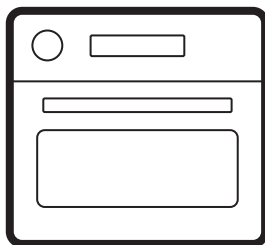


AEG

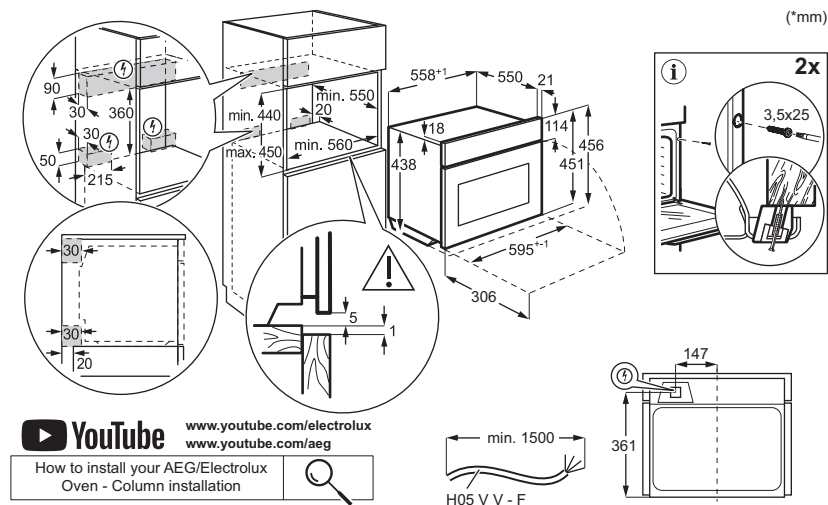
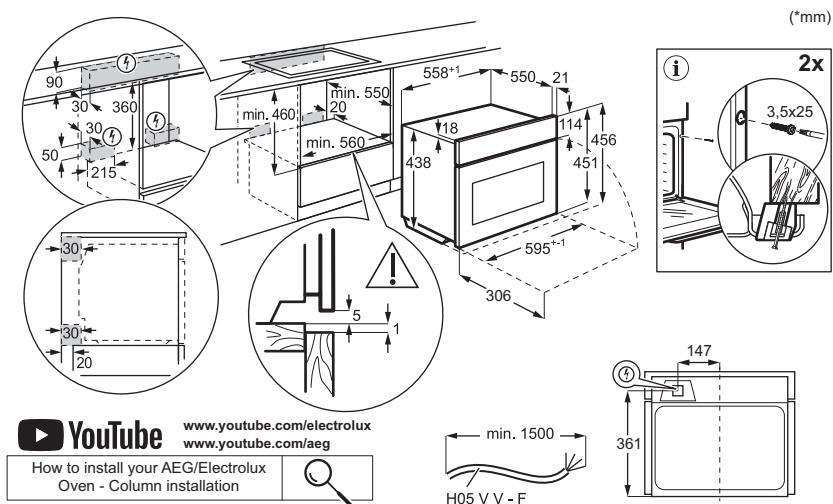


aeg.com/register



NKK6N40KB
NKK6N40PM
OK6NK40PM
PCQ6B0B0
TK6NK40PB
TQB60NB

INSTALACE / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	15
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8	10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	16
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8		
6. TIPY A RADY.....	11		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.

- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Neaktivujte funkci mikrovlnné trouby, když je spotřebič prázdný, aby nedošlo k elektrickému oblouku.
- Nepoužívejte kovové nádoby na potraviny a nápoje během vaření v mikrovlnné troubě, pokud to není určeno výrobcem.
- VAROVÁNÍ: Pokud jsou těsnění dveří nebo dveří poškozená, nepoužívejte spotřebič, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Pouze kvalifikovaná osoba by měla provádět servisní nebo opravné operace zahrnující odstranění krytů chránících před vystavením mikrovlnné energii.
- VAROVÁNÍ: Neohřívejte kapaliny ani potraviny v uzavřených nádobách, abyste zabránili výbuchu.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Při zahřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte spotřebič, abyste zabránili vznícení.
- Spotřebič je určen k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a

ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, houbiček, vlhkých hadrů a podobných předmětů může vést k poranění, vznícení nebo požáru.

- Uvolňuje-li se ze spotřebiče kouř, vypněte jej nebo vyjete ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděný eruptivní var. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát opatrnosti.
- Obsah kojeneckých lahví a skleniček s dětskou výživou před konzumací promíchejte nebo protřepejte a zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.
- Neohřívejte vejce ve skořápce ani celá vařená vejce, protože mohou explodovat, a to i po ukončení ohřevu v mikrovlnné troubě.

- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Pravidelně čistěte spotřebič a odstraňte veškeré usazeniny potravin.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Nebudete-li udržovat spotřebič čistý, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí spotřebiče.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádoby a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké dory použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Používejte pouze příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo doporučené výrobcem.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.

- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi).
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou vždy spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené,

požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.

- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Tuk a zbytky jídla ve spotřebiči mohou při provozu mikrovlnné trouby způsobit požár a elektrické jiskření.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

2.5 Likvidace

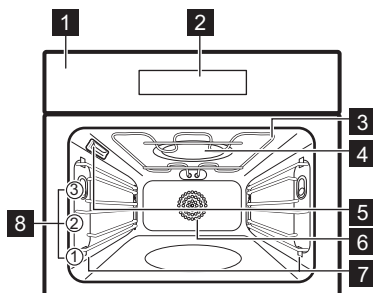
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Topné těleso
- 4 Generátor mikrovln
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor

- 7 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 8 Polohy mřížky

3.2 Dotyková pole

⓪	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
^ v	Pro navigaci v menu.
+ -	Pro úpravu nastavení.
☰	Stisknutím nastavíte funkci: Mikrovlnná trouba.
☞	Nastavení funkce asistovaného vaření.
⌚	Stisknutím zadáte funkce timeru.
⚙	Pro vstup do nastavení.
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Nastavení času

1. Stiskněte \oplus nebo \ominus , abyste nastavili hodiny a minuty.
2. Stiskněte OK, abyste potvrdili.

4.2 První přehřívání a čištění

1. Přehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.
2. Vyměňte všechno příslušenství a drážky na rošty.

3. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.
4. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
5. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce

- Pravý horký vzduch:** Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
- Horní/spodní ohřev:** Tradiční pečení
- AirFry:** Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru.
- Mražené potraviny:** Hranolky, americké brambory, jarní závitky
- Pizza:** Příprava pizzy
- Spodní ohřev:** Pečení koláčů
- Gril:** Opékání chleba, grilování
- Turbo gril:** Pečení masa, zatažení

Funkce mikrovlnné trouby

- Rozmrazování:** Rozmrazování různých druhů potravin, rozsah výkonu: 100–200 W
- Ohřívání:** Ohřev hotových pokrmů, rozsah výkonu: 300–700 W
- Mikrovlnná trouba:** Ohřev, vaření, rozsah výkonu: 100–1000 W

Kombinované mikrovlnné funkce

- Turbo gril + MV:** Opékání velkých kusů, příprava zapékaných jídel, rozsah výkonu: 100–400 W.

Pravý horký vzduch + MV: Pečení, rozsah výkonu: 100–400 W.

Horní/spodní ohřev + MV: Pečení, opékání, rozsah výkonu: 100–400 W.

Gril + MV: Ke grilování a pečení jídla dozlatova na jedné úrovni roštu. Funkce se zvýšením mikrovlnného výkonu, rozsah výkonu: 100–400 W.

Chcete-li funkci změnit, stiskněte abyste spotřebič vypnuli, a poté jej znovu stiskněte, abyste jej znovu zapnuli.

Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 80°C automaticky vypnout.

5.2 Nastavení: Pečicí funkce

1. Stiskněte pro zapnutí spotřebiče.
2. Stiskněte \wedge nebo \vee pro procházení funkcí.
3. Stiskněte \oplus nebo \ominus pro zadání teploty.
4. Stiskněte OK.
5. Stiskněte a vypněte pečicí funkci.




— Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

5.3 Časovač

1. Stiskněte .

2. Stiskněte \wedge nebo \vee , chcete-li vybrat funkci časovače.
3. Stiskněte $+$ nebo $-$ pro zadání času. Stiskněte OK.


Chcete-li zrušit funkci časovače, stiskněte a podržte 3 sekundy \odot .

Funkce časovače	
	Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.
 START STOP	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Časovač	Pro zobrazení, jak dlouho spotřebič funguje od okamžiku, kdy je funkce spuštěna. Resetovat jej můžete v nabídce časovače.

5.4 Nastavení: Funkce mikrovlnné trouby

1. Vyjměte veškeré příslušenství kromě tvarovaného roštu.
2. Vložte pokrm do spotřebiče.
3. Stiskněte \odot pro zapnutí spotřebiče.
4. Stiskněte \equiv pro zadání funkcí. Pro navigaci stiskněte \wedge nebo \vee .
5. Chcete-li upravit napájení mikrovlnné trouby, stiskněte $+$ nebo $-$. Stiskněte OK.
6. Chcete-li upravit trvání, stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$. Stiskněte OK.

Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení.

 Otevřením dvířek se funkce mikrovln vypne. Chcete-li ji opět spustit, zavřete dvířka. Stiskněte OK.

5.5 Nastavení: Kombinované mikrovlnné funkce

V případě kombinovaných mikrovlnných funkcí jsou standardní pečicí funkce posíleny mikrovlnným ohřevem, čímž se zkracuje doba přípravy pokrmů a zlepšují se dosažené výsledky.

1. Vyjměte veškeré příslušenství kromě tvarovaného roštu.

2. Vložte pokrm do spotřebiče.
3. Stisknutím \odot zapněte spotřebič.
4. Pro navigaci stiskněte \wedge nebo \vee pro dosažení kombinovaných funkcí mikrovlnné trouby.
5. Pro nastavení výkonu a teploty mikrovlnné trouby stiskněte $+$ nebo $-$. Stiskněte tlačítko OK.




Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení.

5.6 Nastavení: Podporované Vaření

Podnabídka Podporované Vaření obsahuje zadat dalších pečicí funkce a programů určených pro specializované pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas, teplotu a mikrovlnný výkon, pokud je k dispozici, můžete upravit během vaření.







1. Stiskněte tlačítko \odot a zapněte spotřebič.
2. Stiskněte $\Psi\Pi$.
3. Stiskněte tlačítko \wedge nebo \vee pro výběr funkcí asistovaného vaření.
4. Stiskněte $+$ nebo $-$ pro úpravu nastavení.
5. Stiskněte OK, abyste potvrdili.
6. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy. U asistovaného vaření s masovou sondou je postup stejný.


Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda	
	Funkce s mikrovlnným výkonem. Použijte příslušenství vhodné do mikrovlnné trouby.
	Před započítáním pečení spotřebič předeřte.
	Poloha roštu. Viz Popis výrobku.



Pokrmý	
 Pizza	  1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
 Kuře 1000–1400 g	 1; tvarovaný rošt s plechem umístěným přímo uprostřed vnitřku spodního kuře položte přímo na tvarovaný rošt prsní stranou dolů. Po 30 min kuře obraťte.
 Hovězí 1000–1500g; 4–6 cm silných kusů	 1; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmažte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
 Filety 150–300 g	  2; keramická nebo skleněná zapékač mísa na tvarovaném roštu
 Lasagne 1000–1500 g	  1; zapékač mísa na tvarovaném roštu
 Popcorn	  2; zapékač mísa na tvarovaném roštu
 Slaný koláč 4,5 cm silné	   1; rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu
 Brambory 1000 g čerstvých brambor	  2; plech na pečení
 Zapékaná zelenina 1000–1500 g	 1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
 Muffiny 10 až 20 kusů	  2; plech na pečení
 Ciabatta 600–800 g čerstvého těsta	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem

5.7 Změna: Nastavení



1. Stiskněte  pro zapnutí spotřebiče.
2. Stiskněte  pro přístup k nastavení.
3. Stiskněte  nebo  pro úpravu nastavení. Stiskněte OK.
4. Stiskněte  nebo  pro úpravu hodnoty.
5. Tisk OK pro potvrzení nebo ukončení režimu nastavení.

6. Stiskněte  pro ukončení nastavení.

Podnábídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01	-
02	Denní čas Změnit
03	Osvětlení Zap/Vyp
04	Rychlé zahřátí Zap/Vyp
05	Časovač Zap/Vyp
06	Displej jas 1 - 5
07	Tóny tlačítek Beep, Clic, None
08	Hlasitost zv. signalizace 1 - 4
09	-
10	Pečicí sonda ¹⁾ 1  - Výstraha, 2  - Výstraha a zastavení
11	Připomínka čištění ¹⁾ Zap/Vyp
12	-
13	Režim demo Aktivační kód: 2468
14	Verze software Kontrola
15	Zrušit všechna nastavení Ano/Ne

¹⁾ pouze u vybraných modelů



Výchozí nastavení začíná na 02. Použijte symbol  a  k navigaci.

5.8 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

  - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

 - při zapnutí zámku 3× zabliká.

5.9 Příslušenství



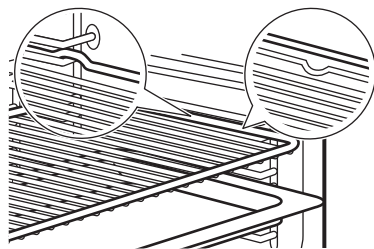
Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.

Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály. Viz kapitola „Tipy a rady“, Nádoby a materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodící lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby a nožičky směřují dolů.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud má tvarovaný rošt sklon, umístěte jej směrem k přední části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Procesy vaření a pečení jsou vhodné pouze na jedné úrovni.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Výkon mikrovlnného ohřevu (W)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Informace pro zkušebny

Pečení na jedné úrovni

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

			°C		
Malé koláče (20 kousků na plech)					
	2	150	18 - 28	1) 2)	
	2	150	18 - 28	1) 2)	
Piškotový koláč bez tuku					
	1	170	25 - 35	3) 2)	
	1	170	28 - 38	3) 2)	
Sušenky z křeh. těsta					
	2	140	28 - 38	1) 2)	
	2	140	25 - 35	1) 2)	
Jablečný koláč					
	1	170	65 - 75	3) 4)	
	1	170	57 - 67	3) 4)	

			°C		
Topinka		2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby. Musí se dotýkat krytu ventilátoru.
- 2) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.
- 3) Použijte tvarovaný rošt.
- 4) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.
- 5) Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Funkce mikrovlnné trouby a kombinované mikrovlnné trouby

Testy podle EN 60705, IEC 60705.

			POWER	°C		
Piškotový koláč		1	500	-	8 - 10	1) 2)

Sekaňá		1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
--------	--	---	-----	---	---------	----------

Vaječný krém		1	400	-	18 - 23	1) 4)
--------------	--	---	-----	---	---------	-------

Rozmrazování mletého masa (500 g)		1	200	-	7 - 8	1) 5)
-----------------------------------	--	---	-----	---	-------	-------

Dort		1	200	170	22 - 27	1) 4)
------	--	---	-----	-----	---------	-------

Zapečené brambory		1	200	180	35 - 40	1) 6)
-------------------	--	---	-----	-----	---------	-------

Kuře (1100 g)						
---------------	--	--	--	--	--	--

			POWER	°C		
		1	200	200	30	1) 7)
		-	-	-	18 - 23	

- 1) Použijte tvarovaný rošt. Musí se dotýkat krytu ventilátoru.
- 2) V polovině přípravy otočte nádobu o 1/2.
- 3) Při vaření používejte příslušnou fólii vhodnou pro mikrovlnnou přípravu. Před vařením několikrát propíchněte příslušnou fólii.
- 4) Během přípravy pokrm neotáčejte.
- 5) Maso otočte vzhůru nohama přes nejdelší stranu, poprvé po uplynutí 1/3 doby pečení a podruhé po uplynutí 2/3 doby pečení.
- 6) V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4 ve směru hodinových ručiček.
- 7) Talíř položte na dno trouby. Kuře položte přímo na tvarovaný rošt prsní stranou dolů. Po 30 min otočte kuře vzhůru nohama a změňte pečící funkci na: Turbo gril.

