



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Microwave Oven

BFL520MB0

BFL520MS0

BFL520MW0

BFL520M.0

[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	2
[lt]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	19
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	36

Sisukord

KASUTUSJUHEND

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskonnakaitse ja säastmine.....	5
4	Tutvumine.....	6
5	Enne esimest kasutamist	7
6	Põhimõtteline käsitsemine	7
7	Puhastamine ja hooldamine	9
8	Tõrge kõrvaldamine	10
9	Jäätmekäitlus	11
10	Klienditeenindus	11
11	Nii õnnestub see	12
12	PAIGALDUSJUHEND	15
12.1	Ohutu paigaldamine.....	16

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 jätkage ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jm asutuste töötajate jaoks mõeldud kööki-

des, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külalismajades.

- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 mere-pinnast.

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga.

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

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud 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 ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

HOIATUS – Tuleoh!

Ahju asetatud tuleohetlike esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohetlike 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.
- ▶ Suure alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ 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 lööge teravate esemetega vastu pöörlevat taldrikut.
- ▶ Käsitsege pöörlevat taldrikut ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

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.

⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata 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 olevaid toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage väheste vedelikusaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

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

⚠ HOIATUS – Plahvatusohoht!

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 paja-kinnaste või pajalappide abil.

Öhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

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

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääse-tavad ja katmata osad kuumaks.

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

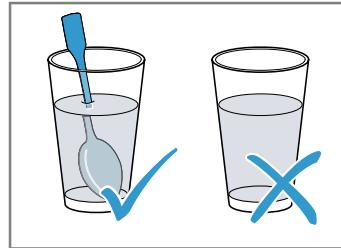
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekummenenud tuhvlid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappu-mise 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 ülekee-mise.



⚠ 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 purune-da.

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedu-nõud 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 tekida ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaine-energia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemalda-ge toidujäägid kohe.
- ▶ Hoidke ahjukamber, uks ja ukseraam alati puhtad.

→ "Puhostamine ja hooldamine", Lk 9

- Ärge kasutage ahju, kui ahju uks on vi-gastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või plastram on kahjustada saanud.
 - ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses.

- Seadmetest, millel puudub korpu kate, eral-dub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpu kate.
 - ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kon-densaatvesi.
 - ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pike-mat 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.

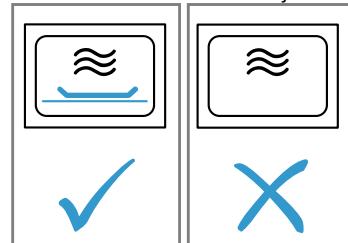
TÄHELEPANU!

Kui metall puitub kokku ahju seinaga, siis tekivad sä-de med, mis võivad seadet kahjustada või purustada si-seklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, pea-vad jäääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele.
- Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris säde-meid. Tekkivad sädedmed kahjustavad seadet.
- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi kävitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. 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 mikrolainevõim-sust.
 - ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
 - ▶ Asetage popcornituutu alati klaastaldrikule.
- Katte eemaldamine kahjustab mikrolaineliitmikku.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage ahjukambrist mikrolaineliit-miku katet.
- Läbipaistva kile eemaldamine ukse siseküljelt kahjus-tab ust.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage läbipaistvat kile ukse sise-küljelt.

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-ta.

3 Keskkonnakaitse ja säastmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasuta-tavad.

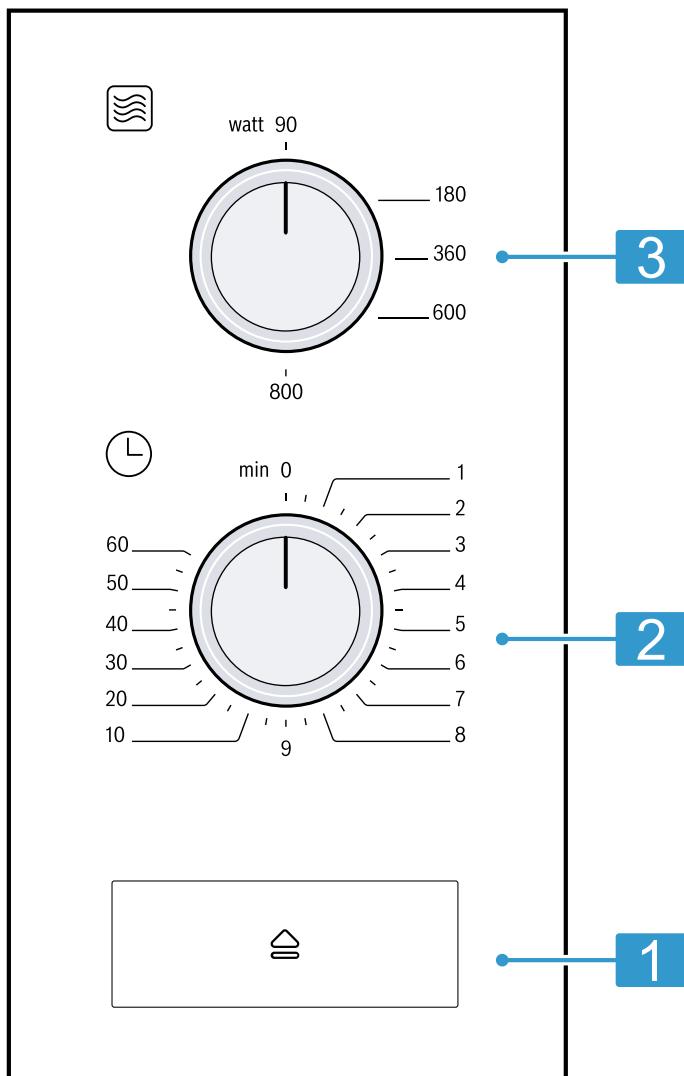
- ▶ Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeri-tult.

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	Ukseavaja	Ukse avamine.
2	Ajalülit	Kestuse seadmine minutites.
3	Võimsuse nupp	Mikrolainevõimsuse seadistamine vattides.

4.2 Kuumutusviisid

Siit leiate kuumutusviisiide ülevaate. Saate soovitusi kuumutusviisiide 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, jäääb ahi külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse.
Märkus: Ventilaator võib edasi töötada ka siis, kui ahi on juba välja lülitatud.

5 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

5.1 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Veenduge, et ahjas ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri sile-dad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks pühkige tühi ahjukamber kuuma nõudepesuvahendiga üle.
 → "Ahjukambri puhastamine", Lk 9

4.4 Kondensaatniiskus

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

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsus vattides	Kasutamine
90	Tundlike toiduainete ülessulata-mine.
180	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360	Liha ja kala küpsetamine või tundlike toiduainete soojendamine.
600	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
800	Vedelike kuumutamine.

6.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud

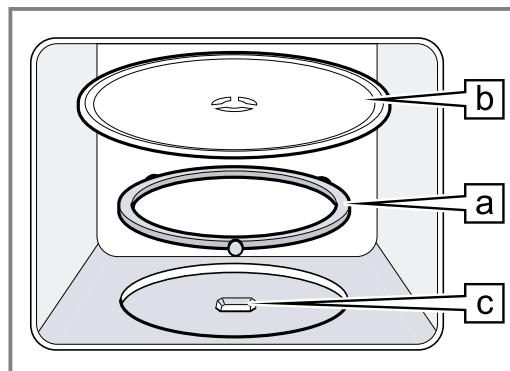
Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

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

5.2 Pöörleva aluse kohaleasetamine

Seadet tohib kasutada üksnes koos pöörleva alusega.

1. Asetage rullik **a** ahjukambris olevasse süvendisse.



2. Laske pöörleval alusel fikseeruda **b** ajamisse **c** ahjukambri keskel.
3. Veenduge, et pöörlev alus on korrektelt kohale fikseerunud.

Märkus: Pöörlev alus võib pööreda vastupäeva või päripäeva.

Sobib mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud:	Mikrolained tungivad nende 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 puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäama 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 peaegu 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 toiduaineteta.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

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

1. Asetage tühi nõu ahju.
2. Reguleerige ahi $\frac{1}{2}$ - 1 minutiks maksimaalsele mikrolainevõimsusele.
3. Käivitage režiim.

4. Testige nõud mitu korda:

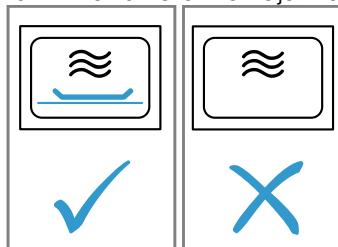
- Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
- Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.

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 12

1. Järgige ohutusjuhiseid. → Lk 3
2. Järgige kahjustuste vältimise juhiseid. → Lk 5
3. Järgige mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhiseid. → Lk 7
4. Võimsuse nupuga seadistage soovitud mikrolainevõimsus.
5. Ajalülitiga reguleerige välja soovitud kestus. Kui soovitud kestus on lühem kui 2 minutit, valige alguses pikem kestus ja seejärel reguleerige kohe uuesti 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.

- Ajalülitiga reguleerige välja soovitud kestus. Kui soovitud kestus on lühem kui 2 minutit, valige alguses pikem kestus ja seejärel reguleerige kohe uuesti välja soovitud kestus.

6.6 Režiimi katkestamine

1. Avage seadme uks.
2. Töö jätkamiseks sulgege uks.
- ✓ Seatud kestus jätkab kulgemist.

6.7 Töö katkestamine

- Seadke ajalülit 0 peale.

7 Puastamine ja hooldamine

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

7.1 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 alkoholisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kövu küürimisnuustikuid ega puastuskäsnu.
- ▶ 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 puhul kasutada, saate teada puastusjuhistest.

7.2 Seadme puhastamine

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

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, küttelementidelt 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 9
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.

7.3 Ahjukambri puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ahju kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage ahjupuhastusspreid, küürimisvahendeid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 9
 2. Ahjukambrit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse või äädikalalahusega.
 3. Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
- Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjas.

Nõuanne: Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti välitel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.

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

Pöörleva aluse puhastamine

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 9

2. Eemaldage pöörlev alus.
3. Puhastage pöörlevat alust kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
4. Kuivatage pehme lapiga.
5. Asetage pöörlev alus uuesti kohale.
Veenduge, et pöörlev alus on korrektelt kohale fikseerunud.

7.4 Esipaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

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

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 9
2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

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

3. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Roostevabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebiboopest.

4. Kuivatage pehme lapiga.

7.5 Juhtpaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 9
- 2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
- 3. Kuivatage pehme lapiga.

7.6 Ukseklaaside puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.

- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 9
- 2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.

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

- 3. Kuivatage pehme lapiga.

7.7 Puhasustabi

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

Puhasustufsiooni 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 mikrolainevõimsus 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.

8 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid törkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada.

Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

8.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. <ul style="list-style-type: none">► Ühendage seade vooluvõrku.
	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. <ul style="list-style-type: none">► Kontrollige elektrikilbis kaitset.
	Voolavarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none">► Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
Talitlushäire	<ol style="list-style-type: none">1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja.2. Umber 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 11
Uks ei ole täiesti suletud.	<ul style="list-style-type: none">► Veenduge, et ukse vahel ei ole jäänud võõrkehi.
Ajalülit ei ole välja reguleeritud	<ul style="list-style-type: none">► Reguleerige ajalülitit välja. → Lk 8
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Välja on reguleeritud liiga väike mikrolainevõimsus. <ul style="list-style-type: none">► Reguleerige välja kõrgem mikrolainevõimsus. → Lk 8

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. ► Reguleerige välja pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega.
Road on tavalisest külmemad.	► Keerake või segage toitu vahepeal.
Pöörlev alus jäääb kinni või pöörleb ta-kistustega.	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. Eks-kaanil kuvatakse tea-tavat kestust.	Pöörlev alus on kogemata tööle pandud. ► Vajutage stop.

