



Mikrolaineahi
Mikrobangų krosnelė
Mikrovilņu krāsns

- [et] Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised 2
- [lt] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos 23
- [lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas 44

HLAWD23.0.

Sisukord

KASUTUSJUHEND

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskkonnakaitse ja säastmine.....	6
4	Tutvumine.....	7
5	Enne esimest kasutamist	8
6	Põhimõtteline käsitsemine	8
7	Mälu	10
8	Programmid.....	10
9	Põhiseadistused	11
10	Puhastamine ja hooldamine.....	12
11	Tõrgete kõrvaldamine	13
12	Jäätmekäitlus	14
13	Klienditeenindus	15
14	Nii õnnestub see	15
15	PAIGALDUSJUHEND	19
15.1	Ohutu paigaldamine.....	19

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 jätkke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.

- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jm asutuste töötajate jaoks mõeldud köökindes, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusoögiga 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 15-aastased lapsed ja piiratud füüsилiste, 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 ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohutusid.

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

HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke 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.

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulkahju.

- ▶ Ärge paigaldage seadet kapiukse taha.

⚠ 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 – Vigastusohoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

Pöörlevasse klaastaldrikusse tekkivad mõrad ja praod on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi lõäge teravate esemetega vastu pöörlevat taldrikut.
 - ▶ Käsitsege pöörlevat taldrikut ettevaatlikult.
- Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ning seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda.
- "Varalise kahju vältimine", Lk 5
- ▶ 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 – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlike.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

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 15

⚠ 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 Mikrolaineahi

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 rõivaid.
- ▶ 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.

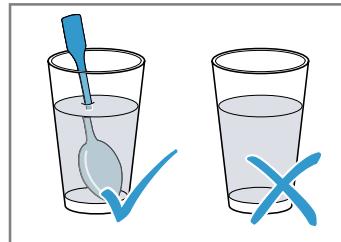
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvlid, teraviljapadjad, nuistikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ 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 – Vigastusoht!

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 puruneda.

- ▶ 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.
- ▶ Hoidke ahjukamber, uks ja ukseraam alati puhtad.
 - "Puhastamine ja hooldamine", Lk 12
- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või plastram on kahjustada saanud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse 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 püsalvalt 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 pikkmat aega.
- ▶ Ärge jätké 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.

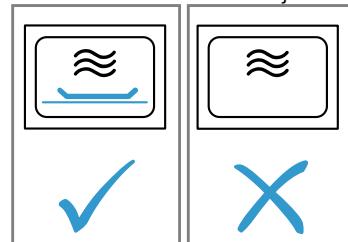
- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele.

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

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi kävitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühji. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahjas valmistatakse 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. Katte eemaldamine kahjustab mikrolaineliitmikku.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage ahjukambrist mikrolaineliitmiku katet.

Läbipaistva kile eemaldamine ukse siseküljelt kahjustab ust.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage läbipaistvat kile ukse siseküljelt.

Seadme sisemusse tungiv vedelik võib kahjustada pöörleva taldriku ajamit.

- ▶ Jälgige küpsemisprotsessi.
- ▶ Esmalt reguleerige välja lühem aeg ja vajaduse korral pikendage seda.
- ▶ Ärge kunagi kasutage seadet ilma pöörleva taldriku.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritudt.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Kellaaja näidu väljalülitamine ooterežiimil.

- Seade sääästab ooterežiimil energiat.

Märkus:

Seade tarbib:

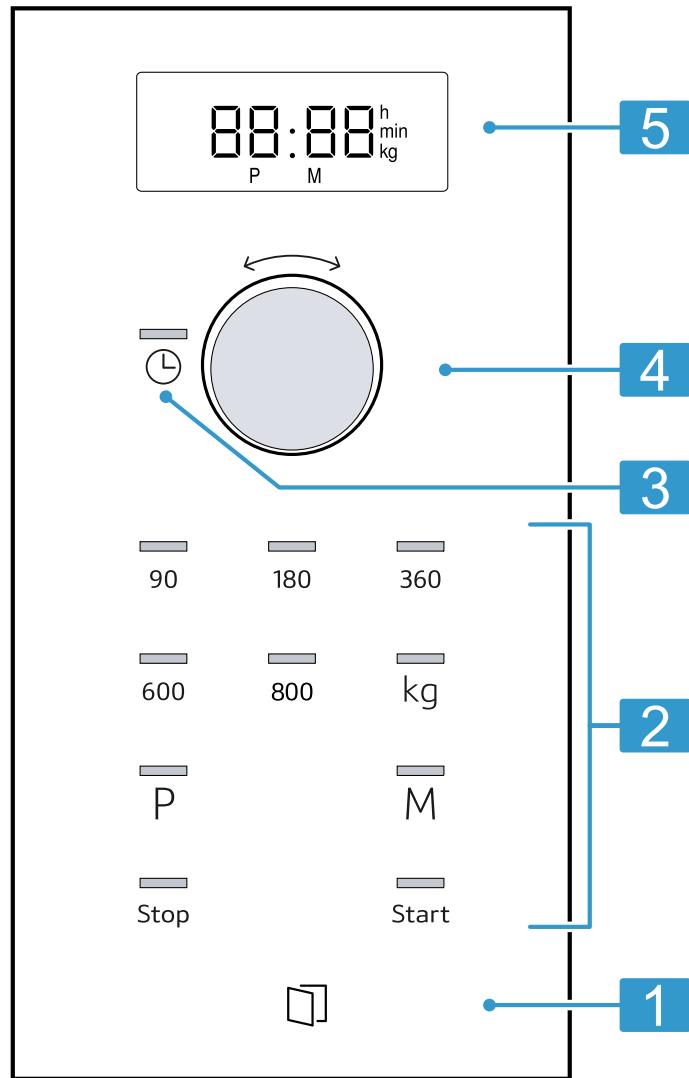
- sisselülitatud ekraaniga režiimil max 1 W
- väljalülitatud ekraaniga režiimil max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värv ja kuju poolest.



1	Automaatne ukseavaja	Ukse automaatne avamine.
2	Puuteväljad	Funktsoonide valimine.
3	Kella nupp	Kellaaja seadmine või kuvamine.
4	Pöördnupp	Kellaaja, kestuse või automaatprogrammide seadistamine.
5	Ekraan	Kellaaja või kestuse kuvamine.

Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud reguleeritavaid väärtsisi.

Pöördnupp on uputatav. Pöördnupu uputamiseks või väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

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. Peate ahju käivitama.
- Kui seade on pikemat aega välja lülitatud, avaneb uks ajalise nihkega.

4.2 Kuumustusviisid

Siit leiate kuumustusviisi ülevaate. Saate soovitusi kuumustusviisiide kasutamise kohta.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
90-800	Mikrolainerežiim	Roogade ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks.

4.3 Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, jäab ahi külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse.
Märkus: Ventilaator võib edasi töötada ka siis, kui ahi on juba välja lülitatud.

4.4 Kondensaatniiskus

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

5 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

5.1 Esmakordne kasutuselevõtt

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

Märkus: Pärast vooluvörku ühendamist või voolukatkestust kölab helisignaal ja ekraanile ilmub mitu nulli. Uus helisignaal võib kõlada ja kellaaega võite saada seadistada alles mõne sekundi pärast.

1. Vajutage .
- ✓ Ekraanil on 12:00. Indikaatortuli  kohal põleb.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kellaaeg.
3. Vajutage .

5.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

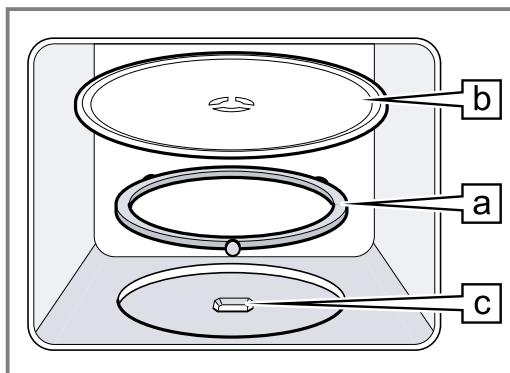
1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambi siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

3. Uuele ahjule tüüpilise lõhnna kõrvaldamiseks pühkige tühji ahjukamber kuuma nõudepesuvahendiga üle.
→ "Ahjukambri puhastamine", Lk 12

5.3 Pöörleva aluse kohaleasetamine

Seadet tohib kasutada üksnes koos pöörleva alusega.

1. Asetage rullik  ahjukambris olevasse süvendisse.



2. Laske pöörleval alusel fikseeruda  ajamisse  ahjukambi keskel.
3. Veenduge, et pöörlev alus on korrektelt kohale fikseerunud.

Märkus: Pöörlev alus võib pööreda vastupäeva või päripäeva.

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja soovitused nende kasutamiseks.

Mikrolainevõimsus vattides	Kasutamine
90	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.

Mikrolainevõimsus vattides Kasutamine

360	Liha ja kala küpsetamine või tundlike toiduainete soojendamine.
600	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
800	Vedelike kuumutamine.

Märkus:

Mikrolainevõimsusi saate välja reguleerida teatavaks kestuseks:

- 800 W 30 minutiks

- 600 W 60 minutiks
- 90 W, 180 W, 360 W 99 minutiks

6.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud

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

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

Sobib mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud:	Mikrolained tungivad nendeest materjalidest läbi. Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlaid nõusid.
■ Klaas ■ Klaaskeraamika ■ Portselan ■ Temperatuurikindel plast ■ Täielikult glasuuritud keraamika ilma pragudeta	
Metallist söögiriistad	Märkus: Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika.

TÄHELEPANU!

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

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

Ei sobi mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toidud ei soojene peaaegu üldse.
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada. Nõuanne: Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

6.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

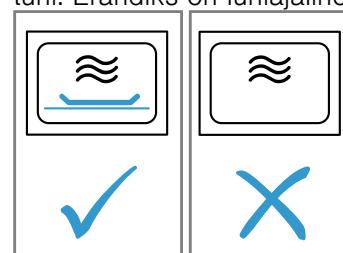
- Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- Hoidke lapseid eemal.
- 1. Asetage tühji nõu ahju.
- 2. Reguleerige ahi $\frac{1}{2}$ - 1 minutiks maksimaalsele mikrolainevõimsusele.
- 3. Käivitage režiim.
- 4. Testige nõud mitu korda:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
 - Kui nõu on kuum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

6.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

TÄHELEPANU!

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Nõuanne: Seadme optimaalseks kasutamiseks võite lähtuda soovituslikes seadistustes esitatud andmetest. → "Nii õnnestub see", Lk 15

1. Järgige ohutusjuhiseid. → Lk 4
2. Järgige kahjustuste vältimise juhiseid. → Lk 5
3. Järgige mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhiseid. → Lk 9
4. Nuppudega reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus.
5. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.

Märkus: Kui avate ahju ukse ajal, mil ahi töötab, siis mikrolainerežiim katkeb ja aja kulgemine peatub. Ukse sulgemise korral jätkab ahi automaatselt töötamist.

6.5 Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

- Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.

6.6 Režiimi katkestamine

1. Vajutage Stop või avage seadme uks.
2. Indikaatorluli Start kohal põleb.
2. Töö jätkamiseks sulgege seadme uks ja vajutage Start.

6.7 Töö katkestamine

- Vajutage kaks korda Stop või avage ahju uks ja vajutage üks kord Stop.

7 Mälu

Mälu funktsiooni abil saate roa seadistusi salvestada ja igal ajal uuesti avada.

Nõuanne: Kui valmistate rooga sageli, siis kasutage mälufunktsiooni.

7.1 Mälu salvestamine

Märkus:

- Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel salvestada ei saa.
 - Automaatprogramme salvestada ei saa.
1. Vajutage **M**.
 - ✓ Indikaatortuli **M** kohal põleb.
 2. Nuppudega reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus.
 - ✓ Indikaatortuli nupu kohal süttib ja ekraanile ilmub 1:00 min.
 3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
 4. Vajaduse korral valige üks võimalikest valikust:
 - Mälu salvestamiseks ja viivitamatult käivitamiseks vajutage Start.

- Mälu salvestamiseks ja käivitamata jätmiseks vajutage **M**.
- ✓ Kui seade ei käivitu, ilmub ekraanile kellaajeg ja seade salvestab seadistuse.

7.2 Mälu käivitamine

Salvestatud programmi saab lihtsalt käivitada. Asetage toit ahju ja sulgege ahju uks.

1. Vajutage **M**.
- ✓ Ekraanile ilmuvad salvestatud seadistused.
2. Vajutage Start.

7.3 Režiimi katkestamine

1. Vajutage Stop või avage seadme uks.
- ✓ Indikaatortuli Start kohal põleb.
2. Töö jätkamiseks sulgege seadme uks ja vajutage Start.

7.4 Töö katkestamine

- Vajutage kaks korda Stop või avage ahju uks ja vajutage üks kord Stop.

8 Programmid

Programmidega abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

8.1 Programmi seadistamine

1. Valige programm.
2. Vajutage **P** seni, kuni ekraanile ilmub soovitud programmi number.
 - ✓ Indikaatortuli **P** kohal põleb.
3. Vajutage **kg**.
- ✓ Indikaatortuli **kg** kohal süttib ja ekraanile ilmub soovituslik kaal.
4. Pöördnupuga reguleerige välja kaal.

Kui te ei saa sisestada täpsel kaalu, sisestage ümardatud kaal.
5. Režiimi käivitamiseks vajutage Start.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

6. Töötamise ajal ärge ahju ust avage.
 - Segage toit läbi, keerake teine pool või jaotage osadeks.
 - Sulgege seadme uks.
 - Vajutage Start.

8.2 Režiimi katkestamine

1. Vajutage Stop või avage seadme uks.
- ✓ Indikaatortuli Start kohal põleb.
2. Töö jätkamiseks sulgege seadme uks ja vajutage Start.

8.3 Töö katkestamine

- Vajutage kaks korda Stop või avage ahju uks ja vajutage üks kord Stop.

8.4 Sulatamine automaatprogramme kasutades

Nelja sulatusprogrammiga saate sulatada liha, linnuliha ja leiba.

Programm	Toit	Nõu	Kaaluvahemik kg
P01	Hakkliha	Iahtiselt	0,20-1,00
P02	Lihatükid	Iahtiselt	0,20-1,00
P03	Kana, kanatükid	Iahtiselt	0,40-1,80
P04	Leib	Iahtiselt	0,20-1,00

Sulatamine automaatprogramme kasutades

1. Võtke toiduaine pakendist välja.
Kasutage toiduaineid, mida on õhukese portsonite na külmutatud temperatuuril -18°C.

2. Kaaluge toiduained ära.
Toiduaine kaal on vajalik selleks, et programmi seadistada.

3. Asetage toiduained mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.
Ärge pange kaant peale.
4. Seadistage programm. → Lk 10
5. **Märkus:** Liha ja linnuliha sulatamisel tekib vedelikku. Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.

6. Õhemad tükid ja hakkliha tuleks enne seisma jätmist üksteise küljest eraldada.
7. Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel veel 10 kuni 30 minutit seista. Suured lihatükid peavad seisma kauem kui väikesed. Lindudel võite pärast seisuaega siseelundid välja võtta.
8. Seejärel saate toiduaineid edasi töödelda, kuigi paksemad lihatükid võivad olla seest veel külmunud.

8.5 Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades

Kolme küpsetusprogrammiga võite valmistada riisi, kartuleid või köögivilja.

Programm	Toit	Nõu	Kaaluvahemik kg	Märkused
P05	Riis	kaane all	0,05-0,20	<ul style="list-style-type: none"> ■ Riisi jaoks kasutage suurt kõrget vormi. ■ Ärge kasutage keedukotiriisi. ■ 100 g riisi kohta lisage vett kaks kuni kolm korda suuremas koguses.
P06	Kartulid	kaane all	0,15-1,00	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keedukartulite valmistamiseks lõigake kartulid ühesuurusteks väikesteks tükkideks. ■ Lisage 100 g kartulite kohta üks supilusikatäis vett ja pisut soola.
P07	Köögivilji	kaane all	0,15-1,00	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kaaluge värske puhastatud köögivilji ära. ■ Lõigake köögivilji ühesuurusteks väikesteks tükkideks. ■ 100 g köögivilja kohta üks supilusikatäis vett.

Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades

1. Kaaluge toiduained ära.
Toiduaine kaal on vajalik selleks, et programmi seadistada.
2. Asetage toiduained mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse madalasse nõusse ja katke kaanega.

3. Valage nõusse vett koguses, mis on ette nähtud pakendil olevas juhis.
4. Seadistage programm. → Lk 10
5. Kui programm on lõppenud, segage toiduained veel kord läbi.
6. Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel veel 5 kuni 10 minutit seista.
Tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja omadustest.

9 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

9.1 Põhiseadistuste ülevaade

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

Seadistus	Valik	Tähendus
1 Nupu signaal	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ OFF 	Nupusignaali sisselülitamine ja väljalülitamine. Märkus: Nupu signaal jäab Start ja Stop puhul aktiivseks.
2 Demorežiim	d E 0	Demorežiimi aktiveerimine või inaktiveerimine. Märkus: Seade on välja lülitatud. Võite kasutada nuppe ja näitu, nupud ei toimi. Demorežiim on kasulik peamiselt müüjale.

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

9.2 Põhiseadistuse muutmine

Nõue: Seade on välja lülitatud.

1. Hoidke Start ja Stop mõni sekund all.
- ✓ Eksanile ilmub esimene põhiseadistus.

2. Vajutage Start.
- ✓ Eksanil vilgub aktuaalne väärthus.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud väärthus.
4. Põhiseadistuse ülevõtmiseks vajutage Start.
5. Põhiseadistusest lahkumiseks vajutage Stop.

6. Pöördnupust liikuge põhiseadistuse \checkmark juurde.
7. Põhiseadistuse muutmiseks vajutage Start.
- ✓ Ekraanil põleb seadistatud valik.
8. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud väärthus.
9. Põhiseadistuse ülevõtmiseks vajutage Start.
10. Põhiseadistusest lahkumiseks vajutage Stop.
11. Põhiseadistuste menüüst lahkumiseks vajutage uesti Stop.

Nõuanne: Seadistust saate igal ajal muuta.

9.3 Helisignaali kestuse muutmine

Seadme väljalülitumisel kõlab helisignaal. Helisignaali kestust saate muuta.

- Vajutage Start ca 6 sekundi vältel.
- ✓ Helisignaali kestus vaheldub pikka ja lühikese vahel.
- ✓ Seade võtab üle helisignaali kestuse ja näitab kella-aega.

