



Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Microwave Oven

BF.7221.1.

BF.9221.1.

[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	2
[lt]	Naudotojo vadovas ir īrengimo instrukcijos	25
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	49

Sisukord

KASUTUSJUHEND

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskkonnakaitse ja säastmine.....	6
4	Tutvumine.....	6
5	Enne esimest kasutamist	8
6	Põhimõtteline käsitsemine	8
7	Mikrolainerežiim	9
8	Road.....	10
9	Ajafunktsioonid.....	11
10	Lapselukk	13
11	Põhiseadistused	13
12	Puhastusabi.....	14
13	Puhastamine ja hooldamine	14
14	Tõrge kõrvaldamine	15
15	Jäätmekäitlus	17
16	Klienditeenindus	17
17	Nii õnnestub see	17
18	PAIGALDUSJUHEND	22
	18.2 Ohutu paigaldamine.....	22

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätké ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jm asutuste töötajate jaoks mõeldud köökindes, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külalismajades.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuuluva tootega. Rühm 2 tähendab, et mikrolaineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks koduses majapidamises.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või vähestete teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohultult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohutusi.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmost ja ühendusjuhtmost eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

HOIATUS – Tuleoh!

Ahju asetatud tuleohhtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohhtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tömmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeke.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahti ne mustus.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeke.
- ▶ Suure alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lajhendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmost välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.
- Ukse hinged liiguvalt ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.
- ▶ Ärge puudutage hingi.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui seadme võrgujuhe saab kahjustada, tulub see asendada erilise ühendusuhtmega, mis on saadaval müügiesinduses või klienditeeninduses.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.
- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.
- Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tömmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tömmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tömmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
→ Lk 17

⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tömmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

1.5 Mikrolainerežiim

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE
HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS
KASUTAMISEKS ALLES

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvlid või teraviljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega röivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

- ▶ Ärge soojendage roogi termopakendites.
- ▶ Ärge jätké plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevald toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage väheste vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

- ▶ Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠ HOIATUS – Plahvatusoht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

- ▶ Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- ▶ Ärge küpsetage koorikloomi.
- ▶ Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi.
- ▶ Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

- ▶ Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus.
- ▶ Eemaldage alati kaas või lutt.
- ▶ Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi.
- ▶ Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toitu temperatuuri.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinna või pajalappide abil.
- ▶ Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.
- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinna abil.

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

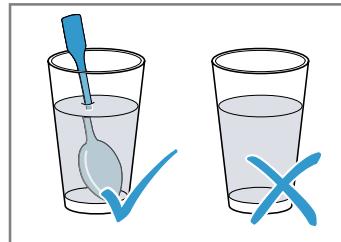
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvlid, teraviljapadjad, nuistikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega röivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud purunda.

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada.

- ▶ Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.
- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Ebapiisav puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda, lühendada tööaega ja tekitada ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaineenergia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldaage toidujäägid kohe.
- ▶ Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.
→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 14
- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihind on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihind või plastrama on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpure kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpure katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjas süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimel võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lajhendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Kui ahjas on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.
- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kondensaatvesi.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjas pikemat aega.
- ▶ Ärge jätkte roogi ahju pikemaks ajaks.
- ▶ Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.
- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

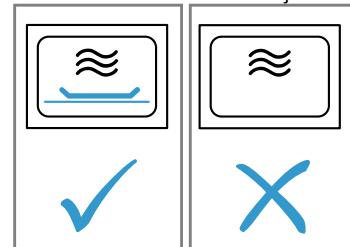
TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris sädemeid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.
- ▶ Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.
- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahju valmיסטatakse popcorni liiga kõrgel võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada saada.

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popcornituutu alati klaastaldrikule.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu. Kahe vedelikuga täidetud klaasi või tassi üheaegne soojendamine.

- Mitme toidu üheaegne soojendamine tarbib vähem energiat kui mitme toidu soojendamine üksteise järel.

Lülitage ekraan põhiseadistustes välja.

- Seade säästab ooterežiimil energiat.

Märkus:

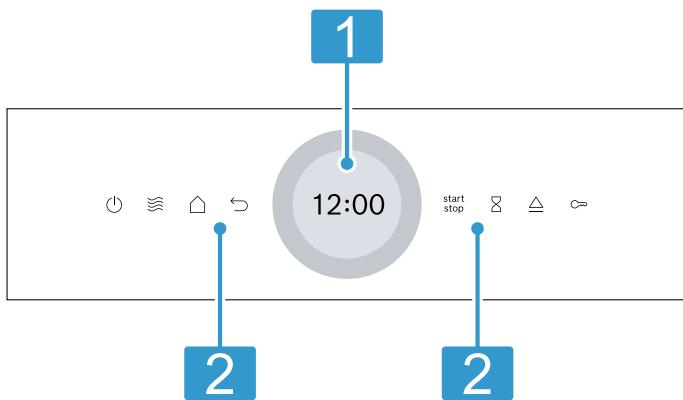
Seade tarbib:

- sisselülitatud ekraaniga ooterežiimil max 1 W
- väljalülitatud ekraaniga ooterežiimil max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta. Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värv ja kuju poolest.



1 Juhtnupuga ekraan

Ekraanil oleva digitaalse juhtnupu abil toimub seadme seadistamine. Näete väljareguleeritud väärtsusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
→ "Puutekraan", Lk 6

2 Puuteväljad

Puuteväljadega reguleerite välja erinevad funktsioonid.
→ "Puuteväljad", Lk 6

4.2 Puuteväljad

Puuteväljad on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Puutevälji	Funktsioon
⊕	Seadme sisselülitamine või väljalülitamine → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 8
⇄	Vahetu ligipääs mikrolainerežiimile → "Mikrolainerežiim", Lk 9
↶	Ühe seadistuse võrra tagasi minemine
start stop	Funktsiooni käivitamine või katkestamine → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 8
☒	Signaalkella valimine
♾	Lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine
△	Seadme ukse avamine
⌂	Režiimide menüü avamine. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 7

4.3 Puutekraan

Puutekraanilt näete valikuvõimalusi ja aktuaalsele funktsioonile tehtud seadistusi. Punkti valimiseks puudutage vastavat tekstivälja.

Digitaalne juhnnupp

Ekraani ümber oleva digitaalse juhnnupuga muudate seadistatud väärtsusi.

Kui olete välja reguleerinud minimaalse või maksimaalse väärtsuse, jäab see väärtsus ekraanile. Vajaduse korral keerake väärust juhnnupust uuesti väiksemaks. Aeglaste sõrmeliigitustega saate väärtsusi juhnnupust täpselt välja reguleerida. Ajaseadistuste puhul saate juh-

nupust ka otse välja valida punkti, mis vastab soovitud minutitele või tundidele, nt alla vajutada 30 minutiks/sekundiks.

Reguleerimisala

Ekraani keskel on reguleerimisala.

Reguleerimisalal näete olemasolevaid valikuvõimalusi ja juba valitud seadistusi.

Menüü ja teised seadistusvõimalused on horisontaalse paigutusega. Funktsioonide valikuloendid on vertikaalse paigutusega. Reguleerimisalal lehitsemiseks libistage üle ekraani. Funktsiooni valimiseks vajutage ekraani asjaomasele nupule.

Võimalikud sümbolid reguleerimisalal

Sümbol	Tähendus
✓	Seadistatud väärtsuse kinnitamine.

Sümbol	Tähendus
↻	Seadistatud väärtsuse lähtestamine.
↗	Seadistatud väärtsuse muutmine režiimi kulgemise ajal.

4.4 Automaatne ukseavaja

Automaatsele ukseavajale vajutamise korral hüppab ahju uks lahti. Ahju ust saate täies ulatuses avada käsitse.

Märkused

- Voolukatkestuse korral automaatne ukseavaja ei tööta. Sellisel juhul saate ukse avada käsitse.
- Kui avate ukse ajal, mil ahi töötab, siis ahju töö seisub.
- Ukse sulgemise korral ei jätkata ahi automaatselt töötamist. Käivitage režiim.
- Kui seade on pikemat aega välja lülitud, avaneb uks ukse avamise nupule vajutamisel kerge ajalise nihkega.

4.5 Kuumutusviisid ja funktsioonid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame nende erinevusi ja kasutusalasid.

Nimi	Võimsus/režiimid	Kasutamine
Mikrolaine	90/180/360/600/"boost"	Toitude ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks. → "Mikrolainerežiim", Lk 9
Road		Paljude roogade jaoks on olemas etteprogrammeeritud seadistused. → "Road", Lk 10
Puhastusabi		Puhastusfunktsiooni valimine ahju jaoks. → "Puhastusabi", Lk 14
Põhiseadistused		Põhiseadistuste kohandamine. → "Põhiseadistused", Lk 13

4.6 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist.

Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jäab lahti kauemaks kui 15 minutit, lülitub ahjuvalgustus uesti välja.

Enamiku kuumutusviisi ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Kui ahju töö on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja.

Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Soe õhk eraldub ahju ukse kohal olevate õhutusavade kaudu.

TÄHELEPANU!

Õhutusavade kinnikatmine põhjustab seadme ülekuumenemise.

- ▶ Ärge katke õhutusavasid kinni.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd. Kui ahi töötab mikrolainerežiimil, jäab ahi külmaiks, kuid jahutusventilaator lülitub ikkagi sisse. Jahutusventilaator võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

4.7 Kondensaatniiskus

Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksel tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

4.8 Seadme uks

Ahju ust saate avada  abil. Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui uks on suletud, jätkub ahju töö, kui vajutate .

5 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused.
Puhaustage seade ja tarvikud.

5.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutamist peate välja reguleerima esmaseadistused.

Esmaseadistamine

1. Lülitage seade  abil sisse.
- ✓ Kuvatakse esimest seadistust.
2. Selleks et seadistust vajaduse korral muuta, vajutage soovitud väärtsusele loendis või muutke väärustust juhtrupust.
Võimalikud seadistused:
 - Keel
 - Kellaaeg
3. Vajutage ✓ ja liikuge järgmise seadistuse juurde.

4. Läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral.
- ✓ Pärast viimase seadistuse väljareguleerimist ilmub ekraanile märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpule viidud.
5. Selleks et seade ennast enne esimest kuumenemist testiks, avage ja sulgege seadme uks.

5.2 Seadme puhaustamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhaustage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade on töövalmis.

6.2 Seadme väljalülitamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.
- ✓ Eksaamil kuvatakse mõne minuti välitel kellaaega.

6.3 Režiimi käivitamine

- ▶ Vajutage .

6.4 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage .
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .
- ✓ Programm jätkub.

6.5 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

7 Mikrolainerežiim

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada.

7.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus tundides	Kasutamine
90 W	1:30	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180 W	1:30	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360 W	1:30	Liha ja kala küpsetamine või tundlike toiduainete soojendamine.
600 W	1:30	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
boost	0:30	Vedelike kuumutamine.

Märkus: Mikrolainevõimsus "boost"max on ette nähtud ainult vedelike kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse mikrolainerežiimi maksimaalset võimsust esimestel minutitel sammhaaval võimsuselt 900 W võimsusele 600 W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

7.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

Märkus: Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Vajaduse korral tehke nõude test.

Sobib mikrolainerežiimiga

Nõu	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud:	Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi. Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlaid nõusid.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Klaas ■ Klaaskeraamika ■ Portselan ■ Temperatuurikindel plast ■ Täielikult glasuuriitud keraamika ilma pragudeta 	
Metallist söögiriistad	Märkus: Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika.

TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele.

Ei sobi mikrolainerežiimiga

Nõu	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toidud ei soojene peaegu üldse.
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada.

Nõuanne: Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

7.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

Testige nõude mikrolainesobilikkust. Ainult nõu testi tegemisel võib ahju kasutada mikrolainerežiimil ilma toiduaineteta.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- Hoidke lapsed eemal.
- 1. Asetage tühi nõu ahju.
- 2. Reguleerige ahi $\frac{1}{2}$ - 1 minutiks maksimaalsele mikrolainevõimsusele.
- 3. Käivitage režiim.
- 4. Testige nõud mitu korda:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
 - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.

7.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

Märkus:

Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti:

- Järgige ohutusjuhiseid.
- Järgige kahjustuste vältimise juhiseid. → Lk 5
- Järgige mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhiseid.

1. Vajutage menüüs "Mikrolaine".
 - Või valige otse puuteväljal  mikrolainerežiim.
2. Vajutage mikrolainevõimsusele vattides.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Mikrolainevõimsuse kinnitamiseks vajutage ekraanil .
5. Vajutage  "Kestus".
- Mikrolainerežiimi jaoks on alati vajalik kestus.
6. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi-näidule "s".
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
7. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
- Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus  abil.
8. Seatud kestuse kinnitamiseks vajutage ekraanil .
9. Käivitage režiim  abil.
- ✓ Mikrolainerežiim käivitub ja kestus hakkab kulgema. Maksimaalse mikrolainerežiimi puhul "boost" näitab ekraan vähenenud võimsust.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
10. Kui kestus on lõppenud:
 - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade  abil välja.
11. Kuivatage ahi.

Nõuanne: Seadme optimaalseks kasutamiseks võite lähtuda soovituslikes seadistustes esitatud andmetest.
→ "Nii õnnestub see", Lk 17

7.5 Mikrolainevõimsuse muutmine

Mikrolainevõimsust saate muuta ka siis, kui seade töötab.

1. Vajutage .

8 Road

Režiimiga "Road" abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

8.1 Märkused seadistamise kohta

Parima tulemuse saavutamiseks pidage kinni järgmistes juhistest.

- Külmutage ainult värskeid toiduaineid.
- Võtke toiduained pakendist välja ja kaaluge ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, ümardage kaal üles- või allapoole.
- Kasutage ainult mikrolainekindlat ja kuumust taluvat nõu, näiteks klaas- või keraamilist nõud.
- Asetage toiduaine külma ahu.

Ülessulatamine

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsononite kaupa temperatuuril -18°C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.
- Toiduained ei pruugi olla pärast programmi lõppu veel täielikult üles sulanud. Toiduaineid saab siiski hästi edasi töödelda.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljulülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

2. Vajutage seatud mikrolainevõimsusele.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Vajutage .

7.6 Kestuse muutmine

1. Vajutage .
2. Vajutage seatud kestusele "Kestus".
3. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi-näidule "s".
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
4. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
- Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus  abil.
5. Vajutage .

7.7 Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
 - "Kestuse seadmine", Lk 12
 -  abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage .
4. Käivitage režiim  abil.

7.8 Režiimi katkestamine

1. Avage ahu uks või vajutage .
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .
- ✓ Programm jätkub.

7.9 Töö katkestamine

- Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisel eemaldage vedelik. Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainete-ga.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Terve kana asetage nõusse esmalt nii, et rinnak jääb alla, kanatükkide puhul peab allapoole jäätma nahaga külg.

Köögivili

- Värske köögivili: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivili: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivili. Koorekastmega sügavkülmutatud köögivili on ebasobiv. Lisage 1 kuni 3 supilusikat vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

Kartulid

- Kooritud kartulid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.

- Koorega keedetud kartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja torgake koor läbi. Asetage niisked kartulid ilma veeta nõusse.

Riis

- Ärge kasutage metsikut riisi ega keedukotiriisi.
- Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kaks kuni kaks ja pool korda suurem kogus vett.

8.2 Programmi seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Road".
2. Valige programm.
3. Vajutage eelseatud kaalule.
4. Juhtnupuga reguleerige välja soovitud kaal.
5. Kinnitage kaal ✓ abil.
6. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Lõpp".
 - Reguleerige soovitud aeg välja.

- Kinnitage lõpetusaeg ✓ abil.

7. Asetage toit ahju.
8. Sulgege seadme uks.
9. Vajutage ^{start} stop.

✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

Märkus: Mõne programmi puhul ilmuvad küpsetamise ajal ekraanile juhised. Järgige juhiseid.

Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Vajaduse korral muutke kestust.
3. Käivitage režiim ^{start} stop abil.

Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage ^{start} stop.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage ^{start} stop.
3. Programmi jätkub.

Töö katkestamine

- Vajutage ⏪.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8.3 Roogade ülevaade

Roog	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu/lisatarvik
Leiva sulatam. ¹	Terve, ümar või piklik leib, viilutatud leib, keeks, pärmitainakook, puuviljakook, glasuurita kook, koor või želatiin	0,20-1	madal, kaaneta nõu
Liha sulatamine ¹	Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana	0,20-2	madal, kaaneta nõu
Kala sulatam. ¹	Terve kala, kalafilee, kalaliblikad	0,10-1	madal, kaaneta nõu
Köögivilili, värske ²	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,15-1	kaanega nõu
Köögivilili, külmutatud ²	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15-1	kaanega nõu
Riis ²	Pikaterariis	0,05-0,3	kõrge, kaanega nõu
Koorega keedetud kartulid ²	Kartulid koorega või kooritud, ühesuurused tükeldatud kartulid	0,20-1	kaanega nõu

¹ Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile.

² Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile.

9 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saab välja reguleerida kestust ning programmi lõppu ja signalkella.

Ajafunktsioonid Kasutamine

Kestus ⏪	Kui reguleerite välja programmi kestuse, katkeb ahju kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.
----------	---

Ajafunktsioonid	Kasutamine
Lõpp ⌂	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil ahi töö lõpetab. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
Signaalkell ✘	Signaalkella saate seada ahju tööst olenemata. See ei mõjuta seadme tööd.

9.1 Kestuse seadmine

boost-režiimi puhul saate kestuseks seada kuni 30 minutit. Kõikide teiste režiimide puhul saate kestuseks seada kuni 90 minutit.

Nõue: Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.

1. Vajutage "Kestus".
2. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi-näidule "s".
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus ⌂ abil.
4. Vajutage ✓.
5. Käivitage režiim ^{start} _{stop} abil.

Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
→ "Kestuse seadmine", Lk 12
⌂ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim ^{start} _{stop} abil.

Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

1. Vajutage "Kestus".
2. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi-näidule "s".
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus ⌂ abil.
4. Vajutage ✓.

Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal katkestada.

1. Vajutage kestusele.
2. Lähtestage kestus ⌂ abil.
Režiimide puhul, mis alati vajavad kestust, lähtestab seade kestuse eelseatud väärthusel.
3. Vajutage ✓.

9.2 Lõpetusaja seadistamine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 24 tunni võrra.

Märkused

- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Rik nemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jäää ahju liiga kauaks.

Nõuded

- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.
- Seatud on kestus.
- 1. Vajutage "Lõpp".
- 2. Eelseatud lõpetusaja muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele.
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
- 3. Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja.
- 4. Vajutage ✓.
- 5. Vajutage ^{start} _{stop}.
- ✓ Ekraanile ilmub käivitusaga. Ahi on ooterežiimil.
- ✓ Kui käivitumisaeg on käes, režiim käivitub ja kestus hakkab kulgemma.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
- 6. Kui kestus on lõppenud, tehke üks järgmistest toimingutest:
 - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ⌂ abil välja.

Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seadud kel laega muuta ainult seni, kuni režiim käivitub ja kestus kulgemab hakkab.

1. Vajutage "Lõpp".
2. Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja. Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus ⌂ abil.
3. Vajutage ✓.