9 Jäätmekäitlus

9.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärthuslikke tooraineid taaskasutada.

- Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse-see.
- Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linna-valitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiiville 2012/19/EL elektri-ja elektroonikaseadmete jäätmete koh-ta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete ta-gastamise ja ringlussevõtu raamtingi-mused Euroopa Liidus.

10 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiaja ja -tingimuste 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.

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate sead-me tüübilsildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninum-bri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles mär-kida.

11 Nii õnnestub see

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

11.1 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.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

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

Märkus: Tabelites toodud ajad on ligikaudsed ja sõltuvad küpsetusnõudest ning toiduainete kvaliteedist ja omadustest.

1. Enne kasutamist võtke tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
2. Valite soovituslike seadistuste hulgast toit.
3. Asetage toiduaine sobivasse nõusse.
→ "Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud", Lk 7
4. Asetage nõu pöörlevale alusele.
5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.

Soovituslikes seadistustes on sageli esitatud ajavahemikud. Esmalt reguleerige välja lühem kestus. Vajaduse korral pikendage kestust. Kui tabelites on toodud 2 mikrolainevõimsust ja kestused, reguleerige kõigepealt välja esimene mikrolainevõimsus ja kestus ning pärast helisignaali teine võimsus ja kestus.

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

11.2 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.

Ülesanne	Soovitus
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 mikrolainevõimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulatamist ei tohi liha olla vaid väljast sulanud ja seest veel külmunud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reguleerige välja madalam mikrolainevõimsus. ▪ Kui sulatatava 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 mikrolainevõimsus. ▪ Valige lühem kestus. ▪ Katke toit kaanega. ▪ Lisage rohkem vedeliku.

11.3 Ülessulatamine

Seadmega saatte üles sulatada sügavkülmutatud toitu.

Toidu ülessulatamine

1. Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõussse ja töstke nõu pöörlevale alusele.
Tundlikud tükid, nt kanakoivid ja -tiivid või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega 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 soovituslikke 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 hened	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
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 ettevaatlilikult läbi.

⁷ Eemaldage pakend täielikult.

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

⁹ Eraldage koogitükid üksteise küljest.

11.4 Soojendamine

Seadmega saate toitu soojendada.

Toidu soojendamine

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

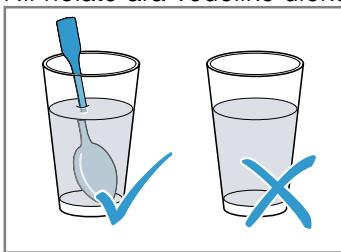
Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- 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 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.



TÄHELEPANU!

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

- Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäädma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele.
- 1. Võtke valmistoidud pakendist välja ja asetage mikrolainesobilikku nõusse.
- 2. Asetage toiduained nõusse õhukese kihina.
- 3. Katke sobiva kaane, taldriku või mikrolainerežimi ta-luva 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.

Sügavkülmataud toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslike seadistusi sügavkülmataud toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Kaal grammides	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, 2-3 komponenti	300 - 400	600	8 - 11
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
Köögivilj, nt hernen, brokoli, porgandid ³	300	600	8 - 10
Köögivilj, 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 soovituslikke 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.

11.5 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.
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.

12 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



⚠ 12.1 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 pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Ärge kunagi eemaldage läbipaistvat kile ukse siseküljelt.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 65°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekkib ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalöiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- Kandke kaitsekindaid

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.

12.2 Vooluvõrku ühendamine

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

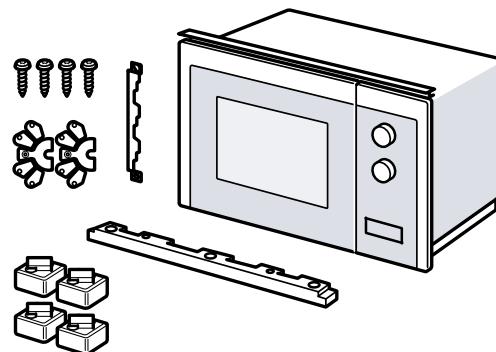
⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatud paigaldused on ohtlikud.

- Pistikupesa paigaldada ja ühendusjuhet vahetada tohib üksnes elektriaala asjatundja, kes järgib asjaoomaseid eeskirju.
- Ühendage seade nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessaga.
- Kui pistik ei ole pärrast paigaldamist enam ligipäästav, peab olemas olema kõikidest poolustest katkestav omnipolaarne lülitusseade, mille kontaktivahemik on vähemalt 3 mm. Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.

12.3 Tarnekomplekt

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne komplektsuse suhtes.



12.4 Sisseehitamiseks ette nähtud mööbel

Siit leiate juhised ohutuks paigaldamiseks.

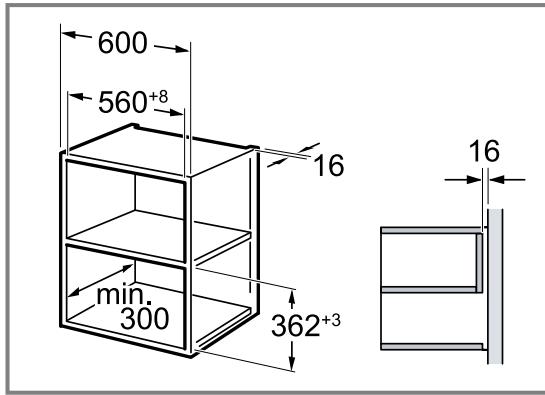
TÄHELEPANU!

Laastud võivad häirida elektridetailide tööd.

- Tehke mööblisse väljalöiked enne seadme kohaleasetamist.
- Eemaldage laastud.
- Minimaalne sisseehituskõrgus 850 mm.
- Seadme tagaoleval 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 temperatuuri kuni 65°C.

12.5 Paigaldusmõõtmed ülakapis

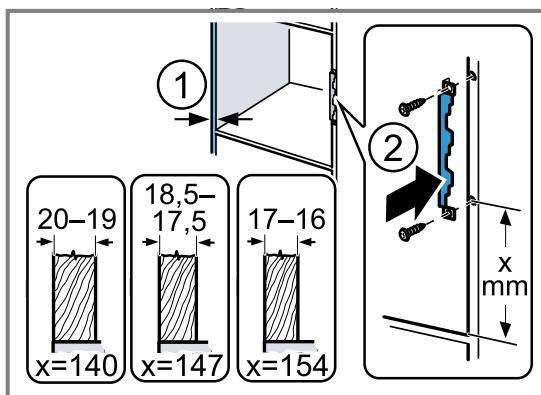
Pidage kinni ülakapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



- 2. Märkus:** x-väärtus vastab vahekaugusele ühenduspleki alumisest avast mööbli pöhjani.

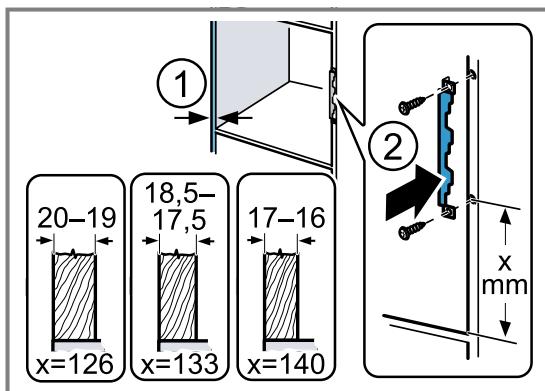
Kruvige ühendusplekk kõrge kapi külge. ②

Seejuures juhinduge kindlaks tehtud x-väärtusest.



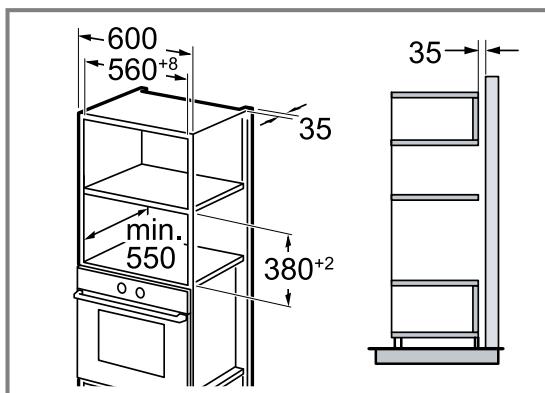
12.6 Ülakapi ettevalmistamine

- Tehke kindlaks mööbli seina paksus. ① Seina paksus on tähistatud väärtsusega x.
- Märkus:** x-väärtus vastab vahekaugusele ühenduspleki alumisest avast mööbli pöhjani. Kruvige ühendusplekk ülakapi külge. ② Seejuures juhinduge kindlaks tehtud x-väärtusest.



12.7 Paigaldusmõõtmed kõrges kapis

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



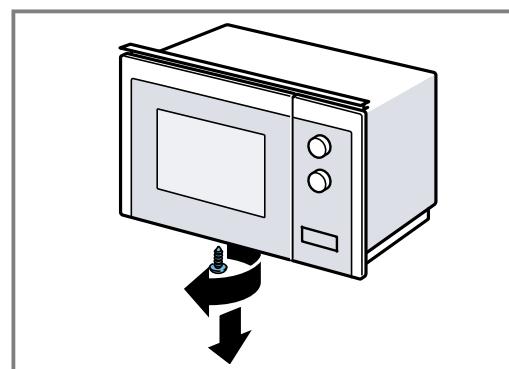
12.8 Kõrge kapi ettevalmistamine

- Tehke kindlaks mööbli seina paksus. ① Seina paksus on tähistatud väärtsusega x.

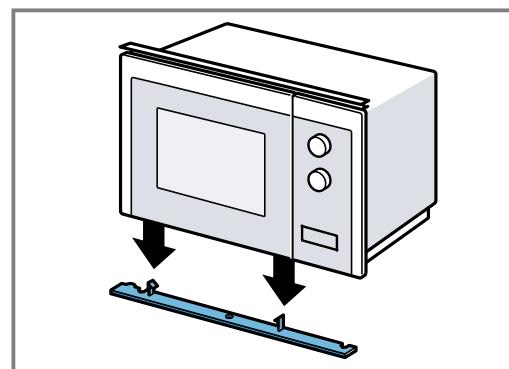
12.9 Seadme ettevalmistamine

Kui soovite seadme sisesse ehitada kõrgesse kappi, peate seadme ette valmistama.

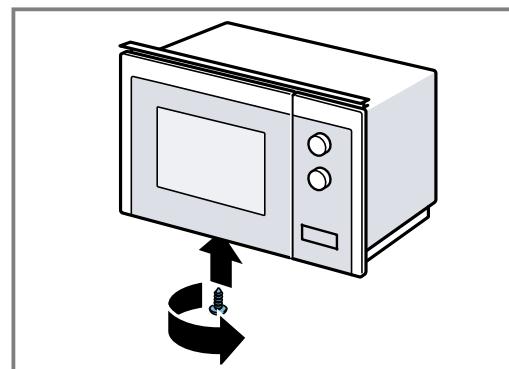
- Keerake lahti mikrolaineahju põhja keskmise kruvi.