9.4 Kellaaja seadmine

Märkus: Pärast vooluvõrku ühendamist või voolukat-kestust kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub mitu nulli. Uus helisignaal võib kõlada ja kellaega võite saada seadistada alles mõne sekundi pärast.

1. Vajutage \odot .
- ✓ Ekraanil on 12:00. Indikaatorluli \odot kohal põleb.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kellaaeag.
3. Vajutage \odot .

9.5 Kellaaja näidu väljalülitamine

Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja näidu välja lülitada.

1. Vajutage \odot .
2. Vajutage Stop.
Selleks et kellaaga uesti sisse lülitada, vajutage \odot .

10 Puhastamine ja hooldamine

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

10.1 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 kövu 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.
- Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.
- Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

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

10.2 Seadme puhastamine

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

⚠ HOIATUS – Tuleoh!

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.
→ Lk 12
- 2. Pidage kinni seadme osade või pindade kohta esitatud juhistest.
- 3. Kui ei ole antud teistsugust juhist, siis:
 - Puhastage seadme osi kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Kuivatage pehme lapiga.

10.3 Ahjukambri puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ahju kahjustada.

- Ärge kasutage ahjupuhastusspreid, küürimisvahendeid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 12
- 2. Ahjukambrit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse või äädikalahusega.
- 3. Kui 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 vältel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.

- 4. Pühkige ahji pehme lapiga üle.
- 5. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

Pöörleva aluse puhastamine

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 12
2. Eemaldage pöörlev alus.

3. Puastage pöörlevat alust kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
4. Kuivatage pehme lapiga.
5. Asetage pöörlev alus uuesti kohale.
Veenduge, et pöörlev alus on korrektsest kohale fikseerunud.

10.4 Esipaneeli puastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage puastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Rooste välimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklike- ja valguplekid roostevabast terasest esipaneelilt kohe.
- ▶ Roostevabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roostevaba terase puastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puastamiseks.

1. Järgige puastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 12
2. Esipaneeli puastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
- Märkus:** Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
3. Kandke roostevaba terase puastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Roostevabast terasest pindade puastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebi poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

10.5 Juhtpaneeli puastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.

11 Tõrgete kõrvaldamine

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

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 15

1. Järgige puastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 12
2. Puastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

10.6 Ukseklaaside puastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puastamine võib ukseklaase kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
- 1. Järgige puastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 12
- 2. Puastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.

Märkus: Ukseklaasidele tekivad varjud, mis paisavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.

3. Kuivatage pehme lapiga.

10.7 EasyClean

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

Puhastusfunktsooni seadistamine

1. Lisage veega täidetud tassi paar tilka nõudepesuvahendit.
2. Asetage tassi lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist.
3. Pange tass ahju keskkoha.
4. Reguleerige välja mikrolainevoimsus 600 W.
5. Seadke kestuseks 3 minutit.
6. Käivitage mikrolainerežiim.
7. Pärast kestuse lõppemist jätkke uks veel 3 minutiks suletuks.
8. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
9. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude välimiseks asendada.

11.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku.
	Elektrkilbi kaitse on rakendunud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrkilbis kaitset.

Rike	Põhjus ja törkeotsing
Seade ei tööta.	Vooluvarustus on katkenud. ► 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. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 15
Uks ei ole täiesti suletud.	<ul style="list-style-type: none"> ► Veenduge, et ukse vahel ei ole jäänud võõrkehni.
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Välja on reguleeritud liiga väike mikrolainevoimsus. ► Reguleerige välja kõrgem mikrolainevoimsus. → Lk 9
Ahu on asetatud tavaliisest 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 tavaliisest külmemad.	<ul style="list-style-type: none"> ► Keerake või segage toitu vahepeal.
Pöörlev alus jäääb kinni või pöörleb ta-kustustega.	Pöörleva aluse ajami piirkonnas on mustus või võõrkehad. ► Puhastage rullikut ja ahjus olevat süvendit.
Mikrolainerežiim kat-keb.	Seadme töös on tõrge. ► Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskusse.
Seade ei tööta. Ek-raanil kuvatakse tea-tavat kestust.	Reguleerimisala on kogemata käsitsetud. ► Vajutage Stop.
Näidikul pöleb kolm nulli.	Pärast seadistamist ei vajutatud Start. ► Vajutage Start või kustutage seadistus, vajutades Stop.
Näidikul on M .	Demorežiim on aktiveeritud. ► Inaktiveerige demorežiim. → "Põhiseadistused", Lk 11
Ekraanile ilmub teade E3 .	Viga automaatses ukse avamise süsteemis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lülitage seade välja. 2. Oodake 10 minutit. 3. Lülitage seade uuesti sisse. <ul style="list-style-type: none"> ► Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskusse.

12 Jäätmekäitlus

12.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskonnasäästliku jäätmekätlusega saab väärtsuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Löigake võrgujuhu läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekätlus-se.

Teavet nõuetekohaste jäätmekätlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linna-valitsusest.



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.

13 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimustega kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügi- esindajalt 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 sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

13.1 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.

14 Nii õnnestub see

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

14.1 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.

Märkus:

- Soovituslikud seadistused kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju.
- Ülevaadetes esitatud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

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

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvakse 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.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

1. Enne kasutamist võtke nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.

2. Valite soovituslike seadistuste hulgast soovitud toit.

3. Asetage toiduaine sobivasse nõusse.

→ "Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud", Lk 9

4. Asetage nõu pöörlevale alusele.

5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.

Esmalt reguleerige välja lühem kestus. Vajaduse korral pikendage kestust. Kui tabelites on toodud kaks mikrolainevoimsust ja kestused, reguleerige

kõigepealt välja esimene mikrolainevoimsus ja kestus ning pärast helisignaali teine võimsus ja kestus.

Kui soovite valmistada toitu tabelis esitatust erinevas koguses, reguleerige kahekordse koguse jaoks välja ligikaudu kaks korda pikem aeg.

6. Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

14.2 Soovitusi sulatamiseka ja soojendamiseks

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

Ülesanne	Soovitus
Toit peab olema pärast kestuse möödumist üles sulanud, kuum või küps.	Valige pikem kestus. Suuremad kogused ja paksemad road vajavad rohkem aega.
Pärast kestuse lõppemist ei või toit olla äärtest üle küpsenud, kuid keskelt veel toores.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Segage toitu vahepeal. ■ Reguleerige välja madalam mikrolainevoimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulatamist ei tohi liha olla vaid väljast sulanud ja seest veel kulumud.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reguleerige välja madalam mikrolainevoimsus. ■ Kui sulatataava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.
Toit ei tohi olla liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reguleerige välja madalam mikrolainevoimsus. ■ Valige lühem kestus. ■ Katke toit kaanega. ■ Lisage rohkem vedeliku.

14.3 Ülessulatamine

Seadmele saate üles sulatada sügavkülmutatud toitu.

Toidu ülessulatamine

1. Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõussse ja tõstke nõu põörlevale alusele.
Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivid või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükkidega kinni kattha. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega.
2. Käivitage režiim.
Kui pool sulatusajast on möödunud, võite fooliumi eemaldada.

3. **Märkus:** Liha ja linnuliha sulatamisel tekib vedelikku. Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
4. Segage või keerake roogi vahepeal üks kuni kaks korda.
Suuri tükke keerake mitu korda.
5. Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul veel 10 kuni 20 minutit toatemperatuuril seista. Lindudel võite siis siseelundid välja võtta. Liha võite edasi töödelda ka siis, kui selle sisemuse väike osa on veel külmunud.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi sügavkülmutatud toiduainete ülessulatamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Kaal grammides	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Veise-, vasika- või sealihapraad, kondiga ja ilma	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Veise-, vasika- või sealihapraad, kondiga ja ilma	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Veise-, vasika- või sealihapraad, kondiga ja ilma	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Segahakkliha ^{2, 3}	200	90	10 ⁴
Segahakkliha ^{2, 3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Segahakkliha ^{2, 3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Linnuliha või linnulihatükid ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Linnuliha või linnulihatükid ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Kalafilee, kalalõigud ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Köögivilj, nt herned	300	180	10 - 15
Puuvili, nt vaarikad ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Puuvili, nt vaarikad ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Või pehmendamine ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Või pehmendamine ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4

¹ Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

² Külmutage road õhukese kihina.

³ Eemaldage juba ülessulanud liha.

⁴ Keerake rooga korduvalt.

⁵ Lahutage üksteise küljest ülessulanud osad.

⁶ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

⁷ Eemaldage pakend täielikult.

⁸ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

⁹ Eraldage koogitükid üksteise küljest.

Toit	Kaal grammides	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Leib, terve	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Leib, terve	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Koogid, kuivad, nt keeks ^{8, 9}	500	90	10 - 15
Koogid, kuivad, nt keeks ^{8, 9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

¹ Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.² Külmutage road õhukese kihina.³ Eemaldage juba ülessulanud liha.⁴ Keerake rooga korduvalt.⁵ Lahutage üksteise küljest ülessulanud osad.⁶ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.⁷ Eemaldage pakend täielikult.⁸ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.⁹ Eraldage koogitükit üksteise küljest.

14.4 Soojendamine

Seadmega saate toitu soojendada.

Toidu soojendamine

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

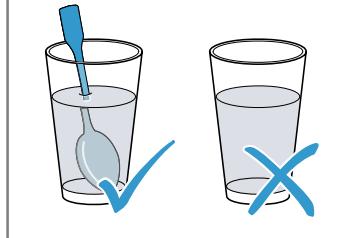
- Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

- Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas.

Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



TÄHELEPANU!

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

- Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.
- 1. Võtke valmistroidud pakendist välja ja asetage mikrolainesobilikku nõusse.
- 2. Asetage toiduained nõusse õhukese kihina.
- 3. Katke sobiva kaane, taldriku või mikrolainerežiimi taaluva fooliumiga.
- 4. Käivitage režiim.
- 5. Vahepeal keerake või segage roogi Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- 6. Kontrollige temperatuuri.
- 7. Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul veel 2 kuni 5 minutit toatemperatuuril seista.

Sügavkülmutatud toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi sügavkülmutatud toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Kaal grammides	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, 2-3 komponenti	300 - 400	600	8 - 11

¹ Segamisel eraldage lihatükid veelkord üksteise küljest.² Lisage roale pisut vedelikku.³ Lisage roale vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud.⁴ Hautage rooga vett lisamata.

Toit	Kaal grammides	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Supp	400	600	8 - 10
Ühepajatoit	500	600	10 - 13
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500	600	12 - 17 ¹
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450	600	10 - 15
Lisandid, nt riis, nuudlid ²	250	600	2 - 5
Lisandid, nt riis, nuudlid ²	500	600	8 - 10
Köögivilili, nt hernen, brokoli, porgandid ³	300	600	8 - 10
Köögivilili, nt hernen, brokoli, porgandid ³	600	600	14 - 17
Spinat koorekastmes ⁴	450	600	11 - 16

¹ Segamisel eraldage lihatükid veelkord üksteise küljest.

² Lisage roale pisut vedelikku.

³ Lisage roale vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud.

⁴ Hautage rooga vett lisamata.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Kogus	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Joogid ¹	200 ml	800	2 - 3 ^{2, 3}
Joogid ¹	500 ml	800	3 - 4 ^{2, 3}
Imikutoit, nt pudel piimaga ⁴	50 ml	360	ca 0,5 ^{5, 6}
Imikutoit, nt pudel piimaga ⁴	100 ml	360	ca 1 ^{5, 6}
Imikutoit, nt pudel piimaga ⁴	200 ml	360	1,5 ^{5, 6}
1 tass suppi	200 g	600	2 - 3
2 tassi suppi	400 g	600	4 - 5
Menüü, portsjonroog, valmisroog, 2-3 komponenti	350-500 g	600	4 - 8
Lihakaste ⁷	500 g	600	8 - 11
Ühepajatoit	400 g	600	6 - 8
Ühepajatoit	800 g	600	8 - 11
Köögivilili, 1 portsjon ⁸	150 g	600	2 - 3
Köögivilili, 2 portsjonit ⁸	300 g	600	3 - 5

¹ Asege klaasi lusikas.

² Alkohoolseid jooke ärge kuumutage liiga kõrge temperatuurini.

³ Vahepeal kontrollige toidu temperatuuri.

⁴ Soojendage imikutoitu ilma lutti ja kaaneta.

⁵ Pärast soojendamist loksutage toit alati korralikult läbi.

⁶ Tingimata kontrollige temperatuuri.

⁷ Eraldage lihatükid üksteise küljest.

⁸ Lisage roale pisut vedelikku.

14.5 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 vattides	Kestus minutites	Märkus
Munapudru, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12 - 17 2. 20 - 25	Asetage Pyrex-vorm mõõtmetega 20x25 cm pöörlevale alusele.

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Biskviit	600	8 - 10	Asetage Pyrex-vorm läbimõõduga Ø 22 cm pöörlevale alusele.
Pikkpoiss	600	20 - 25	Asetage Pyrex-vorm pöörlevale alusele.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Soovituslikud seadistused ülessulatamiseks mikrolainerežiimil

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Liha	1. 180 2. 90	1. 5 - 7 2. 10 - 15	Asetage Pyrex-vorm läbimõõduga Ø 22 cm pöörlevale alusele.

15 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



⚠ 15.1 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Kontrollige seade päras t pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleiplint.
- Ärge kunagi eemaldage läbipaistvat kile ukse sisekülgelt.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, kulgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekib ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetaamist. 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.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid ja võrgujuhtmeid.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektripaigaldise kohandamiseks elektriettevõtte poole.

15.2 Vooluvõrku ühendamine

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

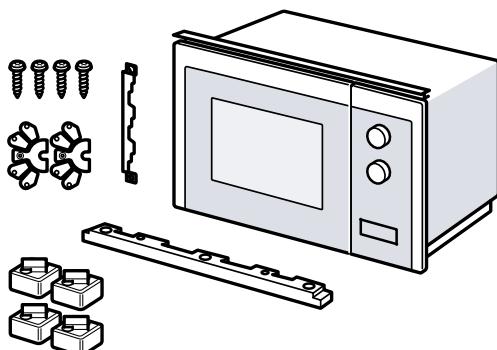
⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatud paigaldused on ohtlikud.

- ▶ Pistikupesa paigaldada ja ühendusjuhet vahetada tohib üksnes elektriaala asjatundja, kes järgib asjatundmatud eeskirju.
- ▶ Ühendage seade nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.
- ▶ Kui pistik ei ole päras paigaldamist enam ligipääsetav, peab olemas olema kõikidest poolustest katketatav omnipolaarne lülitusseade, mille kontaktivahemik on vähemalt 3 mm. Paigaldamisel peab olema tagatud puutekitse.

15.3 Tarnekomplekt

Kontrollige päras last laitipakkimist kõiki osi transpordi-
kahjustuste ja tarne komplektsuse suhtes.



15.4 Sisseehitamiseks ette nähtud mööbel

Siit leiate juhised ohutuks paigaldamiseks.

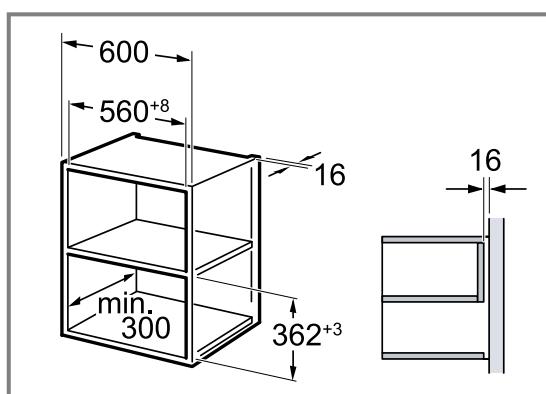
TÄHELEPANU!

Laastud võivad häirida elektridetailide tööd.

- Tehke mööblisse väljalöiked enne seadme kohale-
asemist.
- Eemaldage laastud.
- Minimaalne sisseehituskõrgus 850 mm.
- Seadme taga oleval kapil ei tohi olla tagaseina.
- Ventilatsiooniavasid ja õhu pealevõtu avasid ei tohi
kinni katta.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma
temperatuuri kuni 90°C, külgnev mööbel tem-
peratuuri kuni 65°C.
- Seade ei ole ette nähtud sisseehitamiseks käepide-
meteta köögimööblisse, millel on vertikaalne liistkäe-
pide.

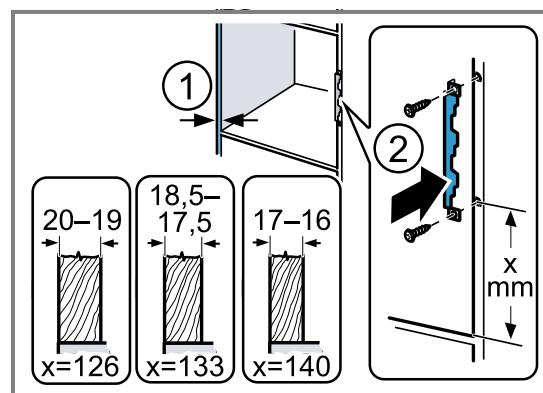
15.5 Paigaldusmõõtmed ülakapis

Pidage kinni ülakapis ohutuse tagamiseks ettenähtud
mõõtmetest ja vahekaugustest.



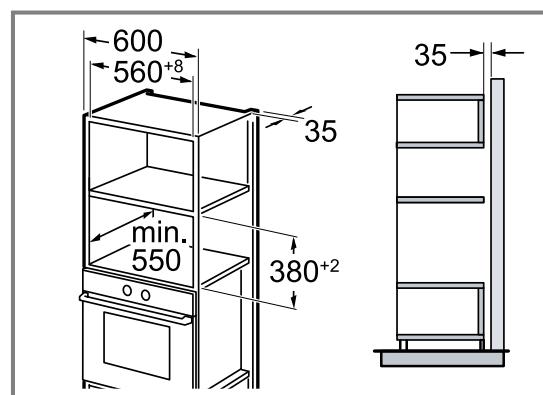
15.6 Ülakapi ettevalmistamine

1. Tehke kindlaks mööbli seina paksus. ①
Seina paksus on tähistatud väärtsusega x.
2. **Märkus:** x-väärtsus vastab vahekaugusele ühendus-
pleki alumisest avast mööbli pöhjani.
Kruvige ühendusplekk kõrge kapi külge. ②
Seejuures juhinduge kindlaks tehtud x-väärtsusest.