Lõpetusaja katkestamine

1. Vajutage "Lõpp".
2. Lähtestage seadistatud väärthus ⌂ abil.
3. Vajutage ✓.

9.3 Signaalkella seadistamine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella ajaks võite seada kuni 24 tunni. Signaalkellal on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage ✘.
2. Signaalkella väljareguleerimiseks vajutage ekraanil asjaomasele ajaväärtusele, nt minutitele "m" või sekunditele "s".
- ✓ Valitud väärthus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige signaalkell juhtnupust välja.
- ✓ Vajaduse korral lähtestage seatud väärthus ⌂ abil.
4. Signaalkella kävitamiseks vajutage ekraanil ⌂.
- ✓ Signaalkell hakkab jooksma.
- ✓ Kui seade on välja lülitatud, jäääb signaalkell ekraanil nähtavaks.
- ✓ Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil külgeva režiimi seadistusi. Signaalkella kuvatakse oleku näidul.
- ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade, et signaalkella aeg on lõppenud.

Signaalkella lõpetamine

Nõue: Kõlab helisignaal.

- Vajutage mis tahes väljale.
- ✓ Signaalkell on välja lülitatud.

Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate mis tahes ajal muuta.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell ☰ abil.
2. Vajutage ☰.
3. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
4. Kinnitage ▶ abil.

Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate mis tahes ajal katkestada.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell ☰ abil.
2. Vajutage ☰.
3. Lähestage signaalkell ○ abil.

10 Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ja seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

10.1 Lapseluku aktiveerimine

- ▶ Hoidke nuppu ☰ umbes 4 sekundit all.
- ✓ Juhtelemendid on lukustatud.

- ✓ Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, siis jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta. Helisignaale, nt signaalkella aja möödumisest märku andvat signaali saab mis tahes nupule vajutamisega lõpetada

10.2 Lapseluku inaktiveerimine

1. Hoidke nuppu ☰ umbes 4 sekundit all.
2. Juhtelemendid on vabastatud.

11 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

11.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiate põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Märkused

- Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.
- Põhiseadistustes tehtud muudatused säilivad mõne aja vältel ka pärast voolukatkestust.

Põhiseadistused	Valik
Keel	Vt valikut seadmel
Kellaaed	"Kellaag" 24-h-vormingu

Ekraan	Valik
Eredus	■ Astmed 1 kuni 8 ¹
Kellanäit	■ S-se, aeg piir. ¹
	■ Mitte kuvada
Kellaag	■ Digitaal ¹
	■ Analoog
Justeerimine	■ Ekraani horisontaalne ja vertikaalne joondamine

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Helisignaal	Valik
Nupusignaal	■ Sees ¹ ■ Väljas
Helisignaal	■ v. lüh. kestus ■ Lühike kestus ■ Keskmine kestus ¹ ■ Pikk kestus

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Seadme seadistused	Valik
Valgustus	■ Sees ¹ ■ Väljas
Mikrolainevõimsus eelseadetud	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Isikustamine	Valik
Kaubamärgi logo	■ Ekraan ¹ ■ Mitte kuvada
Režiim pärast sisselülitamist	■ Põhimenuü ¹ ■ Mikrolaine ■ Road
Möödunud küpsetusaeg	■ Ekraan ¹ ■ Mitte kuvada
Lapselukk	■ Kasutatav ■ Deaktiveeritud

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Tehase seadistused	Valik
Tehase seadistused	<ul style="list-style-type: none"> ■ Taastamine ■ Katkestada
Demorežiim	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Demorežiim" seadistamine (kuvatakse vaid esimese 5 minuti vältel pärast lähtestamist või esmakordset kasutuselevõttu)
Info seadme kohta	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Info seadme kohta" kuvamine

11.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage soovitud põhiseadistusele.
3. Muutke soovitud seadistusi ekraanil.
4. ↳ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peame-nüüsse.

11.3 Kellaaja muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage põhiseadistusele "Kellaaeag".
3. Ekraanil on seatud värtus.
4. Juhtnupust reguleerige välja tunnid.
5. Vajutage minutitele.
6. Juhtnupust reguleerige välja minutid.
7. ↳ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peame-nüüsse.

12 Puhastusabi

Puhastusabi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastusabi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nöudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

12.1 Puhastusabi seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Puhastusabi".
2. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
3. Vajutage ^{start}_{stop}.
4. Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

13 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jäääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

13.1 Puhastusvahendid

Kasutage ainult sobivaid puhastusvahendeid.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks möeldud eripuhastusvahendeid.
- ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.

Uutes pesulappides sisalduv sool võib pindu kahjustada.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Seda, milliseid puhastusvahendeid konkreetsete pindade ja osade puhul kasutada, saate teada puhastusjuhistest.

13.2 Seadme puhastamine

Puhastage seadet vastavalt juhistele, et vältida seadme osade või seadme pinna kahjustamist vale puhastamise või ebasobivate puhastusvahendite kasutamise tagajärvel.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Pidage kinni seadme osade või pindade kohta esitatud juhistest.
3. Kui ei ole antud teistsugust juhist, siis:
 - Puhastage seadme osi kuuma nöudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Kuivatage pehme lapiga.

13.3 Ahjukambri puhastamine

TÄHELEPANU!

- Asjatundmatu puhastamine võib ahju kahjustada.
- Ärge kasutage ahjupuhastusspreid, küürimisvahendeid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid.
 - 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 - 2. Puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse või äädikalahusega.
 - 3. Kui roostevabast terasest pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
 - Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjus.
 - Nõuanne:** Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti välitel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.
 - 4. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
 - 5. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

13.4 Ukseklaaside puhastamine

TÄHELEPANU!

- Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
 - 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 - 2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.
 - Märkus:** Ukseklaasidele tekivid varjud, mis paisavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
 - 3. Kuivatage pehme lapiga.

13.5 Uksetihendi puhastamine

TÄHELEPANU!

- Asjatundmatu puhastamine võib kahjustada ukse tihindit.
- Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
 - Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

14 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid törkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Ukse tihindit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.6 Esipaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

- Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.
- Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
 - Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklike- ja valguplekid roostevabast terasest esipaneelilt kohe.
 - Roostevabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roostevaba terase puhastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puhastamiseks.
 - 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 - 2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

Märkus: Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.

3. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
- Roostevabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebi poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

13.7 Juhtpaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
- 2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
- 3. Kuivatage pehme lapiga.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- Kui seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise ühendusuhtmega, mis on saadaval müügiesinduses või klienditeeninduses.

14.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. <ul style="list-style-type: none"> ► Ühendage seade vooluvõrku.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	<p>Elektrikilbi kaitse on rakendunud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.
Vooluvarustus on katkenud.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
Talitlushäire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 17
Mikrolainerežiim ei tööta.	<p>Uks ei ole täiesti suletud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veenduge, et ukse vahel ei ole jäänud võõrkehi.
Toidud ei kuumene, ekraanil põleb  .	<p>Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade vooluvõrgust, selleks lülitage kaitse elektrikilbis korras välja. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul põhiseadistustes. → Lk 13
Ahjuvalgustus ei toimi.	<p>Võimalikud on erinevad põhjused.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 17
Mikrolainerežiim katkeb.	<p>Talitlushäire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lähtestage seade. <ul style="list-style-type: none"> - Hoidke nuppu  vähemalt 6 sekundit allavajutatult. - Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 17
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	<p>Välja on reguleeritud liiga väike mikrolainevõimsus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reguleerige välja kõrgem mikrolainevõimsus.
Ahu on asetatud tavalistest suurem kogus.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reguleerige välja pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega.
Road on tavalistest külmemad.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Keerake või segage toitu vahepeal.
Kellaaga ei kuvata, kui seade on välja lülitatud	<p>Veidi aja pärast lülitub ekraan välja.</p> <p>Tegevused pole vajalikud.</p>

14.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub "D" või "E".	<p>Talitlushäire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lähtestage seade. <ul style="list-style-type: none"> - Hoidke nuppu  vähemalt 6 sekundit allavajutatult. - Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 17

15 Jäätmekäitlus

15.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärthuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
 2. Lõigake võrgujuhe läbi.
 3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.
- Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohata.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

16 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

See toode sisaldb energia-efektiivsusklassi D valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

16.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübislildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

17 Nii õnnestub see

Siit leiate erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

17.1 Toimige järgmiselt

Järgnevalt anname teile üksikasjalikke juhiseid, mis aidavad Teil soovituslike seadistusi kõige paremini kasutada. Leiate teavet paljude roogade kohta koos soovitustega, kuidas seadet kasutada ja seadistada.

Nõuanne

Valmistusjuhised

- Soovituslikud seadistused kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju.
 - Ülevaadetes esitatud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
1. Enne kasutamist võtke nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
 2. Valite soovituslike seadistuste hulgast soovitud toit.
 3. Asetage toiduained sobivasse nõusse.
 4. Küpsetusnõu asetage ahju põhja keskele.

Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.

5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.
- Esmalt reguleerige välja lühem kestus. Vajaduse korral pikendage kestust.
6. Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

17.2 Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Kestus sõltub nõust ja toiduainete temperatuurist, kvaliteedist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtsusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtsus. Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis erineb tabelist toodust. Siin kehtib rusikareegel: kaks korda suurem kogus - pea kaks korda pikem kestus, pool kogust - poole lühem kestus.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Külmutage road õhukese kihina.
- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaaneta nõusid.
- Asetage nõu ahju põhja.

- Segage või keerake toitu vahepeal 2-3 korda. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisel eemaldage vedelik. Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduaineteega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 15-20 min
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 20 min
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 25 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min 2. 5-10 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 9 min 2. 10 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-15 min
Segahakkliha ¹²	200 g	90 W	8-10 min
Segahakkliha ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-12 min
Segahakkliha ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 13-15 min
Linnuliha või linnulihatükid ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 12-15 min
Linnuliha või linnulihatükid ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15-20 min 2. 15-20 min
Kalafilee, kalaliblikad või kalalõigud ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Terve kala ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-12 min
Terve kala ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 13-15 min
Köögivili, nt hnered ³	300 g	180 W	10-15 min
Puuvili, nt vaarikad ³	300 g	180 W	6-9 min
Puuvili, nt vaarikad ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min 2. 5-10 min
Või pehmendamine ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1-2 min
Või pehmendamine ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Leib, terve ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Leib, terve ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 9-10 min
Koogid, kuivad, nt keeks ⁵⁶	500 g	90 W	8-10 min
Koogid, kuivad, nt keeks ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min 2. 6 min

¹ Keerake rooga korduvalt.

² Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

³ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

⁴ Eemaldage pakend täielikult.

⁵ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

⁶ Eraldage koogitükid üksteise küljest.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min

¹ Keerake rooga korduvalt.
² Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.
³ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.
⁴ Eemaldage pakend täielikult.
⁵ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.
⁶ Eraldage koogitud üksteise küljest.

Sügavkülmutatud toidu soojendamine või küpsetamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5°minutit seista.
- Roogade enda maitse jäääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem möödukas.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Menüü, portsjonroog, valmisroog (2-3 komponendi)	300-400 g	600 W	8 – 10 min
Supp	400 g	600 W	15 – 17 min
Ühepajatoidud	500 g	600 W	10 – 15 min
Lihalõigud või -tüigid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W	10 – 12 min
Kala, nt fileetüigid ¹	400 g	600 W	10 – 12 min
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni (paksusega ca 3 cm)	450 g	600 W	12 – 15 min
Lisandid, nt riis, nuudlid ¹	250 g	600 W	3 – 5 min
Lisandid, nt riis, nuudlid ¹	500 g	600 W	8 – 10 min
Köögivilili, nt hernen, brokoli, porgandid ¹	300 g	600 W	7 – 10 min
Köögivilili, nt hernen, brokoli, porgandid ¹	600 g	600 W	15 min
Spinat koorekastmes ²	450 g	600 W	9 – 12 min

¹ Lisage roale pisut vedelikku.
² Hautage rooga vett lisamata.

Nõuandeid järgmiseks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Toit on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lühendage kestust või reguleerige välja madalam mikrolainevõimsus. ■ Katke toit kaanega ja lisage rohkem vedeliku.
Toit ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	<p>Pikendage kestust.</p> <p>Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.</p>

Ülesanne	Soovitus	Ülesanne	Soovitus
Roog ei ole päras seatud aja möödumist seest veel küps, kuid väljast on juba üle küpsenud.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vahepeal segage läbi. ■ Valige madalam mikrolainevõimsus ja pikendage kestust. 	Liha või linnuliha ei ole päras seatud sulatamist seest veel üles sulanud, kuid on väljast juba küpsema haanud.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valige madalam mikrolainevõimsus. ■ Suurt tükki keerake mitu korda.

17.3 Soojendamine

Seadmega saate toitu soojendada.

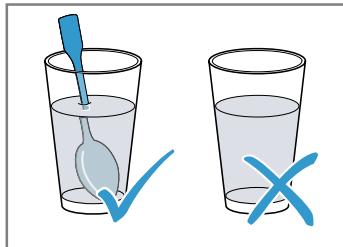
Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast töuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sääded, mis võivad seadet kahjustada või purustada siisklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaassi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5°minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Portsjonroog, jahutatud	1 portsjon	600 W	5-8 min
Joogid ¹²³	125 ml	boost	30-40 sek
Joogid ¹²³	200 ml	boost	1 min
Joogid ¹²³	500 ml	boost	2 min
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	50 ml	600 W	ca 20-30 sek
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	100 ml	600 W	40-50 sek
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	200 ml	600 W	60-70 sek
Supp, 1 tass ⁶	à 175 g	600 W	2-2,5 min
Supp, 2 tassi ⁶	à 175 g	600 W	3-4 min
Lihakaste ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Ühepajatoit ⁶	400 g	600 W	4 min
Ühepajatoit ⁶	800 g	600 W	6-7 min
Köögivilj, 1 portsjon ⁶	150 g	600 W	2-2,5 min
Köögivilj, 2 portsjonit ⁶	300 g	600 W	3-4 min

¹ Asege klaasi lusikas.

² Alkohoolseid jooke ärge kuumutage liiga kõrge temperatuurini.

³ Tingimata kontrollige temperatuuri.

⁴ Soojendage imikutoitu ilma luti ja kaaneta.

⁵ Pärast soojendamist loksutage toit alati korralikult läbi.

⁶ Vahepeal kontrollige toidu temperatuuri.

⁷ Eraldage lihatükid üksteise küljest.

17.4 Küpsetamine

Seadmega saate toitu küpsetada.

Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistroidud pakendist välja.
- Roogade enda maitse jäab suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5-minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Kui pakendil on toidu valmistamiseks lubatud kasutada suuremat võimsust kui 600 vatti, kasutage ikkagi maksimaalselt 600-vatist võimsust. Vajaduse korral pikendage toodud aega, kuni saavutate soovitud tulemuse.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Terve kana, värske, ilme siseelunditeta ¹	1200 g	600 W	25-30 min
Kalafilee, värske ²	400 g	600 W	7-8 min
Köögivilili, värske ³²⁴	250 g	600 W	5-6 min
Köögivilili, värske ³²⁴	500 g	600 W	10-12 min
Kartulid ³²⁴	250 g	600 W	7-9 min
Kartulid ³²⁴	500 g	600 W	10-12 min
Kartulid ³²⁴	750 g	600 W	15-20 min
Riis ⁵⁴	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-5 min 1. 12-15 min
Riis ⁵⁴	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 1. 15-18 min
Magustroidud, nt puding (pulbrist) ⁴	500 ml	600 W	6-8 min
Puuviljakompott ⁴	500 g	600 W	9-12 min

¹ Pöörake rooga pärast 1/2 koguaja möödumist.

² Lisage roale pisut vedelikku.

³ Lõigake ühesuurusteks tükkideks.

⁴ Vahepeal segage toit ettevaatlilikult läbi.

⁵ Lisage kahekordne kogus vedelikku.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

TÄHELEPANU!

Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada saada.

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.

- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Kasutage madalat kuumuskindlat klaasnõud. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.
- Asetage popkornituutu nõusse nii, et tähistatud pool jäab alla.
- Reguleerige kestust vastavalt kogusele.
- Et popkorn ei kõrbeks, tuleb popkornituutu 1 minuti ja 30 sekundi pärast korras välja võtta ja seda räputada. Ettevaatust: kuum!

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks ¹	1 pakk à 100 g	600 W	2,5 min

¹ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Järgige tootja juhiseid.

17.5 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstituudid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standarditele EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 ning standarditele EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil

Toit	Mikrolainevõimsus vatti-des	Kestus minutites	Märkus
Munapuder, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Pyrex-vorm
Biskviit, 475 g	600 W	7-9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Hakkpraad, 900 g	600 W	20-25 min	Pyrex-vorm Ø 28 cm, pikk
Portsjonroog, jahutatud, 1 portsjon	600 W	5 - 6 min	Mikrolainekauss

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Soovitustlikud seadistused ülessulatamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Mikrolainevõimsus vatti-des	Kestus minutites	Märkus
Liha, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min 2. 7-10 min	Pyrex-vorm Ø 24 cm

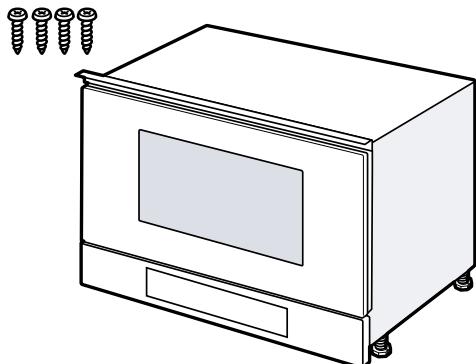
18 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



18.1 Tarnekomplekt

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordi- kahjustuste ja tarne komplektsuse suhtes.



18.2 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alloodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleoplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90 °C, kulgnev mööbel temperatuuri kuni 65 °C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Te- kib ülekuumnenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.

- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega ja tekitada lõikehaavu.

- Kandke kaitsekindaid.

⚠ HOIATUS – Tuleoh!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
- Kui võrgujuhe on liiga lühike, pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

18.3 Integreerimiseks ette nähtud mööbel

Seade on ette nähtud integreerimiseks. Seade ei ole ette nähtud töötasapinna peale asetamiseks ega kapi sees kasutamiseks.

Kapil ei tohi seadme taga olla tagaseina. Minimaalne sisseehituskõrgus 850 mm.

Ventilaatsiooniavad ja äratõmbeavad ei tohi paikneda varjatult.

18.4 Ühendamine vooluvõrku

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadale.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.
- Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet.
- Ühendage ühendusuju seadme tagaküljel olevasse pessa. 3 m pikkune ühendusujuhe on saadaval müügiesinduses.
- Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega. See on saadaval hooldekeskuses.

Seadme ühendamine elektrivõrku

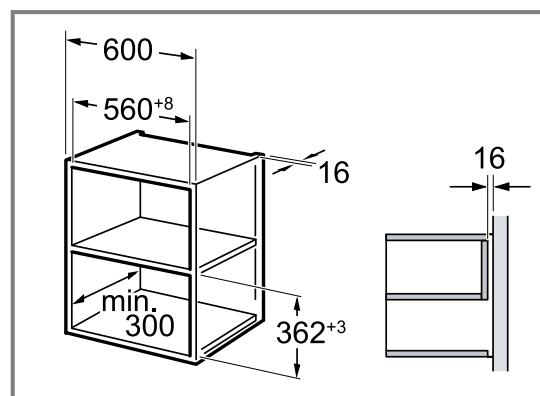
Märkus: Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.