Další recepty

			POWER	°C		
Pusinky		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)

		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
--	--	---	---	-----	----------	----------

Čajové koláčky		3	-	200	11 - 13	1) 3)
----------------	--	---	---	-----	---------	-------

		3	-	190	10 - 12	1) 3)
--	--	---	---	-----	---------	-------

Kuře		1	-	200	65 - 75	1) 4)
------	--	---	---	-----	---------	-------

Popcorn		-	700	-	3 - 4	5) 6)
---------	--	---	-----	---	-------	-------

Pokrmý na talíři, chlazené (1 porce)		1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
--------------------------------------	--	---	-----	---	-------	----------

Tekutiny v dětských lahvích		-	1000	-	0,5	10)
-----------------------------	--	---	------	---	-----	-----

Lasagne, zmrazené (400 g)		1	100	210	23 - 28	7) 11)
---------------------------	--	---	-----	-----	---------	--------

Lasagne, zmrazené (600 g)						
---------------------------	--	--	--	--	--	--



1 200 190 48 - 53 7) 11)

Mražená pizza

1 200 210 12 - 16 7) 11)

- 1) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.
- 2) Použijte pečicí papír.
- 3) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.
- 4) Kuře položte prsní stranou dolů. V polovině přípravy pokrm obraťte.
- 5) Na dolní straně vnitřku trouby použijte plochý keramický talíř.
- 6) Sáček je třeba ze spotřebiče vyjmout, když zrna kukuřice přestanou prskat.
- 7) Použijte tvarovaný rošt. Musí se dotýkat krytu ventilátoru.
- 8) Potraviny zakryjte plastovým víkem určeným do mikrovlnné trouby.
- 9) V polovině přípravy otočte nádobu o 1/2.
- 10) Lahvičku umístěte doprostřed dna vnitřku trouby bez použití jakéhokoliv příslušenství.
- 11) Během přípravy pokrm neotáčejte.

6.3 Doporučení k mikrovlnné troubě

Jídlo umístěte doprostřed tvarovaného roštu. Použijte první polohu roštu.

V polovině doby přípravy jídlo otočte nebo zamíchejte. Dosáhnete tak lepších výsledků.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Vložíte-li do šálku nebo sklenice lžící, teplo se při ohřevu tekutin lépe rozvede a zabráníte vyvření. Lžice se nesmí dotýkat žádné části vnitřku trouby, mohlo by dojít k jiskření.

Potraviny vložte do spotřebiče bez obalu. Balená hotová jídla lze do spotřebiče vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě. Viz Tipy a rady, v části Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby.

Při používání kombinovaných mikrovlnných funkcí potraviny nepřikrývejte. Viz Denní používání.

Pokud uvnitř spotřebiče nejsou žádné potraviny, nepoužívejte mikrovlnné funkce ani kombinované mikrovlnné funkce.

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Při pečení nebo ohřívání s mikrovlnnými funkcemi potraviny přikryjte. Chcete-li uchovat kůrčičku, připravujte pokrm nezakrytý.

Nepřevařte potraviny nastavením příliš vysokého výkonu a příliš dlouhého času. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

Ve spotřebiči nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žloutek.

Potraviny se slupkou před vařením několikrát propíchněte.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

Po vypnutí spotřebiče jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát, aby se teplo rovnoměrně rozvedlo.

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Rozbalené zmražené potraviny umístěte na malý obrácený talíř pod který vložíte nádobku nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.

Rozmražené kousky následně odeberte.

Chcete-li ovoce a zeleninu vařit, aniž byste je rozmrazili, můžete použít vyšší mikrovlnný výkon.

Otáčeno zlepšuje výsledky. U citlivých potravin, jako je maso, během rozmrazování dvakrát zcela otočte.

6.4 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

V mikrovlnné troubě používejte výhradně vhodné nádobí a materiály. Řiďte se údaji v tabulce níže.

Před použitím ověřte technické údaje nádobí/materiálu/nádoby s potravinami.

U jiných nádob pro použití v mikrovlnných troubách, které nejsou uvedeny v této tabulce, postupujte podle pokynů výrobce.

Nádobí/materiál







Žárovzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů

✓ ✓ ✓

Nežárovzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platinových nebo jiných kovových dekorací

✓ X X

Nádobí/materiál				
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	
Žárovzdorná keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	✓	
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	✗	✗	✗	
Plast, žáruvzdorný do 200 °C	✓	✓	✗	
Karton, pouze papír	✓	✗	✗	
Potravinová fólie	✓	✗	✗	
Potravinová fólie pro mikrovlnnou přípravu	✓	✓	✗	
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	✗	✗	✗	
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou	✗	✗	✗	
Plech na pečení	✗	✗	✗	
Tvarovaný rošt	✓	✓	✓	

6.5 Nastavení výkonu

Níže uvedená data jsou pouze orientační.

800 - 1000 W

- Ohřev tekutin

600 - 700 W

- Dušení rýže
- Příprava zeleniny
- Popcorn

400 - 500 W

- Ohřívání jídel na jeden talíř

- Pomalu dušené pokrmy
- Rozmrazování a ohřívání hotových mražených jídel

300 W

- Vaření/ohřívání choulostivých potravin
- Ohřívání dětské výživy
- Pokračovat ve vaření

100 - 200 W

- Rozmrazování chleba, ovoce, koláčů, pečiva, sýru, másla, masa a ryb
- Rozpouštění čokolády a másla

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
3. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchytu.
4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

7.3 Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení, skleněný kryt může být horký. Při dotýkání se lampy používejte ochranné rukavice.

Žárovku smí měnit pouze obsluha servisu. Obráťte se na autorizované servisní středisko.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojená k elektrické síti nebo je připojená nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Je zapnuto Zámek.
- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Žárovku je třeba vyměnit, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Na displeji se zobrazí "00:00". - Došlo k výpadku napájení. Nastavte denní čas.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
---	-------

Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min
--	--------


Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.


9.2 Tipy pro úsporu energie

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby (pouze pokud používáte funkci bez mikrovlnné trouby).
- Pokud to není nutné, předeřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).

- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení. Viz Nastavení.
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutí - Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. OHUTUSTEAVE.....	17	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	25
2. OHUTUSJUHISED.....	19	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	28
3. TOOTE KIRJELDUS.....	21	8. TÕRKEOTSING.....	29
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	21	9. ENERGIATÖHUSUS.....	29
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	22	10. KESKKONNAASPEKTID.....	30

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalis-

tetubades, hommikusöõgi-
ga külalistetubades, talu-
majapidamistes ja muudes
sarnastes majutusruumi-
des, kui selline kasutamine
ei ületa (keskmist) koduma-
japidamise kasutuskoormu-
si.

- Ärge kasutage seadet en-
ne, kui see on köögimöö-
blisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid
ühendage seade vooluvõr-
gust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjusta-
tud, laske see elektriõhutu-
se tagamiseks välja vaheta-
da tootja, selle volitatud
teeninduskeskuse või vas-
tavat kvalifikatsiooni omava
isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tek-
kimise vältimiseks veendu-
ge, et seade on enne lambi
vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle
juurde kuuluvad osad lähe-
vad kasutamise ajal kuu-
maks. Tuleb olla ettevaatlik,
et vältida kütteelementide
või pinna puudutamist
seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude ee-
maldamiseks või sisestami-
seks kasutage alati ahjukin-
daid.
- Elektrilise kaarlahenduse
vältimiseks ärge lülitage mi-

krolaineahju funktsiooni sis-
se, kui seade on tühi.