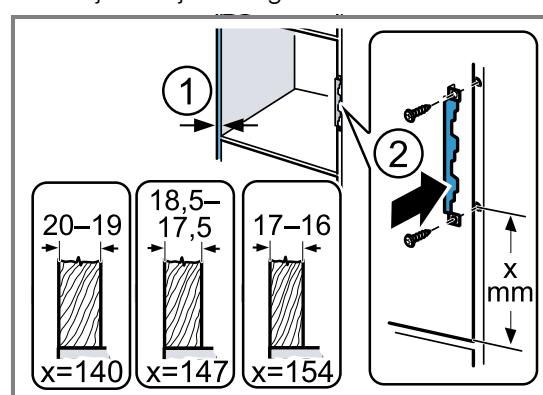
15.7 Paigaldusmõõtmed kõrges kapis

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud
mõõtmetest ja vahekaugustest.



15.8 Kõrge kapi ettevalmistamine

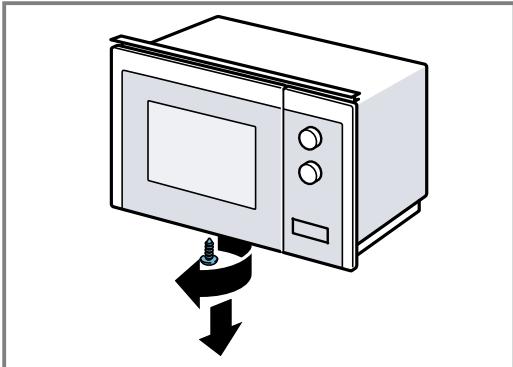
1. Tehke kindlaks mööbli seina paksus. ①
Seina paksus on tähistatud väärtsusega x.
2. **Märkus:** x-väärtsus vastab vahekaugusele ühendus-
pleki alumisest avast mööbli pöhjani.
Kruvige ühendusplekk kõrge kapi külge. ②
Seejuures juhinduge kindlaks tehtud x-väärtsusest.



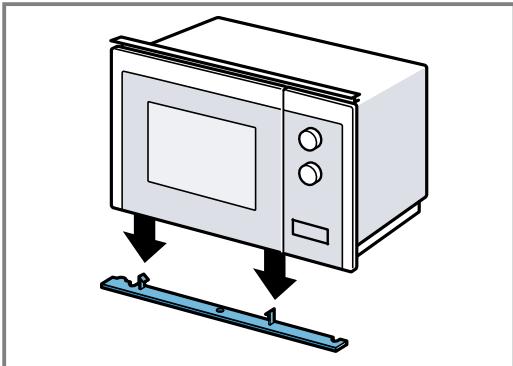
15.9 Seadme ettevalmistamine

Kui soovite seadme sisse ehitada kõrgesse kappi, pea-
te seadme ette valmistama.

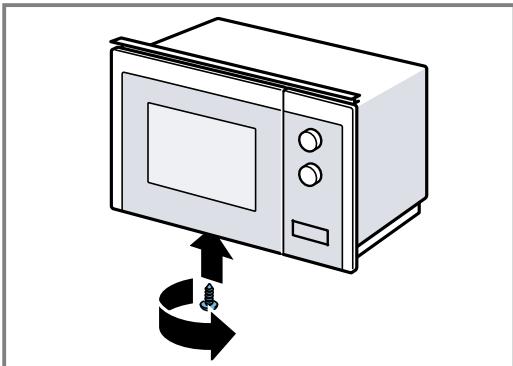
- Keerake lahti mikrolaineahju põhja keskmise kruvi.



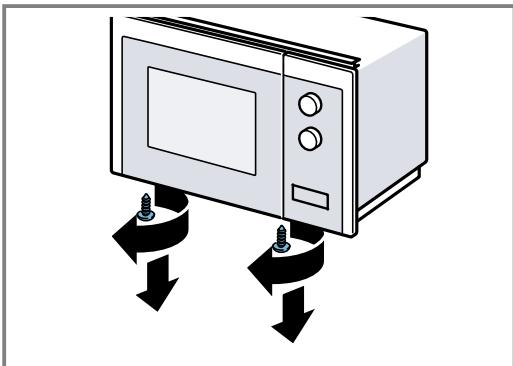
- Eemaldage mikrolaineahju põhja kate.



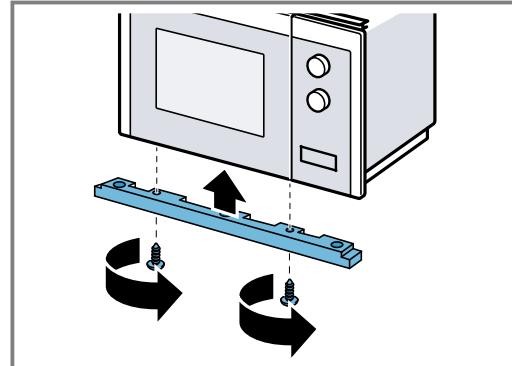
- Keerake mikrolaineahju põhja keskmise kruvi kinni.



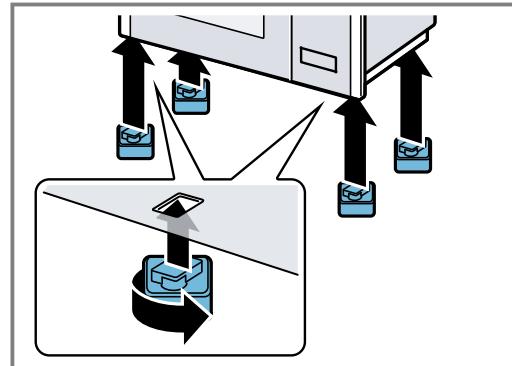
- Keerake lahti mikrolaineahju põhja 2 välimist kruvi.



- Kahe välimise kruvi abil kinnitage mikrolaineahju põhja külge paigaldusraam.

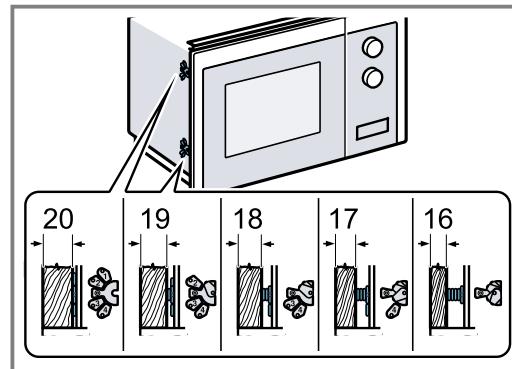


- Kinnitage mikrolaineahju põhja külge 4 tugijalga.



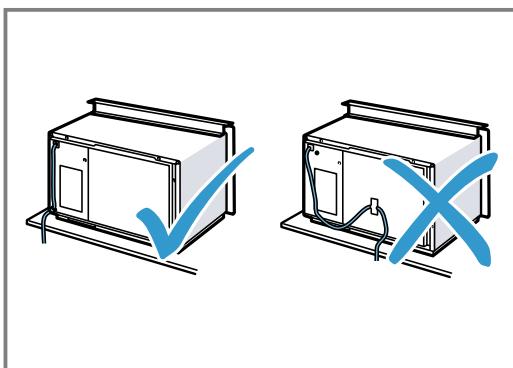
15.10 Seadme paigaldamine

- Kinnitage seadme külge seina paksusele vastavad distantspiirikud.

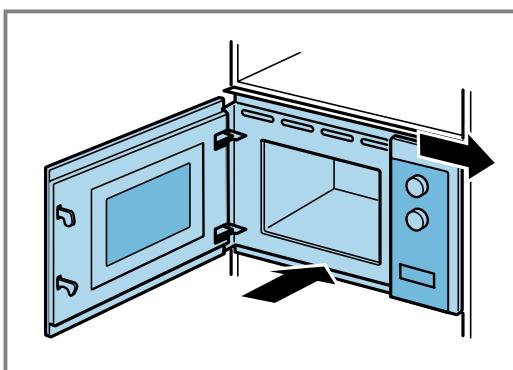


2. Märkus:

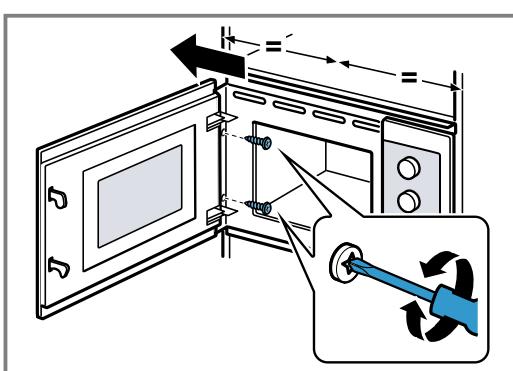
Veenduge, et ühendusjuhe ei jäää millegi vahelle ega ole kokku surutud.



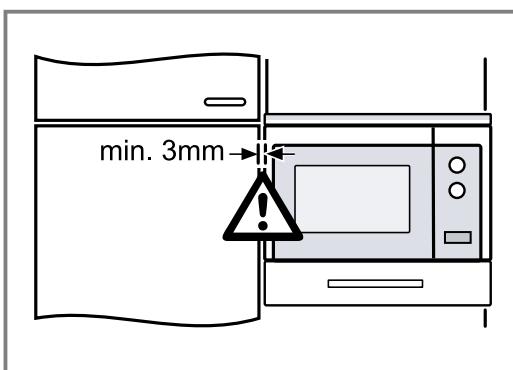
Asetage seade kappi ja lükake paremale.



- 3.** Kruvige seadet kinni nii kaua, kuni see on tsentreeritud asendis.



- 4.** Kontrollige vahemaa külgnevate seadmeteni.



Vahemaa külgnevate seadmeteni peab olema vähemalt 3 mm.

- 5.** Eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleoplint.

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga.....	23
2	Daiktinės žalos išvengimas.....	26
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	27
4	Susipažinimas	28
5	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	29
6	Svarbiausia informacija apie valdymą	29
7	Atmintis	31
8	Programos	31
9	Pagrindinės nuostatos	32
10	Valymas ir priežiūra	33
11	Sutrikimų šalinimas	34
12	Utilizavimas	36
13	Klientų aptarnavimo tarnyba	36
14	Viskas pavyks	36
15	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	40
15.1	Saugus montavimas	40

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 prireikti 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 leidimą 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 nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvė 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 asmeniniam namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

15 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

⚠ 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 galbūt įsiplieskusi liepsna.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

Prietaisui perkaitus gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nemontuokite prietaiso už apdailos ar baldų durelių.

⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visa- da išimkite puodkélémis.
- Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasi- skverbtį karštą garą ir ugnies srautas.
- ▶ Patiekalamas naudokite tik mažus stiprių gē- rimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gérinėmis (≥ 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 laikytuosi saugiu at- stumu.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbtį karštą garą. Esant tam tikrai temperatūrai ga- rai gali būti nematomi.
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuosi saugiu at- stumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garą.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamерą.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskil- ti.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda- ntys lankstai gali prispausti.
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Stiklinės suamosios lėkštės įtrūkiai, skeveld- ros ar jdužimai yra pavojingi.

- ▶ Sukamosios lėkštės niekada nedaužykite kietais daiktais.

▶ Sukamają lėkštę naudokite atsargiai.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti, todėl prietaiso durelės gali atšokti ir net iš- kristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

- "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 26
- ▶ Patiekalamas naudokite tik mažus stiprių gē- rimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gérinėmis (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su origi- naliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prie- taiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavoju.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso da- lių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada ne- siliestų prie aštrų smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokiu būdu nesulenkitė, ne- prispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smū- gi.

- ▶ 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 pa- viršius įtrūkės arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijun- gimo 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 saugiklį dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 36

⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsi- vynios pakuotės medžiagas ant galvos ir už- dus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba prarasti smulkių detalių ir uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis de- talėmis.

1.5 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALTUMĖTE 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.

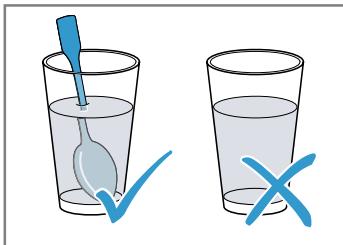
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiu, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ 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 įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skyliučių. Už šių skyliučių paprastai būna ertmės. Dėl jų ertmes prasiskverbusios drėgmės 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

DĒMESIO!

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kamerioje.
- ▶ Nelaikykite kamerioje 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, prasiskverbus mikrobangų energijai.

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- ▶ Kamera, durelės ir durelių vyrai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 33

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

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite, jei pažeistos kameros durelės ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ 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.

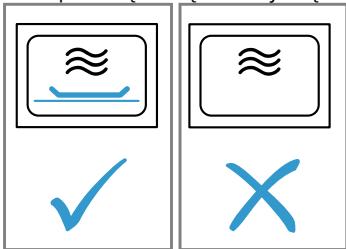
DĒMESIO!

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 kameroje 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 atvės.

- Niekada nenustatykite per didelę mikrobangų galią.

- Rinkitės daugiausia 600 vatų.

- Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Nuėmus dangčių pažeidžiamas mikrobangų šaltinis.

- Niekada nenuimkite kameroje esančio mikrobangų šaltinio dangčio.

Nuo durelių vidinės pusės nuplēsus skaidrią plėvelę pažeidžiamos prietaiso durelės.

- Nenuplēškite skaidrios plėvelės nuo durelių vidinės pusės.

J prietaiso vidų patekės skystis gali pažeisti sukamosios lėkštės pavara.

- Stebékite ruošimo procesą.

- Pirmiausia pasirinkite mažesnę ruošimo trukmę, jei reikia, ją padidinkite.

- Niekada nenaudokite prietaiso be sukamosios 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.

Išjunkite laikrodžio rodymą, kai prietaisas veikia budėjimo režimu.

- Veikiant budėjimo režimui prietaisas taupo energiją.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

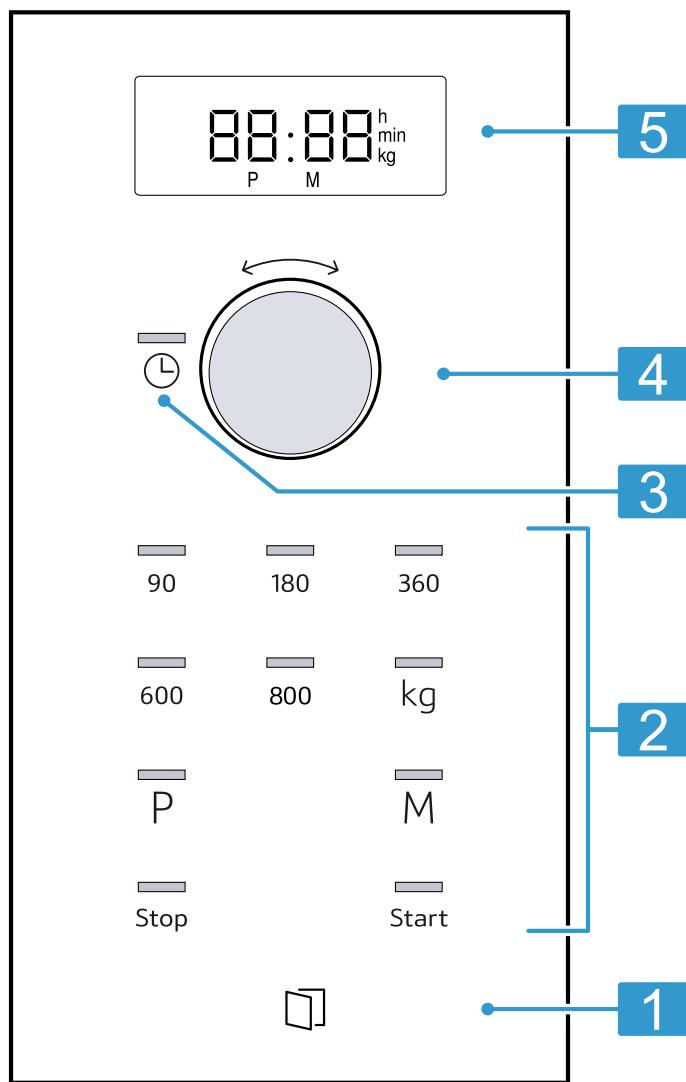
- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.

Pastaba. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



1	Automatinis durų atidariklis	Skirtas durelėms automatiškai atidaryti.
2	Jutikliniai laukeliai	Pasirenkamos funkcijos.
3	Paros laiko mygtukas	Nustatomas arba rodomas paros laikas.
4	Sukamoji rankenėlė	Nustatomas paros laikas, trukmė arba automatinės programos.
5	Ekranas	Rodomas paros laikas ir trukmė.

Sukamoji rankenėlė

Sukamaja rankenėle galite keisti ekrane rodomas nustatomasių vertes.

Sukamoji rankenėlė įleidžiama. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoти su kamają rankenėlę, paspauskite ją.

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 atidaro veikiant režimui, režimas sustabdomas.
- Kai prietaiso dureles uždarysite, režimas nebus tėsiamas automatiškai. Turėsite paleisti režimą.
- Jei prietaisas yra išjungtas ilgiau, prietaiso durelės atsidaro po tam tikro laiko.

4.2 Kaitinimo būdai

Čia rasite kaitinimo būdų apžvalgą. Pateikiama rekomendacijų, kaip naudoti kaitinimo būdus.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
90–800	Mikrobangos	Patiekalams ir skysčiams atitirpinti, maistui ruošti garuose arba pašildyti.

4.3 Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Ruošiant mikrobangomis kamera lieka šalta. Nepaisant to, vėsinamasis ventiliatorius įsijungia.

Pastaba. Vėsinamasis ventiliatorius gali veikti ir tada, kai prietaisas jau išjungtas.

4.4 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 ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

5 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

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

5.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

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

Pastaba. Prijungus elektros tiekimą arba jam nutrūkus, pasigirsta signalas ir ekrane rodomi keli nuliai. Gali praeiti kelios minutės, kol pasigirs kitas signalas ir galėsite nustatyti paros laiką.

1. Paspauskite ⊕.
- ✓ Ekrane rodoma 12:00. Šviečia indikatoriaus lemputė virš ⊕.
2. Sukamaja rankenėle nustatykite paros laiką.
3. Paspauskite ⊕.