1. Ühendage võrgujuhtme IEC-pistik seadmega. Kontrollige IEC-pistiku kindlat kinnitumist.
2. Ühendage seadme võrgupistik seadme lächedal asuvasse pistikupessa.

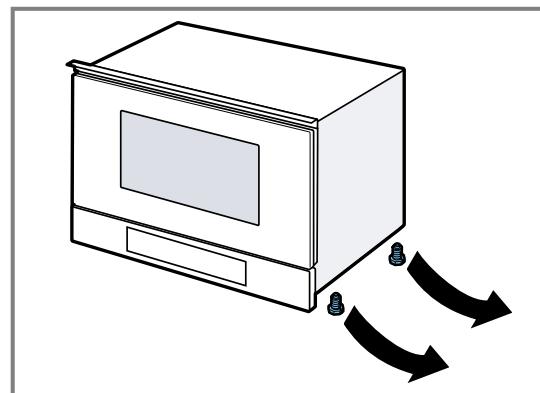
Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav. Kui vaba juurde-pääs võrgupistikule on takistatud, tuleb elektripaigaldiisse sisse ehitada kõikide pooluste lahtusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadale.

18.5 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähitud mõõtmestest ja vahekaugustest.

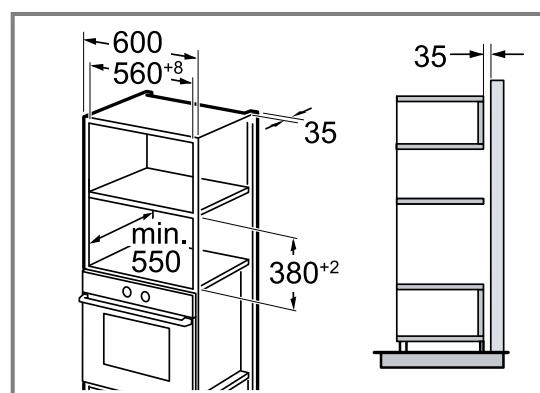


Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.
Eemalda tugijalad.



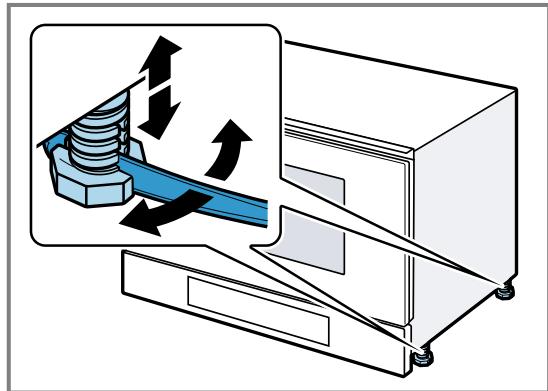
18.6 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähitud mõõtmestest ja vahekaugustest.

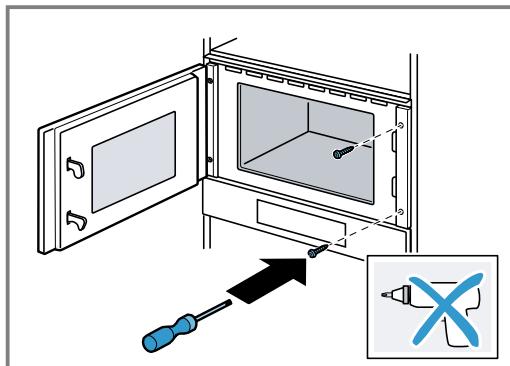


Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

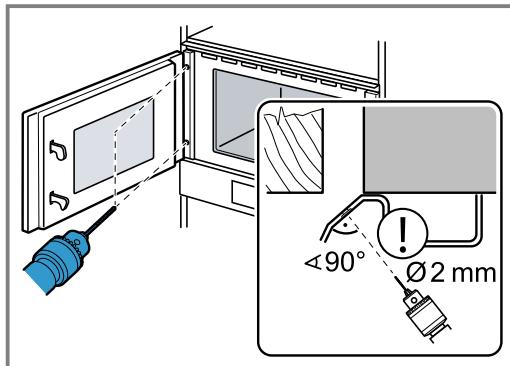
Reguleerige tugijalad välja.



4. Kinnitage seade kruvidega köögimööbli külge.

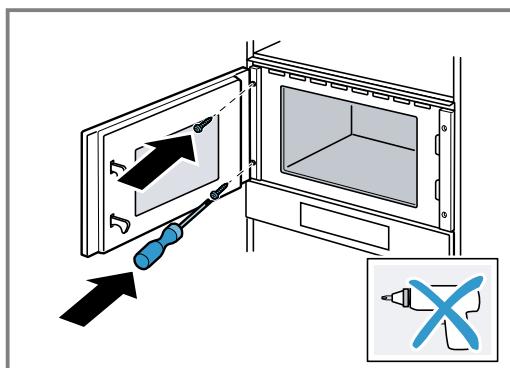


5. Puurige mööblisse avad ette.



Katke uksehinged kinni.
Kasutage 2 mm läbimõõduga puidupuuri.

6. Eemaldage ahjust laastud.
7. Kinnitage seade kruvidega köögimööbli külge.



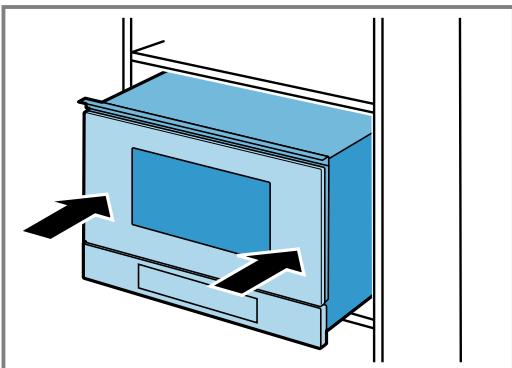
8. Eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleoplint.

18.8 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tömmake täiesti välja.

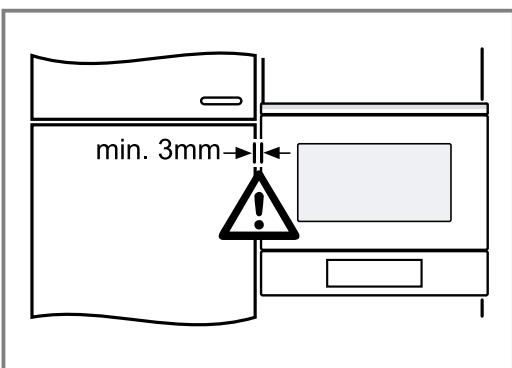
18.7 Seadme paigaldamine

1. Lükake seade täiesti sisse.



Veenduge, et ühendusujuhe on vaba, ei jäa millegi vahel ega jookse üle teravate servade.

2. Kontrollige vahemaad külgnevate seadmeteni.

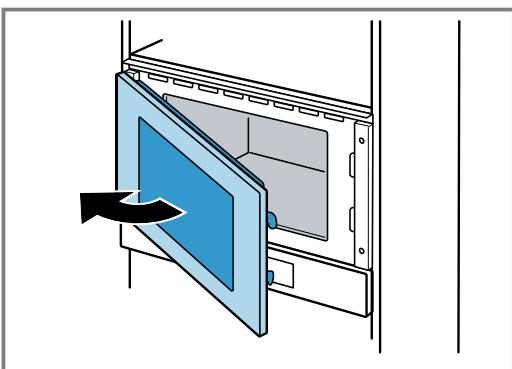


3. TÄHELEPANU!

Ukse avamisel võib seada vajuda ette.

- Ukse avamisel hoidke seadet kinni.

Avage uks aeglaselts.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga.....	25
2	Daiktinės žalos išvengimas.....	28
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	29
4	Susipažinimas	29
5	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	31
6	Svarbiausia informacija apie valdymą	31
7	Mikrobangos.....	31
8	Patiekalai	33
9	Laiko funkcijos	34
10	Apsauga nuo vaikų	36
11	Pagrindinės nuostatos	36
12	Pagalbinė valymo programa	37
13	Valymas ir priežiūra	37
14	Sutrikimų šalinimas	38
15	Utilizavimas	39
16	Klientų aptarnavimo tarnyba	40
17	Viskas pavyks	40
18	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	45
18.2	Saugus montavimas	45



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prieikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidima turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekanas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiu, virtuvėse parduotuvu darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Šis prietaisas atitinka EN 55011 ir CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės prietaisas. 2 grupė reiškia, kad mikrobangos sukuriamos maisto produktams sušildyti. B klasė reiškia, jog prietaisas skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkélémis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Patiekalamas naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠️ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamерą.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskiltil.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveiciamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavoju.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokiu būdu nesulenkitė, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavoju.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkės arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuoju pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 40

⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba prarysti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiamis detalemis.

1.5 Mikrobangos

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALÉTUMĖTE PERSKAITYTI IR VÉLIAU

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Pavyzdžiu, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalamams ir gėrimams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse.
- ▶ Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų, kurie yra plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.
- ▶ Niekuomet neméginkite nustatyti pernelyg didelės mikrobangų galios arba per ilgos veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.
- ▶ Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.
- ▶ Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę labai didelę mikrobangų galią arba ilgą veikimo trukmę.

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekuomet nešildykite mikrobangomis aliejus.

⚠ ISPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

- ▶ Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Maisto produktai kietu lukštu arba odelė šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių.

- ▶ Jei šildote kiaušinienę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kiepta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali jtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- ▶ Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką.
- ▶ Pašildė gerai suplakite arba išmaišykite.
- ▶ Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkélémis.

Vakuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkélémis.

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

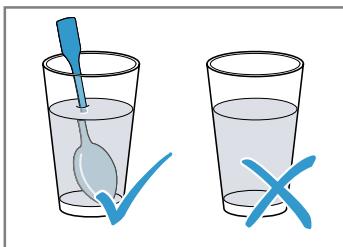
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiu, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalamams ir gėrimams ruošti.

⚠️ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsias. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamā, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikštį.

- Kaitindami visada į indą įdékite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenélėse ir dangčiuose gali būti mažų skyliučių. Už šių skyliučių paprastai būna ertmės. Dėl jų ertmes prasiskverbusios drégmės indai gali jtrūkti.

- Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisais suges.

- Ijungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DÉMESIO!

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti ir visiškai sugadinti prietaisą. Dėl karštos liepsnos prietaiso durelės gali iškilti ir net iškristi. Durelių stiklai gali jtrūkti ir suskilti. Sumažėjus slėgiui kamera gali smarkiai deformuotis.

- Nekaitinkite neskiestų spiritinių gérimu (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).

Dėl ilgalaikės drégmės kamera ima rūdyti.

- Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą.
 - Drégnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
 - Nelaikykite kameroje maisto.
- Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sédantis ar dedant daiktus.
- Nieko nedékite ant prietaiso durelių, ant jų neséskite ir į jas nesiremkite.

⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą jtamą. ► Niekada nenuimkite korpuso.

⚠️ ISPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

Netinkamai valant gali suprastėti prietaiso paviršiaus kokybę, sutrumpėti naudojimo trukmę ir susidaryti pavojingų situaciją, pavyzdžiu, dėl mikrobangų energijos prasiskverbimo.

- Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriaus visada turi būti švarūs.
→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 37

Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės arba durelių tarpiklis. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rémas.
- Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

- Niekada nenuimkite korpuso dangčio.
- Techninės priežiūros ir remonto darbams atliki kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

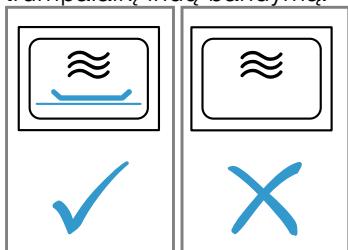
DÉMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- Metalas, pvz., šaukštelių stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Aluminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisais bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Į prietaisą nedékite aluminio indų.

Jei prietaisas veikia nejdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- Niekumet nejunkite mikrobangų režimo, kai kamerose nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



Kelis kartus iš eilės mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius per didelę mikrobangų galią, dėl perkrovos gali būti pažeista kamera.

- Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvés.
- Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Vienu metu šildykite du puodelius su skysčiu.

- Kelis patiekalus šildant vienu metu vartojama mažiau energijos nei patiekalus šildant vieną po kito.

Išjunkite ekraną pagrindinių nuostatų lange.

- Veikiant budėjimo režimui prietaisas taupo elektros energiją.

Pastaba.

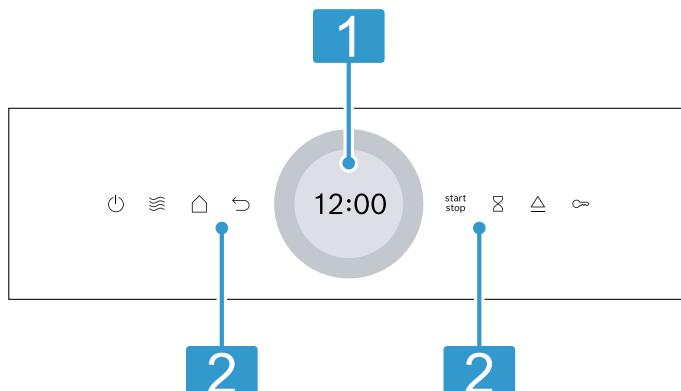
Prietaisas vartoja:

- budėjimo režime ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- budėjimo režime ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



1 Ekranas su nustatymo ratuku

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pasirinksite prietaiso nuostatas.

Ekrane matysite esamas nustatomasių vertes, galimas parinktis arba nurodomuosius tekstus.
→ "Jutiklinis ekranas", Psl. 30

2 Jutikliniai laukeliai

Jutikliniais laukeliais galite tiesiogiai nustatyti įvairias funkcijas.

→ "Jutikliniai laukeliai", Psl. 29

4.2 Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra lietimuisi jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti kokią nors funkciją, bakstelėkite į atitinkamą laukeli.

Jutiklinis laukelis Funkcija

	Prietaiso ijjungimas arba išjungimas → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 31
--	---

	Tiesioginė prieiga prie mikrobangų → "Mikrobangos", Psl. 31
--	--

	Vienu nuostatu atgal
--	----------------------

Jutiklinis laukelis	Funkcija
start stop	Darbo režimo ijjungimas arba nutraukimas → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 31
☒	Laikmačio pasirinkimas
♾	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas
⚠	Prietaiso durelių atidarymas
🏠	Darbo režimų meniu atvėrimas. → "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 30

4.3 Jutiklinis ekranas

Jutikliniame ekrane jums rodomas galimos parinktys ir esamai funkcijai pasirinktos nuostatos.

Norédami pasirinkti vieną iš punktų, bakstelékite atitinkamą teksto laukelį.

Skaitmeninis nustatymo ratukas

Šiuo skaitmeniniu nustatymo ratuku, esančiu ekrano išorėje, pakeisite nustatomąsias vertes. Kai pasiekiamama mažiausioji arba didžiausioji vertė, ji lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę nustatymo ratuku. Létais pirštų judesiais nustatymo ratuku galima tiksliai nustatyti vertes. Atlirkdamai laiko nuostatus, nustatymo ratuke galite pasirinkti tikslų laiką, atitinkantį pageidaujamas minutes ar sekundes, pavyzdžiu, pašpauskite žemyn 30 min. / sek.

4.5 Kaitinimo būdai ir funkcijos

Kad galėtumėte savo patiekalams parinkti tinkamą kaitinimo būdą, čia paaiškinsime skirtumus ir naudojimo sritis.

Pavadinimas	Galia / pakopos	Naudojimas
Mikrobang.	90/180/360/600/"boost"	Patiekalams ir skysčiams atitirpinti, maistui ruošti garuose ir pašildyti. → "Mikrobangos", Psl. 31
Patiekalai		Daugeliui patiekalų nuostatai yra užprogramuoti iš anksoto. → "Patiekalai", Psl. 33
Valymo pagalba		Parinkite kameros valymo funkciją. → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 37
Pagrindinės nuostatos		Pritaikomos pagrindinės nuostatos. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 36

4.6 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksplloatuoti prietaisą.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles išjungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 min., kameros apšvietimas išsijungia automatiškai. Kameros apšvietimas išsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Darbo režimui pasibaigus, kameros apšvietimas išsijungia.

Nustatymo sritis

Ekrano viduryje yra nustatymo sritis.

Nustatymo srityje matysite šiuo metu prieinamas parinktis ir jau pasirinktas nuostatas.

Meniu ir kitos nustatymo parinktys išdėstyotos horizontaliai. Funkcijų parinkčių sąrašai išdėstyti vertikaliai. Norédami slinkti per nustatymo sritį, braukite per ekraną. Norédami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane.

Galimi simboliai nustatymo srityje

Simbolis	Reikšmė
✓	Patvirtinkite nustatomąją vertę.
⟳	Nustatomosios vertės atkūrimas.
↖	Nustatomąją vertę galite keisti veikiant darbo režimui.

4.4 Automatinis durų atidariklis

Aktyvinus automatinį durų atidariklį, prietaiso durelės atšoka. Prietaiso dureles atidaryti iki galio galite ranka.

Pastabos

- Nutrūkus elektros tiekimui automatinė durelių atidarymo funkcija neveikia. Dureles galite atidaryti ranka.
- Jei prietaiso dureles atidarote veikiant darbo režimui, jis sustabdomas.
- Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas nebus tésiamas automatiškai. Ijunkite darbo režimą.
- Jei prietaisas yra išjungtas ilgiau, paspaudus durų atidarymo mygtuką prietaiso durelės atsidaro po tam tikro laiko.

4.7 Vandens kondensatas

Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruoštį garuose išvalykite vandens kondensatą.

4.8 Prietaiso durelės

Prietaiso dureles galite atidaryti paspausdami . Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Kai prietaiso durelės uždaromos, darbo režimą galite tęsti paspausdami .

5 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

5.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

Pirmojo paleidimo veiksmai

1. Prietaisą įjunkite su .
- ✓ Rodomas pirmasis nuostatas.
2. Jei reikia pakeisti nustatymą, paspauskite vieną iš sąraše esančių verčių arba pakeiskite vertę nustatyto ratuku.
Galimi nuostatai:
 - Kalba
 - Paros laikas
3. Paspauskite ✓ ir perjunkite kitą nuostatą.

4. Perjunkite kiekvieną nustatymą ir prieikus jų pakeiskite.
- ✓ Pakeitus paskutinį nuostatą ekrane pasirodo pašaba, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigtų.
5. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

5.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvalykite kamerą ir priedus.

1. Įsitikinkite, kad kameroje neliko pakuočės likučių, priedų ar kitų daiktų.
2. Lygius kameros paviršius valykite minkšta drėgna šluoste.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Prietaiso įjungimas

- Paspauskite .
- ✓ Prietaisas paruoštas naudoti.

6.2 Prietaiso išjungimas

- Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.
- ✓ Ekrane keletą minučių rodomas paros laikas.

6.3 Darbo režimo paleidimas

- Paspauskite .

6.4 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norédami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tesiamas.

6.5 Darbo režimo nutraukimas

- Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

7 Mikrobangos

Naudodamai mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti arba atitirpinti.