- Ärge kasutage mikrolai-
neahjus küpsetamise ajal
toidu ja jookide jaoks me-
tallnõusid, kui tootja pole
seda soovitanud.
- HOIATUS! Kui üks või uk-
setihendid on kahjustatud,
ärge seadet enne kasuta-
ge, kui kvalifitseeritud töö-
taja on selle parandanud.
- HOIATUS! Mikrolaineener-
gia eest kaitsvate katte ee-
maldamist nõudvaid hool-
dus- või remonditöid tohib
teha ainult kvalifitseeritud
töötaja.
- HOIATUS! Plahvatuse en-
netamiseks ärge kuumuta-
ge vedelikke ega toitu sule-
tud anumates.
- Kasutage ainult mikrolai-
neahju jaoks sobivaid nõu-
sid.
- Toidu kuumutamisel plast-
või pabernõudes jälgige
seadet, et need ei süttiks.
- See seade on ette nähtud
toidu ja jookide soojenda-
miseks. Toidu või riiete kui-
vatamine ning soojendus-
patjade, susside, käsnade,
niiske lapi jms kuumutami-
ne toob kaasa vigastuste,
süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu,
lülitage leekide summuta-

miseks seade välja või eemaldage toitepistik pistikupesast ning hoidke ust suletuna.

- Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib tekkida hiline plahvatuslik keemine. Nõude käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks segage või raputage lutipudelite ja beebitoidupurkide sisu ning kontrollige enne tarbimist temperatuuri.
- Ärge kuumutage koorega mune ega terveid kõvaks keedetud mune, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppu.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel ta-

gumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage kõik toimunud jäägid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Seadme hooldamata ja puhastamata jätmine võib põhjustada selle pindade seisukorra halvenemist, mis võib seadme eluiga lühendada ja põhjustada ohtlikke olukordi.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.

- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuumat õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.

- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadme eemal, kui selle uks on avatud.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
 - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuksuga.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüvate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge

- kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Kõrvaldamine

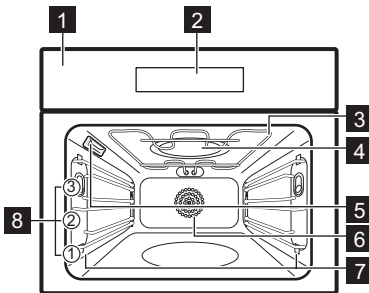
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektriqaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Kuumutuselement
- 4 Mikrolaine generaator
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Riili tugi, eemaldatav

8 Riili asendid

3.2 Puuteväljad

⓪	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
^ v	Menüüs navigeerimiseks.
+ -	Seadete muutmiseks.
☰	Vajutage funktsiooni valimiseks: Mikrolained.
☞	Juhendatud küpsetamise seadistamiseks.
⌚	Taimeri funktsioonide seadistamiseks.
⚙	Seadete sisestamiseks.
OK	Valiku kinnitamiseks.




4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

1. Tundide või minutite reguleerimiseks vajutage + või -.
2. Kinnitamiseks vajutage OK.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.









3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:  1 h,  15 min,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.

4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoid tagasi.




5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid


	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	AirFry: Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mikrolainefunktsioonid

	Sulatamine: Erinevate toiduainete sulatamine, võimsusvahemik: 100–200 W
	Soojendamine: Valmistoitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300–700 W
	Mikrolaine: Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100–1000 W







Mikrolaine-kombifunktsioonid


	Turbogrill + ML: Suurte tükkide röstimine, gratäänide valmistamine, võimsusvahemik: 100–400 W.
	Pöördõhk + ML: Küpsetamine, võimsusvahemik: 100–400 W.
	Ülemine + alum. kuumutus + ML: Küpsetamine, röstimine, võimsusvahemik: 100–400 W.
	Grill + ML: Toidu ühel ahjutasandil grillimiseks ja pruunistamiseks. MW võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100–400 W.

Funktsiooni muutmiseks vajutage , mis lülitab seadme välja; seejärel vajutage seda uuesti, et seade tagasi sisse lülitada.






Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülitada.


5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
2. Funktsioonides navigeerimiseks vajutage  või .
3. Temperatuuri määramiseks vajutage  või .
4. Vajutage OK.
5. Vajutage , et kuumutamisrežiim välja lülitada.

 Edenenisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg jõuab lõpule.

5.3 Taimer

1. Vajutage .
2. Taimerifunktsiooni valimiseks vajutage  või .
3. Aja määramiseks vajutage  või . Vajutage OK.

Taimeri funktsiooni tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit .

Taimerifunktsioon



Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.



Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

Taimerifunktsioon



Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

Uptimer

Et näidata, kui kaua seade töötab alates funktsiooni käivitamisest. Seda saab taimerimenüüst lähtestada.

5.4 Seaded: Mikrolainefunktsioonid

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.
2. Sisestage seadmesse toiduained.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
4. Funktsioonide avamiseks vajutage . Navigeerimiseks vajutage või .
5. Mikrolaineahju võimsuse reguleerimiseks vajutage või . Vajutage OK.
6. Kestuse reguleerimiseks vajutage või . Vajutage OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

Kui avate ukse, peatub mikrolainefunktsioon. Funktsiooni uuesti käivitamiseks sulgege uks. Vajutage OK.

5.5 Seaded: Mikrolaine-kombifunktsioonid

Mikrolaine-kombifunktsioonid ühendavad standardsed kuumutusfunktsioonid mikrolainete võimsusega, et lühendada küpsetusaega ja parandada küpsetustulemusi.

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.
2. Sisestage seadmesse toiduained.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
4. Mikrolaineahju kombifunktsioonideni jõudmiseks navigeerimiseks vajutage või .
5. Mikrolaineahju toite ja temperatuuri reguleerimiseks vajutage või . Vajutage OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

5.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alamenüü koosneb spetsiaalsete toitude jaoks mõeldud täiendavatest küpsetusrežiimidest ja programmidest. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega, temperatuuri ja võimalusel mikrolainevõimsust.

1. Vajutage , et seade sisse lülitada.
2. Vajutage .
3. Vajutage või , et valida juhendatud küpsetamise funktsioonid.
4. Seadete reguleerimiseks vajutage või .
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele. Toidutermomeetriga juhendatud küpsetamise puhul on protseduur sama.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riieli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Toidud



Pitsa



1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberi-ga



Kana
1000–
1400 g



1; traatrest taldrikuga, mis on asetatud otse ahjuõõne põhja keskele. Asetage kana otse traatriiuli-le rinnaga allapoole. Pärast 30 min keerake kana ümber










Veiseliha
1000–
1500 g; 4–
6 cm pak-
sused tü-
kid



1; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.



Toidud	
 Fileed 150–300 g	  2; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil
 Lasanje 1000–1500 g	  1; vormiroog traatrestil
 Popcorn	  2; vormiroog traatrestil
 Quiche 4,5 cm paks	   1; lahtikäiv metallpaks vorm traatrestil
 Kartulid 1000 g värsked kartuleid	  2; küpsetusplaat
 Köögiviljagratään 1000–1500 g	 1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
 Muffinid 10 kuni 20 tükki	  2; küpsetusplaat
 Ciabatta 600–800 g värsket tainast	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga

5.7 Muutmine: Seaded



1. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
2. Seadete avamiseks vajutage .
3. Seadete reguleerimiseks vajutage  või . Vajutage OK.
4. Väärtuse reguleerimiseks vajutage  või .
5. Kinnitamiseks või reguleerimisrežiimist väljumiseks vajutage OK.
6. Seadetest väljumiseks vajutage .

Alammenüü: Seaded

Seadistus	Väärtus
01 -	-
02 Kellaaeg	Muuda
03 Sisevalgustus	Sees / Väljas
04 Kiirkuumutus	Sees / Väljas

Seadistus	Väärtus
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Ekraani heledus	1–5
07 Nuputoonid	Beep, Clic, None
08 Helitugevus	1–4
09 -	-
10 Toidusensor ¹⁾	1  - alarm, 2  - alarm ja seiskamine
11 Puhastamise meeldetuletus ¹⁾	Sees / Väljas
12 -	-
13 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

¹⁾ ainult valitud mudelitel



Seaded vaikimisi alguse alusel kohas **02**. Kasutage navigeerimiseks  ja .