5.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

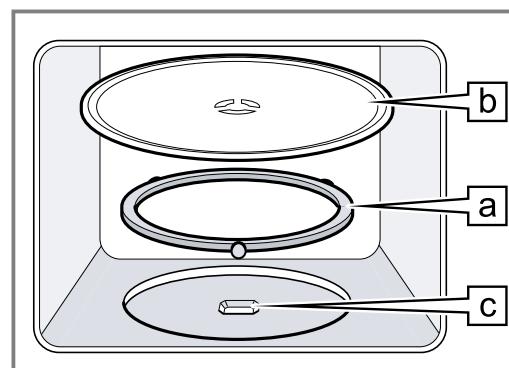
1. Jisitinkinkite, kad kameroje neliko pakuotės likučių, priedų ar kitų daiktų.
2. Lygius kameros paviršius valykite minkšta drėgna šluoste.

3. Kad išnyktų naujo prietaiso kvapas, išvalykite kameroj karštu šarmu.
→ "Kameros valymas", Psl. 33

5.3 Sukamosios lėkštės įdėjimas

Prietaisą naudokite tik įdėjė su kamają lėkštę.

1. Į kameros įrantą įdékite ritinį žiedą **a**.



2. Sukamają lėkštę **b** užfiksukite pavaroge **c** kameros dugno centre.
 3. Patirkinkite, ar sukamoji lėkštė tinkamai užsifiksavo.
- Pastaba.** Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo rekomendacijų apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Naudojimas
90	Jautriems patiekalamams atitirpinti.
180	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.

Mikrobangų galia vatais

600	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
800	Skysčiams įkaitinti.

Pastaba.

Galite nustatyti mikrobangų galią konkrečiai trukmei:

- 800 W – 30 minučių
- 600 W – 60 minučių
- 90 W, 180 W ir 360 W – 99 minutės

6.2 Mikrobangoms tinkami indai ir priedai

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

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

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Indas, pagamintas iš karščiu atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:	Šios medžiagos praleidžia mikrobangas. Mikrobangos nepažeidžia karščiu atsparaus indo.
■ Stiklas ■ Stiklo keramika ■ Porcelianas ■ Temperatūrai atsparus plastikas ■ Keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų	

Metaliniai stalo įrankiai

Pastaba. Siekdami išvengti užvirimo delbos, galite naudoti metalinį stalo įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą.

DĖMESIO!

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

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

Netinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Metaliniai indai	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai beveik nepašyla.
Aukso arba sidabru pa-puošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro puošmenas.

Patarimas. Indą galite naudoti tik tuomet, jei gamintojas garantuoja, kad indas tinka mikrobangoms.

6.3 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.

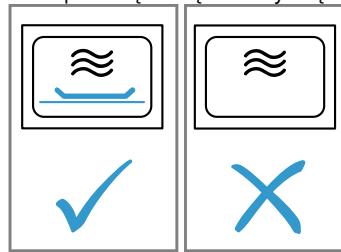
1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
2. Prietaise ½–1 min. nustatykite didžiausią mikrobangų galią.
3. Ijunkite darbo režimą.
4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas šaltas arba šiltas, vadinas, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas karštas arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

6.4 Mikrobangų nustatymas

DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia nejdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- Niekuomet nejunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlirkti trumpalaikį indų bandymą.



Patarimas. Norėdami savo prietaisą naudoti optimaliai, galite vadovautis rekomenduojamomis nuostatomis. → "Viskas pavyks", Psl. 36

1. Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas. → Psl. 25
2. Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas, kaip išvengti materialinės žalos. → Psl. 26
3. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų režimiui tinkamų indų ir priedų. → Psl. 30
4. Mygtukais nustatykite norimą mikrobangų galia.
5. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą trukmę.

Pastaba. Jei veikiant režimui atidarysite kameros dureles, mikrobangų režimas bus nutrauktas, o skaiciuojama trukmė – sustabdys. Kai kameros dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tesiama.

6.5 Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

- Sukamaja rankenėle nustatykite norimą trukmę.

6.6 Darbo režimo sustabdymas

1. Paspauskite Stop arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Šviečia indikatoriaus lemputė virš Start.
2. Norėdami testi darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite Start.

6.7 Darbo režimo nutraukimas

- Du kartus paspauskite Stop arba atidarykite dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

7 Atmintis

Naudodamai atminties funkciją galite išsaugoti nuostatas patiekalui ir bet kada jas vėl ištrinti.

Patarimas. Atminties funkciją naudokite, jei patiekalą ruošiate dažnai.

7.1 Išsaugojimas atmintyje

Pastaba.

- Negalite išsaugoti kelių mikrobangų galios verčių iš eilės.
 - Negalite išsaugoti automatinių programų.
1. Paspauskite **M**.
 - ✓ Šviečia indikatoriaus lemputė virš **M**.
 2. Mygtukais nustatykite norimą mikrobangų galią.
 - ✓ Virš mygtuko šviečia indikatoriaus lemputė, o ekranė rodoma 1:00 min.
 3. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą trukmę.
 4. Prieikus pasirinkite vieną iš parinkčių:
 - Norédami išsaugoti atmintyje ir iš karto ijjungti, paspauskite Start.

- Norédami išsaugoti atmintyje, bet neijungti, pa-spauksite **M**.
- ✓ Jei prietaisas neįsijungia, ekrane rodomas paros laikas, o prietaisas išsaugo nuostata.

7.2 Į atmintį įrašytos programos naudojimas

Išsaugotą programą paleisti itin paprasta. Idėkite patiekalą į prietaisą ir uždarykite prietaiso dureles.

1. Paspauskite **M**.
- ✓ Rodomos išsaugotos nuostatos.
2. Paspauskite Start.

7.3 Darbo režimo sustabdymas

1. Paspauskite Stop arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Šviečia indikatoriaus lemputė virš Start.
2. Norédami testi darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite Start.

7.4 Darbo režimo nutraukimas

- Du kartus paspauskite Stop arba atidarykite dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

8 Programos

Naudojant programas prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

8.1 Programos nustatymas

1. Pasirinkite programą.
2. Spaudykite **P**, kol ekrane pasirodys pageidaujamos programos numeris.
- ✓ Šviečia indikatoriaus lemputė virš **P**.
3. Paspauskite kg.
- ✓ Virš kg šviečia indikatoriaus lemputė, o ekranė rodomas rekomenduojamas svoris.
4. Sukamaja rankenėle nustatykite patiekalo svorį.
Jei negalite įvesti tikslaus svorio, suapvalinkite į didesnę arba mažesnę pusę.
5. Ijunkite darbo režimą paspausdami Start.
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

6. Jei veikiant programai pasigirsta signalas, atidarykite prietaiso dureles.
 - Patiekalo dalis išskirstykite, pamaišykite arba apverskite.
 - Uždarykite prietaiso dureles.
 - Paspauskite Start.

8.2 Darbo režimo sustabdymas

1. Paspauskite Stop arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Šviečia indikatoriaus lemputė virš Start.
2. Norédami testi darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite Start.

8.3 Darbo režimo nutraukimas

- Du kartus paspauskite Stop arba atidarykite dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

8.4 Atitirpinimas įjungus programų automatiką

4 atitirpinimo programomis galite atitirpinti mésą, paukštieną ir duoną.

Programa	Patiekalas	Indas	Svorio diapazonas, kg
P01	Malta mésa	be dangčio	0,20–1,00
P02	Mésos gabaléliai	be dangčio	0,20–1,00
P03	Viščiukas, viščiukų gabaléliai	be dangčio	0,40–1,80
P04	Duona	be dangčio	0,20–1,00

It Pagrindinės nuostatos

Maisto atitirpinimas naudojant automatines programas

- Išimkite maisto produktą iš pakuotės.
Naudokite maisto produktus, kurių porcijas užšaldėte plokščiai ir laikėte -18 °C temperatūroje.
- Pasverkite maisto produktą.
Svorio reikia tam, kad būtų galima jį nustatyti programoje.
- Maisto produktą padékite ant plokščio, mikrobangoms tinkamo indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.
Neuždenkite dangčiu.
- Nustatykite programą. → Psl. 31

- Pastaba.** Atitirpinant mésą ir paukštieną susikaupia skysčio.
Apversdami išpilkite skystį ir jokiu būdu nenaudokite jo kitiems patiekalamams, taip pat stebékite, kad jo ne-patektų ant kitų maisto produktų.
- Plokščius gabalélius ir maltą mésą reikia atskirti ir tik tada palikti, kad susivienodintų temperatūra.
- Palaukite nuo 10 iki 30 minučių, kad susivienodintų atitirpusių maisto produktų temperatūra.
Didesnių mésos gabalų temperatūra susivienodina per ilgesnį laiką nei mažų. Temperatūrai susivienodinus galite išimti paukščio vidurius.
- Paskui galite toliau tvarkyti maisto produktus, net jei mésos gabalélių vidus dar neatšilęs.

8.5 Ruošimas įjungus programų automatiką

3 ruošimo programomis galite gaminti ryžius, bulves arba daržoves.

Programa	Patiekalas	Indas	Svorio diapa-zonas, kg	Nuorodos
P05	Ryžiai	su dangčiu	0,05–0,20	<ul style="list-style-type: none">Ryžius ruoškite didelėje aukštoje formoje.Nenaudokite ryžių maišeliuose.100 g ryžių įpilkite dvigubą arba trigubą kiekį vandens.
P06	Bulvės	su dangčiu	0,15–1,00	<ul style="list-style-type: none">Jei norite virti bulves, šviežias bulves supjaustykite mažais, vienodais gabaléliais.100 g bulvių įpilkite vieną valgomajį šaukštą vandens ir įberkite šiek tiek druskos.
P07	Daržovės	su dangčiu	0,15–1,00	<ul style="list-style-type: none">Pasverkite šviežias nuvalytas daržoves.Daržoves supjaustykite mažais vienodais gabaléliais.100 g daržovių įpilkite vieną valgomajį šaukštą vandens ir įberkite šiek tiek druskos.

Maisto ruošimas įjungus programų automatiką

- Pasverkite maisto produktą.
Svorio reikia tam, kad būtų galima jį nustatyti programoje.
- Sudėkite maisto produktus į mikrobangoms tinkamą indą ir uždenkite dangčiu.
- Įpilkite gamintojo ant pakuotės nurodytą vandens kiekį.

- Nustatykite programą. → Psl. 31
- Programai pasibaigus dar kartą pamaišykite maisto produktus.
- Palaukite nuo 5 iki 10 minučių, kad susivienodintų maisto produktų temperatūra.
Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir jo savybių.

9 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

9.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Nuostata	Parinktis	Reikšmė
1 Mygtukų tonas	<ul style="list-style-type: none">On¹OFF	Mygtukų tono įjungimas ir išjungimas. Pastaba. Mygtukų tonas Start ir Stop lieka aktyvus.
2 Demonstraci-nis režimas	d E 0	Demonstracinių režimo aktyvinimas ir deaktyvinimas. Pastaba. Prietaisas išjungtas. Galite paspausti mygtukus ir rodmenis; mygtukai neveikia. Demonstracinių režimų dažniausiai naudoja prekybos atstovai.

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

9.2 Pagrindinės nuostatos keitimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

1. Kelias sekundes spauskite Start ir Stop.
- ✓ Ekrane rodoma pirmą pagrindinę nuostata.
2. Paspauskite Start.
- ✓ Ekrane mirks į dabartinę vertę.
3. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą vertę.
4. Norédami patvirtinti pagrindinę nuostatą, paspauskite Start.
5. Norédami išjungti pagrindinę nuostatą, paspauskite Stop.
6. Sukamaja rankenėle perjunkite pagrindinę nuostatą Σ .
7. Norédami redaguoti pagrindinę nuostatą, paspauskite Start.
- ✓ Ekrane šviečia nustatyta parinktis.
8. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą vertę.
9. Norédami patvirtinti pagrindinę nuostatą, paspauskite Start.
10. Norédami išjungti pagrindinę nuostatą, paspauskite Stop.
11. Norédami išeiti iš pagrindinių nuostatų meniu, dar kartą paspauskite Stop.

Patarimas. Nuostatas galite bet kada pakeisti.

10 Valymas ir priežiūra

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

10.1 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.

DĒMESIO!

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 kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- Naujas kempinines šluostes prieš naudodam kruopščiai išplaukite.

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

9.3 Signalų trukmės keitimas

Prietaisui išsijungus pasigirs signalas. Galite pakeisti signalo trukmę.

- Apie 6 sekundes spauskite Start.
- ✓ Signalų trukmė pasikeičia iš trumpos į ilgą.
- ✓ Prietaisas perima signalo trukmę ir rodo paros laiką.

9.4 Paros laiko nustatymas

Pastaba. Prijungus elektros tiekimą arba jam nutrūkus, pasigirsta signalas ir ekrane rodomi keli nuliai. Gali praėti kelios minutės, kol pasigirs kitas signalas ir galėsite nustatyti paros laiką.

1. Paspauskite \ominus .
- ✓ Ekrane rodoma 12:00. Šviečia indikatoriaus lemputė virš \ominus .
2. Sukamaja rankenėle nustatykite paros laiką.
3. Paspauskite \ominus .

9.5 Paros laiko rodymo išjungimas

Jei norite sumažinti savo prietaiso budėjimo režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

1. Paspauskite \ominus .
2. Paspauskite Stop.

Norédami vėl matyti paros laiką, dar kartą paspauskite \ominus .

10.2 Prietaiso valymas

Prietaisą valykite, kaip nurodyta, kad įvairios 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 aštarių metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
- 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.

10.3 Kameros valymas

DĒMESIO!

Netinkamai valoma kamera gali būti pažeista.

- Nenaudokite orkaičių purškiklio, jokių šveičiamujų priemonių ar kitų agresyvių orkaičių valiklių.

It Sutrikimų šalinimas

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
2. Valykite karštu šarmu ar vandeniu su actu.
3. Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį. Orkaičių valikliu valykite tik atvésusią kamerą.
- Patarimas.** Norėdami pašalinti nemalonius kvapus, įpilkite į puodelį vandens, įlašinkite porą lašų citrinos sulčių ir kaitinkite 1–2 minutes nustatę didžiausią mikrobangų galia. Kad skystis pasiekštų virimo tašką, tačiau neužvirtę, į indą įstatykite šaukštą.
4. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
5. Palikite kameros dureles praviras, kad kamera išdžiūtų.

Sukamosios lėkštės valymas

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
2. Išimkite sukamają lėkštę.
3. Sukamają lėkštę valykite karštu šarmu ir minkšta plovimo servetėle.
4. Nusausinkite minkšta šluoste.
5. Vėl įdėkite sukamają lėkštę.
Atkreipkite dėmesį, kad sukamoji lėkštė turi tinkamai užsifikuoti.

10.4 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.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
 2. Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
- Pastaba.** Priekinių dalių spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
3. Priekinius prietaiso paviršius iš nerūdijančiojo plieno valykite minkšta šluoste užtepdami ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių galima įsigytį mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

11 Sutrikimų šalinimas

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

4. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.5 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeistas.

- Niekada nevalykite valdymo skydelio šlapia šluoste.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
 2. Valdymo skydelį valykite mikropluošto servetėle arba minkšta drėgna servetėle.
 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.6 Durelių stiklų valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- Nenaudokite stiklo grandiklio.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → Psl. 33
 2. 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.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.7 „EasyClean“

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

Valymo funkcijos nustatymas

1. Į puodelį su vandeniu įlašinkite porą lašų ploviklio.
2. Į puodelį įstatykite šaukštelių, kad vanduo įkaistų iki virimo temperatūros, bet neužvirtų.
3. Puodelį pastatykite kameros viduryje.
4. Nustatykite 600 W mikrobangų galia.
5. Nustatykite 3 minučių trukmę.
6. Įjunkite mikrobangų režimą.
7. Trukmei pasibaigus, dureles dar 3 minutes palikite uždarytas.
8. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
9. Palikite kameros dureles praviras, kad kamera išdžiūtų.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiamą tik išmokytam personalui.
- Jei prietaisas sugedės, informuokite kl. apt. tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mo-
kytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis at-
sarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el.
tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas
arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas pana-
šios kvalifikacijos specialistas.

11.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Tinklo laidų jungiklis nėra įkištasis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. <p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patirkrinkite saugiklį.
Nutrūko elektros tiekimas.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patirkrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Veikimo sutrikimas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nuro- dykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
Durelės neuždarytos.	<p>Durelės neuždarytos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patirkrinkite, ar tarp durelių neužstrigo maisto likučių arba pašalinis daiktas.
Patielialai įkaista léčiau nei anksčiau.	<p>Nustatyta per maža mikrobangų galia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nustatykite didesnę mikrobangų galią. → Psl. 30 <p>Į prietaisą įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nustatykite ilgesnę trukmę. Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės.
Maistas yra vėsesnis nei anksčiau.	<p>Maistas yra vėsesnis nei anksčiau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apverskite maistą ir kartkartėmis ji pamaišykite.
Sukamoji lėkštė kliū- va arba trinasi.	<p>Nešvarumai arba pašalinis daiktas sukamosios lėkštės pavaros srityje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Išvalykite ritininį žiedą ir įrantą kameros viduje.
Mikrobangų režimas nutrūksta.	<p>Sutriko prietaiso veikimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei ši klaida pasikartos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaisas neveikia. Ekrane rodoma truk- mė.	<p>Netyčia aktyvinta nustatymo sritis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paspauskite Stop. <p>Nustačius nepaspauistas mygtukas Start.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paspauskite Start arba išrinkite nuostatą paspausdami Stop.
Indikatoriuje šviečia trys nuliai.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Pirmojo paleidimo veiksmai", Psl. 29
Indikatoriuje rodoma M.	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasvyinkite demonstracinių režimą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 32
Ekrane pasirodo pra- nešimas E 3.	<p>Automatinės durelių atidarymo sistemos klaida.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite prietaisą. 2. Palaukite 10 minučių. 3. Vėl įjunkite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei ši klaida pasikartos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

12 Utilizavimas

12.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, Jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
- Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
- 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.

13 Klientų aptarnavimo tarnyba

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos salygas 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).

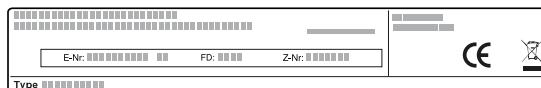
Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinių galima įsigyti kaip atsarginę dalį; ji keisti leidžiamā tik to mokytiems specialistams.

13.1 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.

14 Viskas pavyks

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

14.1 Ką daryti toliau

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

Pastaba.

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos maistą dedant į nejaitintą tuščią kamerą.
- Apžvalgose nurodytu laiko duomenys yra apytiksliai. Jie priklauso nuo maisto produkto kokybės ir jų savybių.