7.1 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė valandomis	Naudojimas
90 W	1:30	Jautriems patiekalamams atitirpinti.
180 W	1:30	Patiekalamams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė valandomis	Naudojimas
600 W	1:30	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
boost	00:30	Skysčiams įkaitinti.

Pastaba. Mikrobangų galia "boost" numatyta tik skysčiams kaitinti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama nuo 900 iki 600 vatų. Pasibaigus atvésimo trukmei vėl galima naudoti didžiausią galią.

7.2 Mikrobangoms tinkami indai

Kad patiekalai būtų šildomi tolygiai ir prietaisas nesugestų, naudokite tinkamus indus ir priedus.

Pastaba. Prieš naudodami indą mikrobangų režimu, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktus duomenis. Kilus abejonėi, išbandykite indą.

Tinka mikrobangoms

Indas	Pagrindas
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:	Šios medžiagos praleidžia mikrobangas. Mikrobangos nepažeidžia karščiui atsparaus indo.
■ stiklas, ■ stiklo keramika, ■ porcelianas, ■ temperatūrai atsparus plastikas, ■ keramika, visiškai padengta glazūra, be jitrūkimų.	
Metaliniai stalo įrankiai	Pastaba. Siekdamai išvengti užvirimo delbos, galite naudoti metalinių stalų įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą.

DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- Metalas, pvz., šaukšteliš stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Netinka mikrobangoms

Indas	Pagrindas
Metaliniai indai	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai beveik nepašyla.
Aukso arba sidabru puošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro puošmenas.
	Patarimas. Indą galite naudoti tik tuomet, jei gamintojas garantuoja, kad indas tinka mikrobangoms.

7.3 Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

Ar indas tinkamas naudoti mikrobangų režimu, patikrinkite atlikdami bandymą. Prietaisą mikrobangų režimu be patiekalo galite naudoti tik atlikdami indo bandymą.

⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- Niekada nelieskite karščių dalių.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.
- 1. Tučią indą įdékite į kamerą.
- 2. Prietaise ½–1 min. nustatykite didžiausią mikrobangų galią.
- 3. Ijunkite darbo režimą.
- 4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas šaltas arba šiltas, vadinas, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas karštas arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

7.4 Mikrobangų nustatymas

Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas.
- Atkreipkite dėmesį į nuorodas, kaip išvengti materialinės žalos. → Lk 28
- Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų režimui tinkamų indų ir priedų.
- 1. Meniu paspauskite "Mikrobang.".
 - Arba pasirinkite mikrobangas tiesiog paspausdami įtiklinį laukelį ☰.
- 2. Paspauskite mikrobangų galios vatais simbolį.
- 3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galia.
- 4. Norėdami patvirtinti mikrobangų galia, ekrane paspauskite ✓
- 5. Paspauskite ☰ "Trukmė".
Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę.
- 6. Norėdami pakeisti iš anksto nustatyta trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
- 7. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami ☰ atlikite nustatomosios vertės atstatą.
- 8. Norėdami patvirtinti nustatyta trukmę, ekrane paspauskite ✓.
- 9. Ijunkite darbo režimą su start stop.
- ✓ Išjungia mikrobangų funkcija ir pradedama skaičiuoti trukmę. Nustačius didžiausią mikrobangų galią "boost", ekrane rodoma galios mažinimo parinktis.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma pastaba, kad darbo režimas baigtas.
- 10. Trukmei pasibaigus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, ijjunkite prietaisą su ☰.

11. Išdžiovinkite kamerą.

Patarimas. Norėdami savo prietaisą naudoti optimaliai, galite vadovautis rekomenduojamomis nuostatomis.
→ "Viskas pavyks", Psl. 40

7.5 Mikrobangų galios keitimas

Mikrobangų galią galite keisti veikiant darbo režimui.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite nustatyta mikrobangų galią.
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
4. Paspauskite .

7.6 Trukmės keitimas

1. Paspauskite .
2. Paspauskite nustatyta "Trukmę".
3. Norėdami pakeisti iš anksto nustatyta trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami atkurkite nustatomają vertę.

8 Patiekalai

Naudojant darbo režimą "Patiekalai" prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

8.1 Nuorodos dėl patiekalų nuostatų

Optimaliam patiekalų ruošimui atsižvelkite į šias pastabas.

- Naudokite tik nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite prietaise nustatyti tikslaus svorio, suapvalinkite.
- Naudokite mikrobangu režimui tinkančius karščiu atsparius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos.
- Maisto produktus dékite į šaltą kamerą.

Atitirpinimas

- Maisto produktus kuo plokštesnės formos gabalaus ir porcijomis užšaldykite ir laikykite -18 °C temperatūroje.
- Užšaldytą maisto produktą dékite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.
- Pasibaigus programai maisto produktai gali būti dar neatitirpę. Vis dėlto maisto produktus bus galima tinkamai apdoroti.
- Atitirpusį maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną atsiranda skysčio. Apversdami pašalinkite atsirandantį skystį. Ne-naudokite jo kitiemis patiekalamams ir stebékite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apversdami išimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Visą paukštį į indą dékite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautą paukštį – oda žemyn.

5. Paspauskite .

7.7 Papildomas patiekalų ruošimas

Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Nustatykite norimą trukmę.
→ "Trukmés nustatymas", Psl. 34
Su galite atlikti nustatybos trukmės atstatą.
3. Paspauskite .
4. Ijunkite darbo režimą paspausdami .

7.8 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tesiamas.

7.9 Darbo režimo nutraukimas

- Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

Daržovės

- Šviežios daržovės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Kiekvienam 100 g daržovių įpilkite po vieną valgomajį šaukštą vandens.
- Šaldytos daržovės: tinkā tik nuplikytos, bet neišvirtos daržovės. Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu netinka. Įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens. J špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

Bulvės

- Virtos bulvės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite du valgomuosius šaukštus vandens ir įberkite šiek tiek druskos.
- Neluptos bulvės: naudokite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite ir subadykite odelę. Dar drėgnas bulves sudékite į indą be vandens.

Ryžiai

- Nenaudokite rudujų ryžių ir ryžių maišeliuose.
- Į ryžius pilkite du ar du su puse karto daugiau vandens, nei yra ryžių.

8.2 Programos nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Patiekalai".
2. Pasirinkite programą.
3. Paspauskite anksčiau nustatyta svorį.
4. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą svorį.
5. Patvirtinkite svorį paspausdami .
6. Jei turi būti pasirenkamas pabaigos laikas, nustatykite jį.
 - Paspauskite "Pabaiga".
 - Nustatykite norimą laiką.
 - Pabaigos laiką patvirtinkite su .
7. Idékite maistą į kamerą.

It Laiko funkcijos

8. Uždarykite prietaiso dureles.

9. Paspauskite .

✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.

Pastaba. Nustačius tam tikras programas ekrane pateikiamos ruošimo nuorodos. Paisykite šių nuorodų.

Papildomas patiekalų ruošimas

Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".

2. Jei reikia, pakeiskite trukmę.

3. Ijunkite darbo režimą paspausdami .

Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .

✓ Darbo režimas sustabdomas.

2. Norédami testi darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .

✓ Darbo režimas bus tesiamas.

Darbo režimo nutraukimas

► Paspauskite .

✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8.3 Patiekalų apžvalga

Patiekalas	Tinkami maisto produktai	Svorio diapazonas, kg	Indas / priedas
Duonos atitirp. ¹	Apvalus arba pailgas duonos kepalas, raikyta duona, plaktos tešlos pyragai, mleininiai pyragai, vaisiniai pyragai, pyragai be glaisto, grietinės ar želatinos	0,20–1	Plokščias indas be dangčio
Mėsos atitirpinimas ¹	Kepsnys, plokštūs mėsos gabalėliai, viščiukas, malta mėsa	0,20–2	Plokščias indas be dangčio
Žuvies atitirp. ¹	Visa žuvis, žuvies filė, žuvies kotletai	0,10–1	Plokščias indas be dangčio
Daržovės, šviežios ²	Pvz., žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kaliaropės, česnakai, paprikos, cukinijos	0,15–1	Indas su dangčiu
Daržovės, šaldytos ²	Pvz., žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kaliaropės, gūžiniai kopūstai, špinatai	0,15–1	Indas su dangčiu
Ryžiai ²	Ilgagrūdžiai ryžiai	0,05–0,3	Aukštas indas su dangčiu
Virtos bulvės ²	Neluptos ir luptos bulvės, vienodo dydžio bulvių griežinėliai	0,20–1	Indas su dangčiu

¹ Atsižvelkite į apvertimo signalą.

² Atsižvelkite į maišymo signalą.

9 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra jvairių laiko funkcijų, kuriomis galite nustatyti veikimo trukmę, pabaigos laiką ir laikmatį.

Laiko funkcijos	Naudojimas
Trukmė 	Jei nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas išjungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.
Laikmatis 	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.

9.1 Trukmės nustatymas

Darbo režimui su galios didinimo funkcija galite nustatyti daugiausia 30 minučių trukmę. Visoms kitoms pakopoms galite nustatyti iki 90 minučių trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas darbo režimas ir pakopa.

1. Paspauskite "Trukmė".
2. Norédami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, spauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.
4. Paspauskite ✓.
5. Ijunkite darbo režimą paspausdami .

Papildomas patiekalų ruošimas

Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Nustatykite norimą trukmę.
→ "Trukmés nustatymas", Psl. 34
Su ☺ galite atlikti nustatybosios trukmés atstatą.
3. Paspauskite ✓.
4. Ijunkite darbo režimą paspausdami .

Trukmés keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

1. Paspauskite "Trukmę".
2. Norédami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami ☺ atkurkite nustatomają vertę.
4. Paspauskite ✓.

Trukmés nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Paspauskite trukmés simbolį.
2. Atkurkite trukmę paspausdami ☺.
Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmés, prietaisais iš anksto nustato prieš tai pasirinktą vertę.
3. Paspauskite ✓.

9.2 Pabaigos laiko nustatymas

Paros laiką, kada turi būti baigtas darbo režimas, galite nukelti 24 valandoms.

Pastabos

- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus darbo režimui pabaigos laiko nekeiskite.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kamerioje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir pakopa.
- Nustatytą trukmę.
- 1. Paspauskite "Pabaiga".
- 2. Norédami pakeisti iš anksto nustatytą pabaigos laiką, paspauskite atitinkamą laiko vertę.
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
- 3. Nustatymo ratuku nustatykite pabaigos laiką.
- 4. Paspauskite ✓.
- 5. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodomas pradžios laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, įjungiamas darbo režimas ir pradedama skaičiuoti trukmę.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane teikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
- 6. Trukmei pasibaigus, atlikite vieną iš šių veiksmų:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą su ☺.

Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, nustatyta paros laiką, jei reikia, keiskite tik prieš įjungdamai darbo režimą ir kol neskaičiuojama trukmė.

1. Paspauskite "Pabaiga".
2. Nustatymo ratuku nustatykite pabaigos laiką.
Jei reikia, paspausdami ☺ atkurkite nustatomają vertę.
3. Paspauskite ✓.

Įšjungimo laiko nutraukimas

1. Paspauskite "Pabaiga".
2. Atkurkite nustatomają vertę ☺.
3. Paspauskite ✓.

9.3 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas. Virtuviniams laikmačiams priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, ar skamba virtuvinis laikmatis, ar trukmés pabaigos signalas.

1. Paspauskite ☺.
2. Norédami nustatyti laikmatį, ekrane paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite laikmatį.
- ✓ Jei reikia, paspausdami ☺ atlikite nustatomosios vertės atstatą.
4. Norédami paleisti laikmatį, ekrane ilgai spauskite ⌂.
- ✓ Laikmatis veikia.
- ✓ Kai prietaisais įjungiamas, laikmatis ekrane veikia ir toliau.
- ✓ Kai prietaisais įjungtas, ekrane rodomi veikiančio darbo režimo nuostatai. Būsenos indikatoriuje rodomas laikmatis.
- ✓ Pasibaigus laikmačio laikui pasigirsta signalas. Ekrane rodoma pastaba, kad pasibaigė laikmačio laikas.

Laikmačio įjungimas

Reikalavimas. Pasigirsta signalas.

- Paspauskite bet kurį laukelį.
- ✓ Laikmatis įjungtas.

Laikmačio trukmés keitimas

Laikmačio trukmę galite keisti bet kada.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami ☺.
2. Paspauskite ⌂.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite laikmačio trukmę.
4. Patvirtinkite paspausdami ⌂.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galite bet kada nutraukti.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite su ☺.
2. Paspauskite ⌂.
3. Su ☺ atlikite laikmačio atstatą.

10 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netycia jo neįjungtų ir nepakeistų nuostatų.

10.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

- ▶ Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką .
- ✓ Valdymo elementai užblokuoti.

- ✓ Jei laikmačio laikas nustatytas, jis skaičiuojamas toliau. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negaliėsite pakeisti laikmačio laiko. Signalus, pvz., pasibaigus laikmačio laikui, galite išjungti paspaudami bet kurį mygtuką.

10.2 Apsaugos nuo vaikų deaktyvinimas

1. Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką .
2. Valdymo elementai atblokuoti.

11 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

11.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Cia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.

Pastabos

- Kalbos, mygtukų, garso ir rodinio ryškumo nuostatų pakeitimai pritaikomi iš karto. Visi kiti nustatymai patvirtinami tik juos išsaugoju.
- Pakeisti pagrindiniai nuostatai tam tikrą laiką yra išsaugomi ir nutrūkus elektros tiekimui.

Pagrindiniai nuostatai

	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Paros laikas	"Paros laikas" 24 val. formatu

Ekranas

	Parinktis
Ryškumas	■ 1–8 pakopos ¹
Paros laiko indikatorius	■ Rib.veik.laikas ¹ ■ Nerodyti
Paros laikas	■ Skaitmeninis ¹ ■ Analoginis
Derinimas	■ Ekrano reguliavimas horizontaliai ir vertikaliai

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Garsas

	Parinktis
Mygt. tonas	■ Ijungta ¹ ■ Išjungta
Garso signalas	■ Labai maža ■ Trumpa trukmė ■ Vidutinė trukmė ¹ ■ Ilga trukmė

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Prietaiso nuostatai

	Parinktis
Apšvietimas	■ Ijungta ¹ ■ Išjungta
Mikrobangųgalios nu- mat.nuostata	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Asmeninėsnuostatos

	Parinktis
Markės logotipas	■ Ekranas ¹ ■ Nerodyti
Režimas įjungus	■ Pagrindinis meniu ¹ ■ Mikrobang. ■ Patiekalai
Praėjės ruo- šimo laikas	■ Ekranas ¹ ■ Nerodyti
Vaikų apsauga	■ Yra ■ Išaktyvinta

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Gamykliniai nuostatai

	Parinktis
Gamyklinės nuostatos	■ Atkurti ■ Nutraukti
Demon. rež.	■ "Demon. rež." nustaty- mas (rodoma tik pirmąsias 5 minutes nuo atstatos arba pirmojo paleidi- mo)
Inform. apie prietaisus	■ "Inform. apie prietai- sus" rodinys

11.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite norimą pagrindinį nuostatą.
3. Ekrane pakeiskite norimus nuostatus.
4. Su ↲ grįsite į apžvalgą arba į pagrindinį meniu.

11.3 Paros laiko keitimas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite pagrindinę nuostatą "Paros laikas".
- ✓ Ekrane rodoma nustatyta vertė.

3. Nustatymo ratuku nustatykite valandas.
4. Paspauskite minutes.
5. Nustatymo ratuku nustatykite minutes.
6. Paspauskite ✓.
7. Paspaudę ↲ grįšite į apžvalgą arba į pagrindinį meniu.

12 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vėliau nešvarumus tampa lengvai nuvalyti.

12.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

13 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai ji valykite ir prižiūrekite.

13.1 Valymo priemonės

Naudokite tik tinkamas valymo priemones.

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- Nenaudokite aštarių arba šveičiamujų valymo priemonių.
- Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- Nenaudokite kietų šveičiamujų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.
- Stiklo valiklių, stiklo gremžtukų arba nerūdijančiojo plieno valiklius naudokite tik tada, jeigu taip nurodyta prietaiso valymo instrukcijoje.

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- Naujas sugeriamasios šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Atskirose valymo instrukcijose nurodyta, kokios valymo priemonės tinka tam tikriems paviršiams ir dalims.

13.2 Prietaiso valymas

Prietaisą valykite, kaip nurodyta, kad jvairios dalys ir paviršiai nebūtų pažeisti netinkamai valant ar naudojant netinkamas valymo priemones.

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsi-degti.

- Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštariu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- 2. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl prietaiso komponentų ir paviršių valymo.
- 3. Jei nenurodyta kitaip, vadovaukitės šia nuoroda:
 - Prietaiso komponentus valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
 - Nusausinkite minkšta šluoste.

13.3 Kameros valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valoma kamera gali būti pažeista.

- Nenaudokite orkaičių purškiklio, jokių šveičiamujų priemonių ar kitų agresyvių orkaičių valiklių.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- 2. Valykite karštu šarmu ar vandeniu su actu.
- 3. Jei nerūdijančiojo plieno paviršiai labai užterštū, naudokite tinkamą orkaičių valiklį.
Orkaičių valikliu valykite tik atvėsusią kamерą.
- Patarimas.** Norėdami pašalinti nemalonius kvapus, įpilkite į puodelį vandens, įlašinkite porą lašų citrinų sulčių ir kaitinkite 1–2 minutes nustatę didžiausią mikrobangų galia. Kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtū, į indą įstatykite šaukštą.
- 4. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
- 5. Palikite kameros dureles praviras, kad kamera išdžiūtų.

13.4 Durelių stiklų valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- Nenaudokite stiklo grandiklio.

It Sutrikimų šalinimas

- Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- Durelių stiklus nuvalykite drėgna valymo servetėle ir stiklo valikliu.
Pastaba. Ant durelių stiklo pastebimi šešeliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

13.5 Durelių sandariklio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeistas durelių sandariklis.

- Nevalykite metaliniu ar stiklo grandikliu.
 - Nenaudokite jokių šveičiamujų valymo priemonių.
- Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
 - Durelių sandariklį valykite karštu ploviklio tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.
 - Nusausinkite minkšta šluoste.

13.6 Priekinės prietaiso dalies valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeista prietaiso priekinė pusė.

- Nevalykite stiklo valikliu, metaliniu grandikliu ar stiklo grandikliu.
- Kad išvengtumėte nerūdijančiojo plieno priekinių dalių korozijos, iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.
- Nerūdijančiojo plieno paviršiams naudokite specialią nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonę, skirtą šiltiems paviršiams.

14 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvensgsite bei reikalingų išlaidų.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmontytam personalui.
- Jei prietaisas sugedės, informuokite kl. apt. tarnybą.

- Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
Pastaba. Prietaiso priekinių dalių spalvą gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- Priekinius prietaiso paviršius iš nerūdijančiojo plieno valykite minkšta šluoste užtepdami ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį. Nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės galima išsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

13.7 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeistas.

- Niekada nevalykite valdymo skydelio šlapia šluoste.
- Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
 - Valdymo skydelį valykite mikropluošto servetėle arba minkšta drėgna servetėle.
 - Nusausinkite minkšta šluoste.