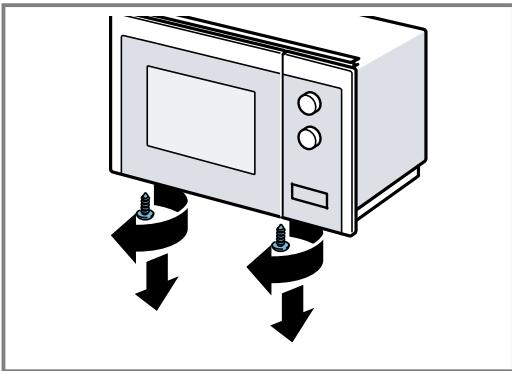
- Eemaldage mikrolaineahju põhja kate.



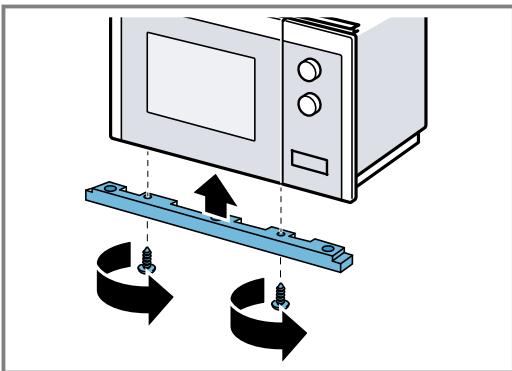
- Keerake mikrolaineahju põhja keskmise kruvi kinni.



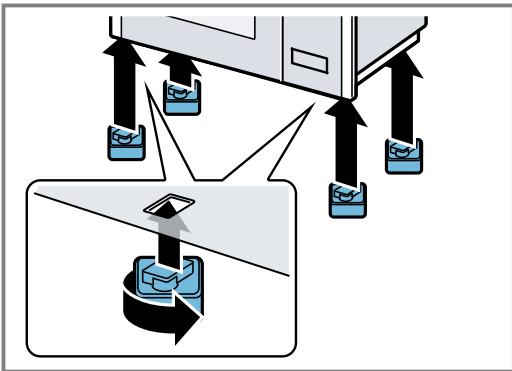
4. Keerake lahti mikrolaineahju põhja 2 välimist kruvi.



5. Kahe välimise kruvi abil kinnitage mikrolaineahju põhja külge paigaldusraam.

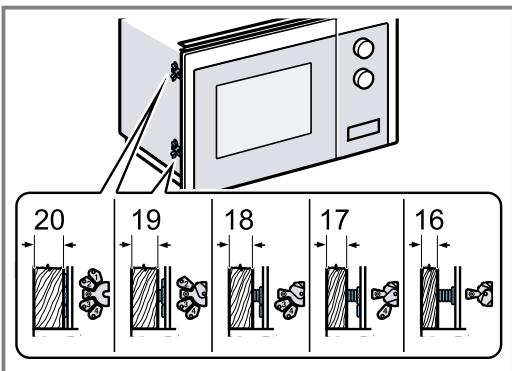


6. Kinnitage mikrolaineahju põhja külge 4 tugijalga.



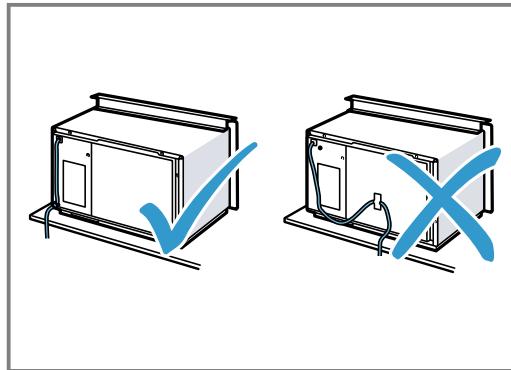
12.10 Seadme paigaldamine

1. Kinnitage seadme külge seina paksusele vastavad distantspiirkud.

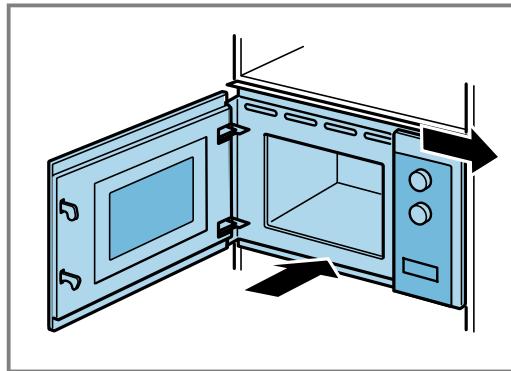


2. Märkus:

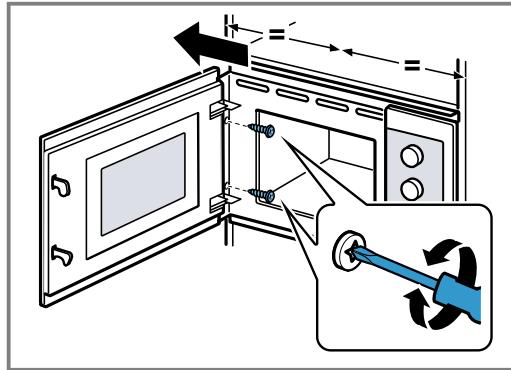
Veenduge, et ühendusuhe ei jäää millegi vahelole kokku surutud.



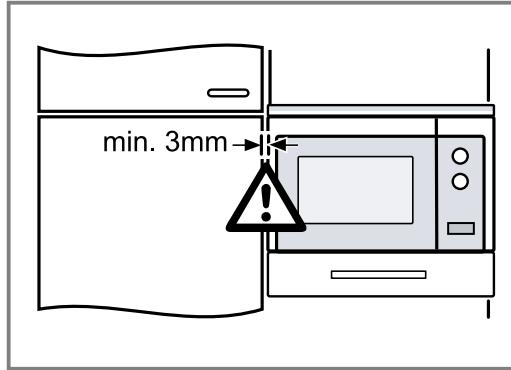
Asetage seade kappi ja lükake paremale.



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



4. Kontrollige vahemaa kulgnevate seadmeteni.



Vahemaa kulgnevate seadmeteni peab olema vähemalt 3 mm.

5. Eemaldage ahjukambrist ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleebiplint.

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	19
2	Daiktinės žalos išvengimas	22
3	Aplinkosauga ir taupymas	22
4	Susipažinimas	23
5	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	24
6	Svarbiausia informacija apie valdymą	24
7	Valymas ir priežiūra	26
8	Sutrikimų šalinimas	27
9	Utilizavimas	28
10	Klientų aptarnavimo tarnyba	28
11	Viskas pavyks	28
12	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	32
12.1	Saugus montavimas	32

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produkta. Jų gali prieikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisą 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 teisés 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 nepaliekinamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiu, virtuvėse parduotuvu darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu.

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

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

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

1.4 Saugus naudojimas

ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilięsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- Prieš naudodami 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.
- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gérimų kiekius.
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠️ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subražytas prietaiso durelių stiklas gali suskiltil.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Stiklinės sukamosios lėkštės jtrūkiai, skeveldros ar jdužimai yra pavojingi.

- ▶ Sukamosios lėkštės niekada nedaužykite kietais daiktais.
- ▶ Sukamają lėkštę naudokite atsargiai.

⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 Mikrobangų funkcija

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

⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepėčių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gérimams 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 aliejaus.

⚠ 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 odele 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 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.

Vakuuminės maisto produktų pakuočės gali sprogti.

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

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga.

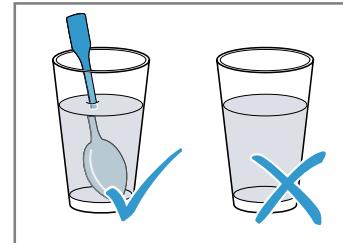
Pavyzdžiu, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ 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 pasiekianta, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti.

- ▶ Kaitindamai 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 į ertmes prasiskverbusios drėgmės indai gali įtrūkti.

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

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

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

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisai veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ ISPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

Netinkamai valant gali suprasteti prietaiso paviršiaus kokybę, sutrumpėti naudojimo trukmę ir susidaryti pavojingų situaciją, pavyzdžiui, prasiskverbus mikrobangų energijai.

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

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 26

It Daiktinės žalos išvengimas

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

- ▶ Prietiso niekada nenaudokite, jei pažeistos kameros durelės ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuse be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamero ima rūdyti.

- ▶ Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sédantis ar dedant daiktus.
- ▶ Nieko nedėkite ant prietiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkite.

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šiuu nurodymu.

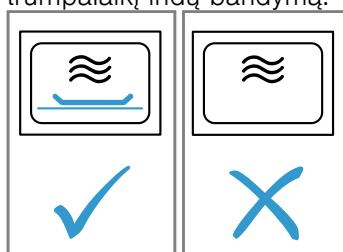
DĖMESIO!

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.
- ▶ Aluminiumo indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- ▶ Į prietaisą nedėkite aluminium indų.

Jei prietaisas veikia nejdėjus patiekalo, kamera perkasta.

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



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

- ▶ Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvés.
- ▶ Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galiuos.
- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.
- ▶ Nuėmus dangtį pažeidžiamas mikrobangų šaltinis.
- ▶ Niekada nenuimkite kameroje esančio mikrobangų šaltinio dangčio.
- ▶ Nuo durelių vidinės pusės nuplėšus skaidrią plėvelę pažeidžiamos prietaiso durelės.
- ▶ Nenuplėškite skaidrios plėvelės nuo durelių vidinės pusės.
- ▶ Į prietaiso vidų patekės skystis gali pažeisti sukamosios lėkštės pavarą.
- ▶ Stebékite ruošimo procesą.
- ▶ Pirmiausia pasirinkite mažesnę ruošimo trukmę, jei reikia, ją padidinkite.
- ▶ Niekada nenaudokite prietiso be sukamosios lėkštės.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

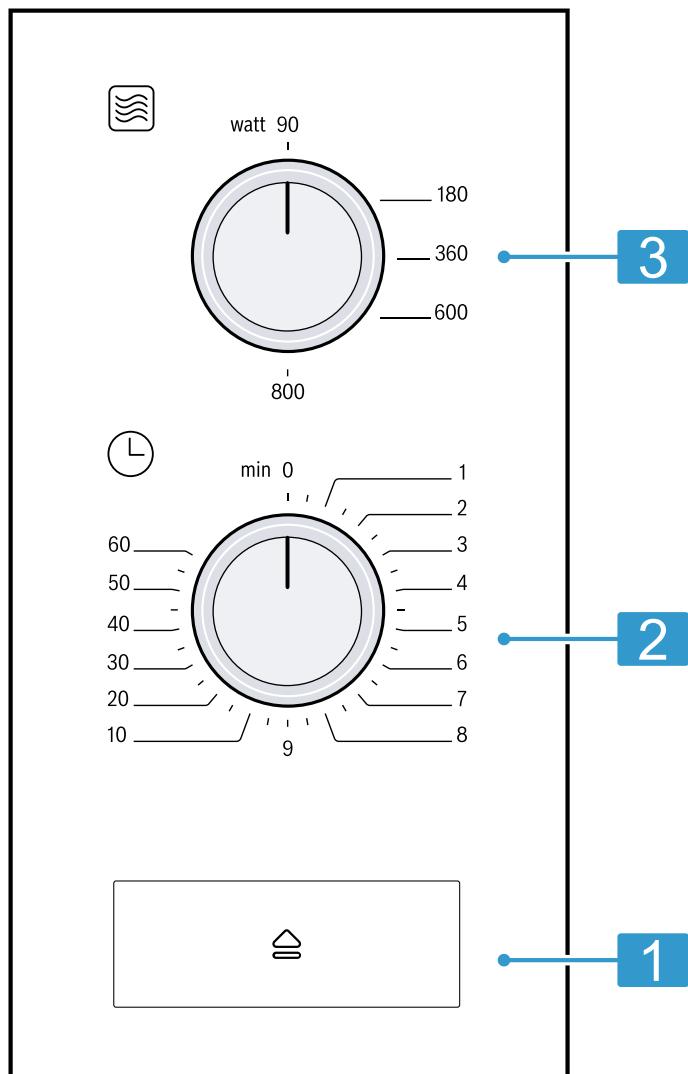
- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

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	Durelių atidariklis	Atidaromos durelės.
2	Laiko jungiklis	Nustatoma trukmė minutėmis.
3	Galios pasirinkimo rankenėlė	Nustatoma mikrobangų galia vatais.