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojas 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 įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabandyti.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkélėmis.
- Prieš naudodami išimkite iš kameros nereikalingus indus.
- Rekomenduojamose nuostatose pasirinkite norimą patiekalą.
- Sudékite maistą į tinkamą indą.
→ "Mikrobangoms tinkami indai ir priedai", Psl. 30
- Padékite indą ant sukamosios lėkštės.
- Nustatykite prietaisa, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.

Pirmausia nustatykite mažesnę trukmę. Jei reikia, pailginkite trukmę. Jei lentelėse nurodytos 2 mikrobangų galios ir trukmės vertės, pirmausia nustatykite pirmą mikrobangų galios ir trukmės vertę, o pasigirdus signalui – antrą.

Jei norite ruošti ne tokius kiekius, kurie nurodyti lentelėse, dvigubam kiekiui nustatykite maždaug dvigubą trukmę.

- Iš kameros imdami karštą indą, naudokite puodkélę.

14.2 Atitirpinimo ir šildymo patarimai

Vadovaujantis šiais patarimais puikiai pavyks atitirpinti ir pašildyti.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pasibaigus trukmei maistas dar neatitirpęs, nekarštas arba neištroskintas.	Nustatykite ilgesnę trukmę. Didesniams kiekiui ir aukštesniams patiekalui reikia daugiau laiko.
Pasibaigus ruošimo trukmei, patiekalo kraštai perkaite, o vidurys dar netinkamas valgyti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kartkartémis pamaišykite patiekalą. ■ Nustatykite mažesnę mikrobangų galiaj ir ilgesnę trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorė įkaitusi, tačiau vidurys dar neatitirpęs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nustatykite mažesnę mikrobangų galiaj. ■ Atitirpindami didelį kiekį kelis kartus apverskite.
Patiekalas negali būti persausas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nustatykite mažesnę mikrobangų galiaj. ■ Nustatykite mažesnę trukmę. ■ Uždenkite patiekalą. ■ Išpilkite daugiau skysčio.

14.3 Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytus patiekalus.

Maisto atitirpinimas

1. Užšaldytus maisto produktus sudékite į atvirą indą ir padékite ant sukamosios lėkštės. Jautriasis dalis, pvz., viščiukų kulšeles ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius, galite uždengti nedideliais aluminio folijos lapeliais. Folija negali liestis prie orkaitės sienelių.
2. Ijunkite darbo režimą. Praejas pusei atitirpinimo laiko aluminio foliją galite nuimti.
3. **Pastaba.** Atitirpinant mėsą ir paukštieną susikaupia skysčio. Apversdami išpilkite skysčių ir jokiu būdu nenaudokite jo kitiems patiekalamams, taip pat stebékite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produkto.
4. Patiekalus reguliarai apverskite arba vieną ar du kartus pamaišykite. Didelius gabalus apverskite dažniau.
5. Kad susivienodintų temperatūra, atitirpintus patiekalus maždaug 10–20 minučių palaikykite kambario temperatūroje. Paskui galite išimti paukščio vidurius. Mėsą galima tvarkyti net tada, kai jos vidus dar nevisiškai atitirpęs.

Atitirpinimas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamas šaldyto maisto atitirpinimo mikrobangomis nuostatas.

Patiekalas	Svoris, g	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas, su kaulu ir be kaulo	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas, su kaulu ir be kaulo	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15–25
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas, su kaulu ir be kaulo	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20–30
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4–6
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5–10
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10–15
Maišytas faršas ^{2, 3}	200	90	10 ⁴
Maišytas faršas ^{2, 3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10–15
Maišytas faršas ^{2, 3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10–20
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10–20

¹ Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius vieną nuo kito.

² Užšaldykite kuo plokštesnius patiekalo gabalėlius.

³ Pašalinkti jau atitirpusią mėsą.

⁴ Kelis kartus apverskite patiekalą.

⁵ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

⁶ Kartkartémis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁷ Visą išimkite iš pakuotės.

⁸ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

⁹ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

Patiekalas	Svoris, g	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Žuvies filė, žuvies kotletai arba žuvies grieži- nėliai ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Daržovės, pvz., žirniai	300	180	10–15
Vaisiai, pvz., avietės ⁵	300	180	7–10 ⁶
Vaisiai, pvz., avietės ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5–10
Sviesto tirpinimas ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2–3
Sviesto tirpinimas ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3–4
Visagrūdė duona	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5–10
Visagrūdė duona	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10–20
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas ^{8, 9}	500	90	10–15
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas ^{8, 9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–20
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–20

¹ Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius vieną nuo kito.

² Užšaldykite kuo plokštesnius patiekalo gabalėlius.

³ Pašalinti jau atitirpusią mėsa.

⁴ Kelis kartus apverskite patiekalą.

⁵ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

⁶ Kartkartémis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁷ Visą išimkite iš pakuotės.

⁸ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

⁹ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

14.4 Pašildymas

Savo prietaisu galite pašildyti maistą.

Maisto pašildymas

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

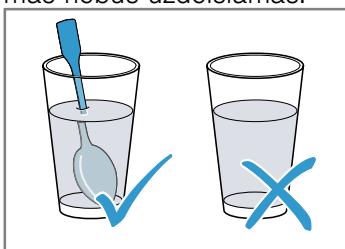
Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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



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.
- 1. Išimkite pusgaminius iš pakuotės ir įdékite į mikrobangoms tinkamą indą.
- 2. Maistą inde išdėliokite plokščiai.
- 3. Uždenkite maistą tinkamu indu, lėkste arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- 4. Ijunkite darbo režimą.
- 5. Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartémis pamaišykite.
Ivairūs maisto komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- 6. Patikrinkite temperatūrą.
- 7. Kad susivienodintų temperatūra, pašildytą maistą maždaug 2–5 minutes palaikykite kambario temperatūroje.

Užšaldyto maisto šildymas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamas šaldyto maisto pašildymo mikrobangomis nuostatas.

Patiekalas	Svoris, g	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Keli patiekalai, patiekalas lėkštėje, gatavas patiekalas iš 2-3 sudedamujų dalių	300-400	600	8-11
Sriuba	400	600	8-10
Troškinys	500	600	10-13
Mėsos griežinėliai arba mėsos gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500	600	12-17 ¹
Apkepai, pvz., lazanija, vamzdeliniai makaronai	450	600	10-15
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai ²	250	600	2-5
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai ²	500	600	8-10
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ³	300	600	8-10
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ³	600	600	14-17
Špinatai su grietine ⁴	450	600	11-16

¹ Maišydami atskirkite mėsos gabalėlius vieną nuo kito.

² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

³ Į indą įpilkite vandens, kad apsemtu dugną.

⁴ Ruošdami patiekalą garuose nepilkite vandens.

Šildymas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nuostatas, rekomenduojamas šildant mikrobangomis.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gérimai ¹	200 ml	800	2-3 ^{2,3}
Gérimai ¹	500 ml	800	3-4 ^{2,3}
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴	50 ml	360	apie 0,5 ^{5,6}
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴	100 ml	360	apie 1 ^{5,6}
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴	200 ml	360	1,5 ^{5,6}
Sriuba, 1 puodelis	200 g	600	2-3
Sriuba, 2 puodeliai	400 g	600	4-5
Keli patiekalai, patiekalas lėkštėje, gatavas patiekalas iš 2-3 sudedamujų dalių	350-500 g	600	4-8
Mėsa su padažu ⁷	500 g	600	8-11
Troškinys	400 g	600	6-8
Troškinys	800 g	600	8-11
Daržovės, 1 porcija ⁸	150 g	600	2-3
Daržovės, 2 porcijos ⁸	300 g	600	3-5

¹ Į stiklinę jdékite šaukštą.

² Neperkaitinkite alkoholinių gérimų.

³ Retkarčiais patikrinkite, kaip ruošiamas patiekalas.

⁴ Kūdikio maistelių šildykite be čiulptuko ar dangtelio.

⁵ Pakaitinę patiekalą visada gerai sukratykite.

⁶ Būtinai patikrinkite temperatūrą.

⁷ Mėsos gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

⁸ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

14.5 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

Patiukas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Pienas su kiaušiniais, 750 g	1. 360	1. 12–17	20 x 25 cm „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
	2. 90	2. 20–25	
Biskvitas	600	8–10	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
Maltos mėsos kepsnys	600	20–25	„Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.

Atitirpinimas mikrobangomis

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant mikrobangomis.

Patiukas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Mėsa	1. 180	1. 5–7	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
	2. 90	2. 10–15	

15 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



⚠ 15.1 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos nurodymų.

- Saugus prietaiso naudojimas garantuoja mas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo ne-junkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają plėvelę.
- Nenuplēškite skaidrios plėvelės nuo durelių vidinės pusės.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.

- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjovenas. Jos gali pakankti 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 pavojus!

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

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpos ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytu namo instaliaciją.

15.2 Elektros jungtis

Norédami saugiai prijungti prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

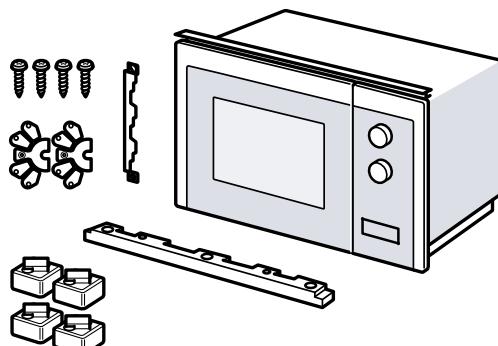
⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikus instalacijos darbus gresia pavojus.

- ▶ Tik kvalifikuotas elektrikas gali montuoti kištukinį lizdą arba keisti jungiamąjį laidą, atsižvelgdamas į galiojančias taisykles.
- ▶ Prietaisą junkite tik į pagal taisykles įrengtą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais.
- ▶ Jei įmontavatus kištukas nebepasiekiamas, turi būti visų polių skyriklis su mažiausiai 3 mm atstumu tarp kontaktų. Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.

15.3 Tiekiamas komplektas

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



15.4 Įmontuojamieji baldai

Čia pateiktos saugaus montavimo nuorodos.

DĖMESIO!

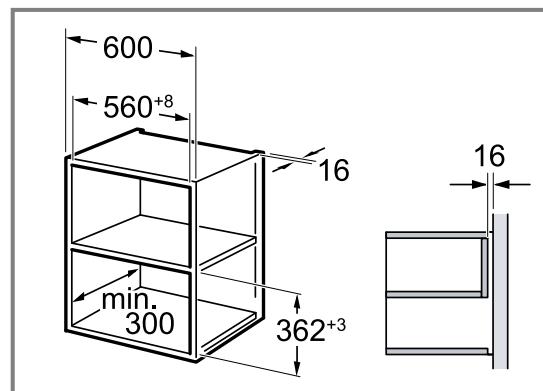
Nuvalykite pjuvenas, nes jos gali turėti neigiamos įtakos elektrinėms konstrukcinėms dalims.

- ▶ Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą.
- ▶ Nuvalykite pjuvenas.
- Mažiausias montavimo aukštis yra 850 mm.
- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbiimo angų.

- Įmontuojamieji baldai turi būti atsparūs 90 °C temperatūrai, o šalia esančių baldų priekinės dalys – 65 °C temperatūrai.
- Šis prietaisas negali būti montuojamas į virtuvinius baldus be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena.

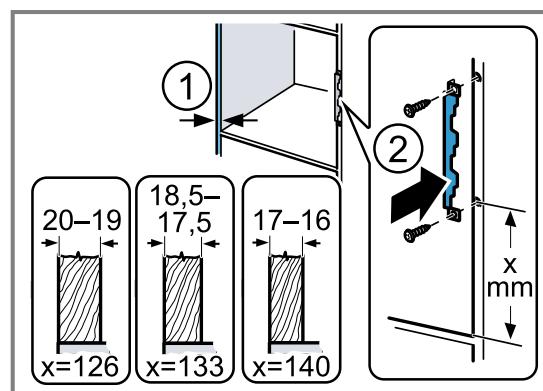
15.5 Matmenys montuojant viršutinėje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo viršutinėje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



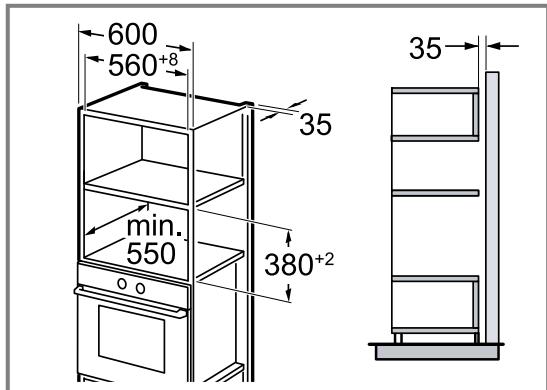
15.6 Viršutinės spintelės paruošimas

1. Išmatuokite baldo sienelės storį. ① Sienelės storui priskirta vertė „x“.
2. **Pastaba.** Vertė „x“ atitinka atstumą nuo apatinės sandūrinio antdéklo skylės iki įmontuojamojo baldo dugno.
Prisukite sandūrinį antdékľą prie viršutinės spintelės. ② Vadovaukitės nurodyta verte „x“.



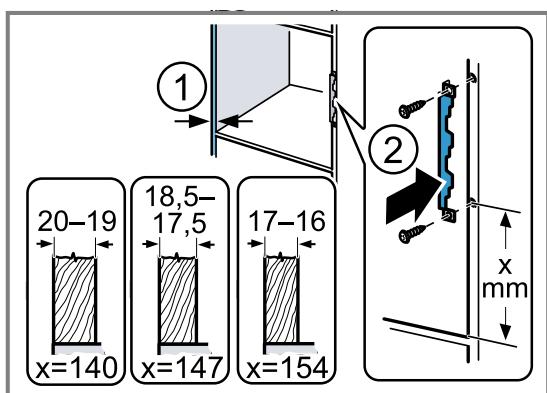
15.7 Matmenys montuojant aukštoje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



15.8 Aukštos spintelės paruošimas

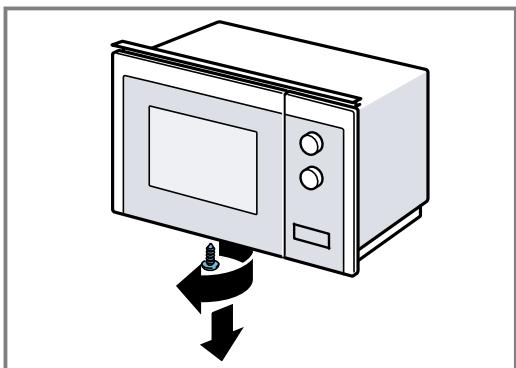
- Išmatuokite baldo sienelės storj. ①
Sienelės storui priskirta vertė „x“.
- Pastaba.** Vertė „x“ atitinka atstumą nuo apatinės sandūrinio antdėklo skylės iki įmontuojamojo baldo dugno.
Prisukite sandūrinį antdėklą prie aukštos spintelės.
②
Vadovaukitės nurodyta verte „x“.



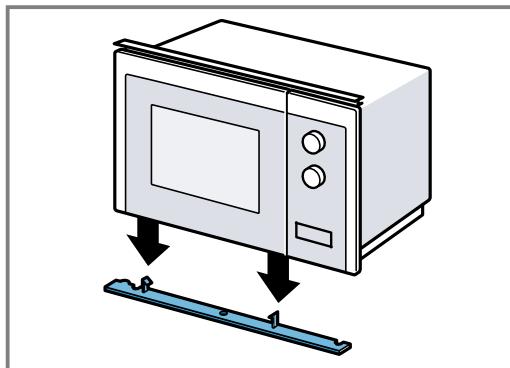
15.9 Prietaiso paruošimas

Jei savo prietaisą montuosite aukštoje spintelėje, turite ji paruošti.

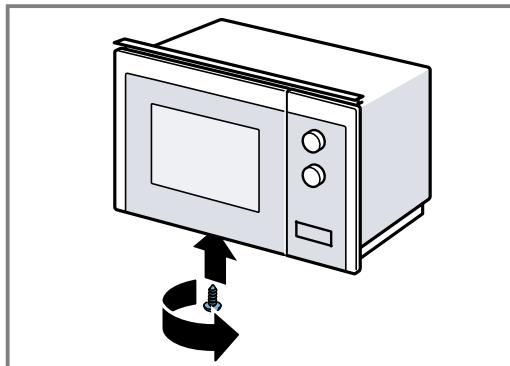
- Mikrobangų krosnelės dugne atsukite vidurinį varžtą.



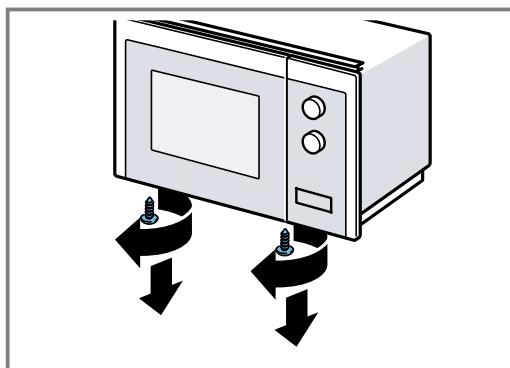
- Nuimkite dangtelį nuo mikrobangų krosnelės dugno.



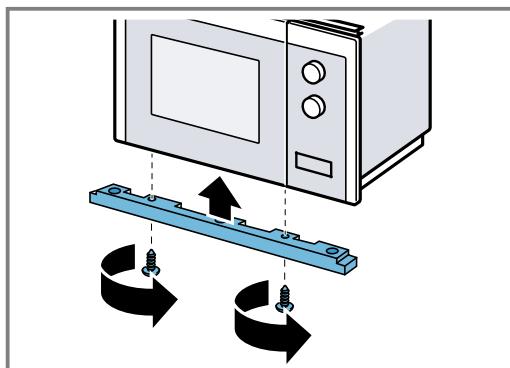
- Mikrobangų krosnelės dugne įsukite vidurinį varžtą.



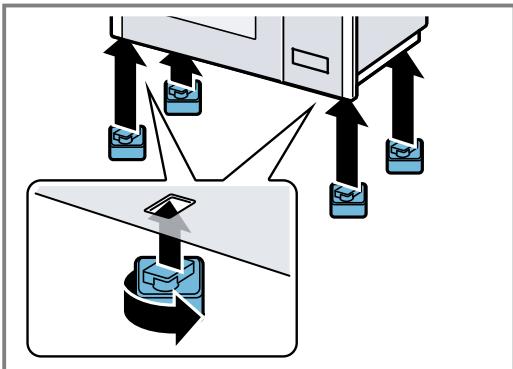
- Mikrobangų krosnelės dugne atsukite 2 išorinius varžtus.