14.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laidų jungiklis nėra įkištis. <ul style="list-style-type: none">Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. <ul style="list-style-type: none">Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none">Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to montytam personalui.
- Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- Jei šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite išsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl ijjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgėsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40
Mikrobangų režimas neveikia.	<p>Durelės neuždarytos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Patikrinkite, ar tarp durelių neužstrigo maisto likučių arba pašalinis daiktas.
Patiekalai nešyla, ekrane šviečia DEMO.	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje trumpam išjungdami saugiklį. 2. Per 5 minutes deaktyvinkite demonstracijų režimą pagrindinėse nuostatose. → Psl. 36
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40
Mikrobangų režimas nutruksta.	<p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš naujo nustatykite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> - Arba paspauskite mygtuką ⌂ ir palaikykite bent 6 sekundes. - Arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Maždaug po 10 sekundžių vėl ijjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgėsta. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40
Patiekalai jkaista lėčiau nei anksčiau.	<p>Nustatyta per maža mikrobangų galia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Nustatykite didesnę mikrobangų galią. <p>I prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Nustatykite ilgesnę trukmę. <p>Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės.</p>
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas	<p>Netrukus ekranas išsijungia.</p> <p>Nieko daryti nereikia.</p>

14.2 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane pasirodo pranešimas su raide "D" arba "E".	<p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš naujo nustatykite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> - Arba paspauskite mygtuką ⌂ ir palaikykite bent 6 sekundes. - Arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Maždaug po 10 sekundžių vėl ijjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgėsta. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40

15 Utilizavimas

15.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, tame esančias vertingas medžiagias bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.

2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

16 Klientų aptarnavimo tarnyba

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodysti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra D energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinių galima įsigyti kaip atsarginę dalį; jų keisti leidžiamas tik to mokytiems specialistams.

16.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerij (E-Nr.) ir pagaminimo numerij (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerij visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

17 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalamams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijas optimaliai pritaikėme pagal Jūsų prietaisą.

17.1 Ką daryti toliau

Čia nuosekliai aprašoma, kaip tinkamiausiai naudoti rekomenduojamas nuostatas. Prie patiekalų pavadinimų pateikiama informacijos ir patarimų, kaip geriausia valdyti ir nustatyti prietaisą.

Patarimas

Ruošimo nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos maistą dedant į nejaitintą tuščią kamerą.
- Apžvalgose nurodyti laiko duomenys yra apytiksliai. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir jų savybių.
 1. Prieš naudodami išimkite iš kameros nereikalingus indus.
 2. Rekomenduojamose nuostatose pasirinkite norimą patiekalą.

3. Sudėkite maistą į tinkamą indą.
4. Indą padékite ant kameros dugno vidurio. Tuomet mikrobangos pasieks visas patiekalo puses.
5. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduoja-mose nuostatose. Pirmiausia nustatykite mažesnę trukmę. Jei reikia, pailginkite trukmę.
6. Iš kameros imdami karštą indą, naudokite puodkélé.

17.2 Kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangų funkciją

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant, pašildant ir gaminant patiekalus mikrobangomis
Trukmė priklauso nuo indo, maisto produktų temperatūros, savybių ir kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, kitą kartą, jei reikés, galésite pasirinkti didesnę. Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelese. Tada galioja apytikrė taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę mažesnė trukmė.

Atitirpinimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Užšaldykite kuo plokiesnius maisto gabalélius.
- Naudokite tik atvirą mikrobangų režimui tinkamą indą.
- Indą padékite ant kameros dugno.
- Pamaišykite arba apverskite maistą 2–3 kartus. Apversdami išpilkite atitirpusį skystį.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną atsiranda skysčio. Apversdami pašalinkite atsirandantį skysčių. Nenaudokite jo kitiemis patiekalamams ir stebékite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apversdami išimkite jau atsilisių maltą mėsą.
- Apversdami atskirkite atitirpusias dalis vieną nuo kitos.

- Atitirpusj maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Visas mésos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 15–20 min.
Visas mésos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 20 min.
Visas mésos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. 2. 25 min.
Mésa gabaléliais arba griežinéliais ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5–8 min. 2. 5–10 min.
Mésa gabaléliais arba griežinéliais ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 9 min. 2. 10 min.
Mésa gabaléliais arba griežinéliais ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10–15 min.
Maišytas faršas ¹²	200 g	90 W	8–10 min.
Maišytas faršas ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10–12 min.
Maišytas faršas ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 13–15 min.
Paukštiena arba paukštienos gabaléliai ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 12–15 min.
Paukštiena arba paukštienos gabaléliai ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15–20 min. 2. 15–20 min.
Žuvies filė, žuvies kotletai arba žuvies gabaléliai ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10–15 min.
Visa žuvis ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10–12 min.
Visa žuvis ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 13–15 min.
Daržovės, pvz., žirnai ³	300 g	180 W	10–15 min.
Vaisiai, pvz., avietės ³	300 g	180 W	6–9 min.
Vaisiai, pvz., avietės ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6–8 min. 2. 5–10 min.
Sviesto tirpinimas ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1–2 min.
Sviesto tirpinimas ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2–4 min.
Duonos kepalas ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5–10 min.
Duonos kepalas ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 9–10 min.
Pyragas, sausas, pvz., keksas ⁵⁶	500 g	90 W	8–10 min.
Pyragas, sausas, pvz., keksas ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3–5 min. 2. 6 min.
Pyragas, sultingas, pvz., vaisinis, varškės ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10–15 min.
Pyragas, sultingas, pvz., vaisinis, varškės ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10–15 min.

¹ Kelis kartus apverskite patiekalą.

² Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalélius vieną nuo kito.

³ Kartkartémis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁴ Visą išimkite iš pakuotės.

⁵ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinélės, želatinos arba kremo.

⁶ Pyrago gabalélius atskirkite vieną nuo kito.

Užšaldyto maisto šildymas arba ruošimas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nuostatas, rekomenduojamas šildant mikrobangomis.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždarą mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkštę arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plončiau. Plončiai patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartėmis pamaišykite.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Meniu, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2–3 komponentai)	300–400 g	600 W	8–10 min.
Sriuba	400 g	600 W	15–17 min.
Troškiniai	500 g	600 W	10–15 min.
Mėsos griežinėliai arba mėsos gabalėliai su padažu, pvz., guliašas	500 g	600 W	10–12 min.
Žuvis, pvz., filė gabalėliai ¹	400 g	600 W	10–12 min.
Apkepai, pvz., lazanija, vamzdeliai (apie 3 cm aukščio)	450 g	600 W	12–15 min.
Garnyras, pvz., ryžiai, makaronai ¹	250 g	600 W	3–5 min.
Garnyras, pvz., ryžiai, makaronai ¹	500 g	600 W	8–10 min.
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ¹	300 g	600 W	7–10 min.
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ¹	600 g	600 W	15 min.
Špinatai su grietine ²	450 g	600 W	9–12 min.

¹ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

² Ruošdami patiekalą garuose nepilkite vandens.

Patarimai, kaip kitą kartą atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangomis

Vadovaujantis šiais patarimais, atitirpinti, pašildyti ir ištroskinti maistą mikrobangomis pavyks puikiai.

Norimas rezultatas

Patiekalas per sausas.

Patarimas

- Sumažinkite trukmę arba pasirinkite mažesnę mikrobangų galią.
- Uždenkite maistą ir įpilkite daugiau skysčio.

Pasibaigus laikui patiekalas dar neatitirpęs, dar nepašilęs arba neparuoštas.

Padidinkite trukmę. Didessniems kiekiams ir aukštiems patiekalamams reikia daugiau laiko.

Norimas rezultatas

Pasibaigus laikui patiekalo vidurus dar netinkamas valgyti, o kraštai jau perkaitę.

Pasibaigus atitirpinimo trukmei mėsos arba paukštienos vidus dar neatitirpęs, o išorė jau įkaitusi.

Patarimas

- Kartkartėmis pamaišykite.
- Sumažinkite mikrobangų galią ir padidinkite trukmę.

- Sumažinkite mikrobangų galią.
- Atitirpindami dideli kiekij, kelis kartus apverskite.

17.3 Pašildymas

Savo prietaisu galite pašildyti maistą.

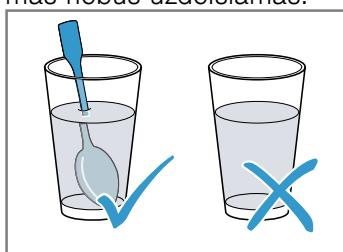
Šildymas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nustatymo rekomendacijas šildant mikrobangomis.

⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skyssčių virimas uždelsiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekama, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtu. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikštį.

- Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- Metalas, pvz., šaukštelių stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždarą mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkštę arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuočių.
- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartėmis pamaišykite.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkasti. Naudokite puodkėles.

Patielialai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas	1 porcija	600 W	5–8 min.
Gérimali ¹²³	125 ml	boost	30–40 sek.
Gérimali ¹²³	200 ml	boost	1 min.
Gérimali ¹²³	500 ml	boost	2 min.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	50 ml	600 W	apie 20–30 sek.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	100 ml	600 W	40–50 sek.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	200 ml	600 W	60–70 sek.
Sriuba, 1 puodelis ⁶	po 175 g	600 W	2–2,5 min.
Sriuba, 2 puodeliai ⁶	po 175 g	600 W	3–4 min.
Mėsa su padažu ⁷	500 g	600 W	7–10 min.
Troškinys ⁶	400 g	600 W	4 min.
Troškinys ⁶	800 g	600 W	6–7 min.
Daržovės, 1 porcija ⁶	150 g	600 W	2–2,5 min.
Daržovės, 2 porcijos ⁶	300 g	600 W	3–4 min.

¹ Į stiklinę įdėkite šaukštą.

² Neperkaitinkite alkoholinių gérimalių.

³ Būtinai patikrinkite temperatūrą.

⁴ Kūdikio maistelių šildykite be čiulptuko ar dangtelio.

⁵ Pakaitinę patiekalą visada gerai sukratykite.

⁶ Retkarčiais patikrinkite, kaip ruošiamas patiekalas.

⁷ Mėsos gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

17.4 Ruošimas garuose

Savo prietaisu galite ruošti maistą garuose.

Gaminimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Indą padékite ant kameros dugno.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Naudokite tik uždarą mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkštę arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuočių.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Jei ant pakuočių nurodyta, kad maistas turi būti ruošiamas nustačius didesnę nei 600 vatų galia, vis tiek naudokite daugiausia 600 vatų galia. Jei reikia, pailginkite trukmę, kol maistas bus paruoštas tinkamai.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių ¹	1200 g	600 W	25–30 min.
Žuvies filé, šviežia ²	400 g	600 W	7–8 min.
Daržovės, šviežios ³²⁴	250 g	600 W	5–6 min.
Daržovės, šviežios ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Bulvės ³²⁴	250 g	600 W	7–9 min.
Bulvės ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Bulvės ³²⁴	750 g	600 W	15–20 min.
Ryžiai ⁵⁴	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–5 min. 1. 12–15 min.
Ryžiai ⁵⁴	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 min. 1. 15–18 min.
Desertai, pvz., pudingas (tirpus) ⁴	500 ml	600 W	6–8 min.
Vaisių kompotas ⁴	500 g	600 W	9–12 min.

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

³ Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais.

⁴ Kartkartėmis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁵ Įpilkite dvigubą skysčio kiekį.

Spragėsiai mikrobangų krosnelėje

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuočės gali sprogti.

- Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuočių.
- Maistą iš kameros visada imkite puodkélēmis.

DĖMESIO!

Kelis kartus iš eilės mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius per didelę mikrobangų galia, dėl perkrovos gali būti pažeista kamera.

- Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol priešais atvės.
- Niekada nenustatykite per didelęs mikrobangų galios.

- Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- Spragėsių pakuočę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Indą padékite ant kameros dugno.
- Naudokite plokščią karščiu atsparų stiklinį indą. Ne naudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
- Spragėsių maišelį ant indo padékite pažymėta puse į apačią.
- Trukmę pritaikykite pagal kiekį.
- Kad spragėsiai nepridegtų, po 1 minutės ir 30 sekundžių spragėsių pakelį trumpam išimkite ir pažinkykite. Atsargiai, jis karštas!

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Spragėsiai mikrobangų ¹ krosnelėje	1 maišelis, 100 g	600 W	2,5 min.

¹ Spragėsių pakuočę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Laikykite gamintojo nuorodų.

17.5 Kontroliniai patiekalai

Šios apžvalgos buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

Gaminimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Pienas su kiaušiniais, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11–12 min. 2. 8–10 min.	„Pyrex“ forma
Biskvitas, 475 g	600 W	7–9 min.	„Pyrex“ forma, Ø 22 cm
Kepsnys iš faršo, 900 g	600 W	20–25 min.	„Pyrex“ forma, Ø 28 cm, ilga
Lékštėje patiekiamas pa- tiekalas, šaldytas, 1 porcija	600 W	5–6 min.	Danglis nuo mikrobangų

Atitirpinimas mikrobangomis

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant mikrobangomis.

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Mésa, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5–6 min. 2. 7–10 min.	„Pyrex“ forma, Ø 24 cm

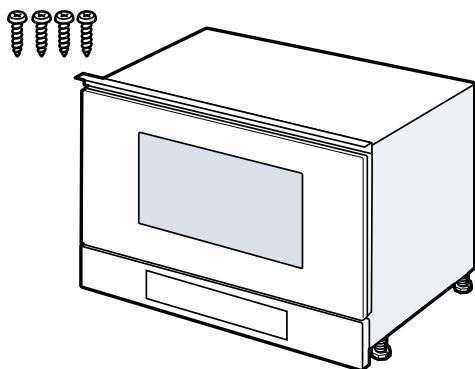
18 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



18.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patirkinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.



18.2 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykite šiu saugos nurodymų.

- Saugus prietaiso naudojimas garantuo-jamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patirkinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo ne-junkite.
- Prieš pradédami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają plėvelę.
- Laikykite papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 90 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 65 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinį ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjovenas. Jos gali pakulti elektrinių dalių funkcijoms.

- Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojas!

Dalys, kurios yra prieinamos montuojant, gali būti aštriomis briaunomis, taigi galite įsipjauti.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojas!

Naudoti prailgintą el. tinklo prijungimo kabelį ir neaprobuotus adapterius pavojinga.

- Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- Jei el. tinklo prijungimo kabelis per trumpos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

18.3 Įmontuojamieji baldai

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Šis prietaisas nepriatytas statyti ant stalo ar montuoti į spintelę.

Spintelėje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Mažiausias montavimo aukštis yra 850 mm.

Negalima uždengti ventiliacijos ir oro įsiurbimo angų.

18.4 Elektros jungtis

Kad saugiai prijungtumėte prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naujojamas tik su įžeminimo laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu elektros laidu.
- Elektros laidą reikia prijungti galinėje prietaiso pusėje. 3 m ilgio elektros laidą galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Jungiamasis laidas gali būti keičiamas tik originaliu laidu. Jį galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

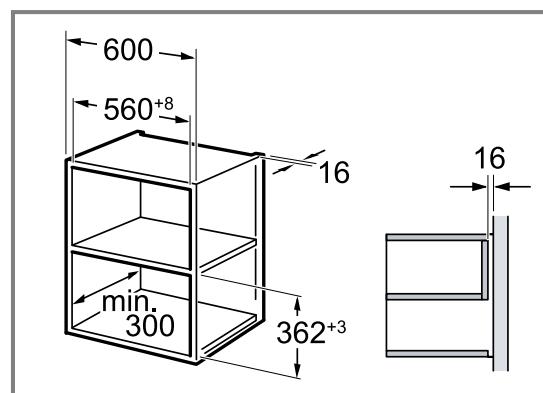
Prietaiso prijungimas prie elektros tinklo

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

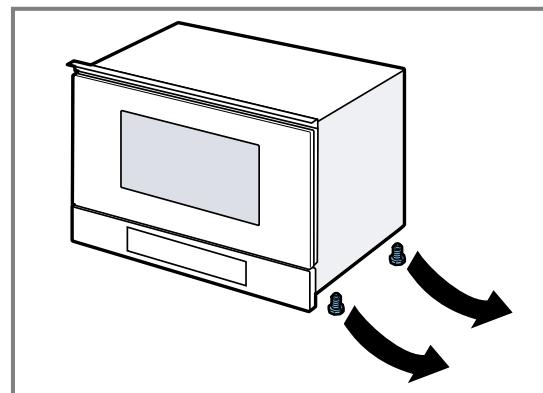
- Prijunkite maitinimo kabelį su kištuku prie prietaiso lizdo.
Patirkinkite, ar žemosios įtampos elektros tinklo kabelio kištukas prijungtas tvirtai.
- Prietaiso maitinimo kabelio kištuką įkiškite į netoli prietaiso esančį kištukinį lizdą.
Kai prietaisas įmontuotas, maitinimo kabelio kištukas turi būti laisvai prieinamas. Jei maitinimo kabelio kištuko laisvai pasiekti negalima, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolių atskyrimo lizdą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

18.5 Montavimas į viršutinę spintelę

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.

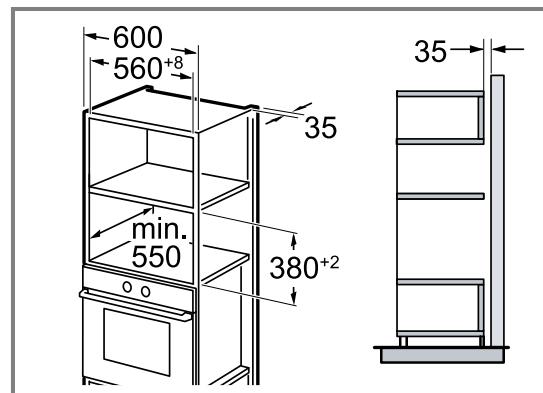


Prietaisą montuokite tik tokiamie aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.
Pašalinkite statymo kajeles.



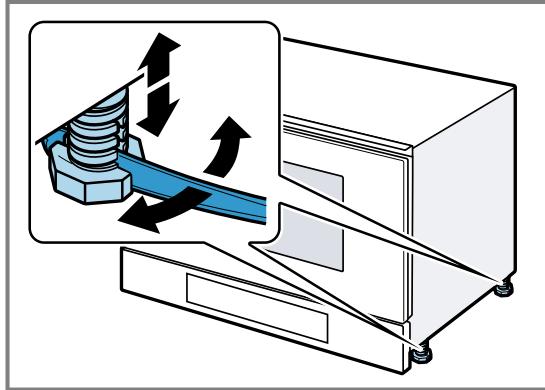
18.6 Montavimas aukštoje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



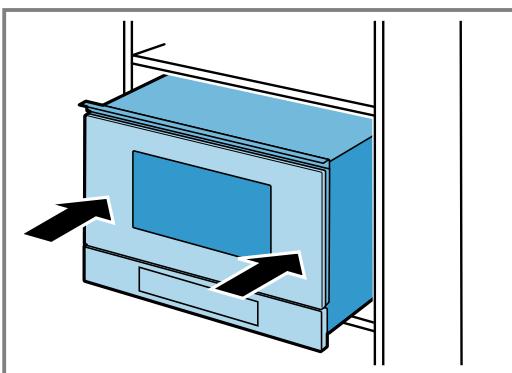
Prietaisą montuokite tik tokiamie aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

Nustatykite statymo kojes.