4.2 Kaitinimo būdai

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

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

It Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

4.3 Vésinamasis ventiliatorius

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

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

5 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

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

5.1 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Jsitinkite, kad kameroje neliko pakuočės likučių, piedų ar kitų daiktų.
2. Lygius kameros paviršius valykite minkšta drėgna šluoste.
3. Kad išnyktų naujo prietaiso kvapas, išvalykite kamerą karštu šarmu.
→ "Kameros valymas", Psl. 26

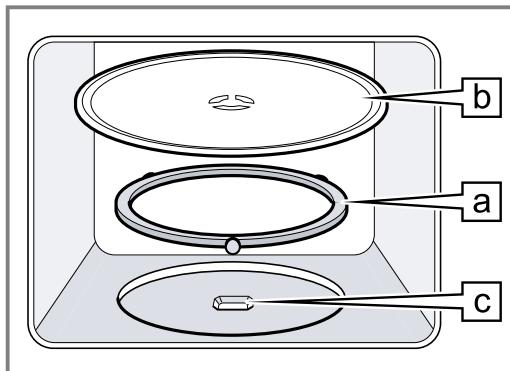
4.4 Vandens kondensatas

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

5.2 Sukamosios lėkštės įdėjimas

Prietaisą naudokite tik įdėjė su kamają lėkštę.

1. Į kameros įrantą įdékite ritininį 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 apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Paskirtis
90	Jautriems patiekalamams atitirpinti.
180	Patiukalamams atitirpinti ir toliau ruošti.
360	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.
600	Patiukalamams pašildyti ir ruošti.
800	Skysčiams įkaitinti.

Tinka mikrobangoms

Indas ir piedas	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 įrūkimų	

Metaliniai stalo įrankiai

Pastaba. Siekdami išvengti užvirimo delbos, galite naudoti metalinių stalų įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą.

6.2 Mikrobangoms tinkami indai ir piedai

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

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

DĖMESIO!

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

- Metalas, pvz., šaukštelis 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 puošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro puošmenas. Patarimas. Indą galite naudoti tik tuomet, jei ga mintojas garantuoja, kad indas tinkta 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!

Pasielkiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

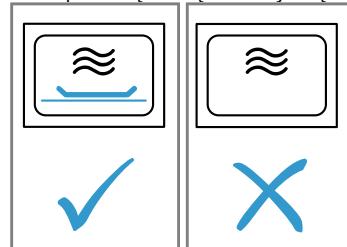
- Niekada nelieskite karščių dalių.
 - Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.
1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
 2. Prietaise $\frac{1}{2}$ –1 min. nustatykite didžiausią mikrobangų galią.
 3. Ijunkite darbo režimą.
 4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas šaltas arba šiltas, vadinas, jis tinkta 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 perkasta.

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



Patarimas. Norėdami savo prietaisą naudoti optimaliai, galite vadovautis rekomenduojamomis nuostatomis. → "Viskas pavyks", Psl. 28

1. Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas. → Psl. 20
2. Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas, kaip išvengti materialinės žalos. → Psl. 22
3. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų režimui tinkamų indų ir priedų. → Psl. 24
4. Galios pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą mikrobangų galią.
5. Laiko jungikliu nustatykite norimą trukmę. Jei norima trukmė yra trumpesnė nei 2 minutės, pirmiausia nustatykite ilgesnę trukmę, paskui grįžkite prie norimos trukmės.

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

6.5 Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

- Laiko jungikliu nustatykite norimą trukmę. Jei norima trukmė yra trumpesnė nei 2 minutės, pirmiausia nustatykite ilgesnę trukmę, paskui grįžkite prie norimos trukmės.

6.6 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Norėdami testi darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles.
- ✓ Nustatyta trukmė skaičiuojama toliau.

6.7 Darbo režimo nutraukimas

- Nustatykite laiko jungiklį ties 0.

7 Valymas ir priežiūra

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

7.1 Valymo priemonės

Naudokite tik tinkamas valymo priemones.

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- Nenaudokite aštriu arba šveiciamujų valymo priemonių.
- Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- Nenaudokite kietu šveiciamujų pagalvelių ar valymo kempinių.
- Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.
- Stiklo valiklių, stiklo gremžtuką arba nerūdijančiojo plieno valiklius naudokite tik tada, jeigu taip nurodyta prietaiso valymo instrukcijoje.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

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

7.2 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 šveiciamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 26*
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.

7.3 Kameros valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valoma kamera gali būti pažeista.

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

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 26*
2. Valykite karštu šarmu ar vandeniu su actu.
3. Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklių. 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 galą. Kad skystis pasiekštų virimo tašką, tačiau neužvirtu, į indą istatykite šaukštą.
4. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
5. Palikite kameros dureles praviras, kad kamera išdžiūtų.

Sukamosios lėkštės valymas

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 26*
2. Išimkite sukaną lėkštę.
3. Sukamają lėkštę valykite karštu šarmu ir minkšta plovimo servetėle.
4. Nusausinkite minkšta šluoste.
5. Vėl jdékite sukaną lėkštę.
Atkreipkite dėmesį, kad sukanoji lėkštė turi tinkamai užsifikuoti.

7.4 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 šiltiliems paviršiams.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 26*
2. Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.

Pastaba. Prietaiso priekinių dalių spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtinės 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 išsigti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.
4. Nusausinkite minkšta šluoste.

7.5 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeistas.

- Niekada nevalykite valdymo skydelio šlapia šluoste.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 26*

2. Valdymo skydelį valykite mikropluošto servetėle arba minkšta drėgna servetėle.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

7.6 Durelių stiklų valymas

DĒMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- ▶ Nenaudokite stiklo grandiklio.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodas. → Psl. 26
 2. Durelių stiklus nuvalykite drėgna valymo servetėle ir stiklo valikliu.
- Pastaba.** Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

7.7 Pagalbinė valymo programa

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 galią.
5. Nustatykite 3 minucių trukmę.
6. Įjunkite mikrobangų režimą.
7. Trukmei pasibaigus, dureles dar 3 minutes palikite uždarytas.
8. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
9. Palikite kameros dureles pravirras, kad kamera išdžiūtų.

8 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atliki rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atliki prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmontytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedes, informuokite kl. apt. tarnybą.

8.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištasis. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Saugiklių déžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių déžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Veikimo sutrikimas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiklių déžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgesta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 28
Durelės neuždarytos.	▶ Patikrinkite, ar tarp durelių neužstrigo maisto likučių arba pašalinis daiktas.
Nenustatyta laiko jungiklis.	▶ Nustatykite laiko jungiklį. → Psl. 25
Patiekalai įkaista léčiau nei anksčiau.	Nustatyta per maža mikrobangų galia. ▶ Nustatykite didesnę mikrobangų galią. → Psl. 25
	Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis. ▶ Nustatykite ilgesnę trukmę. Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Patiekalai įkaista léčiau nei anksčiau.	Maistas yra vėsesnis nei anksčiau. ► Apverskite maistą ir kartkartėmis ji pamaišykite.
Sukamoji lėkštė kliū- va arba trinasi.	Nešvarumai arba pašalinis daiktas sukamosios lėkštės pavaros srityje. ► Išvalykite ritininj žiedą ir įrantą kameros viduje.
Mikrobangų režimas nutrūksta.	Sutriko prietaiso veikimas. ► Jei ši klaida pasikartos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaisas neveikia. Ekrane rodoma truk- mė.	Netyčia aktyvinta sukamoji rankenėlė. ► Paspauskite stop.

9 Utilizavimas

9.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

- 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 perdibimo tvarką.

10 Klientų aptarnavimo tarnyba

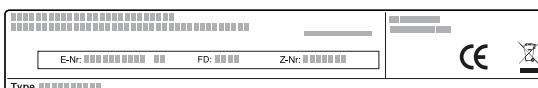
Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

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

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

10.1 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.

11 Viskas pavyks

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

11.1 Ką daryti toliau

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

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.
► Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkélémis.

Pastaba. Lentelėse pateiktos orientacinės laiko vertės, priklausanties nuo maisto produkto kokybės ir savybių.

1. Prieš naudodamai išimkite iš kameros nereikalingus priedus.
2. Rekomenduojamose nuostatose pasirinkite patiekala.

3. Sudėkite maistą į tinkamą indą.
→ "Mikrobangoms tinkami indai ir priedai", Psl. 24
4. Padėkite indą ant sukamosios lėkštės.

5. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduoja-

mose nuostatose.
Rekomenduojamose nuostatose dažnai nurodomi laiko diapazonai. Pirmiausia nustatykite mažesnę trukmę. Jei reikia, padidinkite trukmę. Jei lentelėse nurodytos 2 mikrobangų galios ir trukmés vertės, pirmiausia nustatykite pirmą mikrobangų galios ir trukmés vertę, o pasigirdus signalui – antrą.

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

11.2 Atitirpinimo ir šildymo patarimai

Vadovaujantis šiais patarimais puikiai pavyks atitirpinti ir pašildyti.

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

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

¹ Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius vieną nuo kito.

² Užšaldykite kuo plokštesnius patiekalo gabalėlius.

³ Pašalinti jau atitirpusią mėsą.

⁴ Kelis kartus apverskite patiekalą.

⁵ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

⁶ Kartkartėmis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁷ Visą išimkite iš pakuočės.

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

⁹ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

11.3 Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytus patiekalus.

Maisto atitirpinimas

1. Užšaldytus maisto produktus sudėkite 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. Praėjus 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 produkty.
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 atitirpės.

Patiekalas	Svoris, g	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
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
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Žuvies filé, 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 Pašalinkti jau atitirpusią mėsą.

⁴ Kelis kartus apverskite patiekalą.

⁵ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

⁶ Kartkartémis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁷ Visą išimkite iš pakuočės.

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

⁹ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

11.4 Pašildymas

Savo prietaisu galite pašildyti maistą.