- Abiem išoriniais varžtais prisukite montavimo rėmą prie mikrobangų krosnelės dugno.

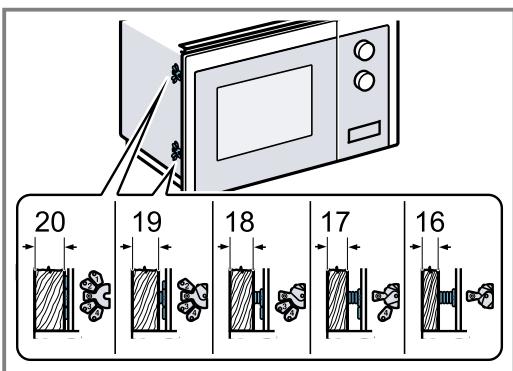


- 6.** Prie mikrobangų krosnelės dugno pritvirtinkite 4 atramines kojeles.



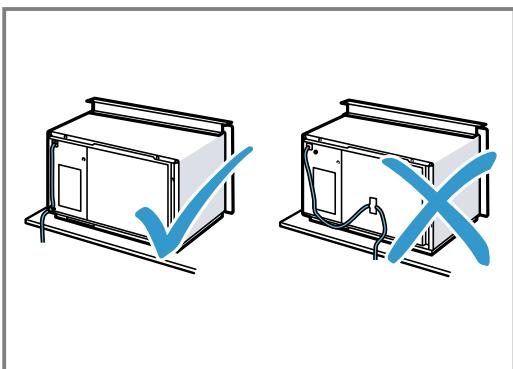
15.10 Prietaiso montavimas

- 1.** Prie prietaiso pritvirtinkite tarpiklį, atsižvelgdami į sienelės storį.

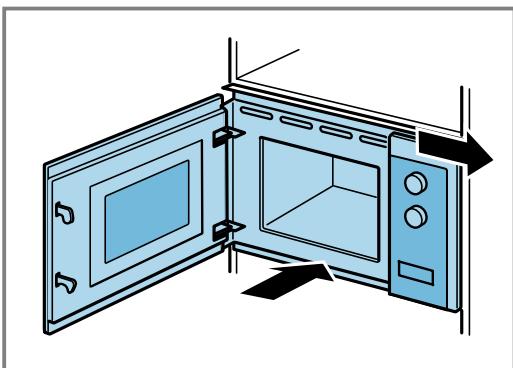


2. Pastaba.

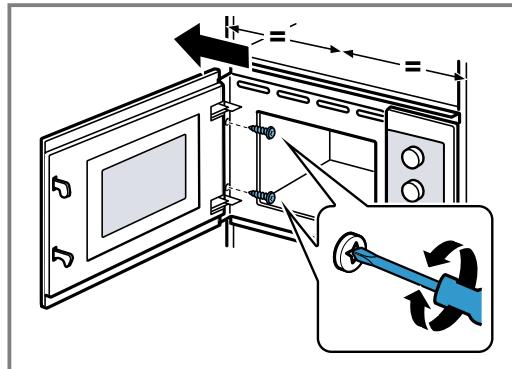
Neprispauskite ir nesulenkite prijungimo laido.



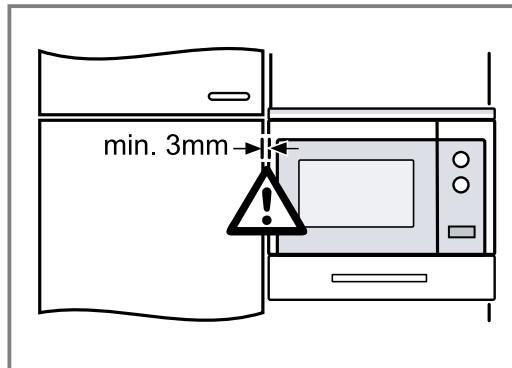
Istatykite prietaisą į spintelę ir pastumkite dešinėn.



- 3.** Veržkite prietaisą, kol jis bus išlygiotas per vidurį.



- 4.** Patikrinkite atstumą iki gretimų prietaisų.



Atstumas iki gretimų prietaisų turi būti mažiausiai 3 mm.

- 5.** Iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuočės medžiagą ir nulupkite lipniają plévelę.

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	44
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	47
3	Vides aizsardzība un taupīšana	48
4	Iepazīšana.....	49
5	Pirms pirmās lietošanas reizes.....	50
6	Galvenā vadība.....	50
7	Atmiņa.....	52
8	Programmas	52
9	Pamatiestatījumi	53
10	Tirīšana un kopšana	54
11	Traucējumu novēršana.....	55
12	Likvidācija	56
13	Tehniskā servisa dienests.....	57
14	Šādi izdosies	57
15	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	61
15.1	Droša montāža	61

1 Drošība

Ievērojiet 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. Šīslaicīgus 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; pansijās 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 mikrovilji tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 15 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu 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

BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatlīvo kontaktakce un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

⚠ 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 izsauties 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 tīrišanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrišanas 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 ie-vērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Ieplaisājuši, sasprēgājuši vai salūzuši rotējošie stikla paliktni ir bīstami.
 - ▶ Nekad negrūdiet cietus priekšmetus pret rotējošo paliktni.
 - ▶ Ar rotējošo paliktni rīkojieties piesardzīgi.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

- "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 47
- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificēti personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

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 neizmai-niet elektrotīkla savienojuma vadu.
- Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Iekārtas tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritāju vai augstspiediena tīritāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēgu-ma 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 dienes-tu. → Lappuse 57

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkst uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
 - ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.
- Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
 - ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.5 Mikrovilņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

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, sūklus, 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 mikrovilņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.
- ▶ Nekādā gadījumā, izmantojot mikrovilņus, nežāvējiet pārtikas produktus.
- ▶ Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikrovilņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikrovilņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

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 sildišanas 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.
- ▶ Gatavojojat vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboļiem, tomātiem, kartupeļiem 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 klūst karstas.

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

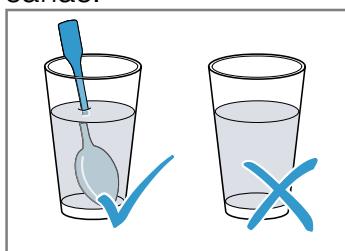
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rīta-kurpu, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrišanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- ▶ 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 vārišanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārišanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuli. 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 vārišanas 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.

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).

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.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīce darbojas ar augsts priegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Nepareiza tīrišana var sabojāt ierīces virsmu, saīsināt tās lietderīgo mūžu un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no ierīces.

- ▶ Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīret ēdienu atlikumus.
- ▶ Rūpējieties, lai gatavošanas nodalījums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra.
→ "Tīrišana un kopšana", Lappuse 54

Nelietojiet ierīci, ja bojātas gatavošanas nodalījuma durtiņas. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas nodalījuma durtiņas vai durtiņu plastmasas apmales ir bojātas.
- ▶ Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekādā nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- ▶ Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

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

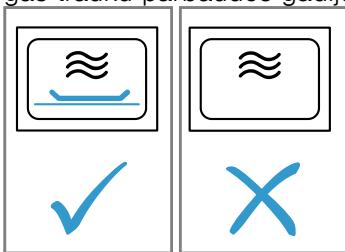
Alumīnija blōdas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles.

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.
- Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Nonemot pārsegū, mikroviļņu pievads tiek bojāts.
- Nekad nenoņemiet mikroviļņu pievada pārsegū gatavošanas nodalījumā.

Caurspīdīgās plēves noņemšana no durvju iekšpuses sabojās ierīces durvis.

- Nenoņemiet caurspīdīgo plēvi durvju iekšpusē. Ierīces iekšpusē iekļuvis šķidrums var bojāt rotējošā paliktņa piedziņu.
- Novērojiet gatavošanas procesu.
- Sākotnēji iestatiet īsāku laiku un, ja nepieciešams, pagariniet to.
- Nekad nelietojiet ierīci bez rotējošā paliktņa.

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.

Gatavības režīmā izslēdziet pulksteņa rādišanu.

- Ierīce gatavības režīmā taupa enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

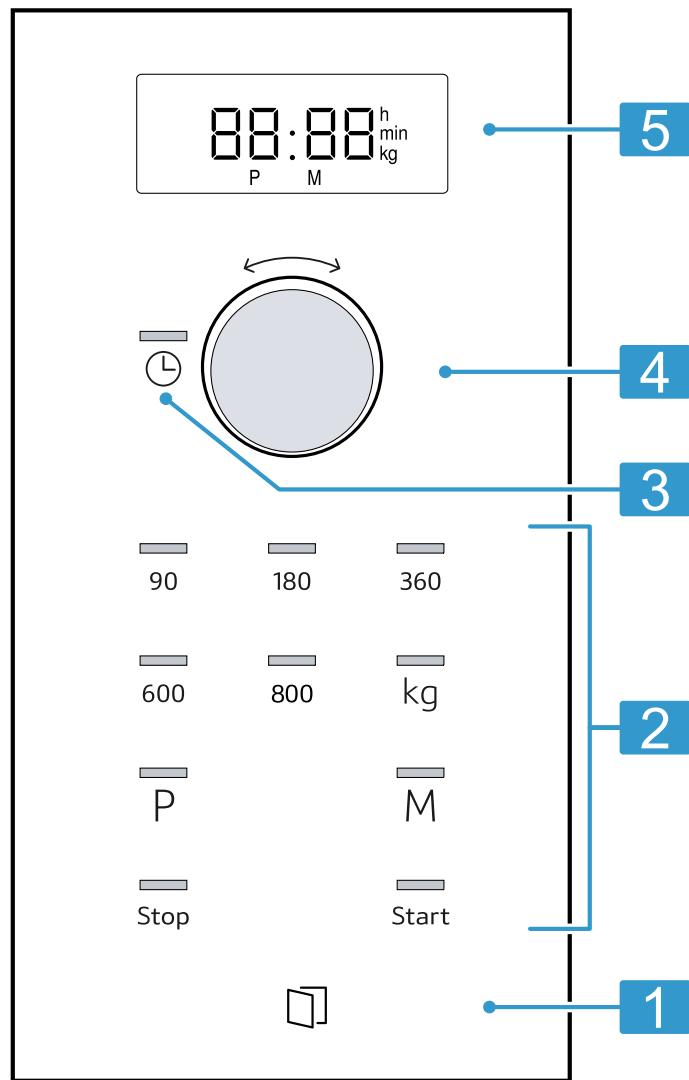
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

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



1	Automātiskais durvju atvērējs	Durvju automātiska atvēršana.
2	Skārienjutīgie lauki	Funkciju atlase.
3	Pulksteņa laika taustiņš	Pulksteņa laika iestatīšana vai rādīšana.
4	Grozāmais slēdzis	Pulksteņa laika, ilguma vai automātisko programmu iestatīšana.
5	Displejs	Pulksteņa laika vai ilguma rādīšana.

Grozāmais slēdzis

Ar grozāmo slēdzi var mainīt displejā redzamās iestatīšanas vērtības.

Grozāmais slēdzis ir iespiežams. Lai iespiestu vai izspiestu grozāmo slēdzi, nospiediet to.

Automātiskais durvju atvērējs

Izmantojot automātisko durvju atvērēju, atveras ierīces durvis. Ierīces durvis pilnībā varat atvērt ar roku.

Piezīmes

- Elektroenerģijas padeves pārtraukuma gadījumā automātiskais durvju atvērējs nedarbojas. Durvis varat atvērt ar roku.
- Atverot ierīces durvis darbības laikā, darbība tiks apstākta.
- Aizverot ierīces durvis, darbība netiks automātiski atsākta. Jums darbība jāstartē.
- Ja ierīce ilgāku laiku bijusi izslēgta, ierīces durvis atveras ar aizkavi.

4.2 Karsēšanas režīmi

Šeit ir sniegs pārskats par karsēšanas režīmiem. Tieki minēti ieteikumi karsēšanas režīmu izmantošanai.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
90–800	Mikroviļņu režīms	Ēdienu un šķidrumu atkausēšanai, gatavošanai vai uzkarsēšanai.

4.3 Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības.

Mikroviļņu režīmā gatavošanas nodalījums neuzkarst. Tomēr dzesēšanas ventilators ieslēdzas.

Piezīme: Dzesēšanas ventilators var turpināt darboties arī pēc ierices izslēgšanas.

4.4 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.

5 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

5.1 Ekspluatācijas sākšana

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

Piezīme: Pēc pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma atskan signāls un displejā ir redzamas vairākas nulles. Pēc dažām sekundēm atskan vēl viens signāls, un var iestatīt pulksteņa laiku.

1. Nospiediet .
- ✓ Displejā redzams 12:00. Virs .

5.2 Ierīces tīrišana pirmo reizi pirms lietošanas

Pirms ierīce pīmoreiz gatavojet ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

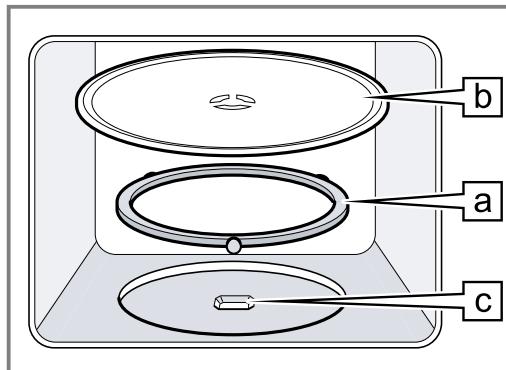
1. Raugieties, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu palikuši iepakojuma pārpalkumi, piederumi vai citi priekšmeti.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.

3. Lai novērstu jaunām ierīcēm raksturīgo smaku, izmazgājiet tukšo gatavošanas nodalījumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu.
→ "Gatavošanas nodalījuma tīrišana", Lappuse 54

5.3 Rotējošā paliktna ievietošana

Izmantojiet ierīci tikai ar ievietotu rotējošo paliktni.

1. Ievietojiet gredzenu ar rullīšiem  gatavošanas nodalījuma padziļinājumā.



2. Iestipriniet rotējošo paliktni  piedziņā  gatavošanas nodalījuma grīdas centrā.
3. Pārbaudiet, vai rotējošais paliktnis ir kārtīgi iestiprināts.

Piezīme: Rotējošais paliktnis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

6 Galvenā vadība

6.1 Mikroviļņu jaudas režīmi

Šeit ir sniegs pārskats par mikroviļņu jaudu un tās pieļietojumu.

Mikroviļņu jauda va- Lietošana tos

90	Delikātu ēdienu atkausēšana.
180	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.

Mikroviļņu jauda va- Lietošana tos

360	Gaļas un zivs gatavošana vai delikātu ēdienu uzsildīšana.
600	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
800	Šķidrumu uzkarsēšana.

Piezīme:

Mikroviļņu jaudas režīmus var iestatīt uz noteiktū ilgumu:

- 800 W uz 30 minūtēm
- 600 W uz 60 minūtēm
- 90 W, 180 W un 360 W uz 99 minūtēm

6.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi

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.

Piemērots mikroviļņiem

Trauki un piederumi	Pamatojums
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla:	Šie materiāli neaiztur mikroviļņus. Mikroviļņi karstumizturīgus traukus nebojā.
■ Stikls ■ Stiklkeramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām	

Metāla galda piederumi	Piezīme: Lai novērstu vārišanās aizkavi, varat izmantot metāla galda piederumu, piemēram, glāzēt 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 iekšpusēs.

Nepiemērots mikroviļņiem

Trauki un piederumi	Pamatojums
Metāla trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens tikpat kā neuzsils.
Trauki ar zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem	Mikroviļņi var sabojāt zelta un sudraba dekoratīvos elementus. Padoms: Traukus varat izmantot, ja ražotājs ir garantējis to piemērotību mikroviļņiem.

6.3 Trauku piemērotības mikroviļņiem pārbaude

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

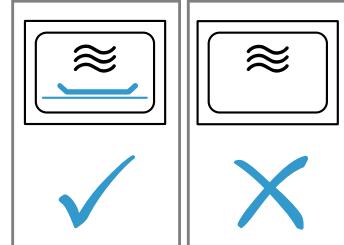
- Nepieskarieties karstajām daļām.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- 1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
- 2. Uz ½-1 minūti iestatiet ierīci maksimālās mikroviļņu jaudas režīmā.
- 3. Startējiet darbību.
- 4. Vairākas reizes pārbaudiet trauku:
 - Ja trauks ir auksts vai ķermēna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

6.4 Mikroviļņu režīma iestatīšana

UZMANĪBU!

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



Padoms: Lai optimāli izmantotu ierīci, varat vadīties pēc ieteicamajos iestatījumos atrodamajiem datiem. → "Šādi izdosies", Lappuse 57

1. Ievērojiet drošības norādījumus. → Lappuse 46
2. Ievērojiet norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem. → Lappuse 48
3. Ievērojiet norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem. → Lappuse 51
4. Ar taustiņiem iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
5. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.

Piezīme: Ja darbības laikā tiek atvērtas gatavošanas nodalījuma durvis, mikroviļņu režīms tiek pārtraukts, bet iestatītā laika atskaite – apturēta. Pēc durvju aizvēšanas darbība tiek turpināta.

6.5 Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

- Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.

6.6 Darbības pārtraukšana

1. Nospiediet Stop vai atveriet ierīces durvis.
- ✓ Virs Start deg indikatora lampīņa.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet Start.

6.7 Darbības pārtraukšana

- Divreiz nospiediet Stop vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet Stop.

7 Atmiņa

Izmantojot atmiņas funkciju, varat saglabāt ēdiena gatavošanas iestatījumus un jebkurā laikā tos atkal izmantot.

Padoms: Ja bieži gatavojat kādu ēdienu, izmantojiet atmiņas funkciju.

7.1 Saglabāšana atmiņā

Piezīme:

- Nav iespējams saglabāt vairākus mikroviļņu jaudas iestatījumus pēc kārtas.
- Nav iespējams saglabāt automātiskās programmas.

1. Nospiediet M.

- ✓ Virs M deg indikatora lampiņa.
- 2. Ar taustiņiem iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
- ✓ Deg indikatora lampiņa virs taustiņa, un displejā redzams 1:00 min.
- 3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
- 4. Nepieciešamības gadījumā izvēlieties kādu no šīm opcijām:
 - Lai saglabātu atmiņā un darbību startētu uzreiz, nospiediet Start.