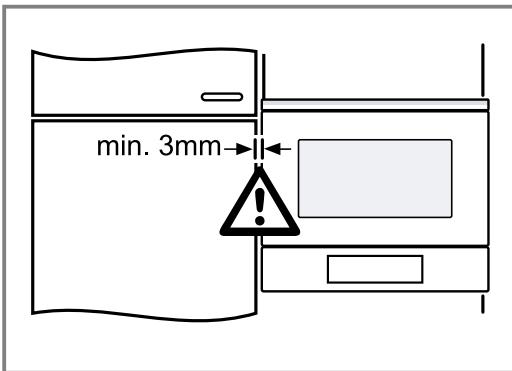
18.7 Prietaiso įmontavimas

- Prietaisą iki galio įstumkite.



Tai darydami nesulenkitė, neprispauskite ir netraukite per aštrius kampus elektros laidų.

- Patikrinkite atstumą iki gretimų prietaisų.

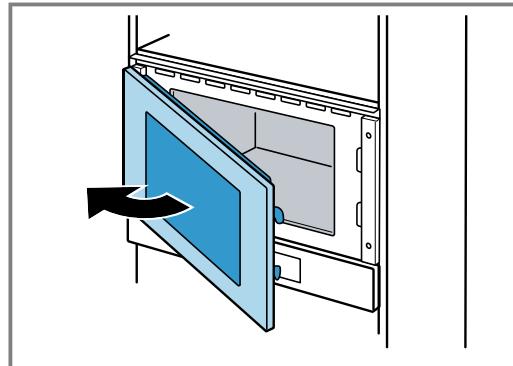


3. DĒMESIO!

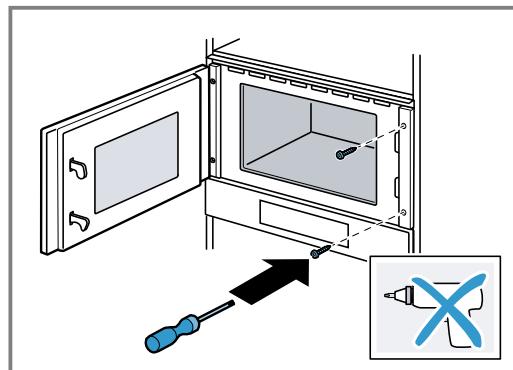
Atidarant prietaiso dureles prietaisas gali palinkti į priekį.

- Atidarydami prietaiso dureles laikykite prietaisą tinkamoje padėtyje.

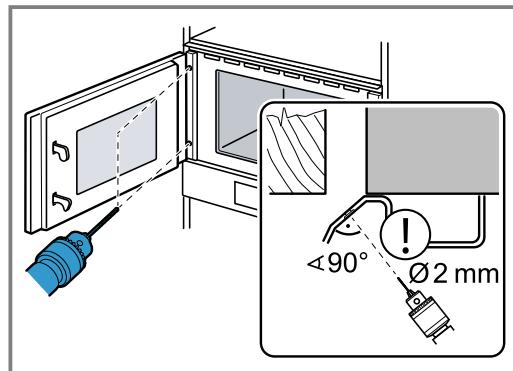
Lėtai atidarykite prietaiso dureles.



- Priešingoje lankstams pusėje prisukite prietaisą prie baldo.



- Lankstų pusėje balde iš anksto išgręžkite angas srieginei jungčiai.



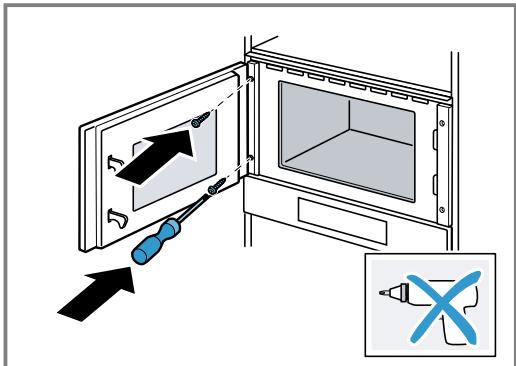
Uždenkite durelių lankstus.

Naudokite 2 mm skersmens grąžtą.

- Išvalykite iš kameros drožles.

It Montavimo instrukcija

- 7.** Lankstų pusėje prisukite prietaisą prie baldo.



- 8.** Iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają plévelę.

18.8 Prietaiso išmontavimas

- 1.** Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
- 2.** Atsukite tvirtinimo varžtus.
- 3.** Šiek tiek kilstelékite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	49
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	52
3	Vides aizsardzība un taupīšana	53
4	Iepazīšana.....	53
5	Pirms pirmās lietošanas reizes	55
6	Galvenā vadība.....	55
7	Mikroviļņu režīms.....	55
8	Ēdiens	57
9	Laika funkcijas	58
10	Bērnu drošības funkcija	59
11	Pamatiestatījumi	60
12	Tirīšanas atbalsta programma	61
13	Tirīšana un kopšana	61
14	Traucējumu novēršana	62
15	Likvidācija	63
16	Tehniskā servisa dienests.....	64
17	Šādi izdosies	64
18	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	69
18.2	Droša montāža	69



1 Drošība

Levērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- Iai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Šīlaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtrauktī;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansionās ar brokastīm.
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniegusi 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai ciitu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tirīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabēļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

Cepēškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.
- ▶ Ņediena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.
- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- ▶ Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.
- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievert pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nesaspiediet un neizmāniet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesitu. → *Lappuse 64*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.5 Mikroviļņu režīms

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās rīks!

Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai griķu spilvenu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrišanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā.
- ▶ Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.
- ▶ Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.
- ▶ Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus.
- ▶ Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedarriet to ilgstoti.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības rīks!

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var viegli sasprāgt.

- ▶ Nekad nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeljiem vai desīnām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

- ▶ Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.
- ▶ Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.
- ▶ Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.
- ▶ Pirms ēdienu došanas bērnam pārbaudiet ēdienu temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

- ▶ Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
- ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

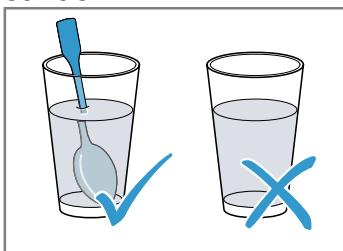
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpu, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrišanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrišanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšķakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas aizkavēšanās.



⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

- Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

- Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- Noslaukiet kondensātu pēc katras gatavošanas reizes.
- Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīce darbojas ar augsts priegumu.

- Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Nepietiekama tīrišana var sabojāt iekārtas virsmu, saīsināt tās kalpošanas laiku un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no iekārtas.

- Regulāri tīriet iekārtu un nekavējoties notīriet ēdienu paliekas.
- Rūpējieties, lai gatavošanas nodalījums, durvju blīvējums, durvis un durvju atdure vienmēr būtu tīras.

→ "Tīrišana un kopšana", Lappuse 61

Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis vai durvju blīvējums. No iekārtas var izplūst mikroviļņu enerģija.

- Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis, durvju blīvējums vai durvju plastmasas apmale.
- Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.
No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.
- Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpuses.

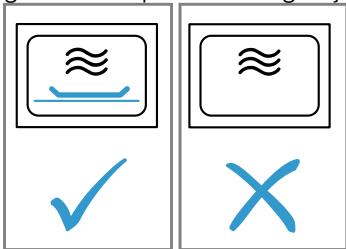
Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles.

Dzirksteles var bojāt ierīci.

- Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



Mikroviļņu režīmā pēc kārtas gatavojot vairākas popkorna porcijas ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, var rasties gatavošanas nodalījuma bojājumi.

- Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- Neizmantojet vairāk kā 600 vatus.
- Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Vienlaikus sildiet divas krūzes šķidruma.

- Vairāku ēdienu sildīšana vienlaikus nevis secīgi nodrošina mazāku enerģijas patēriņu.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

- Ierīce gatavības režīmā taupa enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

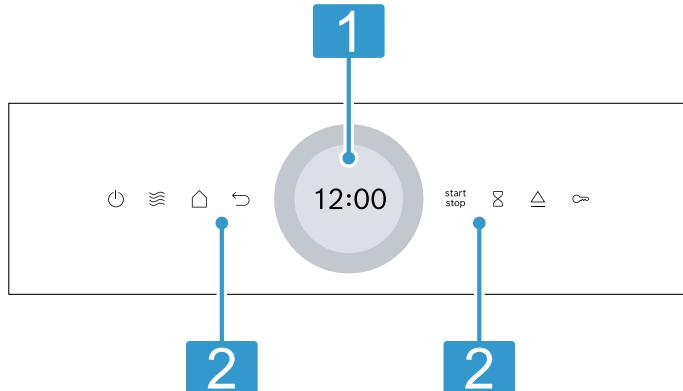
- gatavības režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- gatavības režīmā ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



1 Displejs ar regulēšanas gredzenu

Displejā, izmantojot digitālo regulēšanas gredzenu, jūs varat veikt iekārtas iestatījumus. Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.
→ "Skārien displejs", Lappuse 54

2 Skārienlauki

Ar skārienlaukiem var tieši iestatīt dažādas funkcijas.

→ "Skārienlauki", Lappuse 53

4.2 Skārienlauki

Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties attiecīgajam laukam.