5.8 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse küpsetusseadete katkematu jätkumise tagamiseks juhtpaneel.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

  – funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks vajutage pikalt.

 – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

5.9 Lisatarvikud

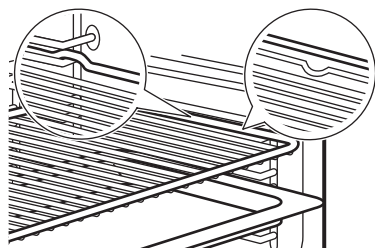


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt „Nõuanded ja soovitused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riiulite juhtribade vahele. Veenduge, et riiul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalgad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosas poole.

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkivate vedelike kogumiseks.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED







6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

Ahju tasandeid loetakse altpoolt üles.













Tabelites kasutatud sümbolid:








	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Teave katseasutustele

Küpsetamine ühel tasandil

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.













		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Rasvatu biskviitkook				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Muretainaküpsised				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Õunapirukas				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)









					
Röstleib/-sai					
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)	

- 1) Kasutage küpsetusplaati nii, et selle kalle on suunatud ahju sisemuse tagaseina poole. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.
- 2) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.
- 3) Kasutage ahjuresti.
- 4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.
- 5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikrolaine ja mikrolaine-kombineeritud funktsioonid
















Katsed kooskõlas standarditega EN 60705, IEC 60705.

					
Keeks					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Pikkpoiss					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Munakreem					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Hakliha sulatamine (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kook					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartuligratään					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kana (1100 g)					

					
	1	200	30	1) 7)	
	-	200	18 - 23		

- 1) Kasutage ahjuresti. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.
- 2) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.
- 3) Kasutage küpsetamise ajal MW sobivat säilituskiilet. Enne küpsetamist tehke säilituskilesse mitu auku.
- 4) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.
- 5) Pöörake liha ümber üle pikema külje, esimene kord pärast 1/3 ja teine kord pärast 2/3 toiduvalmistusaja möödumist.
- 6) Umbes poole toiduvalmistusaja möödudes keerake mahuti 1/4 pöörde võrra päripäeva.
- 7) Asetage taldrik ahju põhjale. Asetage kana otse traatrestile rinnaosa allpool. Pärast 30 min, pöörake kana ümber ja seadke kuumutusrežiimile: Turbogrill.

Lisaretseptid

					
Beseed					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Teeküpsised					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Kana					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Toidunõus road, jahutatud (1 portsjon)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Vedelikud lutipudelites					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasanje, külmutatud (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasanje, külmutatud (600 g)					



1 200 190 48 - 53 7) 11)

Pitsa, külmutatud

1 200 210 12 - 16 7) 11)

- 1) Kasutage ahju tagaküljele suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.
- 4) Asetage kana rinnaga allapoole. Pöörake see ümber, kui on möödunud pool küpsetusajast.
- 5) Kasutage ahju põhjas tasast keraamilist plaati.
- 6) Kott tuleks seadmest välja võtta, kui terad enam ei plaksu.
- 7) Kasutage ahjuresti. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.
- 8) Katke toit mikrolaineahjukindla plastkaanega.
- 9) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.
- 10) Asetage pudel ahjuõõnsuse põhja keskele ilma tarvikuid kasutamata.
- 11) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

6.3 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit traatresti keskele. Kasutage esimest riulitasandit.

Kui küpsetusajast on möödunud pool, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Vedelike soojendamisel asetage tassi või klaasi lusikas, et parandada kuumuse jaotumist ja vältida ülekeetmist. Lusikas ei tohi puudutada ahju sisemust, see võib tekitada sädemeid.

Asetage toiduaine seadmesse ilma pakendita. Pakendatud valmis-toitu võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga. Vt jaotist Nõuanded ja soovitused Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Kui kasutate mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, ärge katke toitu. Vt jaotist Iga-päevane kasutamine.

Ärge kasutage mikrolainefunktsioone või mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, kui seadme sees ei ole toitu.

Toidu valmistamine mikrolainetega

Katke toit, mis on mõeldud mikrolainefunktsioonidega valmistamiseks või soojendamiseks. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

Vältige toidu üleküpsetamist liiga kõrge võimsustaseme või liiga pika aja valimise tõttu. Toit võib kuivada, krõbeda või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguide valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soovijate praetud muna, augustage munakollane.

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

Pärast seadme väljalülitamist võtke toit välja ja laske sel mõni minut seista, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toiduaine väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele või plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.

Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.

Pööramine parandab tulemusi. Õrnade toitude (nt liha) puhul pöörake sulatamise ajal ümber kaks korda.

6.4 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel tarvitage ainult sobivaid nõusid ja materjale. Kasutage viitena allolevat tabelit.

Kontrollige nõusid / materjali / toidukonteinerit enne kasutamist.

Teiste mikrolaineahjude puhul, mida selles tabelis ei ole nimetatud, järgige tootja juhiseid.

Keedunõu/materjal









Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas



Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta



Keedunõu/materjal	 	 	 
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduse glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	✗	✗	✗
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	✗
Papp, ainult paber	✓	✗	✗
Säilituskile	✓	✗	✗
Mikrolaineahju kile	✓	✓	✗
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	✗	✗	✗
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	✗	✗	✗
Küpsetusplaat	✗	✗	✗
Traatrest	✓	✓	✓

6.5 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

800 - 1000 W

- Vedelike kuumutamine

600 - 700 W

- Riisi keetmine tasasel tulel
- Köögiviljade küpsetamine
- Popcorn

400 - 500 W

- Ühe taldrikutäie toidu soojendamine

- Hautiste keetmine tasasel tulel
- Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

300 W

- Küpsetamine/tundliku toidu soojendamine
- Imikutoidu soojendamine
- Katkestuseta küpsetamine

100 - 200 W

- Leiva, puuviljade, koogi, pagaritoote, juustu, või, liha ja kala sulatamine
- Šokolaadi ja või sulatamine

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.

2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.
4. Pange riulitoided tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras. Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

7.3 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Põletusohu, klaaskate võib olla kuum.
Lambi puudutamisel kasutage kaitsekin-
daid.

Lambi vahetamine on lubatud ainult teenindus-
ses. Võtke ühendust volitatud teeninduskes-
kusega.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust lei-
da, siis võtke ühendust edasimüüja või tee-
ninduskeskusega. Teenindusandmed on mär-
gitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See
nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage
andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis
ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade
taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti,
pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. –
Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud
valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

Lamp ei tööta. - Lamp on läbi põlenud. Lamp
tuleb vahetada, võtke ühendust volitatud
hoolduskeskusega.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud
on elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub sead- mel automaatselt kohaldatavale väi- kese energiatarbega režiimini jõud- miseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.


9.2 Energiasäästu näpunäited


- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja
ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja
korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid,
mittepeegeldavaid kööginõusid (ainult siis,
kui kasutate mikrolaineahjufunktsiooni
välist funktsiooni).
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole
vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa
küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuki
pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks
jääksoojust. Vähendage seadme

temperatuuri enne keetmise lõppu
miinimumini 3–10 min.

- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik,
lülitage see välja. Vt jaotist Seaded.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud
mudelid) - Seda funktsiooni kasutati
energiaklassi ja ökodisaini nõuete
järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU
66/2014). Katsed koosõlas: IEC/EN
60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal
olema suletud, et vältida kasutatava
funktsiooni katkestamist ja tagada ahju
töötamine võimalikult suure
energiatõhususega. Selle funktsiooni
kasutamisel lülitub lamp automaatselt
välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30
s.
- Automaatne väljalülitamine - kui
kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid
ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides
teatud aja möödudes automaatselt välja.
Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni
kasutada kauem kui automaatse
väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	31	6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	39
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	33	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	42
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	35	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	42
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	35	9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	43
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	36	10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	43

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvmā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros,

naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai nerastos lokizlāde, neslēdziet mikroviļņu funkciju, kad ierīce ir tukša.
- Mikroviļņu krāsni gatavojot ēdienus un dzērienus, nelietojiet metāla traukus, ja

vien ražotājs nav norādījis citādi.