Maisto pašildymas

⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

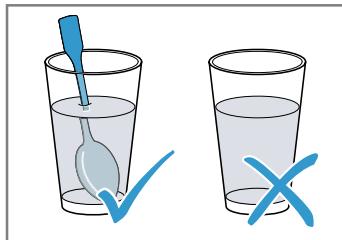
Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkélémis.

⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, 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.



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 pakuočės ir įdékite į mikrobangoms tinkamą indą.
- 2. Maistą inde išdėliokite plokščiai.

3. Uždenkite maistą tinkamu indu, lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
4. Įjunkite darbo režimą.
5. Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartėmis pamaišykite.
Įvairūs 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 dalij	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 apsemtų dugnā.

⁴ Ruošdami patiekalą garuose nepilkite vandens.

Šildymas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nuostatas, rekomenduojamas šildant mikrobangomis.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gérmai ¹	200 ml	800	2–3 ^{2, 3}
Gérmai 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 dalij	350–500 g	600	4–8
Mėsa su padažu ⁷	500 g	600	8–11
Troškinys	400 g	600	6–8

¹ Į stiklinę įdékite šaukštą.

² Neperkaitinkite alkoholinių gérmy.

³ Retkarčiais patikrinkite, kaip ruošiamas patiekalas.

⁴ Kūdikio maistelį 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.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
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 įdėkite šaukštą.

² Neperkaitinkite alkoholinių gérimų.

³ Retkarčiais patirkinkite, kaip ruošiamas patiekalas.

⁴ Kūdikio maistelių šildykite be čiulptuko ar dangtelio.

⁵ Pakaitinę patiekalą visada gerai sukratykite.

⁶ Būtinai patirkinkite temperatūrą.

⁷ Mėsos gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

⁸ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

11.5 Kontroliniai patiekalai

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

Gaminimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Pienas su kiaušiniais, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12–17 2. 20–25	20 x 25 cm „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
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.

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

12 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



⚠ 12.1 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos nurodymų.

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

- Išpakuokite prietaisą ir jį patirkinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo ne-junkite.
- Prieš pradédami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają plėvelę.
- Nenuplėškite skaidrios plėvelės nuo durelių vidinės pusės.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 90 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 65 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinų ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.

- Angas balde išpjaukite prieš įstatydamis prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pa-kenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidi-mą 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.

12.2 Elektros jungtis

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

⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikus instaliacijos darbus gresia pavojus.

- Tik kvalifikuotas elektrikas gali montuoti kištukinių lizdų arba keisti jungiamajį laidą, atsižvelgdamas į gailiojančias taisykles.
- Prietaisą junkite tik į pagal taisykles įrengtą kištukinių lizdą su apsauginiais kontaktais.
- Jei įmontavus kištukas nebepasiekiamas, turi būti visų polių skyriklis su mažiausiai 3 mm atstumu tarp kontaktų. Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilielimo.

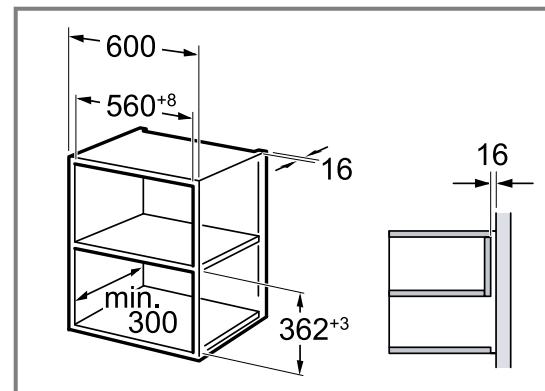
12.3 Tiekiamas komplektas

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

- Mažiausias montavimo aukštis yra 850 mm.
- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prie-taiso negali būti galinės sienelės.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.
- Įmontuojamieji baldai turi būti atsparūs 90 °C temperatūrai, o šalia esančių baldų priekinės dalys – 65 °C temperatūrai.

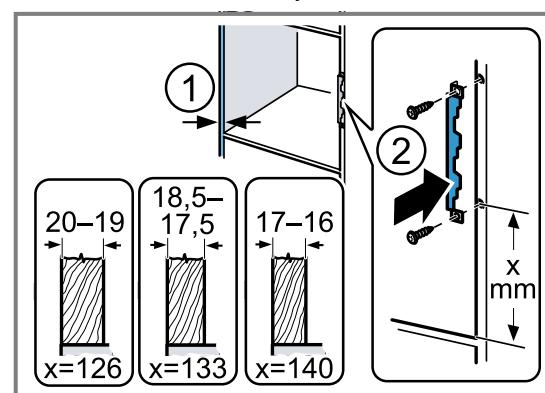
12.5 Matmenys montuojant viršutinėje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo viršutinėje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



12.6 Viršutinės spintelės paruošimas

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



12.4 Įmontuojamieji baldai

Čia pateiktos nuorodos dėl saugaus montavimo.

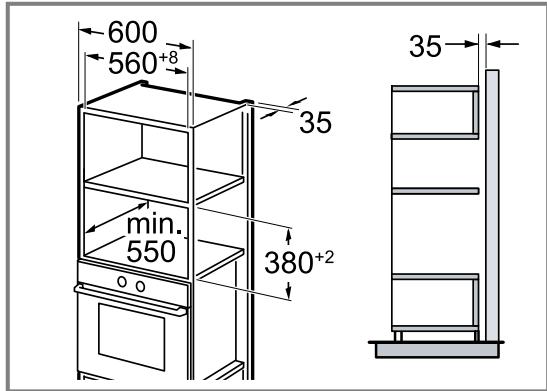
DĖMESIO!

Nuvalykite pjuvenas, nes jos gali turėti neigiamos įta-kos elektrinėms konstrukciniems dalims.

- Angas balde išpjaukite prieš įstatydamis prietaisą.
- Nuvalykite pjuvenas.

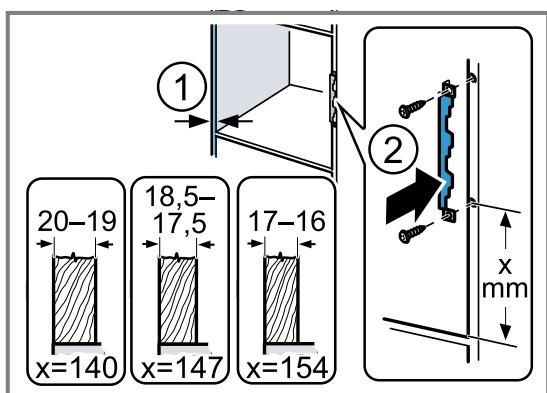
12.7 Matmenys montuojant aukštoje spintelėje

Atnkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



12.8 Aukštos spintelės paruošimas

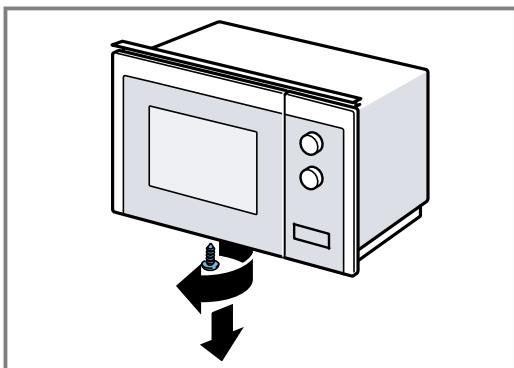
- Išmatuokite baldo sienelės storj. ①
Sienelės storui priskirta vertė „x“.
- Pastaba.** Vertė „x“ atitinka atstumą nuo apatinės sandūrinio antdėklo skylės iki įmontuojamojo baldo dugno.
Prisukite sandūrinį antdėklą prie aukštos spintelės.
②
Vadovaukitės nurodyta verte „x“.



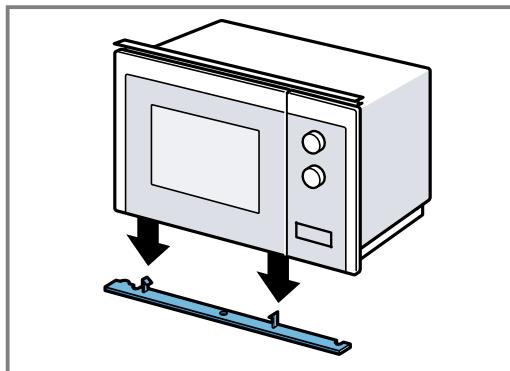
12.9 Prietaiso paruošimas

Jei savo prietaisą montuosite aukštoje spintelėje, turite jį paruošti.

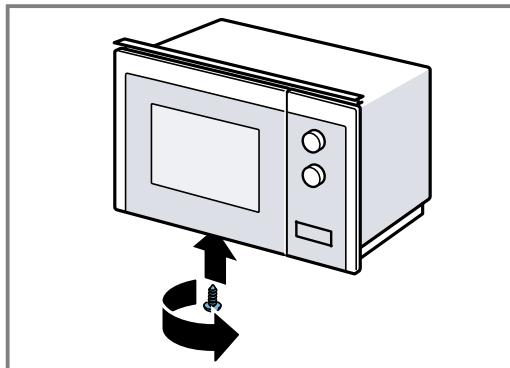
- Mikrobangų krosnelės dugne atsukite vidurinį varžtą.



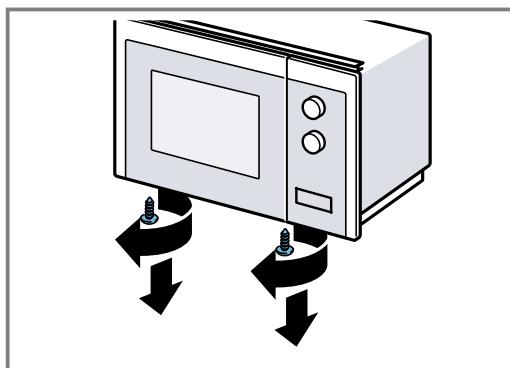
- Nuimkite dangtelį nuo mikrobangų krosnelės dugno.



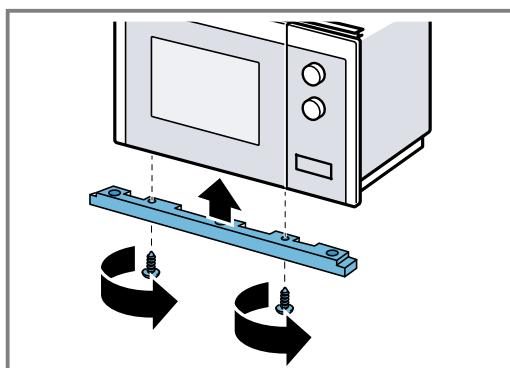
- Mikrobangų krosnelės dugne įsukite vidurinį varžtą.



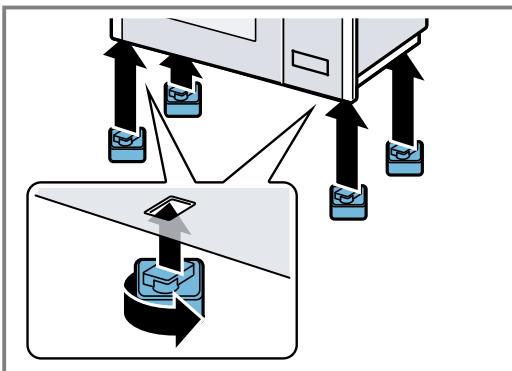
- Mikrobangų krosnelės dugne atsukite 2 išorinius varžtus.