- Lai saglabātu atmiņā un nestartētu darbību, nospiediet M.

- ✓ Ja ierīce nesāk darboties, displejā tiek parādīts pulksteņa laiks, un ierīce saglabā iestatījumu.

7.2 Atmiņas startēšana

Startēt saglabāto programmu var pavisam vienkārši. Ievietojiet ēdienu ierīcē un aizveriet ierīces durvis.

1. Nospiediet M.

- ✓ Tieki parādīti saglabātie iestatījumi.
- 2. Nospiediet Start.

7.3 Darbības pārtraukšana

1. Nospiediet Stop vai atveriet ierīces durvis.

- ✓ Virs Start deg indikatora lampiņa.
- 2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet Start.

7.4 Darbības pārtraukšana

- Divreiz nospiediet Stop vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet Stop.

8 Programmas

Programmas palīdz ierīcē gatavot dažādus ēdienus un automātiski izvēlas optimālos iestatījumus.

8.1 Programmas iestatīšana

1. Atlasiet programmu.
2. Spiediet P, līdz displejā tiek parādīts vajadzīgās programmas numurs.
- ✓ Virs P deg indikatora lampiņa.
3. Nospiediet kg.
- ✓ Virs kg deg indikatora lampiņa, un displejā redzams piedāvātais svars.
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ēdiena svaru.
Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojet to uz augšu vai leju.
5. Lai startētu darbību, nospiediet Start.
- ✓ Ir redzama laika atskaite.

6. Ja programmas darbības laikā atskan signāls, atveriet ierīces durvis.
 - Pārdaliet, samaisiet vai apgrieziet ēdienu.
 - Aizveriet ierīces durvis.
 - Nospiediet Start.

8.2 Darbības pārtraukšana

1. Nospiediet Stop vai atveriet ierīces durvis.

- ✓ Virs Start deg indikatora lampiņa.
- 2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet Start.

8.3 Darbības pārtraukšana

- Divreiz nospiediet Stop vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet Stop.

8.4 Atkausēšana ar automātiskajām programmām

Ar 4 atkausēšanas programmām varat atkausēt gaļu, putnu gaļu un maizi.

Programma	Ēdiens	Trauks	Svara diapazons, kg
P01	Maltā gaļa	atvērts	0,20–1,00
P02	Gaļas gabali	atvērts	0,20–1,00
P03	Vista, vistas gaļas gabali	atvērts	0,40–1,80
P04	Maize	atvērts	0,20–1,00

Ēdienu atkausēšana ar automātiskajām programmām

1. Izņemiet pārtiku no iepakojuma.

Izmantojiet pārtikas produktus, kas uzglabāti atsevišķi izkārtotās porcijās -18 °C temperatūrā.

2. Nosveriet pārtiku.
Svars ir nepieciešams, lai iestatītu programmu.

3. Novietojiet pārtikas produktu uz mikroviļņiem piemērota, lēzena trauka, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvja.
Neuzlieciet vāku.
4. Iestatiet programmu. → *Lappuse 52*
5. **Piezīme:** Atkausējot gaļu un putna gaļu, rodas šķidrums.
Apgriežot ēdienu, šķidrums ir jānolej, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot uzturā vai ļaut tam nonākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.

6. Plakani un maltas gaļas gabali pirms atlaidināšanas ir jāatdala cits no cita.
7. Vēl 10–30 minūtes atlaidiniet atkausēto pārtiku, lai izlīdzinātos temperatūra.
Lielāki gaļas gabali jāatlaidina ilgāk nekā mazi. Putniem pēc atlaidināšanas izņemiet iekšas.
8. Turpiniet produktu apstrādi arī tad, ja biezāko gaļas gabalu iekšpuse vēl ir sasalusī.

8.5 Gatavošana ar automātiskajām programmām

Ar 3 gatavošanas programmām varat pagatavot rīsus, kartupeļus vai dārzeņus.

Programma	Ēdiens	Trauks	Svara diapāzons, kg	Norādījumi
P05	Rīsi	ar vāku	0,05–0,20	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rīsiem izmantojet lielu, augstu veidni. ■ Neizmantojet rīsus maisiņos. ■ Uz 100 g rīsu pievienojet divkāršu vai trīskāršu daudzumu ūdens.
P06	Kartupeļi	ar vāku	0,15–1,00	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lai pagatavotu vārītus kartupeļus, sagrieziet nomizotos kartupeļus mazos, vienādos gabalos. ■ Uz 100 g vārītu kartupeļu pievienojet vienu ēdamkaroti ūdens un nedaudz sāls.
P07	Dārzeņi	ar vāku	0,15–1,00	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nosveriet svaigus, notīriņus dārzeņus. ■ Sagrieziet dārzeņus mazos, vienādos gabalos. ■ Uz 100 g dārzeņu pievienojet vienu ēdamkaroti ūdens.

Ēdienu gatavošana ar automātiskajām programmām

1. Nosveriet pārtiku.
Svars ir nepieciešams, lai iestatītu programmu.
2. Izvietojiet pārtiku mikroviļņiem piemērotā traukā un uzlieciet vāku.
3. Pievienojet ūdens daudzumu atbilstoši ražotāja norādei uz iepakojuma.

4. Iestatiet programmu. → *Lappuse 52*
5. Pēc programmas darbības beigām vēlreiz apmaišiet ēdienu.
6. Vēl 5–10 minūtes atlaidiniet pārtiku, lai izlīdzinātos temperatūra.
Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas kvalitātes un īpašībām.

9 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

9.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegti pamatiestatījumu un rūpīnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Iestatījums	Izvēle	Nozīme
1 Taustiņu tonis	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ OFF 	Taustiņu тоņa ieslēgšana un izslēgšana. Piezīme: Nospiežot Start un Stop, taustiņu tonis paliek aktīvs.
2 Demonstrācijas režīms	d E 0	Demonstrācijas režīma aktivizēšana vai deaktivizēšana. Piezīme: Iekārta ir izslēgta. Taustiņus un displeju var lietot, taču taustiņi nedarbojas. Demonstrācijas režīms galvenokārt noder tirgotājiem.

¹ Rūpīnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

9.2 Pamatiestatījumu mainīšana

Prasība: Iekārta ir izslēgta.

1. Dažas sekundes turiet nospiestu Start un Stop.
✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
2. Nospiediet Start.
✓ Displejā mirgo pašreizējā vērtība.

3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo vērtību.
4. Lai pārnemtu pamatiestatījumu, nospiediet Start.
5. Lai izietu no pamatiestatījuma, nospiediet Stop.
6. Ar grozāmo slēdzi pārejiet uz pamatiestatījumu 2.
7. Lai redīģētu pamatiestatījumu, nospiediet Start.
- ✓ Displejā deg izvēlētais iestatījums.
8. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo vērtību.
9. Lai pārnemtu pamatiestatījumu, nospiediet Start.
10. Lai izietu no pamatiestatījuma, nospiediet Stop.
11. Lai izietu no pamatiestatījumu izvēlnes, vēlreiz nospiediet Stop.

Padoms: Iestatījumu var mainīt jebkurā laikā.

9.3 Signāla ilguma mainīšana

Izslēdzot ierīci, dzirdēsiet signālu. Signāla ilgumu var mainīt.

- Uz aptuveni 6 sekundēm nospiediet Start.
- ✓ Signāla ilgums mainās no īsa uz garu un pretēji.
- ✓ Ierīce sāk lietot signāla ilgumu un rāda pulksteņa laiku.

10 Tīrīšana un kopšana

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

10.1 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 spīrta saturu.
- Neizmantojiet cietus abrazīvos materiālus vai tīrīšanas sūķus.
- Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus.
- Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrīšanas instrukcijā.
Jaunas sūķdrānas satur ražošanas atliekas.
- Jaunas sūķdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.

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

10.2 Ierīces tīrīšana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

9.4 Pulksteņa laika iestatīšana

Piezīme: Pēc pievienošanas strāvas avotam vai strāvas paderves pārtraukuma atskan signāls un displejā ir redzamas vairākas nulles. Pēc dažām sekundēm atskan vēl viens signāls, un var iestatīt pulksteņa laiku.

1. Nospiediet ⊖.
- ✓ Displejā redzams 12:00. Virs ⊖ deg indikatora lampiņa.
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Nospiediet ⊖.

9.5 Pulksteņa laika paslēpšana

Lai samazinātu ierīces strāvas patēriņu gatavības režīmā, var paslēpt pulksteņa laiku.

1. Nospiediet ⊖.
2. Nospiediet Stop.
Lai atkal parādītu pulksteņa laiku, vēlreiz nospiediet ⊖.

⚠ 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. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ Lappuse 54
- 2. Ievērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīrīšanu.
- 3. Ja nav norādīts citādi:
 - Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu.
 - Nosusiniet ar mīkstu drānu.

10.3 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt gatavošanas nodalījumu.

- Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un citus agresīvus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
- 1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ Lappuse 54
- 2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu vai etikūdeni.
- 3. Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus tikai aukstā gatavošanas nodalījumā.

Padoms: Lai novērstu nepātīkamus aromātus, ar maksimālo mikrovilņu jaudu 1–2 minūtes karsējet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, vienmēr ievietojet traukā karoti.

4. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mīkstu drānu.
5. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu ar atvērtām durvīm.

Rotējošā paliktna tīrišana

1. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 54*
2. Izņemiet rotējošo paliktni.
3. Notīriet rotējošo paliktni ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.
5. Ievietojiet rotējošo paliktni atpakaļ.
Raugiet, lai rotējošais paliktnis būtu pareizi nosifikēts.

10.4 Ierīces priekšpuses tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt ierīces priekšpusi.

- Tīrišanai nelietojiet stikla tīrišanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
 - 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. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 54*
 2. Tīriet ierīces priekšpusei ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu.
- Piezīme:** Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā rodas atšķirīga materiāla izmantošanas dēļ – 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.

10.5 Vadības paneļa tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareizi veikta tīrišana var bojāt vadības paneli.

- Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.

11 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!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", *Lappuse 57*

1. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 54*
2. Tīriet vadības paneli ar mikrošķiedras drānu vai mīkstu, mitru drānu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

10.6 Durvju stiklu tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 54*
2. Durvju stiklus tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un stiklu tīrišanas līdzekli.

Piezīme: Ēnas uz gatavošanas nodalījuma durvju stikla, kas izskatās kā svītras, ir gatavošanas nodalījuma apgaismojuma atspīdumi.

3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

10.7 EasyClean

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

Tīrišanas funkcijas iestatīšana

1. Ileļjet tasē ar ūdeni dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa.
2. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, atstājiet tasē karoti.
3. Novietojiet tasi gatavošanas nodalījuma vidū.
4. Iestatiet mikrovīļu jaudu: 600 W.
5. Iestatiet ilgumu: 3 minūtes.
6. Startējiet mikrovīļu režīmu.
7. Pēc laika beigām turiet durvis aizvērtas vēl 3 minūtes.
8. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mīkstu drānu.
9. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu ar atvērtām durvīm.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

11.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
lekāta nedarbojas.	<p>Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam.
	<p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
Darbības traucējums	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 57
	<p>Durvis nav pilnībā aizvērtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermeņi vai ēdienu atliekas.
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	<p>Iestatītā mikrovilņu jauda ir pārāk maza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iestatiet lielāku mikrovilņu jaudu. → Lappuse 51
	<p>Iekārtā ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iestatiet ilgāku laiku. Divkāršam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks.
	<p>Ēdiens ir aukstāks nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gatavošanas laikā apgrieziet vai apmaišiet ēdienu.
Rotējošais paliktnis skrāpējas vai strīķējas.	<p>Rotējošā paliktna piedziņas tuvumā atrodas netīrumi vai svešķermeņi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Notīriet gredzenu ar rullīšiem un padziļinājumu gatavošanas nodalījumā.
Darbība mikrovilņu režīmā tiek pārtraukta.	<p>Ierīcei radies traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ja šī kļūda atkārtojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilgums.	<p>Nejauši aizskarta iestatīšanas zona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nospiediet Stop.
	<p>Pēc iestatīšanas nav nospiests Start.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nospiediet Start vai dzēsiet iestatījumu, nospiežot Stop.
Displejā deg trīs nulles.	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vēlreiz iestatiet pareizu laiku. → "Ekspluatācijas sākšana", Lappuse 50
Displejā redzams M.	<p>Ir aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 53
Displejā redzams ziņojums E 3.	<p>Durvju automātiskās atvēršanas sistēmas kļūda.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet ierīci. 2. 10 minūtes uzgaidiet. 3. Atkal ieslēdziet ierīci. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ja šī kļūda atkārtojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

12 Likvidācija

12.1 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.

13 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 tīmeklī.

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 internetvietnē.

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

14 Šādi izdosies

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

14.1 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.

Piezīme:

- Ieteicamie iestatījumi vienmēr attiecas uz gadījumiem, kad ēdienu ievieto aukstā un tukšā gatavošanas nodalījumā.
- Laika vērtības pārskatos ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.

⚠ 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, kartupeļiem vai desījām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

13.1 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 tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

1. Pirms lietošanas izņemiet no gatavošanas nodalījuma liekos traukus.
2. No ieteicamajiem iestatījumiem izvēlieties vajadzīgo ēdienu.
3. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā.
→ "Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi", Lappuse 51
4. Novietojiet trauku uz rotējošā paliktņa.
5. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteiktajiem iestatījumiem. Vispirms iestatiet īsāko laiku. Nepieciešamības gadījumā laiku pagariniet. Ja tabulās norādītas divas mikroviļņu jaudas un gatavošanas ilguma vērtības, vispirms iestatiet pirmo mikroviļņu jaudu un ilgumu, un pēc signāla atskanēšanas – otro. Ja vēlaties pagatavot ēdienu, kura daudzums atšķiras no tabulās norādītā, divkāršam daudzumam iestatiet aptuveni divkāršu ilgumu.
6. Izņemot no gatavošanas nodalījuma karstus traukus, izmantojiet virtuves cimdu.

14.2 Padomi atkausēšanai un uzsildīšanai

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu atkausēšanas un uzsildīšanas rezultātu.

Mērķis	Padoms
Ēdienam iestatītā laika beigās jābūt atkausētam, karstam vai pagatavotam.	Iestatiet ilgāku laiku. Lielāka apjoma un biezāka ēdiena gatavošanai nepieciešams vairāk laika.

Mērķis	Padoms
Ēdienam pēc gatavošanas laika beigām jābūt viscaur gatavam, tomēr tas pie malām nedrīkst būt pārkarsēts.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu. ■ Iestatiet zemāku mikrovilņu jaudu un garāku ilgumu.
Gaļa vai putnu gaļa pēc atkausēšanas nedrīkst būt no ārpuses gatava, bet viņu vēl sasalusī.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Iestatiet zemāku mikrovilņu jaudu. ■ Ja atkausējamais produkts ir lielā daudzumā, vairākkārt to apgrieziet.
Ēdiens nedrīkst būt pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Iestatiet zemāku mikrovilņu jaudu. ■ Iestatiet īsāku ilgumu. ■ Pārsedziet ēdienu. ■ Pievienojiet vairāk šķidruma.

14.3 Atkausēšana

Ierīcē varat atkausēt sasaldētus ēdienus.

Atkausēšana mikrovilņu režīmā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus sasaldētu ēdienu atkausēšanai mikrovilņu režīmā.

Ēdiens	Svars, g	Mikrovilņu jauda, W	Ilgums, min
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali ar vai bez kauliem	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali ar vai bez kauliem	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15–25
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali ar vai bez kauliem	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20–30
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgalā gabaloši vai šķēlēši	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4–6
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgalā gabaloši vai šķēlēši	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5–10
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgalā gabaloši vai šķēlēši	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10–15
Maltā gaļa, jaukta ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Maltā gaļa, jaukta ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10–15
Maltā gaļa, jaukta ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10–20
Putnu gaļa vai putna gabali ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10–20
Putnu gaļa vai putna gabali ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

¹ Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

² Sasaldējet ēdienus plakanā stāvoklī.

³ Noņemiet jau atkausēto gaļu.

⁴ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

⁵ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

⁶ Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet ēdienu.

⁷ Pilnībā noņemiet iepakojumu.

⁸ Atkausējet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

⁹ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otra.

Ēdienu atkausēšana

1. Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz rotējošā paliktni.
Ātri apdegošus gabalus, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat pārsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliņiem. Folija nedrīkst saskarties ar cepeškrāsns sienām.
2. Startējet darbību.
Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, alumīnija foliju varat noņemt.
3. **Piezīme:** Atkausējot gaļu un putna gaļu, rodas šķidrumi.
Apgriezot ēdienu, šķidrumi ir jānolej, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot uzturā vai ļaut tam noņākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.
4. Gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet vai apmaisiet ēdienus.
Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt.
5. Lai temperatūra izlīdzinātos, vēl aptuveni 10 līdz 20 minūtes atlaidiniet atkausēto ēdienu istabas temperatūrā.
Putniem varat izņemt iekšas. Gaļu var turpināt apstrādāt arī tad, ja tās iekšpusē vēl ir nedaudz sasalusī.

Ēdiens	Svars, g	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Dārzeni, piemēram, zirņi	300	180	10–15
Augļi, piemēram, avenes ⁵	300	180	7–10 ⁶
Augļi, piemēram, avenes ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5–10
Sviesta kausēšana ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2–3
Sviesta kausēšana ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3–4
Maizes klaips	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5–10
Maizes klaips	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10–20
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ^{8, 9}	500	90	10–15
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ^{8, 9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpie- na kūka ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–20
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpie- na kūka ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–20

¹ Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

² Sasaldējet ēdienus plakanā stāvoklī.

³ Noņemiet jau atkausēto gaļu.

⁴ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

⁵ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otru.

⁶ Ik pa laikam uzmanīgi apmaišiet ēdienu.

⁷ Pilnībā noņemiet iepakojumu.

⁸ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

⁹ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otru.

14.4 Uzsildīšana

Ierīcē varat uzsildīt ēdienus.