Skārienlauks	Funkcija
○	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana → "Galvenā vadība", Lappuse 55
~~~	Tieša piekļuve mikroviļņu režīmam → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 55
⤵	Pāreja par vienu iestatījumu atpakaļ
start stop	Darbības sākšana vai apturēšana → "Galvenā vadība", Lappuse 55
☒	Taimera izvēle
⌚	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana

Skārienlauks	Funkcija
△	lekārtas durvju atvēršana
□	Darba režīmu izvēlnes atvēršana. → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 54

### 4.3 Skāriendisplejs

Skāriendisplejā tiek parādītas izvēles iespējas un aktuālajai funkcijai veiktie iestatījumi. Lai izvēlētos kādu punktu, pieskarieties attiecīgajam teksta laukam.

#### Digitālais regulēšanas gredzens

Ar digitālo regulēšanas gredzenu ārpusē ap displeju izmaina iestatījumu vērtības.

Kad ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, griežot regulēšanas gredzenu, mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību. Kustinot pirkstus lēnām, vērtības var precīzi iestatīt ar regulēšanas gredzenu. Iestatot laiku, ar regulēšanas gredzenu varat arī atlasīt punktu, kas atbilst vēlamajām minūtēm vai stundām, piem., nospiežot atbilstoši 30 minūtes/sekundes.

#### Iestatīšanas zona

Displeja centrā atrodas iestatīšanas zona.

Iestatīšanas zonā tiek parādītas pašreizējās izvēles iespējas un jau veiktie iestatījumi.

### 4.5 Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai jūs vienmēr varētu izvēlēties ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir sniepts skaidrojums par to atšķirībām un lietojumu.

Nosaukums	Jauda/pakāpes	Lietošana
Mikrovījņi	90/180/360/600/"boost"	Ēdienu un šķidrumu atkausēšanai, gatavošanai un uzkaršanai. → "Mikrovījņu režīms", Lappuse 55
Ēdieni		Daudziem ēdieniem ir iepriekš ieprogrammēti iestatījumi. → "Ēdieni", Lappuse 57
Tīrīšanas palīdzība		Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 61
Pamatiestatījumi		Pielāgojiet pamatiestatījumus. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 60

### 4.6 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

#### Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Atverot iekārtas durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja iekārtas durvis ir atvērtas ilgāk par aptuveni 15 minūtēm, gatavošanas nodalījuma apgaismojums atkal izslēdzas.

Lielākajā daļā karsēšanas režīmu gatavošanas nodalījuma apgaismojums iekārtas darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbība ir beigusies, gatavošanas nodalījuma apgaismojums izslēdzas.

Izvēlne un citas iestatīšanas iespējas ir izkārtotas horizontāli. Saraksti funkciju izvēlei ir izkārtoti vertikāli. Lai pārietu uz citām iestatīšanas zonas lapām, pārvelciet pār displeju. Lai izvēlētos funkciju, nospiediet uz attiecīgās funkcijas displejā.

#### Iestatīšanas zonā iespējamie simboli

Simbols	Nozīme
✓	Iestatījuma vērtības apstiprināšana.
↺	Iestatījuma vērtības atiestatīšana.
↗	Iestatījuma vērtības mainīšana darbības laikā.

### 4.4 Automātiskais durvju atvērējs

Izmantojot automātisko durvju atvērēju, atveras iekārtas durvis. Iekārtas durvis pilnībā var atvērt ar roku.

#### Piezīmes

- Elektroenerģijas padeves pārtraukuma gadījumā automātiskais durvju atvērējs nedarbojas. Durvis varat atvērt ar roku.
- Atverot iekārtas durvis darbības laikā, darbība tiek apturēta.
- Aizverot iekārtas durvis, darbība netiek atsākta automātiski. Sāciet darbību manuāli.
- Ja iekārta ilgāku laiku ir bijusi izslēgta, nospiežot durvju atvēršanas pogu, iekārtas durvis atveras ar nelielu aizturi.

## 4.7 Kondensāts

Gatavojošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

## 4.8 Iekārtas durvis

Iekārtas durvis var atvērt ar . Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Kad iekārtas durvis ir aizvērtas, darbību var turpināt ar .

# 5 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notešiet iekārtu un piederumus.

## 5.1 Pirmreizējā ekspluatācijas sākšana

Lai varētu lietot iekārtu, sākot ekspluatāciju pirmoreiz, ir jāveic iestatījumi.

### Pirmreizējā ekspluatācijas sākšana

1. Ieslēdziet iekārtu ar .
- ✓ Tieki parādīts pirms iestatījums.
2. Lai vajadzības gadījumā iestatījumu mainītu, uzspiediet uz attiecīgās vērtības sarakstā vai izmainiet vērtību ar regulēšanas gredzenu.  
Iespējamie iestatījumi:
  - Valoda
  - Pulkstenis
3. Nospiediet ✓ un pārejiet uz nākamo iestatījumu.

4. Pārskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, izmainiet.
- ✓ Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīta norāde par to, ka iestatījumi pirmreizējās ekspluatācijas sākšanai ir pabeigti.
5. Lai iekārta pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet iekārtas durvis.

## 5.2 Ierīces tīrišana pirmo reizi pirms lietošanas

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojet ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

1. Raugieties, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu palikuši iepakojuma pārpaklikumi, piederumi vai citi priekšmeti.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.

# 6 Galvenā vadība

## 6.1 Iekārtas ieslēgšana

- Nospiediet .
- ✓ Ierīce ir gatava darbam.

## 6.2 Iekārtas izslēgšana

- Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.
- ✓ Displejā pāris minūtes tiek attēlots pulksteņa laiks.

## 6.3 Darbības sākšana

- Nospiediet .

## 6.4 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet .
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet .
- ✓ Darbības režīms turpinās.

## 6.5 Darbības pārtraukšana

- Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

# 7 Mikroviļņu režīms

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt vai atkausēt ēdienu.

## 7.1 Mikroviļņu jauda

Šeit ir sniegti pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to pielietojumu.

Mikroviļņu jauda vatos	Maksimālais darbības laiks stundās	Lietošana
90 W	1:30	Delikātu produktu atkausēšana.
180 W	1:30	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1:30	Gaļas un zivs gatavošana vai delikātu produktu uzsildīšana.

Mikroviļņu jauda vatos	Maksimālais darbības laiks stundās	Lietošana
600 W	1:30	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
boost	0:30	Šķidrumu uzkarsēšana.

**Piezīme:** Mikroviļņu jauda "boost" ir paredzēta tikai šķidrumu uzkarsēšanai. Lai aizsargātu ierīci, mikroviļņu maksimālā jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta no 900 vatiem līdz 600 vatiem. Pilna jauda atkal ir pieejama pēc noteikta atdzišanas laika.

## 7.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojiet piemērotus traukus un piederumus.

**Piezīme:** Pirms trauku izmantošanas mikroviļņu režīmā ievērojiet ražotāja norādījumus. Šaubu gadījumā veiciet trauka piemērotības pārbaudi.

### Var izmantot mikroviļņu režīmā

Trauks	Pamatojums
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērots materiāla:	Šie materiāli neaizturi mikroviļņus. Mikroviļņi karstumizturīgus traukus nebojā.
■ Stikls ■ Stiklkeramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām	
Metāla galda piederumi	<b>Piezīme:</b> Lai novērstu vārišanās aizkavi, varat izmantot metāla galda piederumu, piemēram, glāzē ieliku karoti.

### UZMANĪBU!

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpuses.

### Nav piemēroti mikroviļņiem

Trauks	Pamatojums
Metāla trauki	Metāls aizturi mikroviļņus. Ēdiens tikpat kā neuzsilst.
Trauki ar dekoratīviem zelta vai sudraba elementiem	Mikroviļņi var sabojāt dekoratīvos zelta un sudraba elementus. <b>Padoms:</b> Traukus varat izmantot, ja ražotājs ir garantējis to piemērotību mikroviļņiem.

## 7.3 Trauku piemērotības mikroviļņiem pārbaude

Pārbaudiet trauku piemērotību mikroviļņiem, veicot trauku pārbaudi. Tikai trauka pārbaudes laikā ierīci atlauts darbināt mikroviļņu režīmā, neievietojot tajā ēdienu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā klūst karstas.

- Nepieskarieties karstajām daļām.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
- Uz ½-1 minūti iestatiet ierīci maksimālās mikroviļņu jaudas režīmā.
- Startējiet darbību.
- Vairākas reizes pārbaudiet trauku:
  - Ja trauks ir auksts vai ķermēja siltuma temperatūrā, tas ir piemērots mikroviļņiem.
  - Ja trauks ir karsts vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņiem.

## 7.4 Mikroviļņu režīma iestatīšana

### Piezīme:

Ievērojiet norādes par pareizu mikroviļņu režīma lietošanu:

- Ievērojiet drošības norādījumus.
- Ievērojiet norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem. → Lk 52
- Ievērojiet norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem.
- Izvēlnē nospiediet "Mikroviļņi".
  - Vai ar skārienjetīgo lauku ≡ tieši izvēlieties mikroviļņu režīmu.
- Nospiediet uz mikroviļņu jaudas rādījuma vatos.
- Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
- Lai apstiprinātu iestatīto mikroviļņu jaudu, displejā nospiediet uz ✓
- Nospiediet ⏱ "Laiks".  
Mikroviļņu režīmam vienmēr jāiestata darbības laiks.
- Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
- Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.  
Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ⏻.
- Lai apstiprinātu iestatīto laiku, displejā nospiediet uz ✓.
- Sāciet darbību ar start stop.  
Sāk darboties mikroviļņu režīms, un ir redzama laika atskaite. Maksimālās mikroviļņu jaudas "boost" gadījumā displejā tiek attēlots jaudas samazinājums.
- Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
- Kad laika atskaite ir beigusies:
  - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ⏻.
- Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

**Padoms:** Lai optimāli izmantotu ierīci, varat vadīties pēc ieteicamajos iestatījumos atrodamajiem datiem.  
→ "Šādi izdosies", Lappuse 64

## 7.5 Mikroviļņu jaudas mainīšana

Mikroviļņu jaudas pakāpi var mainīt darbības laikā.

1. Nospiediet  $\wedge$ .
2. Nospiediet uz iestatītās mikroviļņu jaudas rādījuma.
3. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
4. Nospiediet  $\checkmark$ .

## 7.6 Darbības laika mainīšana

1. Nospiediet  $\wedge$ .
2. Nospiediet uz iestatīto "Laiks".
3. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar  $\circlearrowleft$ .
5. Nospiediet  $\checkmark$ .

# 8 Ēdieni

Darba režīms "Ēdieni" palīdz iekārtā gatavot dažādus ēdienus un automātiski izvēlas optimālos iestatījumus.

## 8.1 Norādes dažādiem ēdieniem paredzētiem iestatījumiem

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, ievērojiet šīs norādes.

- Izmantojiet tikai nebojātus pārtikas produktus.
- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Ja iekārtā nevarat ievadīt precīzu svaru, noapaļojet to uz augšu vai leju.
- Izmantojiet tikai mikroviļņiem piemērotus, karstumizturīgus traukus, piemēram, no stikla vai keramikas.
- Ievietojet pārtikas produktus aukstā gatavošanas telpā.

### Atkausēšana

- Sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalošos, sasaldējiet  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūrā un novietojiet glabāšanai.
- Saldēto pārtikas produktu ievietojet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Pārtikas produkti pēc programmas beigām var nebūt pilnībā atkušuši. Taču tie ir gatavi ērtai tālākai apstrādei.
- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriežot nolejiet šķidrumu. Neizmantojiet šķidrumu pārtikā un neļaujiet tam nonākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.
- Jau atkausētu malto gaļu pēc apgriešanas izņemiet.
- Veselu putnu lieciet traukā vispirms ar krūts daļu uz leju, bet gabaloš sagrieztu putna gaļu – ar ādu uz leju.

## 7.7 Gatavošanas turpināšana

Ēdieni var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Iestatiet vajadzīgo laiku.  
→ "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 58  
Ar  $\circlearrowleft$  var atiestatīt iestatīto laiku.
3. Nospiediet  $\checkmark$ .
4. Sāciet darbību ar  $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ .

## 7.8 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet  $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ .
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet  $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ .
- ✓ Darbības režīms turpinās.

## 7.9 Darbības pārtraukšana

- Nospiediet  $\odot$ .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

### Dārzeni

- Svaigi dārzeni: sagrieziet vienāda lieluma gabalošos. Uz 100 g pievienojiet īdamkaroti ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Saldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. Pievienojiet 1–3 īdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni nepievienojiet.

### Kartupeļi

- Vārīti kartupeļi: sagrieziet tos vienāda lieluma gabalošos. Uz 100 g pievienojiet divas īdamkarotes ūdens un nedaudz sāls.
- Kartupeļi ar mizu: izmantojiet vienāda lieluma kartupeļus. Nomazgājiet kartupeļus un sadurstiet mizu. Kartupeļus vēl mitrus lieciet traukā bez ūdens.

### Rīsi

- Neizmantojiet brūnos rīsus vai rīsus maisiņos.
- Pievienojiet rīsiem ūdeni, kura daudzums ir divas vai divarpus reizes lielāks par rīsu daudzumu.

## 8.2 Programmas iestatīšana

**Prasība:** lekārta ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Ēdieni".
2. Izvēlieties programmu.
3. Nospiediet uz iepriekš iestatītā svara rādījuma.
4. Ar vadības gredzenu iestatiet vajadzīgo svaru.
5. Apstipriniet svaru ar  $\checkmark$ .
6. Ja vēlaties norādīt beigu laiku, iestatiet to.
  - Nospiediet "Beigas".
  - Iestatiet vajadzīgo laiku.
  - Apstipriniet beigu laiku ar  $\checkmark$ .
7. Ieliciet ēdienus gatavošanas nodalījumā.
8. Aizveriet iekārtas durvis.
9. Nospiediet  $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ .
- ✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.

**Piezīme:** Dažās programmās gatavošanas laikā displejā tiek attēlotas norādes. Sekojiet šīm norādēm.

### Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Ja nepieciešams, mainiet laiku.
3. Sāciet darbību ar .

### Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet .
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet .
3. Darbības režīms turpinās.

### Darbības pārtraukšana

- Nospiediet .
- ▼ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

## 8.3 Ēdienu pārskats

Ēdiens	Piemēroti produkti	Svara diapazons, kg	Trauki/piederumi
Maizes atkausēšana ¹	Maize – vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskviņa kūka, rauga kūka, augļu kūka, kūka bez glazūras, krējuma vai želatīna	0,20-1	Sekls, valējs trauks
Gaļas atkausēšana ¹	Cepetis, plakani gaļas gaļi, cālis, maltā gaļa	0,20-2	Sekls, valējs trauks
Zivsatkausēšana ¹	Vesela zivs, zivs fileja, zivs karbonāde	0,10-1	Sekls, valējs trauks
Svaigi dārzeņi ²	Piemēram, ziedkāposti, brokolī, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	0,15-1	Slēgts trauks
Dārzeņi, saldēti ²	Piemēram, ziedkāposti, brokolī, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	0,15-1	Slēgts trauks
Rīsi ²	Gargraudu rīsi	0,05-0,3	Dzīļš trauks ar vāku
Vārīti kartupeļi ²	Kartupeļi ar mizu vai bez tās, vienāda lieluma gabalos	0,20-1	Slēgts trauks

¹ levērojet apgriešanas signālu.

² levērojet apmaišanas signālu.

## 9 Laika funkcijas

Jūsu iekārtai ir laika funkcijas, ar kurām var iestatīt darbības laiku un darbības beigas, kā arī taimeri.

Laika funkcijas	Lietošana
Ilgums 	Ja ir iestatīts darbības laiks, tam beidzoties, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.
Beigas 	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Taimeris 	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Tas neietekmē iekārtas darbību.

### 9.1 Darbības laika iestatīšana

Darbības laiku boost režīmā var iestatīt uz maksimāli 30 minūtēm. Darbības laiku visās pārējās pakāpēs var iestatīt uz maksimāli 90 minūtēm.

**Prasība:** Ir iestatīts darba režīms un pakāpe.

1. Nospiediet "Laiks".

2. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".

- ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
- 3. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
- 4. Nospiediet ✓.
- 5. Sāciet darbību ar .

### Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Iestatiet vajadzīgo laiku.  
→ "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 58  
Ar  var atiestatīt iestatīto laiku.
3. Nospiediet ✓.
4. Sāciet darbību ar .

### Darbības laika mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet "Laiks".
2. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
3. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
4. Nospiediet ✓.

### Darbības laika pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

1. Nospiediet uz laika rādījuma.
2. Atiestatiet darbības laiku ar .
- Darba režīmos, kuriem vienmēr nepieciešams darbības laiks, iekārta darbības laiku atiestata uz iepriekš iestatīto vērtību.
3. Nospiediet ✓.

### 9.2 Beigu laika iestatīšana

Laiku, kad jābeidzas darbībai, var pārceļt par līdz pat 24 stundām.

#### Piezīmes

- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet laiku, kad darbība jau ir sākusies.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

#### Prasības

- Ir iestatīts darba režīms un pakāpe.
  - Ir iestatīts darbības laiks.
1. Nospiediet "Beigas".
  2. Lai mainītu iepriekš iestatīto beigu laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, stundu rādījuma h vai minūšu rādījuma m.
  - ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
  3. Iestatiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
  4. Nospiediet ✓.
  5. Nospiediet ^{start}_{stop}.
  - ✓ Displejā redzams sākuma laiks. Iekārta darbojas gaidīšanas režīmā.
  - ✓ Kad sākuma laiks ir pienācis, sākas darbība un laika atskaite.
  - ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
  6. Kad laika atskaite ir beigusies, veiciet vienu no turpmākajām darbībām:
    - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
    - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

#### Beigu laika maiņa

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, mainiet iestatīto laiku tikai tad, ja nav sākusies darbība un laika atskaite.

1. Nospiediet "Beigas".
2. Iestatiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
3. Nospiediet ✓.

### Beigu laika pārtraukšana

1. Nospiediet "Beigas".
2. Atiestatiet iestatīto vērtību ar .
3. Nospiediet ✓.

### 9.3 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darba režīma. Taimeri var iestatīt uz laiku līdz 24 stundām. Taimerim ir atsevišķs signāls, lai varētu atšķirt, vai ir beigusies taimera vai darbības laika atskaite.

1. Nospiediet .
2. Lai iestatītu taimeri, displejā uzspiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
3. Iestatiet taimeri ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
4. Lai sāktu taimera laika atskaiti, displejā nospiediet .
- ✓ Sākas taimera laika atskaite.
- ✓ Kad iekārta ir izslēgta, taimeris paliek redzams displejā.
- ✓ Kad iekārta ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darba režīma iestatījumi. Taimeris tiek rādīts statusa indikācijā.
- ✓ Kad taimera laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka taimera laiks ir beidzies.

### Taimera izslēgšana

**Prasība:** Atskan signāls.

- Nospiediet jebkuru lauciņu.
- ✓ Taimeris ir izslēgts.

### Taimera laika mainīšana

Taimera laiku jebkurā brīdī var mainīt.

1. Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar  izvēlieties taimeri.
2. Nospiediet .
3. Mainiet taimera laiku ar regulēšanas gredzenu.
4. Apstipriniet ar .

### Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

1. Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar  izvēlieties taimeri.
2. Nospiediet .
3. Atiestatiet taimeri ar .

## 10 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

### 10.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu .
- ✓ Vadības elementi ir bloķēti.

- ✓ Ja ir iestatīts taimera laiks, tā atskaite turpinās. Kadām ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt. Signālu atskaņošanu, piemēram, kad beidzas taimera laiks, var pārtraukt, nospiežot jebkuru taustiņu.

## 10.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu .
- Vadības elementi ir atbloķēti.

# 11 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

## 11.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegs pamatiestatījumu un rūpīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

### Piezīmes

- Valodas, taustiņu toņa vai rādījumu spilgtuma iestatījumu izmaiņas tiek lietotas uzreiz. Visi pārējie iestatījumi stājas spēkā tikai pēc iestatījumu saglabāšanas.
- Jūsu veiktās izmaiņas pamatiestatījumos saglabājas arī neilgu laiku pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Pamata iestatījumi	Izvēle
Valoda	Skatiet izvēles sarakstu ie-kārtā
Pulksteņa laiks	"Pulksteņa laiks" 24 h for-mātā

Displejs	Izvēle
Spilgtums	■ 1. līdz 8. pakāpe ¹
Pulksteņa rādījums	■ Ieslēgt ierobežojuma laiku ¹ ■ Nerādīt
Pulksteņa laiks	■ Digitālais ¹ ■ Analogais
Displeja regulēšana	■ Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli

¹ Rūpīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Signāls	Izvēle
Taustiņu signāls	■ Iesl. ¹ ■ Izsl.
Skaņas signāls	■ Ļoti īss ■ Neilgi ■ Vidēji ilgi ¹ ■ Ilgi

¹ Rūpīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Ierīces iestatījumi	Izvēle
Apgaismojums	■ Iesl. ¹ ■ Izsl.
Mikroviļņuaudasnoklus. iest.	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Rūpīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	■ Displejs ¹ ■ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	■ Galvenā izvēlne ¹ ■ Mikroviļņi ■ Ēdienu
Aizvadītais gatavoš. laiks	■ Displejs ¹ ■ Nerādīt
Bērnu drošība	■ Pieejams ■ Deaktivizēts

¹ Rūpīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Rūpīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpīcas iestatījumi	■ Atjaunot ■ Atcelt
Demonstrēšanas režīms	■ "Demonstrēšanas režīms" iestatīšana (ir redzams tikai pirmās 5 minūtes pēc atiestatīšanas vai pirmreizējās ekspluatācijas sākšanas)
Ierīces informācija	■ "Ierīces informācija" attēlošana

## 11.2 Pamatiestatījumu mainīšana

**Prasība:** Ierīce ir ieslēgta.

- Nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma.
- Mainiet vajadzīgos iestatījumus displejā.
- Ar ↲ atgriezieties pārskatā vai galvenajā izvēlnē.

## 11.3 Pulksteņa laika mainīšana

**Prasība:** Ierīce ir ieslēgta.

- Nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet uz pamatiestatījuma "Pulksteņa laiks". ✓ Displejā redzama iestatītā vērtība.
- Iestatiet stundas ar regulēšanas gredzenu.
- Nospiediet uz minūšu rādījuma.
- Iestatiet minūtes ar regulēšanas gredzenu.
- Nospiediet ✓.
- Ar ↲ atgriezieties pārskatā vai galvenajā izvēlnē.

## 12 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Tīrīšanas atbalsta programma atmiekšķē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

### 12.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

**Prasība:** Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Tīrīšanas palīdzība".
2. Sekojiet displejā sniegtajām norādēm.
3. Nospiediet ^{start}_{stop}.
- ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.
4. Sekojiet displejā sniegtajām norādēm.