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

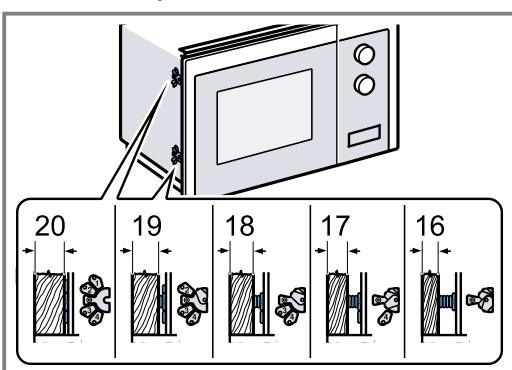


- 6.** Prie mikrobangų krosnelės dugno pritvirtinkite 4 atramines kojeles.



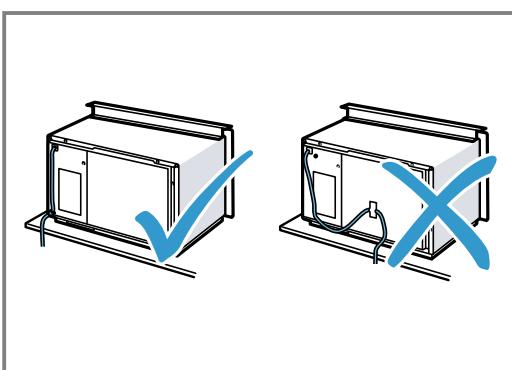
12.10 Prietaiso montavimas

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

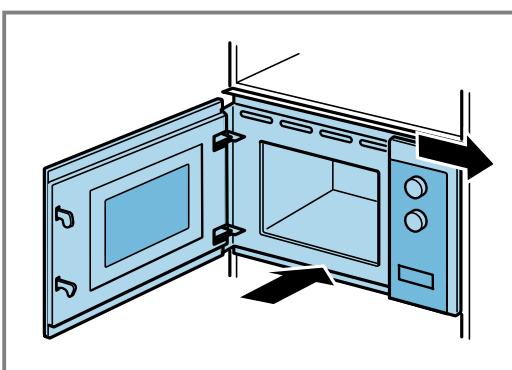


2. Pastaba.

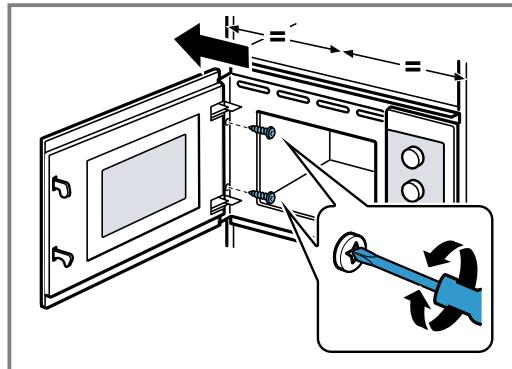
Neprispauskite ir nesulenkite prijungimo laido.



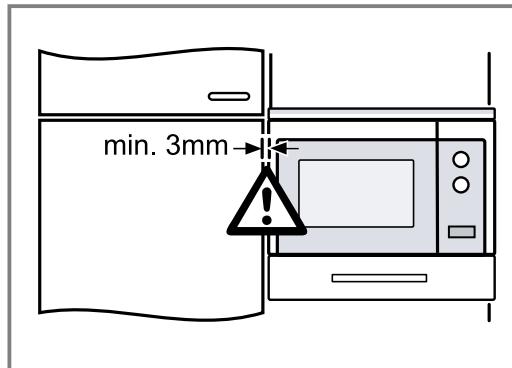
Istatykite prietaisą į spintelę ir pastumkite dešinėn.



- 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	36
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	39
3	Vides aizsardzība un taupīšana	39
4	Iepazīšana.....	40
5	Pirms pirmās lietošanas reizes	41
6	Galvenā vadība.....	41
7	Tirīšana un kopšana	43
8	Traucējumu novēršana	44
9	Likvidācija	45
10	Tehniskā servisa dienests.....	45
11	Šādi izdosies	46
12	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	49
12.1	Droša montāža	50

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. Šīlaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;

- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pāsijās ar brokastīm.
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulni.

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

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotātāties 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 novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatlīno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.
- ▶ Ēdienu 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 panela 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.
- ▶ Izmantojet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Ierīces 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 ievērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Ieplaisājuši, sasprēgājuši vai salūzuši rotējošie stikla paliktņi ir bīstami.
- ▶ Nekad negrūdiet cietus priekšmetus pret rotējošo paliktni.
- ▶ Ar rotējošo paliktni rīkojieties piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

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 neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

1.5 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, sūkļus, mitras tīrišanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

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

- ▶ Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā.
- ▶ Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.
- ▶ Neuzstādiet pārāk lielu 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 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, 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 ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

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

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

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

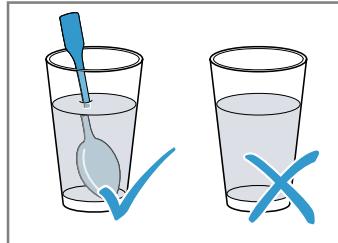
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpu, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrišanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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



⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- ▶ Izmantojiet tikai mikrovilņu krāsnij piemērotus traukus.

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

- ▶ Izmantojot tikai mikrovilņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- ▶ Izmantojiet tikai mikrovilņu 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 notīriet ēdienu atlikumus.
- ▶ Rūpējieties, lai gatavošanas nodalījums, durtiņas un durtiņu atture vienmēr būtu tīra.
→ "Tīrišana un kopšana", Lappuse 43

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.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziiju.

- ▶ Noslaukiet kondensātu pēc katras gatavošanas reizes.
 - ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
 - ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.
- Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.
- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

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

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

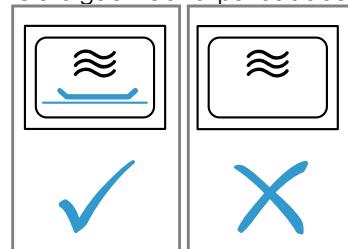
Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles.

Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



Mikroviļņu režīmā pēc kārtas gatavojoši 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. Noņemot pārsegu, mikroviļņu pievads tiek bojāts.
- ▶ Nekad nenoņemiet mikroviļņu pievada pārsegu gatavošanas nodalījumā.

Caurspīdīgās plēves noņemšana no durvju iekšpuses sabojās ierīces durvis.

- ▶ Nenoņemiet caurspīdīgo plēvi durvju iekšpusē. Ierīces iekšpusē iekļuvis šķidruma 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.

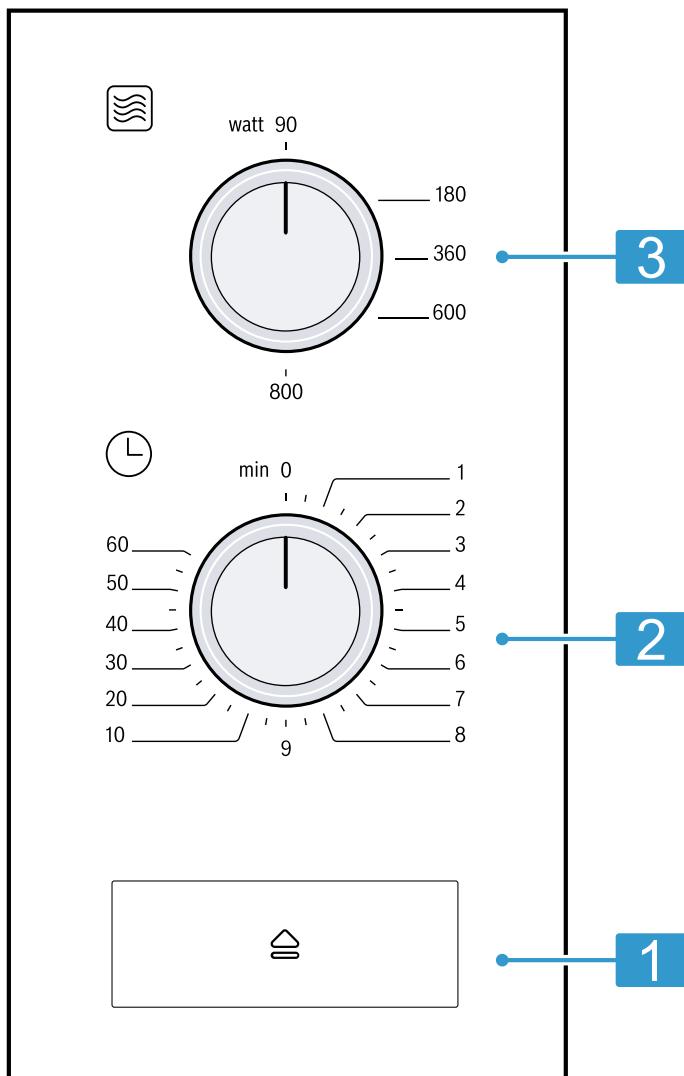
- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

4 lepazīšana

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	Durvju atvērējs	Durvju atvēršana.
2	Laika slēdzis	Laika iestatīšana minūtēs.
3	Jaudas izvēles slēdzis	Mikroviļņu jaudas vatos iestatīšana.

4.2 Karsēšanas režīmi

Šeit ir sniegs pārskats par karsēšanas režīmiem. Tieks 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 ierīces izslēgšanas.

5 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

5.1 Ierīces tīrišana pirmo reizi pirms lietošanas

Pirms ierīcē pirmoreiz 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, izmazgājet tukšo gatavošanas nodalījumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
→ "Gatavošanas nodalījuma tīrišana", Lappuse 43

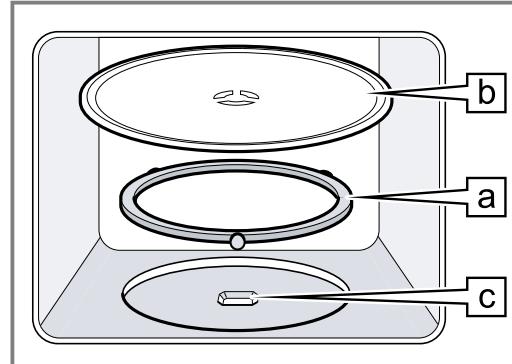
4.4 Kondensāts

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

5.2 Rotējošā paliktņa ievietošana

Izmantojet ierīci tikai ar ievietotu rotējošo paliktni.

1. Ievietojiet gredzenu ar rulliņiem **a** gatavošanas nodalījuma padziļinājumā.



2. Iestipriniet rotējošo paliktni **b** piedziņā **c** 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 sniegti pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to lietojumu.

Mikroviļņu jauda va-

Mikroviļņu jauda va-	Lietojums
90	Delikātu produktu atkausēšana.
180	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360	Gājas un zivs gatavošana vai delikātu produktu uzsildīšana.
600	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
800	Šķidrumu uzkarsēšana.

6.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojet 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, glāzē ieliku karoti.

UZMANĪBU!

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

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

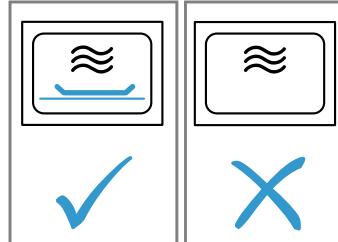
- Ja trauks ir karsts vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņiem.