Ēdienu uzsildīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

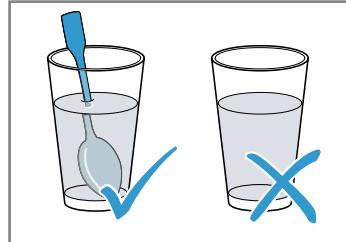
Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārišanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārišanās temperatūru, neizdaļās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardžību. 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.
- 1. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma un ievietojet tos mikroviļņiem piemērotā traukā.
- 2. Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā.
- 3. Uzlieciet ēdienam piemērotu vāku, šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- 4. Startējiet darbību.
- 5. Gatavošanas laikā vairākkārt apgrieziet vai apmaišiet ēdienu.
- Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- 6. Uzraugiet temperatūru.
- 7. Lai temperatūra izlīdzinātos, vēl aptuveni 2–5 minūtes atlaidiniet uzsildīto ēdienu istabas temperatūrā.

Sasaldētu ēdienu uzsildīšana mikroviļņu režimā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus sasaldētu ēdienu uzsildīšanai mikroviļņu režimā.

Ēdiens	Svars, g	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, atsevišķi ēdieni, gatavi ēdieni ar 2–3 sastāvdalām	300–400	600	8–11
Zupa	400	600	8–10
Sautējums	500	600	10–13
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500	600	12–17 ¹
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450	600	10–15
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ²	250	600	2–5
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ²	500	600	8–10
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokolī, burkāni ³	300	600	8–10
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokolī, burkāni ³	600	600	14–17
Saldie spināti ⁴	450	600	11–16

¹ Samaisot atdaliet gaļas gabalus vienu no otru.

² Pievienojiet ēdienam nedaudz šķidruma.

³ Traukā ieļejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.

⁴ Sautējiet ēdienu, nepievienojot ūdeni.

Uzsildīšana mikroviļņu režimā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režimā.

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Dzērieni ¹	200 ml	800	2–3 ^{2, 3}
Dzērieni ¹	500 ml	800	3–4 ^{2, 3}
Zīdaiņu barība, piemēram, piena pudelītes ⁴	50 ml	360	aptuveni 0,5 ^{5, 6}
Zīdaiņu barība, piemēram, piena pudelītes ⁴	100 ml	360	aptuveni 1 ^{5, 6}
Zīdaiņu barība, piemēram, piena pudelītes ⁴	200 ml	360	1,5 ^{5, 6}
Zupa, 1 tase	200 g	600	2–3
Zupa, 2 tases	400 g	600	4–5
Vairāki ēdieni, atsevišķi ēdieni, gatavi ēdieni ar 2–3 sastāvdalām	350–500 g	600	4–8
Gaļa mērcē ⁷	500 g	600	8–11
Sautējums	400 g	600	6–8
Sautējums	800 g	600	8–11
Dārzeni, 1 porcija ⁸	150 g	600	2–3
Dārzeni, 2 porcijas ⁸	300 g	600	3–5

¹ Ieliciet glāzē karoti.

² Nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus.

³ Uzraugiet ēdienu gatavošanas laikā.

⁴ Zīdaiņu pārtiku sildiet bez knupiša vai vāciņa.

⁵ Pēc uzkaršēšanas ēdienu vienmēr rūpīgi sakratiet.

⁶ Obligāti pārbaudiet temperatūru.

⁷ Gaļas šķēles atdaliet vienu no otras.

⁸ Pievienojiet ēdienam nedaudz šķidruma.

14.5 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 režimā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Olas ar pienu, 750 g	1. 360	1. 12–17	Novietojiet 20x25 cm Pyrex veidni uz rotējošā paliktņa.
	2. 90	2. 20–25	
Biskvīts	600	8–10	Novietojiet Ø 22 cm Pyrex veidni uz rotējošā paliktņa.
Maltas gaļas cepetis	600	20–25	Novietojiet Pyrex veidni uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana mikroviļņu režimā

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režimā.

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Gaļa	1. 180	1. 5–7	Novietojiet Ø 22 cm Pyrex veidni uz rotējošā paliktņa.
	2. 90	2. 10–15	

15 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, nemiļ vērā šo informāciju.



⚠ 15.1 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 uzstādītājs.
- Pēc izsainošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas nonemiet ie-pakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Nenoņemiet caurspīdīgo plēvi durvju iekšpusē.
- Iebūvējot piederumus, nemiļ vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai — vismaz 70 °C.

- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkāšanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neatniecas 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.
▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus un elektrotīkla pieslēguma vadus.
▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk ūss un nav pieejams garāks elektrotīkla pieslēguma vads, sazinieties ar profesionālu elektības uzņēmumu, lai pielāgotu mājas instalāciju.

15.2 Savienojums ar strāvas avotu

Lai ierīci varētu droši pievienot strāvas avotam, ievērojiet šos norādījumus.

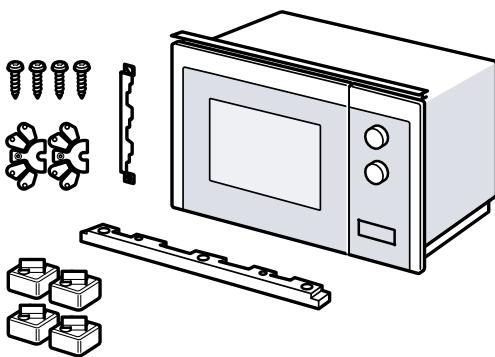
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikta instalācija ir bīstama.

- Uzstādīt kontaktligzdu vai nomainīt savienojuma vadu drīkst tikai kvalificēts elektrīķis, ievērojot spēkā esošos noteikumus.
- Ierīci drīkst pievienot tikai pie atbilstoši noteikumiem ierīkotas kontaktligzdas ar aizsargkontaktu.
- Ja kontaktdakša pēc montāžas vairs nav pieejama, instalācijā jābūt uzstādītai visu polu atvienošanas ierīcei ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Iebūvēšana jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret sakari ar strāvu vadošām daļām.

15.3 Piegādes komplektācija

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



15.4 Iebūves mēbeles

Šeit ir norādījumi par drošu iebūvi.

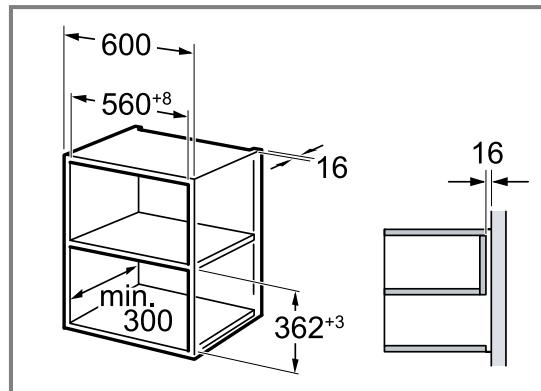
UZMANĪBU!

Skaidas var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.

- Mēbeļu izzāgēšanas darbus veiciet pirms ierīces ieveltošanas.
- Novāciet skaidas.
- Minimālais iebūves augstums ir 850 mm.
- Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas.
- Ventilācijas spraugas un gaisa ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 65 °C.
- Iekārta nav piemērota iebūvei virtuves mēbelēs ar vertikālu satveršanas līsti, nevis rokturi.

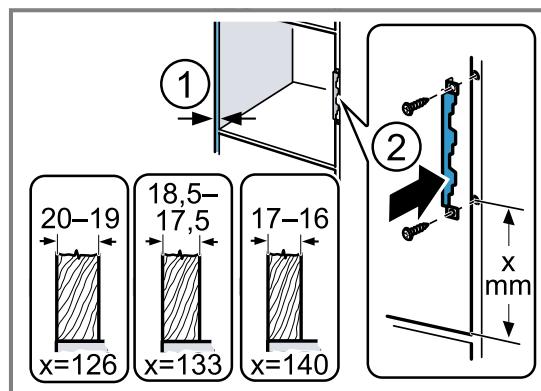
15.5 Iebūves izmēri sienas skapī

Levērojiet sienas skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.



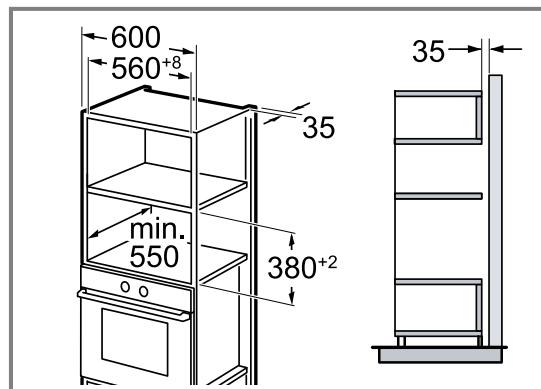
15.6 Sienas skapja sagatavošana

- Noskaidrojiet mēbeles sienu biezumu. ① Sienu biezumam ir piešķirta x vērtība.
- Piezīme:** X vērtība atbilst attālumam no savienojuma plāksnes apakšējā cauruma līdz iebūves mēbeles pamatnei.
Pieskrūvējiet savienojuma plāksni pie sienas skapja. ②
Nemiet vērā noskaidroto x vērtību.



15.7 Iebūves izmēri garajā skapī

Levērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.



15.8 Garā skapja sagatavošana

- Noskaidrojiet mēbeles sienu biezumu. ①

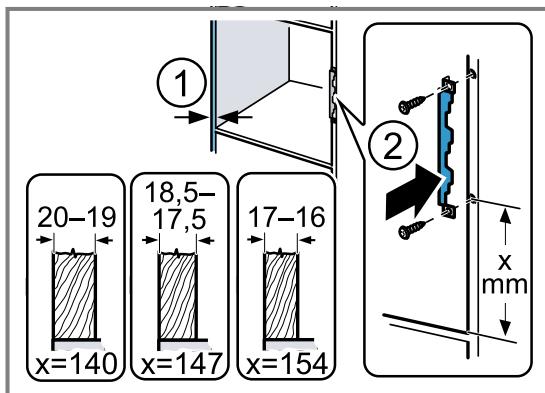
Sienu biezumam ir piešķirta x vērtība.

- 2. Piezīme:** X vērtība atbilst attālumam no savienojuma plāksnes apakšējā cauruma līdz iebūves mēbeles pamatnei.

Pieskrūvējet savienojuma plāksni garajam skapim.

②

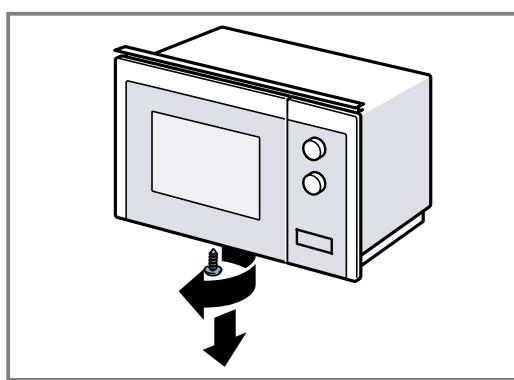
Nemiet vērā noskaidroto x vērtību.



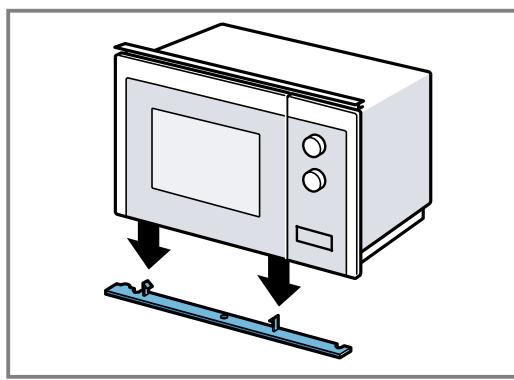
15.9 Ierīces sagatavošana

Ja ierīce tiek iebūvēta garajā skapī, tā iepriekš jāsagatavo.

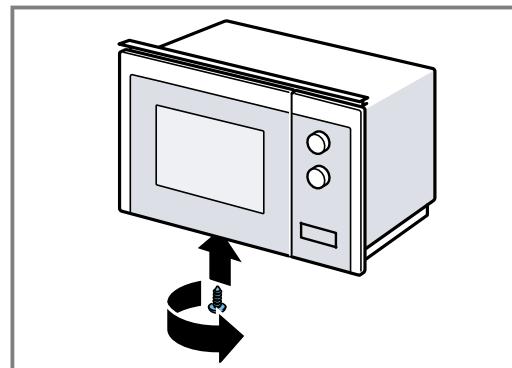
- 1. Atskrūvējet mikroviļņu krāsns pamatnes vidējo skrūvi.**



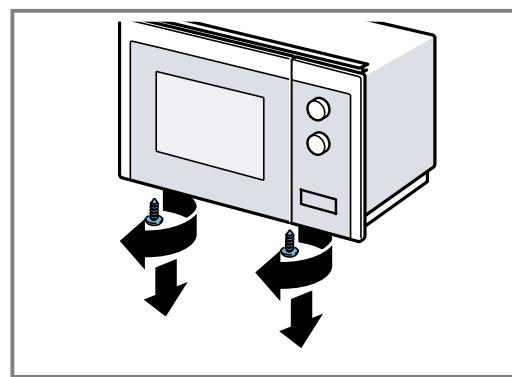
- 2. Noņemiet mikroviļņu krāsns pamatnes pārsegu.**



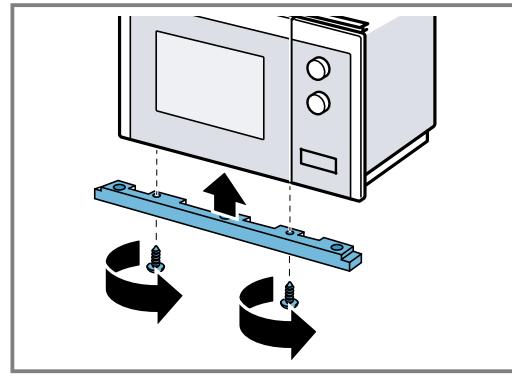
- 3. Pieskrūvējet mikroviļņu krāsns pamatnes vidējo skrūvi.**



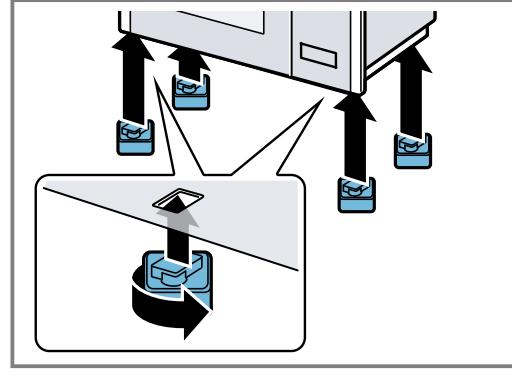
- 4. Atskrūvējet mikroviļņu krāsns pamatnes 2 ārējās skrūves.**



- 5. Piestipriniet montāžas rāmi mikroviļņu krāsns pamatnei ar abām ārējām skrūvēm.**

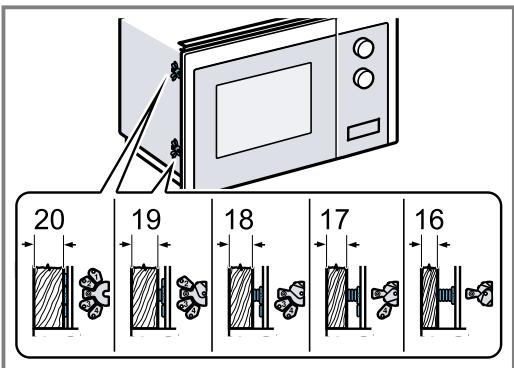


- 6. Piestipriniet mikroviļņu krāsns pamatnei 4 kājiņas.**



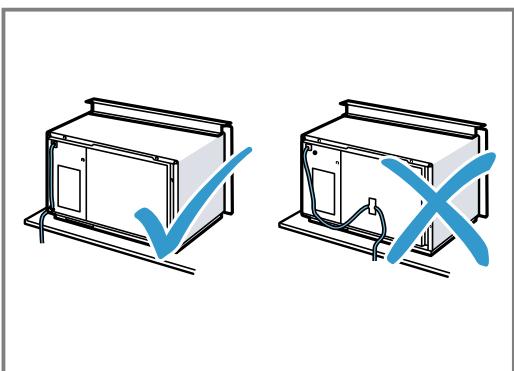
15.10 Ierīces uzstādīšana

- Piestipriniet ierīcei distances elementus atbilstoši sienu biezumam.

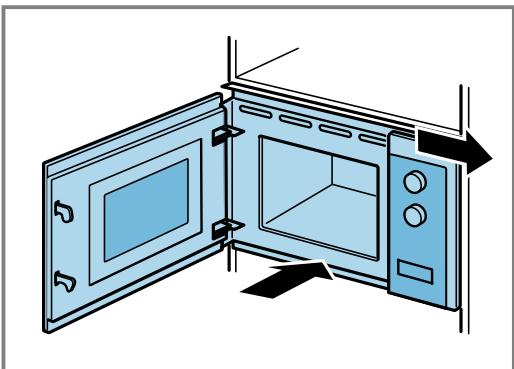


2. Piezīme:

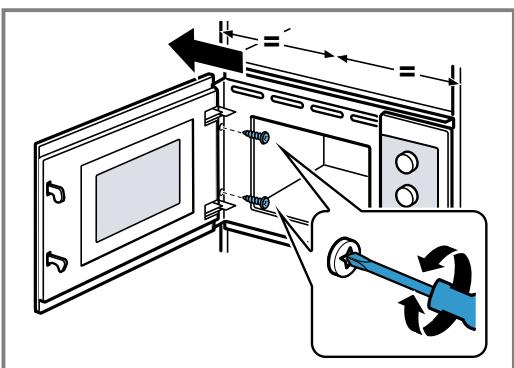
Neiespiediet un nesalokiet pieslēguma kabeli.



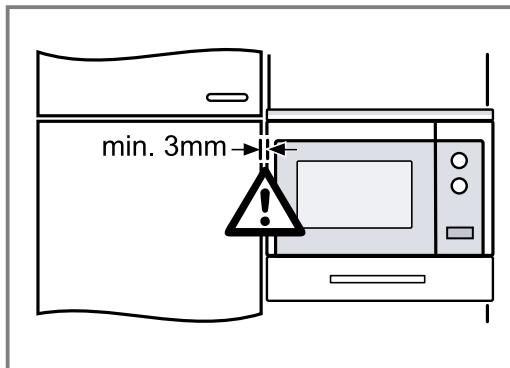
Ievietojiet ierīci skapī un pabīdiet to pa labi.



- Pieskrūvējiet ierīci tiktāl, līdz tā atrodas vidū.



- Pārbaudiet attālumu no blakus esošajām ierīcēm.



Attālumam no blakus esošajām ierīcēm jābūt vismaz 3 mm.

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









Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001611082
040416
et, lt, lv