## 13 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārtā ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

### 13.1 Tīrīšanas līdzeklis

Izmantojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīcē iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- Neizmantojiet cietus abrazīvos materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus.
- Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaljas tīrīšanas instrukcijā.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.

Informāciju par atsevišķām virsmām un daļām piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem skatiet atsevišķajās tīrīšanas pamācībās.

### 13.2 Ierīces tīrīšana

Tīriet ierīci norādītajā veidā, lai atsevišķas daļas vai virsmas nesabojātu nepareizi veiktas tīrīšanas vai nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.
- 1. Levērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
- 2. Levērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīrīšanu.

3. Ja nav norādīts citādi:
  - Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - Nosusiniet ar mīkstu drānu.

### 13.3 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

#### UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt gatavošanas nodalījumu.

- Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un citus agresīvus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
- 1. Levērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
- 2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiküdeni.
- 3. Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet nerūsējošā tērauda virsmām piemērotu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.  
Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli izmantojiet tikai aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Padoms:** Lai novērstu nepatīkamus aromātus, ar maksimālo mikroviļņu jaudu 1–2 minūtes karsējet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārišanās aizkavi, vienmēr ievietojiet traukā karoti.
- 4. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mīkstu drānu.
- 5. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu ar atvērtām durvīm.

### 13.4 Durvju stiklu tīrīšana

#### UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- Neizmantojiet stikla skrāpi.
- 1. Levērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
- 2. Durvju stiklus tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un stiklu tīrīšanas līdzekli.
- Piezīme:** Ēnas uz gatavošanas nodalījuma durvju stikla, kas izskatās kā svītras, ir gatavošanas nodalījuma apgaismojuma atspīdumi.
- 3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 13.5 Durvju blīvējuma tīrišana

### UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt durvju blīvējumu.

- Tīrišanai nelietojiet metāla skrāpjus vai stikla skrāpus.
- Nelietojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- 1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
- 2. Tīriet durvju blīvējumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
- 3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 13.6 Ierīces priekšpuses tīrišana

### UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt ierīces priekšpusei.

- Tīrišanai nelietojiet stikla tīrišanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai stikla skrāpus.
- Lai novērstu nerūsējošā tērauda priekšējo virsmu koroziju, nekavējoties notīriet no tām kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus.
- Nerūsējošā tērauda vismām lietojiet speciālus nerūsējošā tērauda tīrišanas līdzekļus siltām virsmām.

1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
2. Tīriet ierīces priekšpusi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu.

**Piezīme:** Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā rodas atšķirīga materiāla izmantošanas dēl – stikls, plastmasa vai metāls.

3. Ar mīkstu drānu uzziediet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu ierīces nerūsējošā tērauda priekšpusei.  
Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 13.7 Vadības paneļa tīrišana

### UZMANĪBU!

Nepareizi veikta tīrišana var bojāt vadības paneli.

- Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.
- 1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
- 2. Tīriet vadības paneli ar mikrošķiedras drānu vai mīkstu, mitru drānu.
- 3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 14 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja ir bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu pieslēguma vadu, ko var saņemt no ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

## 14.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	<p>Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam.</li> </ul>
	<p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.</li> </ul>
Elektroapgādes traucējumi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.</li> </ul>
Darbības traucējums	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē.</li> <li>2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju.</li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest.</li> <li>3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 64</li> </ol>
Mikrovilņu krāsns nedarbojas.	<p>Durvīs nav pilnībā aizvērtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermenī vai ēdienu atliekas.</li> </ul>
Ēdieni neuzsilst, displejā deg IEKO.	<p>Pamatiestatījumos aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, tālāk iegūt drošinātāju sadales skapī.</li> <li>2. 5 minūšu laikā pamatiestatījumos deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. → Lappuse 60</li> </ol>

<b>Traucējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 64</li> </ul>
Darbība mikroviļņu režīmā tiek pārtraukta.	<p>Darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veiciet iekārtas atiestatīšanu.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vai nu vismaz 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏪.</li> <li>- Vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju.</li> </ul> </li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 64</li> </ol>
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	<p>Iestatītā mikroviļņu jauda ir pārāk maza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu.</li> </ul> <p>Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Iestatiet ilgāku laiku. Divkāršam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks.</li> </ul>
Ēdiens ir aukstāks nekā parasti.	<p>Ēdiens ir aukstāks nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Gatavošanas laikā apgrizeziet vai apmaiiset ēdienu.</li> </ul>
Kad ierīce ir izslēgta, nav redzams pulkstenis	<p>Displejs pēc kāda laika izslēdzas. Īpaša rīcība nav nepieciešama.</p>

## 14.2 Norādījumi vadības panelī

<b>Traucējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E".	<p>Darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veiciet iekārtas atiestatīšanu.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vai nu vismaz 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏪.</li> <li>- Vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju.</li> </ul> </li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 64</li> </ol>

# 15 Likvidācija

## 15.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## 16 Tehniskā servisa dienests

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tīmekļā.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes D klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

## 17 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdienu piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

### 17.1 Kā sasniegt labākos rezultātus

Šeit jūs uzzināsiet, kā rīkoties soli pa solim, lai vislabāk varētu izmantot ieteicamos iestatījumus. Te jūs atradīsiet norādes par daudzu ēdienu gatavošanu ar informāciju un ieteikumiem, kā vislabāk izmantot un iestatīt iekārtu.

#### Padoms

Gatavošanas norādījumi

- Ieteicamie iestatījumi vienmēr attiecas uz gaļīumiem, kad ēdienu ievieto aukstā un tukšā gatavošanas nodalījumā.
- Laika vērtības pārskatos ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.
- 1. Pirms lietošanas izņemiet no gatavošanas nodalījuma liekos traukus.
- 2. No ieteicamajiem iestatījumiem izvēlieties vajadzīgo ēdienu.

### Atkausēšana mikroviļņu režīmā

#### Piezīme:

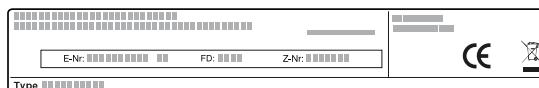
Gatavošanas norādījumi

- Sasaldējiet ēdienus plakanā stāvoklī.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīj piemērotus traukus bez vāka.
- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apmaišiet vai apgrieziet ēdienu. Apgriežot nolejiet atkusušo šķidrumu.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriežot nolejiet šķidrumu. Neizmantojiet šķidrumu pārtikā un neļaujiet tam nonākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.
- Jau atkausētu malto gaļu pēc apgriešanas izņemiet.
- Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

### 16.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnītē ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tāluņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

3. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā.
4. Novietojiet trauku pa vidu uz gatavošanas nodalījuma grīdas. Tā mikroviļņi ēdiens var piekļūt no visām pusēm.
5. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteiktajiem iestatījumiem. Vispirms iestatiet īsāko laiku. Nepieciešamības gadījumā laiku pagariniet.
6. Izņemot no gatavošanas nodalījuma karstus traukus, izmantojiet virtuves cimdus.

### 17.2 Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem

Atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem iestatījumu ieteikumi. Ilgums ir atkarīgs no trauka un pārtikas produktu temperatūras, īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tas, kas norādīts tabulā. Šim nolūkam pastāv vispārējais noteikums: divkāršs daudzums – gandrīz divkāršs ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

<b>Ēdiens</b>	<b>Svars</b>	<b>Mikrovilņu jauda</b>	<b>Darbības laiks</b>
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 15–20 min
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 20 min
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 25 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5–8 min 2. 5–10 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 9 min 2. 10 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10–15 min
Maltā gaļa, jaukta ¹²	200 g	90 W	8–10 min.
Maltā gaļa, jaukta ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–12 min
Maltā gaļa, jaukta ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 13–15 min
Putnu gaļa vai putna gabali ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 12–15 min
Putnu gaļa vai putna gabali ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15–20 min 2. 15–20 min
Zīvs fileja, šķēles vai gabaliņi ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–15 min
Nesadalīta zīvs ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–12 min
Nesadalīta zīvs ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 13–15 min
Dārzeni, piemēram, zirņi ³	300 g	180 W	10–15 min.
Augļi, piemēram, avenes ³	300 g	180 W	6–9 min.
Augļi, piemēram, avenes ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6–8 min 2. 5–10 min
Sviesta kausēšana ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1–2 min
Sviesta kausēšana ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2–4 min
Maizes klaips ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5–10 min
Maizes klaips ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 9–10 min
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ⁵⁶	500 g	90 W	8–10 min.
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3–5 min 2. 6 min
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–15 min
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10–15 min

¹ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

² Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

³ Iš pālaikam uzmanīgi apmaisiet ēdienu.

⁴ Pilnībā nonemiet iepakojumu.

⁵ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

⁶ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otru.

## Saldētu ēdienu uzsildīšana vai gatavošana mikroviļņu režīmā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

### Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu pārsegu. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biezā.
- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku dvieli.
- Gatavošanas laikā ēdienu vairākkārt apgrieziet vai apmaisiet.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nedaudz.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 vai 3 sastāvdalas)	300–400 g	600 W	8–10 min
Zupa	400 g	600 W	15–17 min
Sautējumi	500 g	600 W	10–15 min
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulačs	500 g	600 W	10–12 min
Zivs, piemēram, filejas gabaliņi ¹	400 g	600 W	10–12 min
Sacepumi, piemēram, laganja, kaneloni (aptuveni 3 cm biezumā)	450 g	600 W	12–15 min
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ¹	250 g	600 W	3–5 min
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ¹	500 g	600 W	8–10 min
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokolī, burkāni ¹	300 g	600 W	7–10 min
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokolī, burkāni ¹	600 g	600 W	15 min
Saldie spināti ²	450 g	600 W	9–12 min

¹ Pievienojiet ēdienam nedaudz šķidruma.

² Sautējiet ēdienu, nepievienojot ūdeni.

### Padomi par nakamo atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu rezultātu, veicot atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu mikroviļnos.

Problēma	Padoms
Ēdiens ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saīsiniet laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu.</li> <li>■ Pārkāpjiet ēdienu un pievienojiet vairāk šķidruma.</li> </ul>

Problēma	Padoms
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav uzsildīts vai nav gatavs.	Pagariniet laiku. Lielāka ēdiena daudzuma un biezāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā laika beigām ēdiens vidū vēl nav gatavs, bet malās ir pārkarsis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pa laikam apmaisiet.</li> <li>■ Samaziniet mikroviļņu jaudu un pagariniet laiku.</li> </ul>
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Samaziniet mikroviļņu jaudu.</li> <li>■ Lielu atkausējamā ēdiena gabalu vairāk-kārt apgroziet.</li> </ul>

## 17.3 Uzsildīšana

Ierīcē varat uzsildīt ēdienus.

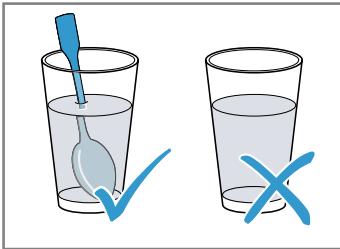
### Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

#### **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārišanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārišanās temperatūru, neizdaļas raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšni pārplūst trauka malām un izšķakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojet karoti. Šādi tiek novērsta vārišanas aizkavēšanās.



#### **UZMANĪBU!**

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpuses.

#### **Piezīme:**

Gatavošanas norādījumi

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Novietojet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Gatavošanas laikā ēdienu vairākkārt apgrieziet vai apmaišiet.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Ēdienu sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku dvieli.

Ēdiens	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts	1 porcija	600 W	5–8 min
Dzērieni ¹²³	125 ml	boost	30–40 sek.
Dzērieni ¹²³	200 ml	boost	1 min
Dzērieni ¹²³	500 ml	boost	2 min
Zīdainu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	50 ml	600 W	aptuveni 20–30 sek.
Zīdainu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	100 ml	600 W	40–50 sek.
Zīdainu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	200 ml	600 W	60–70 sek.
Zupa, 1 porcija ⁶	pa 175 g	600 W	2–2,5 min
Zupa, 2 porcijas ⁶	pa 175 g	600 W	3–4 min
Gaļa mērcē ⁷	500 g	600 W	7–10 min
Sautējums ⁶	400 g	600 W	4 min
Sautējums ⁶	800 g	600 W	6–7 min
Dārzeni, 1 porcija ⁶	150 g	600 W	2–2,5 min
Dārzeni, 2 porcijas ⁶	300 g	600 W	3–4 min

¹ Ielieciet glāzē karoti.

² Nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus.

³ Obligāti pārbaudiet temperatūru.

⁴ Zīdainu pārtiku sildiet bez knupiša vai vāciņa.

⁵ Pēc uzkarsēšanas ēdienu vienmēr rūpīgi sakratiet.

⁶ Uzraugiet ēdienu gatavošanas laikā.

⁷ Gaļas šķēles atdaliet vienu no otras.

## 17.4 Gatavošana

Ierīcē var gatavot ēdienu.

### Gatavošana mikroviļņu režīmā

#### Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biezā.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu pārsegu. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Gatavojet lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nedaudz.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienu vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Ēdienu sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divieli.
- Ja uz iepakojuma norādīts, ka ēdiens gatavojams ar jaudu, kas pārsniedz 600 vatus, tomēr jāizmanto jauda, kas nepārsniedz 600 vatus. Nepieciešamības gadījumā pagariniet norādīto laiku, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām ¹	1200 g	600 W	25–30 min.
Svaiga zivs fileja ²	400 g	600 W	7–8 min.
Svaigi dārzenji ³²⁴	250 g	600 W	5–6 min.
Svaigi dārzenji ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Kartupeļi ³²⁴	250 g	600 W	7–9 min.
Kartupeļi ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Kartupeļi ³²⁴	750 g	600 W	15–20 min.
Rīsi ⁵⁴	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–5 min 1. 12–15 min
Rīsi ⁵⁴	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 min 1. 15–18 min
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatavojams) ⁴	500 ml	600 W	6–8 min.
Augļu kompots ⁴	500 g	600 W	9–12 min.

¹ Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

² Pievienojiet ēdienu nedaudz šķidruma.

³ Sagrieziet vienāda lieluma gabalos.

⁴ Ik pa laikam uzmanīgi apmaišiet ēdienu.

⁵ Pievienojiet divkāršu daudzumu šķidruma.

### Popkorns, gatavojams mikroviļņu krāsnī

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

#### UZMANĪBU!

Mikroviļņu režīmā pēc kārtas gatavojet vairākas popkorna porcijs ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, var rasties gatavošanas nodalījuma bojājumi.

- Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.

- Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

#### Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Izmantojiet karstumizturīgus stikla traukus. Neizmantojiet porcelāna šķīvju vai šķīvju ar izteiktiem izliekumiem.
- Ievietojiet popkorna turzu traukā ar atzīmēto pusi uz leju.
- Atkarībā no daudzuma pielāgojiet laiku.
- Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 minūtes un 30 sekundēm uz ūsu brīdi izņemiet popkorna turzu ārā un sakratiet. Uzmanīgi – karsts!

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Popkorns, gatavojams mikroviļņu krāsnī ¹	1 turza pa 100 g	600 W	2,5 min

¹ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

## 17.5 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un saskaņā ar standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Olas ar pienu, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11–12 min 2. 8–10 min	Pyrex forma
Biskvīts, 475 g	600 W	7–9 min.	"Pyrex" forma Ø 22 cm
Malatas gaļas cepetis, 900 g	600 W	20–25 min.	"Pyrex" forma Ø 28 cm gara
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	600 W	5–6min	Mikroviļņu krāsns nossegvāks

### Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Gaļa, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5–6 min 2. 7–10 min	"Pyrex" forma Ø 24 cm

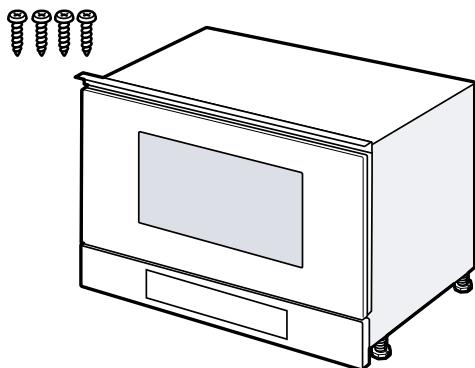
## 18 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



### 18.1 Piegādes komplektācija

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamos transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.



### 18.2 Droša montāža

Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzsātātājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai — vismaz 65 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkarsāšanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.

- Ierīces bez kontaktspaudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

### **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas, kuras var radīt grieztas brūces.

- Lietojiet aizsargcimdus.

### **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.
- Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss, sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.

## 18.3 Iebūves mēbeles

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvēšanai. Šo ierīci nevar izmantot kā galda ierīci vai kā skapī ievietotu ierīci. Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Minimālais iebūves augstums ir 850 mm.

Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.

## 18.4 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Iekārtu atļauts pievienot, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vads jāpievieno iekārtas aizmugurē. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalošanas dienestā.
- Savienojuma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalošanas dienestā.

### Iekārtas pieslēgšana elektrotīklam

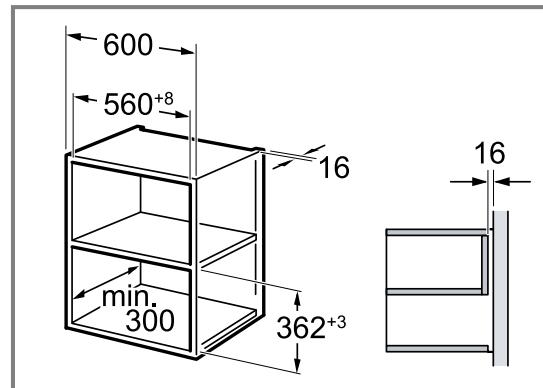
**Piezīme:** Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzdai.

- Pievienojet iekārtai tīkla pieslēguma spraudni. Pārbaudiet, vai spraudnis ir cieši nosifikēts.
- Iekārtas kontaktakciu iespraudiet kontaktligzdā iekārtas tuvumā.

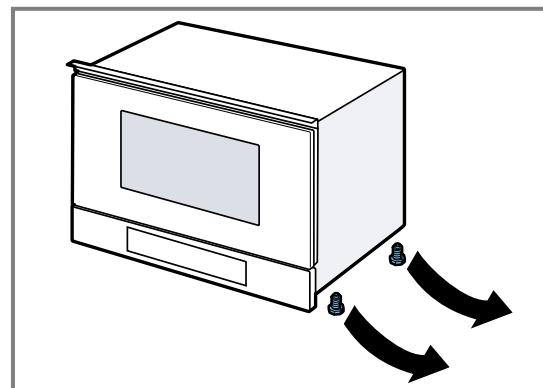
Ja iekārta ir iebūvēta, tīkla pieslēguma kontaktakciu jābūt brīvi pieejamai. Ja brīva pieeja tīkla kontaktakciu nav iespējama, stacionārajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

## 18.5 Iebūvēšana sienas skapī

Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.

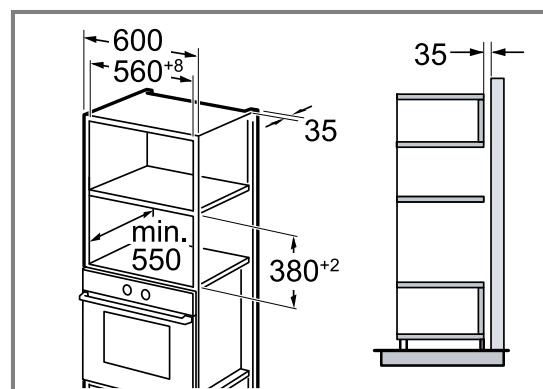


Ierīce jāiebūvē tik augstu, lai bez grūtībām varētu izņemt piederojumus.  
Noņemiet kājiņas.



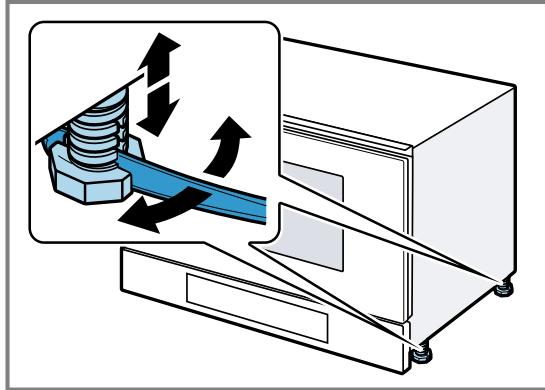
## 18.6 Iebūvēšana garajā skapī

Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.



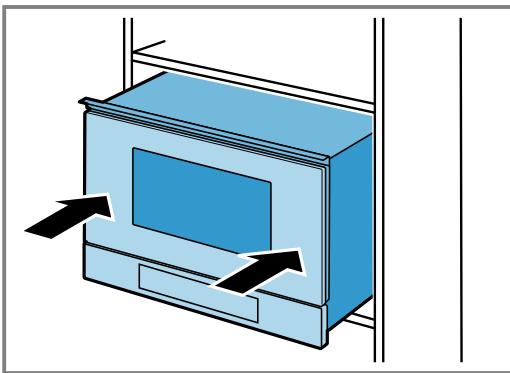
Ierīce jāiebūvē tik augstu, lai bez grūtībām varētu izņemt piederojumus.

Noregulējiet kājiņas.

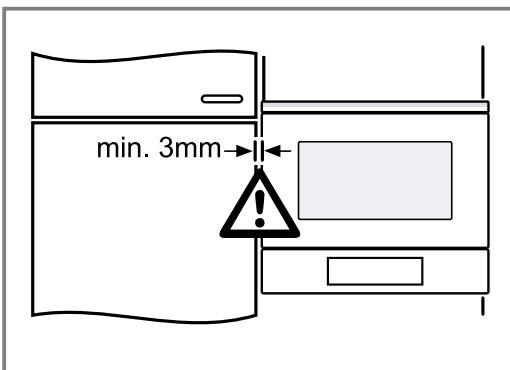


## 18.7 Ierīces iebūvēšana

- lebīdiet ierīci līdz galam.



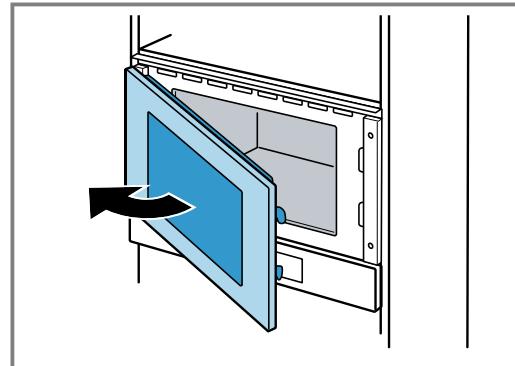
- Raugieties, lai savienojuma kabelis nebūtu salocīts vai saspiests, kā arī novietots pāri asām malām.
- Pārbaudiet attālumu no blakus esošajām ierīcēm.



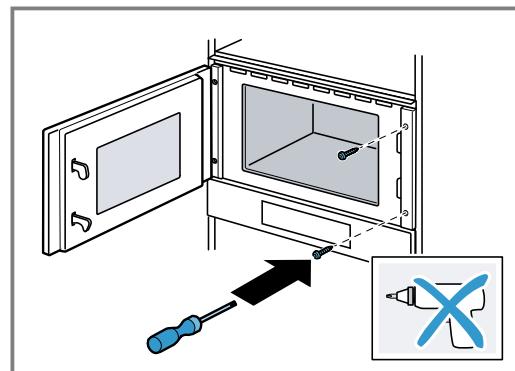
### 3. UZMANĪBU!

Kad tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce var sagāzties uz priekšu.

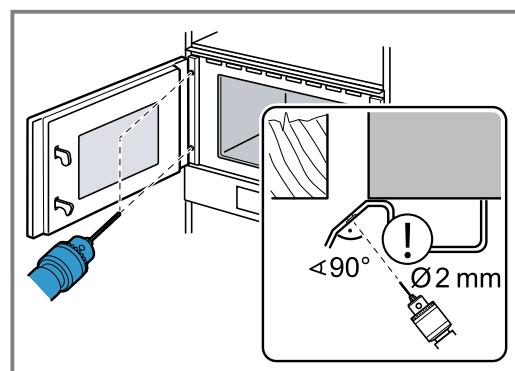
- Ierīces durvju atvēršanas laikā turiet ierīci vietā. Atveriet ierīces durvis lēni.



- Pieskrūvējiet ierīci pie mēbeles virām pretējā pusē.



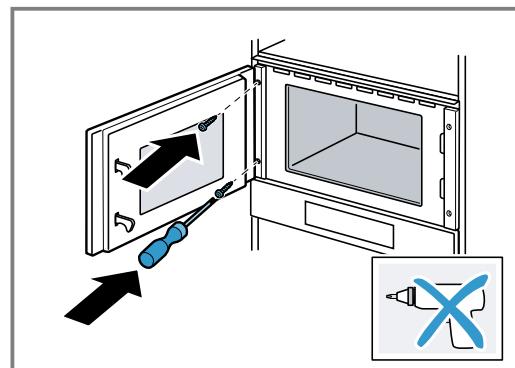
- Viru pusē mēbelē izurbiet caurumus ierīces pieskrūvēšanai.



Pārkāpjiet durvju viras.

Izmantojiet 2 mm diametra koksnes urbi.

- Savāciet skaidas no gatavošanas nodalījuma.
- Pieskrūvējiet ierīci pie mēbeles viru pusē.



#### Iv Montāžas pamācība

8. Noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.

### 18.8 Ierīces demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001831827** (030126)

et, lt, lv