- BRĪDINĀJUMS! Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, nelietojiet ierīci, kamēr to nav saremontējis kvalificēts speciālists.
- BRĪDINĀJUMS! Apkopes vai remonta darbus, kas saistīti ar mikroviļņu enerģijas aizsargvāku noņemšanu, drīkst veikt tikai kvalificēta persona.
- BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu eksplozijas, nekarsējiet šķidrumus vai pārtikas produktus slēgtos traukos.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniem piemērotus piederumus.
- Ēdienu karsējot plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci, lai novērstu aizdegšanos.
- Ierīce ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana, sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra apģērba vai līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt ievainojumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.
- Ja izdalās dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no sprieguma, un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

- Dzērienu sildīšana ar mikroviļņiem var izraisīt aizkavētu spontāno vārīšanos. Rīkojoties ar tvertni, jāievēro piesardzība.
- Pirms lietošanas sakratiet vai samaisiet zīdīšanas pudeļu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturu un pārbaudiet temperatūru, lai izvairītos no apdegumiem.
- Nekarsējiet olas ar čaumalu vai veselas cieti novārītas olas, jo tās var pārsprāgt pat pēc mikroviļņu krāsns karsēšanas laika beigām.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu

atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Regulāri tīriet ierīci un izņemiet no tās ēdienu atliekas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Neuzturot ierīci tīru, pasliktinās tās virsma, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.

- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padēvi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktlīdzi.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.

- Neļaujiet elektrofīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifiku.
- Pārlicinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirksteļu un atklātas liesmas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju ierīces uzsildīšanai.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dzīļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifiku.
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- Pārlicinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju

- stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Pēc katras lietošanas reizes izfīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Ierīcē palikušie tauki un ēdiena atliekas var aizdegties un, lietojot mikroviļņu funkciju, izraisīt elektrisko izlādi.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.

- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

2.5 Utilizācija

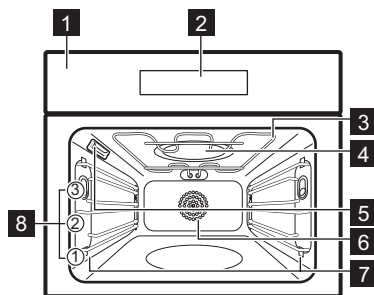
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrofikla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Sildelements
- 4 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 5 Lampa
- 6 Ventilators

7 Plaukta atbalsts, izņemams

8 Plauktu līmeņi

3.2 Skārienlauki

ⓘ	Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.
^ v	Lai pārvietotos pa izvēlni.
+ -	Lai pielāgotu iestatījumus.
☰	Spiediet, lai iestatītu funkciju: mikroviļņu krāsns.
☞	Lai iestatītu gatavošanas palīga funkciju.
⌚	Lai iestatītu taimera funkcijas.
⚙	Lai ievadītu iestatījumus.
OK	Lai apstiprinātu savu izvēli.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

1. Spiediet + vai -, lai iestatītu stundas un minūtes.
2. Spiediet OK, lai apstiprinātu.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.


2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
3. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku: ☐ 1 st, ☑ 15 min, ☒ 15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Izfīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.


5. IKDIENAS LIETOŠANA


5.1 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

 **Karsēšana ar ventilatoru:** Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana


 **Augš./Apakškarsēšana:** Tradicionāla cepšana

 **AirFry:** Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra.

 **Saldēta pārtika:** Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rulliši


 **Picas funkcija:** Picas cepšana

 **Apakškarsēšana:** Kūku cepšana


 **Grils:** Grauzdēšana, grilēšana

 **Infratermiskā grilēšana:** Gaļas cepšana, apbrūnināšana

Mikroviļņu funkcija


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

 **Uzsildīšana:** Pusfabrikātu uzkaršēšana, jaudas diapazons: 300–700 W


 **Mikroviļņu krāns::** Uzkaršēšana, gatavošana, jaudas diapazons: 100–1000 W


Mikroviļņu kombinētās funkcijas

 **Grils + ventilators + MV:** Lielu gabalu cepšana, sacēpumu gatavošana, jaudas diapazons: 100–400 W.

 **Karsēšana ar ventilatoru + MV:** Cepšana, jaudas diapazons: 100–400 W.







 **Tradicionālā gatavošana + MV:** Cepšana, cepešu gatavošana, jaudas diapazons: 100–400 W.

 **Grils + MV:** Ēdiena gatavošanai un apbrūnināšanai viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: 100–400 W.

Lai mainītu funkciju, nospiediet  un izslēdziet ierīci, pēc tam nospiediet to vēlreiz, lai ierīci atkal ieslēgtu.






Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā, kad temperatūra nokrīt zem 80°C, apgaismojums var automātiski izslēgties.


5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet  vai , lai pārslēgtu funkcijas.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
4. Spiediet OK.
5. Spiediet , lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

— Progres a josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5.3 Taimeris

1. Spiediet .
2. Spiediet  vai , lai izvēlētos taimera funkciju.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu laiku. Spiediet OK.

Lai atceltu taimera funkciju, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu .

Taimera funkcijas



Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.



Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.





Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

Laika skaitīšana


Laiks, cik ilgi ierīce darbojas no brīža, kad ieslēgta funkciju. To varat atiestatīt taimera izvēlnē.

5.4 Iestatījums: Mikroviļņu funkcija

1. Izņemiet visus piederumus, izņemot restoto plauktu.
2. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
3. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.


- Spiediet , lai piekļūtu funkcijām. Lai pārvietotos, spiediet \wedge vai \vee .
- Lai pielāgotu mikroviļņu jaudu, spiediet $+$ vai $-$. Spiediet OK.
- Lai pielāgotu darbības ilgumu, spiediet $+$ vai $-$. Spiediet OK.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.

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

5.5 Iestatījums: Mikroviļņu kombinētās funkcijas



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

- Izņemiet visus piederumus, izņemot restoto plauktu.
- Ievietojiet ierīcē ēdienu.
- Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
- Spiediet \wedge , lai pārvietotos, vai \vee , lai piekļūtu mikroviļņu kombinētajām funkcijām.
- Lai regulētu mikroviļņu jaudu un temperatūru, spiediet $+$ vai $-$. Spiediet OK.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.






















5.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs







Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē atrodamas papildu karsēšanas funkcijas un programmas, kas paredzētas īpašiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku, temperatūru un, ja pieejams, mikroviļņu jaudu gatavošanas laikā.

- Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
- Spiediet .
- Spiediet \wedge vai \vee , lai izvēlētos gatavošanas palīga funkcijas.
- Spiediet $+$ vai $-$, lai vajadzības gadījumā pielāgotu iestatījumus.
- Spiediet OK, lai apstiprinātu.








- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības. Izmantojot gatavošanas palīgu ar pārtikas termozondi, kārtība ir tāda pati.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs



Apzīmējumi	
	Funkcija ar mikroviļņu jaudu. Lietojiet mikroviļņiem drošus papildpiederumus.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Ēdieni	
	Pica  1; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
	Vista 1000–1400 g  1; restotais plaukts ar šķīvi, kas novietots tieši cepeškrāsns vidū uz apakšējās Novietojiet vistu tieši uz restotā plaukta ar krūtiņas pusi uz augšu. Pēc 30 min atgrieziet vistu uz otrādi.
	Liellopa gaļa 1000–1500 g; 4–6 cm biezi gabali  1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
	Filejas 150–300 g  2; keramikas vai stikla dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Lazanja 1000–1500 g  1; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Popkorns  2; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Sāļais pīrāgs 4,5 cm biezumā  1; savelkamā veidne uz restotā plaukta
	Kartupeļi 1000 g svaigu kartupeļu  2; cepamā paplāte
	Dārzeņu sacepums 1000–1500 g  1; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru

Ēdieni	
 Kēksiņi 10 līdz 20 gabali	  2; cepamā paplāte
 Čabata 600–800 g svaigas mīklas	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru

5.7 Mainīšana: iestatījumi

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet , lai piekļūtu iestatījumiem.
3. Spiediet  vai , lai pielāgotu iestatījumus. Spiediet OK.
4. Spiediet  vai , lai pielāgotu vērtību.
5. Spiediet OK, lai apstiprinātu vai izietu no pielāgošanas režīma.
6. Spiediet , lai izietu no iestatījumiem.