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 islaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



Padoms: Lai optimāli izmantotu ierīci, varat vadīties pēc ieteicamajos iestatījumos atrodamajiem datiem. → "Šādi izdosies", Lappuse 46

1. levērojiet drošības norādījumus. → Lappuse 37
2. levērojiet norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem. → Lappuse 39
3. levērojiet norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem. → Lappuse 41
4. Ar jaudas izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
5. Ar laika slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
Ja vajadzīgais ilgums ir īsāks par 2 minūtēm, vispirms iestatiet garāku ilgumu un tūlīt pēc tam – atpakaļ uz vajadzīgo.

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

6.5 Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

- Ar laika slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
Ja vajadzīgais ilgums ir īsāks par 2 minūtēm, vispirms iestatiet garāku ilgumu un tūlīt pēc tam – atpakaļ uz vajadzīgo.

6.6 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet ierīces durvis.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet ierīces durvis.
- ✓ Iestatītā laika atskaite turpinās.

6.7 Darbības pārtraukšana

- Iestatiet laika slēdzi uz 0.

7 Tīrišana un kopšana

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

7.1 Tīrišanas līdzeklis

Izmantojiet tikai piemērotus tīrišanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīcē iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritāju vai augstspiediena tīritāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
 - Neizmantojiet tīrišanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
 - Neizmantojiet cietus abrazīvos materiālus vai tīrišanas sūkļus.
 - Neizmantojiet speciālos siltās tīrišanas līdzekļus.
 - Stikla tīrišanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrišanas instrukcijā.
- Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.

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

7.2 Ierīces tīrišana

Tīriet ierīci norādītajā veidā, lai atsevišķas daļas vai virsmas nesabojātu nepareizi veiktas tīrišanas vai ne-piemērotu tīrišanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

⚠ 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.

1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ Lappuse 43
2. levērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīrišanu.
3. Ja nav norādīts citādi:
 - Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu.
 - Nosusiniet ar mīkstu drānu.

7.3 Gatavošanas nodalījuma tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt gatavošanas nodalījumu.

- Neizmantojiet cepeškrāsns tīrišanas aerosolu, abrazīvus tīrišanas līdzekļus un citus agresīvus cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus.

1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ Lappuse 43
2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu vai etikūdeni.
3. Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus.

Izmantojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus tikai aukstā gatavošanas nodalījumā.

Padoms: Lai novērstu nepatīkamus aromātus, ar maksimālo mikrovīļu jaudu 1–2 minūtes karsējet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārišanās aizkavi, vienmēr ievietojiet traukā karoti.

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

Rotējošā paliktna tīrišana

1. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ Lappuse 43

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 nofiksēts.

7.4 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. levērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ Lappuse 43

2. Tīriet ierīces priekšpusi 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.

7.5 Vadības paneļa tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareizi veikta tīrišana var bojāt vadības paneli.

- Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.
- 1. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 43*
- 2. Tīriet vadības paneli ar mikrošķiedras drānu vai mīkstu, mitru drānu.
- 3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

7.6 Durvju stiklu tīrišana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrišana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- Neizmantojiet stikla skrāpi.
- 1. Ievērojiet norādījumus par tīrišanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 43*
- 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.

7.7 Tīrišanas atbalsta programma

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 vārišanās aizkavi, atstājiet tasē karoti.
3. Novietojiet tasi gatavošanas nodalījuma vidū.
4. Iestatiet mikrovīļu jaudu: 600 W.
5. Iestatiet ilgumu: 3 minūtes.
6. Startējet 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.

8 Traucējumu novēršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

8.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. <ul style="list-style-type: none">► Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam.
	Aktivēts drošinātājs drošinātāju kastē. <ul style="list-style-type: none">► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
	Elektroapgādes traucējumi. <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", <i>Lappuse 45</i>
	Durvis nav pilnībā aizvērtas. <ul style="list-style-type: none">► Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermenei vai ēdienu atliekas.
	Nav iestatīts laika slēdzis. <ul style="list-style-type: none">► Iestatiet laika slēdzi. → <i>Lappuse 42</i>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Ēdiens uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	Iestatītā mikroviļņu jauda ir pārāk maza. ► Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu. → <i>Lappuse 42</i>
	Ierīcē ieliiks lielāks ēdiena daudzums nekā parasti. ► Iestatiet ilgāku laiku. Divkāršam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks.
	Ēdiens ir aukstāks nekā parasti. ► Gatavošanas laikā apgrieziet vai apmaišiet ēdienu.
Rotējošais paliktnis skrāpējas vai striķējas.	Rotējošā paliktņa piedziņas tuvumā atrodas netīrumi vai svešķermēji. ► Notīriet gredzenu ar rullīšiem un padziļinājumu gatavošanas nodalījumā.
Darbība mikroviļņu režīmā tiek pārtraukta.	Ierīcei radies traucējums. ► Ja šī klūda atkārtojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilgums.	Nejauši pagriezts grozāmais slēdzis. ► Nospiediet stop.

9 Likvidācija

9.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- 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.

10 Tehniskā servisa dienests

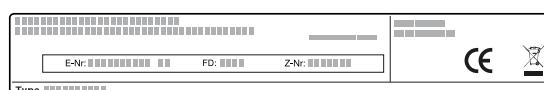
Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

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

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

10.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

11 Šādi izdosies

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

11.1 Kā sasniegt labākos rezultātus

Šeit jūs uzzināsiet, kā vislabāk rīkoties soli pa solim, lai teicami izmantotu ieteicamos iestatījumus. Atradisiet norādes par daudzu ēdienu gatavošanu ar informāciju un ieteikumiem, kā nevainojami iestatīt un lietot ierīci.

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

Piezīme: Laika norādes tabulās ir aptuvenas vērtības, kas atkarīgas no pārtikas kvalitātes un apstrādes pakāpes.

1. Pirms ierīces lietošanas izņemiet piederumus un traukus, kas nav nepieciešami.
2. Ieteicamajos iestatījumos atlasiet ēdienu.
3. Levietojet ēdienu piemērotā traukā.
→ "Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi", Lappuse 41
4. Novietojet trauku uz rotējošā paliktņa.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši ieteicamajiem iestatījumiem. Ieteicamajos iestatījumos bieži ir norādīts laika diapazons. Vispirms iestatiet visīsāko 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.

Padoms: Ja vēlaties pagatavot ēdienu, kura daudzums atšķiras no tabulās norādītā, divkāršam daudzumam iestatiet aptuveni divkāršu laiku.

11.2 Padomi atkausēšanai un uzsildīšanai

Ievērojet 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 mikroviļņu jaudu un garāku ilgumu.
Gaļa vai putnu gaļa pēc atkausēšanas nedrīkst būt no ārpuses gatava, bet vidū vēl sasalusī.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Iestatiet zemāku mikroviļņu jaudu. ■ Ja atkausējamais produkts ir lielā daudzumā, vairākkārt to apgrieziet.
Ēdiens nedrīkst būt pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Iestatiet zemāku mikroviļņu jaudu. ■ Iestatiet īsāku ilgumu. ■ Pārsedziet ēdienu. ■ Pievienojiet vairāk šķidruma.

11.3 Atkausēšana

Ierīcē varat atkausēt sasaldētus ēdienus.

Ēdienu atkausēšana

1. Sasaldētus produktus ievietojet atvērtā traukā uz rotējošā paliktņa. 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. Startējiet darbību. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, alumīnija foliju varat noņemt.
3. **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.
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 saslusī.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus sasaldētu ēdienu atkausēšanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Svars, g	Mikroviļņu 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 cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4–6
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5–10
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	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
Zīvs fileja, šķēles vai gabalinji ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
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, biezpiena kūka ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–20
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–20

¹ Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

² Sasaldējet ēdienus plakanā stāvoklī.

³ Nonemiet jau atkausēto galu.

⁴ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

⁵ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

⁶ Iek pa laikam uzmanīgi apmaišiet ēdienu.

⁷ Pilnībā nonemiet iepakojumu.

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

⁹ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otra.

11.4 Uzsildīšana

Ierīcē varat uzsildīt ēdienus.

Ēdienu uzsildīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Uzsildīti ēdienu izdala siltumu. Trauki var sakarst.

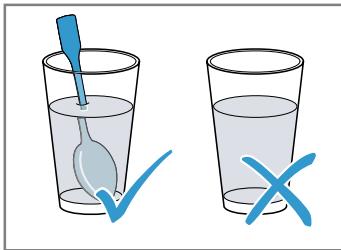
- Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

- 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 iesaīnojuma un ievietojiet 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 režīmā

Nemiet vērā ieteicamos iestatījumus sasaldētu ēdienu uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Svars, g	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, atsevišķi ēdieni, gatavi ēdieni ar 2–3 sastāvdaļām	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 ieļejet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.

⁴ Sautējiet ēdienu, nepievienojot ūdeni.

Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

Ņemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

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 uzkarsēšanas ēdienu vienmēr rūpīgi sakratiet.

⁶ Obligāti pārbaudiet temperatūru.

⁷ Gaļas šķēles atdaliet vienu no otras.

⁸ Pievienojiet ēdienam nedaudz šķidruma.

11.5 Pārbaudes ēdieni

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

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Olas ar pienu, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12–17 2. 20–25	Novietojiet 20x25 cm Pyrex veidni uz rotējošā paliktņa.
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 režīmā

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā.

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

12 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



⚠ 12.1 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 uztādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Nenonemiet caurspīdīgo plēvi durvju iekšpusē.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 65 °C.
- Neiibūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas 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 neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

- Lietojiet aizsargcimdus

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.

12.2 Savienojums ar strāvas avotu

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

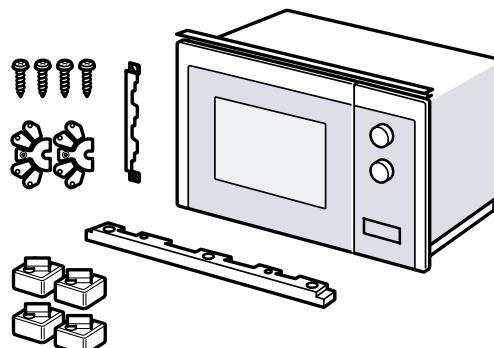
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

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 kontaktakce 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 sašķari ar strāvu vadošām daļām.

12.3 Piegādes komplektācija

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



12.4 Iebūves mēbeles

Šeit sniegti norādījumi drošai iebūvei.

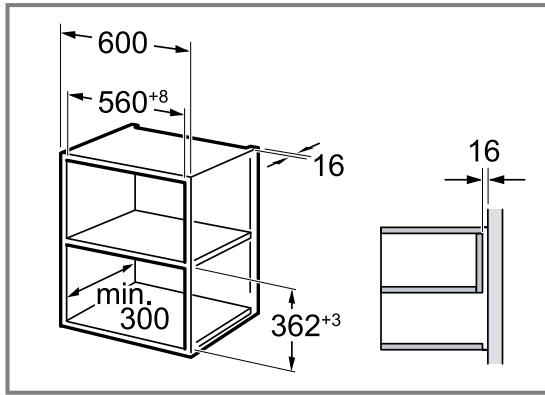
UZMANĪBU!

Skaidas var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.

- Mēbeļu izzāgēšanas darbus veiciet pirms ierīces ievedošanas.
- 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.

