKŠĒJI IESTATĪTO TEMPERATŪRU un ilgumu – 30 minūtes.



Ilgumu mainīt nevar.

2 Ielejiet 0,6 l ūdens stikla traukā vai seklā cepamtraukā un ievietojiet apakšējā vadotnē.

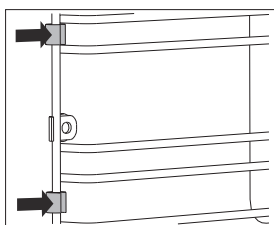
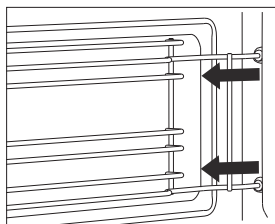
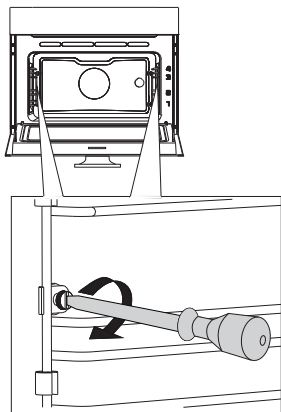
3 Pēc 30 minūtēm ēdienu paliekas uz cepeškrāsns emaljas sienīnām būs atmiešķējušās, un tās varēs viegli notīrīt ar mitru drānu.



Lietojiet Aqua Clean sistēmu tad, kad mikroviļņu krāsns ir pilnībā atdzisusi.

STIEPĻU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

Vadotņu tīrīšanā lietojiet tikai tradicionālos tīrīšanas līdzekļus.



1 Izkrūvējiet skrūvi. Lietojiet skrūvgriezi

2 Izņemiet vadotnes no atverēm
aizmugurējā sienā.

levērojiet piesardzību, lai nepazaudētu uz stiepļu vadotnēs uzstādītos atstarpinātājus. Pēc tīrīšanas atliekot atstarpinātājus vietā; pretējā gadījumā var parādīties dzirksteles.

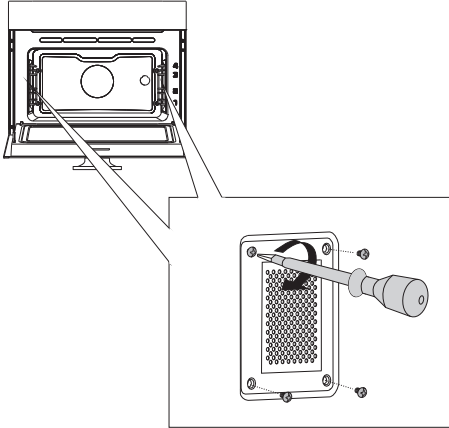


Pēc tīrīšanas ar skrūvgriezi pievelciet skrūves uz vadotnēm. Atliekot vietā stiepļu vadotnes, noteikti uzstādiet tās tajā pašā pusē, kurā tās atradās pirms noņemšanas.

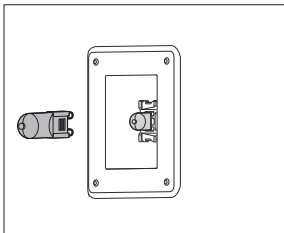
SPULDZES NOMAIŅA

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes nomaiņas izņemiet paplātes, režģi un vadotnes.


Izmantojiet Phillips (krustiņa) skrūvgriezi.
(Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W)

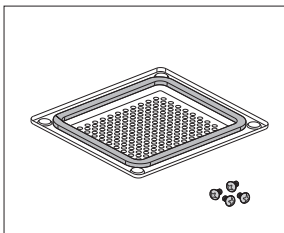



- 1** Izskrūvējiet no pārsega četras skrūves. Noņemiet pārsegu un stiklu.



- 2** Izņemiet halogēna apgaismojuma spuldzi un nomainiet to ar jaunu spuldzi.

 Izmantojiet aizsardzību, lai nepieļautu atskarpju izveidošanu.



 Uz pārsega ir blīve, ko nedrīkst ņemt nost. Nepieļaujiet blīves atdalīšanos no pārsega. Blīvei ir pareizi jāpiegulst mikroviļņu krāsns dobuma sienai.



Ar skrūvgriezi stingri pievelciet skrūves uz pārsega; pretējā gadījumā var parādīties dzirksteles.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANAS TABULA

| Problēma/kļūda | Cēlonis |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sensori nereaģē; displeja rādījums ir sastindzis... | Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet. |
| Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs... | Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs. |
| Mikroviļņu krāsns apgaismojums nedarbojas ... | Spuldzes nomainīšana ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana un apkope". |
| Konditorejas izstrādājumi neizcepas ... | Vai izvēlējāties atbilstošu temperatūru un karsēšanas sistēmu? Vai mikroviļņu krāsns durvītas ir aizvērtas? |
| Displejā ir redzams kļūdas kods (E1, E2, E3 utt.). | Kļūda ir elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam atkal to pievienojiet un iestatiet laiku. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi. |
| Mikroviļņu krāsnī parādās dzirksteles ... | Pārļiecinieties, vai visi apgaismojuma pārsegi ir nostiprināti un vai uz stieņu vadotnēm ir visi atstarpinātāji. Pārļiecinieties, vai vadotnes ierīcē uzstādītas pareizi. |

Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas pastāv joprojām, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas segs lietotājs.



Pirms remonta atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izņemot drošinātāju vai elektrības vada kontaktdakšu no sienas kontaktlīgšanas).

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCES



Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var atkārtoti pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neradot draudus apkārtējai videi. Šajā izpratnē iepakojuma materiāli ir attiecīgi marķēti.

Šis **simbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza **produkta likvidēšana** palīdzēs novērst jebkādu negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