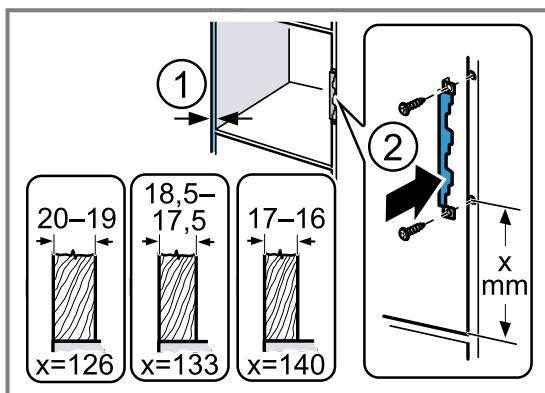
12.5 Iebūves izmēri sienas skapī

Ievērojiet sienas skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.



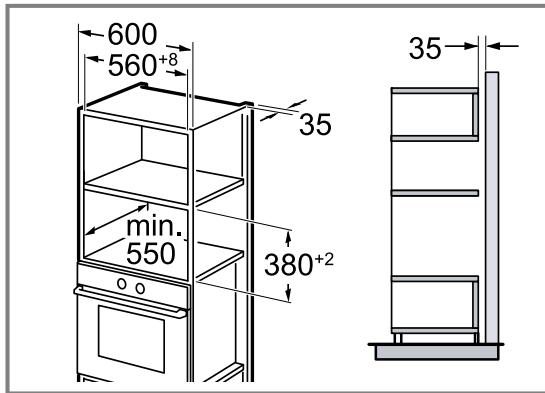
12.6 Sienas skapja sagatavošana

- 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.



12.7 Iebūves izmēri garajā skapī

Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.

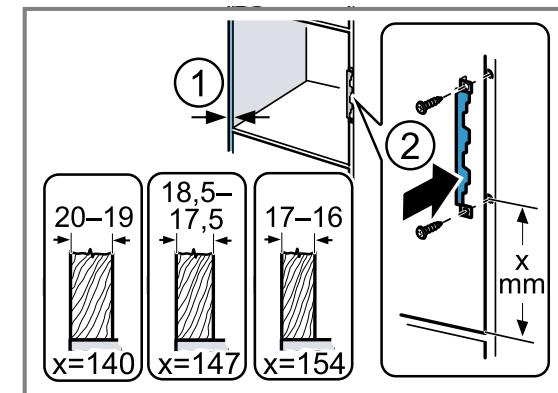


12.8 Garā skapja sagatavošana

- Noskaidrojiet mēbeles sienu biezumu. ①

Sienu biezumam ir piešķirta x vērtība.

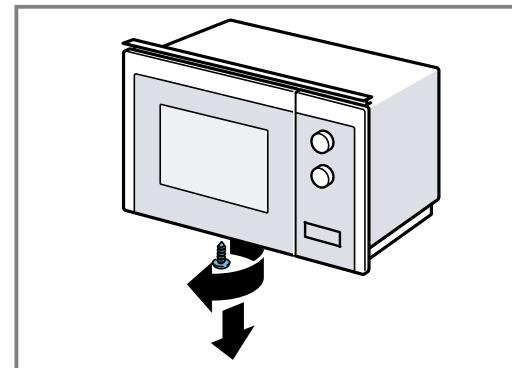
- Piezīme:** X vērtība atbilst attālumam no savienojuma plāksnes apakšējā cauruma līdz iebūves mēbeles pamatnei.
Pieskrūvējiet savienojuma plāksni garajam skapim. ②
Nemiet vērā noskaidroto x vērtību.



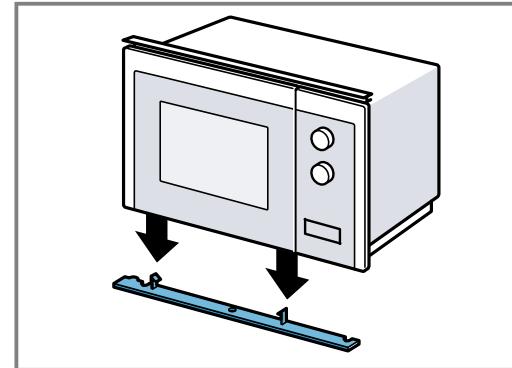
12.9 Ierīces sagatavošana

Ja ierīce tiek iebūvēta garajā skapī, tā iepriekš jāsagatavo.

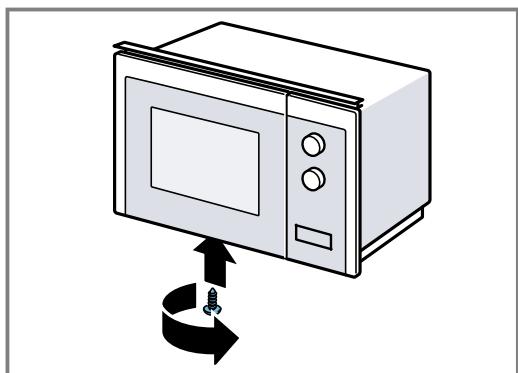
- Atskrūvējiet mikroviļņu krāsns pamatnes vidējo skrūvi.



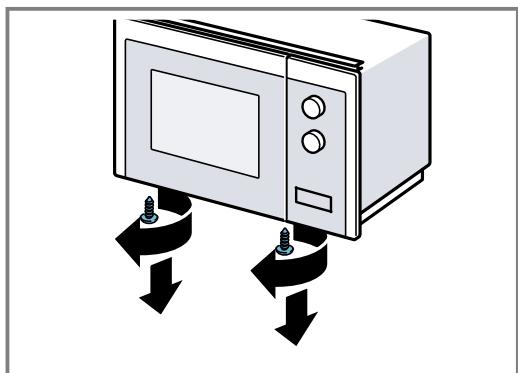
- Nonemiet mikroviļņu krāsns pamatnes pārsegu.



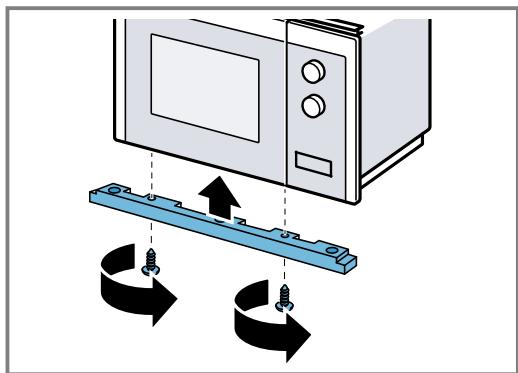
- Pieskrūvējiet mikroviļņu krāsns pamatnes vidējo skrūvi.



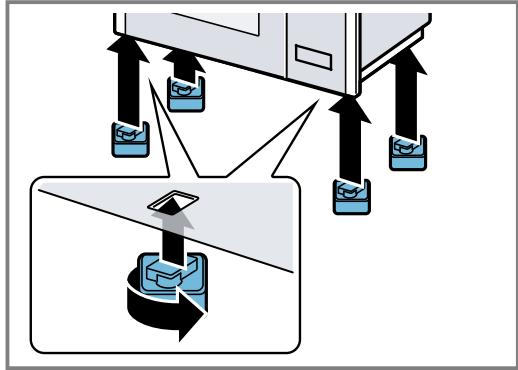
- Atskrūvējiet mikroviļņu krāsns pamatnes 2 ārējās skrūves.



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

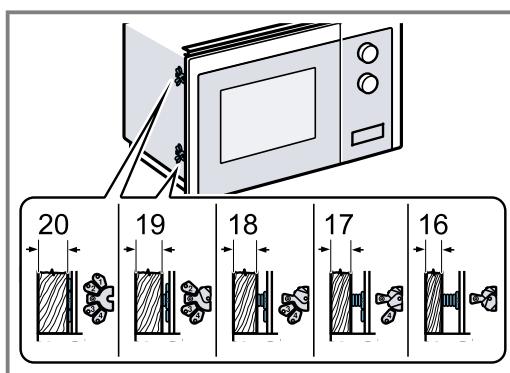


- Piestipriniet mikroviļņu krāsns pamatnei 4 kājiņas.



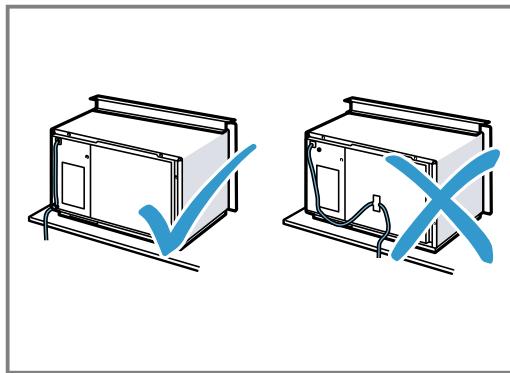
12.10 Ierīces uzstādīšana

- Piestipriniet ierīcei distances elementus atbilstoši sienu biezumam.

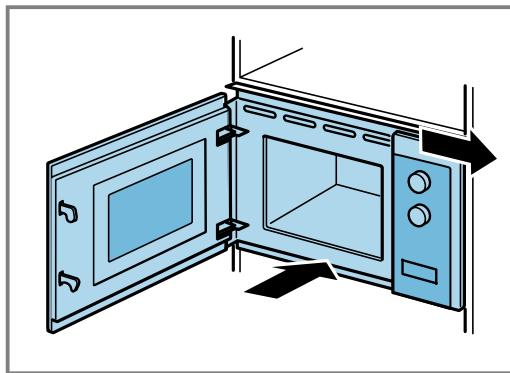


2. Piezīme:

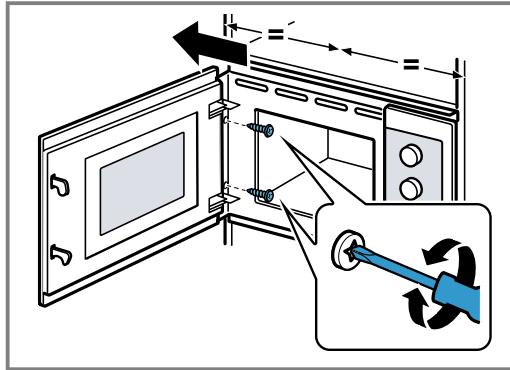
Neiespiediet un nesalokiet pieslēguma kabeli.



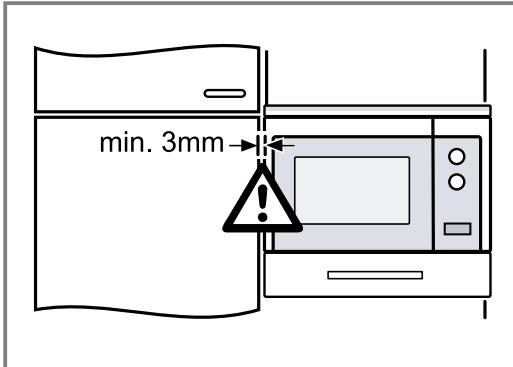
Ievietojiet ierīci skapī un pabīdīt to pa labi.



- Pieskrūvējiet ierīci tiktāl, līdz tā atrodas vidū.



4. Pārbaudiet attālumu no blakus esošajām ierīcēm.



Attālumam no blakus esošajām ierīcēm jābūt vismaz 3 mm.

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







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001610730 (020427)

et, lt, lv