Apakšizvēlne: iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 -	-
02 Diennakts laiks	Mainīt
03 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
04 Ātrā uzslīšana	Ieslēgt/Izslēgt
05 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06 Displeja spilgtums	1–5
07 Taustiņu skaņa	Beep, Clic, None
08 Skaņas signāla skaļums	1–4
09 -	-
10 Termozonde ¹⁾	1  – brīdinājums, 2  – brīdinājums un apstiprināšana
11 Tīrīšanas atgādinājums ¹⁾	Ieslēgt/Izslēgt
12 -	-
13 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468

Iestatījums	Vērtība
14 Programmatūras versija	Pārbaude
15 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

¹⁾ tikai atsevišķiem modeļiem



Pēc noklusējuma iestatījumi sākas ar **02**. Lai pārvietotos, izmantojiet  un .


5.8 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejašu ierīces funkcijas maiņu.

To aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek nobloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti tajā brīdī izmantotie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

  – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

 – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

5.9 Papildpiederumi

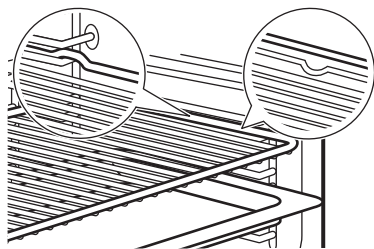


Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet sadaļu "Mikrovilņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "Ieteikumi un padomi".

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanās. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpusē aizmugurei un kājiņas vērstas uz leju.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpusē aiz mugures virzienā.

Ja restotajam plauktam ir izvirzījums, novietojiet to virzienā uz cepeškrāsns iekšpusē priekšpusi.

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

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

6. IETEIKUMI UN PADOMI







6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepšana un gatavošana piemērota tikai vienam līmenim.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.







Tabulās izmantotie simboli:







	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Mikroviļņu jauda (W)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Informācija testēšanas iestādēm



Cepšana vienā līmenī

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.



		°C		
Kūciņas, 20 paplātē				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biskvītķūka bez taukvielām				

		°C		
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)


Smilšu mīklas cepumi

	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)

Ābolu pīrāgs

	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

Karstmaize

	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
---	---	-----	--------	----------

1) Izmantojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusē aiz mugures virzienā. Tai jāpieskaras ventilatora vākam.

2) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Nelietojiet funkciju: Ātrā uzsilsana.






3) Lietojiet režģi.

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

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

Mikroviļņu un mikroviļņu kombinētās funkcijas

Testi saskaņā ar EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Biskvītķūka					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)

Ģaļas rulete		1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Olu vaniļas mērce		1	400	-	18 - 23	1) 4)
Maltās gaļas atkausēšana (500 g)		1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kūka		1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartupeļu sacepums		1	200	180	35 - 40	1) 6)
Vistas gaļa (1100 g)		1	200	200	30	1) 7)
			-		18 - 23	

- 1) Lietojiet režģi. Tai jāpieskaras ventilatora vākam.
- 2) Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/2.
- 3) Gatavošanas laikā izmantojiet MW piemērotu partikas plēvi. Pirms gatavošanas sākšanas vairākas reizes sadurkstiet plēvi.
- 4) Nepagrieziet ēdienu gatavošanas procesa laikā.
- 5) Pagrieziet gaļu gareniski otrādi, vienu reizi pēc 1/3 un otru reizi pēc 2/3 pagājušā gatavošanas laika.
- 6) Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru pulksteņrādītāju virzienā par 1/4.
- 7) Novietojiet šķīvi krāsns apakšā. Novietojiet vistu tieši uz restotā plaukta ar krūtiņas pusi uz leju. Pēc 30 min apgrieziet vistu otrādi un nomainiet karsēšanas funkciju uz Infratermiskā grilēšana.

Papildu receptes

Bezē		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Plāceņi		3	-	200	11 - 13	1) 3)
		3	-	190	10 - 12	1) 3)
Vistas gaļa						

Popkorns		1	-	200	65 - 75	1) 4)
Sagatavotas maltītes, atdzesētas (1 porcija)		1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Šķidrums zīdaiņu pudelītēs		-	1000	-	0,5	10)
Lazanja, saldēta (400 g)		1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lazanja, saldēta (600 g)		1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pica, saldēta		1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusi aizmuguri.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Nelietojiet funkciju:Ātrā uzsildšana.
- 4) Novietojiet vistu ar krūtiņas pusi uz leju. Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet to.
- 5) Izmantojiet plakanu keramikas šķīvi cepeškrāsns apakšā.
- 6) Maisiņš jāizņem no ierīces, kad graudi vairs nesprāgst.
- 7) Lietojiet režģi. Tai jāpieskaras ventilatora vākam.
- 8) Aplājiēt ēdienu ar mikroviļņu krāsnij piemērotu plastmasas vāku.
- 9) Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/2.
- 10) Novietojiet pudeli tilpnes dibena centrā, neizmantojot nekādus piederumus.
- 11) Nepagrieziet ēdienu gatavošanas procesa laikā.

6.3 Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet ēdienu restotā plaukta vidū. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

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

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.

Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.

Ielieciet karoti krūzē vai glāzē, kad karsējat šķidrumus, lai uzlabotu karstuma sadali un novērstu pārvārīšanos. Karote nedrīkst būt

saskarē ar cepeškrāsns iekšpusi, jo tas var izraisīt dzirksteļošanu.

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

Neapklājiet ēdiena, kad izmantojat mikroviļņu krāsns kombinētās funkcijas. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.

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

Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

Aplājiet ēdiena, izmantojot gatavošanas vai uzsildīšanas mikroviļņu funkciju. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdiena bez pārsega.

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

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

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

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

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

Atkausēšana ar mikroviļņiem

Uzlieciet sasaldēto, izpakoto pārtiku uz nelieļa otrādi apgriezta šķīvja, novietojot zem tā trauku, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai atkausētais šķidrums varētu notecēt.

Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.

Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.







Apgriešana uzlabo rezultātus. Jūtīgus pārtikas produktus, piemēram, gaļu, atkausēšanas laikā apgriešanu otrādi veiciet divas reizes.

6.4 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli




Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.

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

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

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls						
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdiena gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Kartons, tikai papīrs	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Pārtikas plēve	✓	✓	✗	✗	✗	✗

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

			
Mikrovilņu pārtikas plēve	✓	✓	✗
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	✗	✗	✗
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	✗	✗	✗
Cepamā paplāte	✗	✗	✗
Restots plaukts	✓	✓	✓

6.5 Jaudas iestatījumi

Tālāk norādītie dati ir tikai padomam.

800 - 1000 W

- Šķidrumu uzsildīšanai

600 - 700 W

- Rīsu vārīšana uz lēnas uguns
- Dārzenu gatavošanai
- Popkorns

400 - 500 W

- Vienas maltītes uzsildīšana

- Sautējumu gatavošana uz lēnas uguns
- Sasaldētu un gatavu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300 W

- Jūtīgu pārtikas produktu gatavošana/ uzsildīšana
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Gatavošanas turpināšana

100 - 200 W

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

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.

4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgriezātā secībā.

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

7.3 Spuldzes maiņa

BRĪDINĀJUMS!

Apedgumu risks, stikla pārsegs var būt karsts. Izmantojiet virtuves cimdu, pieskaroties spuldzei.

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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē.

Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēm-

mas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt. – Ierīce nav pievienota elektrofitklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Ir aktivizēts Bloķēšana.

- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Jānomaina spuldze, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Displejā redzams "00:00". – Bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

9. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

9.1 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.


9.2 Leteikumi elektroenerģijas taupīšanai


- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku (tikai kad neizmantojat mikroviļņu funkciju).
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas

beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.

- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs. Skatiet sadaļu "Iestatījumi".
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	44	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	52
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	46	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	55
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	48	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	56
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	48	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	56
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	49	10. APLINKOS APSAUGA.....	57

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- [SPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kamba-

- riuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
 - Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
 - Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
 - ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
 - ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
 - Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
 - Tam, kad išvengtumėte elektros lanko susiformavimo, nenaudokite mikrobangų funkcijos, kai prietaisas yra tuščias.
 - Gamindami maistą ir gėrimus įjungę mikrobangų funkciją, nenaudokite metalinių indų, išskyrus atvejus, kai tai nurodyta gamintojo.
 - ĮSPĖJIMAS. Jei durelės arba durelių sandarikliai yra pažeisti, nenaudokite prietaiso, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.
 - ĮSPĖJIMAS. Tik kvalifikuotas asmuo gali atlikti techninės priežiūros ar remonto darbus, susijusius su dangtelių, apsaugančių nuo mikrobangų energijos, nuėmimu.
 - ĮSPĖJIMAS. Nešildykite skysčių ar maisto produktų uždaruose induose, kad jie nesprogtų.
 - Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
 - Kai maistą šildote plastikuose ar popieriniuose induose, stebėkite prietaisą, kad išvengtumėte užsidegimo.
 - Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvėlių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
 - Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant

- išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Prieš vartojant išmaišykite arba pakratykite maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinį ir patikrinkite temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nekaitinkite kiaušinių su lukštais arba kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir po to, kai šildymas mikrobangomis bus baigtas.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su

elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.

- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisui įšildyti.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
 - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir gali susiformuoti elektros lankas.

- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

2.5 Šalinimas

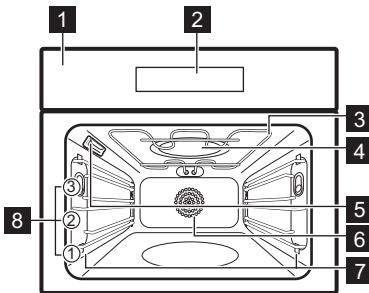
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Šildymo elementas
- 4 Mikrobangų generatorius
- 5 Lemputė
- 6 Ventilatorius

7 Išimama lentynos atrama

8 Vietos lentynoje

3.2 Jutikliniai laukeliai

ⓘ	Prietaisui įjungti ir išjungti.
^ v	Naršyti meniu.
+ -	Pakoreguoti nustatymus.
☰	Paspauskite, kad nustatytumėte funkciją: Mikrobangos.
☞	Nustatyti kepimo vadovo funkciją.
⌚	Nustatyti laikmačio funkcijas.
⚙	Įvesti nustatymus.
OK	Patvirtinti pasirinkimą.


4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



4.1 Laiko nustatymas

1. Paspauskite + arba -, kad sureguliuotumėte valandas ir minutes.

2. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

- Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.
- Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
- Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką:  1 val,

 15 min,  15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.

- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
- Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.


5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

 **Karšto oro srautas:** Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas

 **Apatinis + viršutinis kaitinimas:** Tradicinis kepimas

 **AirFry:** Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.

 **Šaldytas maistas:** Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai


 **Picos programa:** Picos kepimas


 **Apatinis kaitinimas:** Pyragų kepimas


 **Grilis:** Skrudinimas, kepimas grilyje

 **Turbo grilis:** Mėsos kepinimas, skrudinimas

Mikrobangų funkcijos


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

 **Pašildymas:** Pusfabrikačių pašildymas, galios diapazonas: 300–700 W


 **Mikrobangos:** Maisto pašildymas ir ruošimas, galios diapazonas: 100–1000 W


Mikrobangų kombinuotosios funkcijos

 **Grilis + ventiliatorius + mikrobangos:** Didelių gabalų kepinimas, apkepų ruošimas, galios diapazonas: 100–400 W.

 **Karštas oras + mikrobangos:** Kepimas, galios diapazonas: 100–400 W.







 **Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos:** Kepimas, kepinimas, galios diapazonas: 100–400 W.

 **Grilis + mikrobangos:** Kepti grilyje ir skrudinti maistą vienos lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100–400 W.

Norėdami pakeisti funkciją, paspauskite , kad išjungtumėte prietaisą, tada dar kartą jį paspauskite, kad vėl įjungtumėte.







Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80°C.



5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Norėdami naršyti funkcijas, paspauskite  arba .
- Paspauskite  arba , kad nustatytumėte temperatūrą.
- Paspauskite OK.
- Paspauskite , kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.









— Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

5.3 Laikmatis


- Paspauskite .
 - Paspauskite  arba , kad pasirinktumėte laikmačio funkciją.
 - Paspauskite  arba , kad nustatytumėte laiką. Paspauskite OK.
- Norėdami atšaukti laikmačio funkciją, 3 sekundes palaikykite nuspaudę .

Laikmačio funkcijos	
	Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gamini- mo pabaigos laiką.
Laikmatis	Parodyti, kiek laiko prietaisas veikia nuo momento, kai paleidžiate funkciją. Galite jį atstatyti per laikmačio meniu.

5.4 Nustatymas: Mikrobangų funkcijos




1. Išimkite visus priedus, išskyrus vielinę lentynėlę.
2. Įdėkite maistą į prietaisą.
3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
4. Norėdami įvesti funkcijas, paspauskite . Norėdami naršyti, paspauskite  arba .
5. Norėdami reguliuoti mikrobangų galią, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.
6. Norėdami reguliuoti trukmę, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.



Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

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

5.5 Nustatymas: Mikrobangų kombinuotosios funkcijos

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







1. Išimkite visus priedus, išskyrus vielinę lentynėlę.
2. Įdėkite maistą į prietaisą.
3. Paspauskite , kad įjungtumėte prietaisą.
4. Norėdami naršyti, paspauskite  arba , kad pasiektumėte kombinuotąsias mikrobangų funkcijas.

5. Norėdami reguliuoti mikrobangų galią ir temperatūrą, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.









Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

5.6 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas Papildomą meniu sudaro papildomų kaitinimo funkcijų ir programų rinkinys, skirtas konkreitiems patiekalams. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką, temperatūrą ir, jei įmanoma, mikrobangų galią.








1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Paspauskite .
3. Norėdami pasirinkti kepimo vadovo funkcijas, paspauskite  arba .
4. Jei reikia pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba .
5. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę. Naudojant kepimo vadovą su maisto termometru, procedūra yra tokia pati.

Submenui: Kepimo vadovas



Paiškinimas	
	Funkcija su mikrobangų galią. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.
Patiekalai	
 Pizza	  1; kepimo skarda išklota kepimo popieriumi
 Viščiukas 1000–1400 g	 1; lentynėlė su grotelėmis ir lėkštė, padėta tiesiai orkaitės dugno centre Padėkite vištą tiesiai ant vielinės lentynėlės, krūtinėlė į viršų. Po 30 min apverskite vištą.

Patiekalai	
 Jautiena 1000–1500 g; 4–6 cm storio gabaliukai	 1; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
 Filė 150–300 g	  2; keraminis arba stiklinis indas ant lentynėlės su grotelėmis
 Lazanija 1000–1500 g	  1; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis
 Spragėsiiai	  2; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis
 Kišas 4,5 cm storio	  1; kepimo forma su nuimamais šonais ant lentynėlės su grotelėmis
 Bulvės 1000 g šviežių bulvių	  2; kepimo skarda
 Daržovių apkepas 1000–1500 g	 1; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
 Keksiukai 10–20 gabalų	  2; kepimo skarda
 Čiabata 600–800 g šviežios tešlos	  2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi



5.7 Keičiama: Nustatymai

- Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
- Norėdami pasiekti nustatymus, paspauskite .
- Norėdami pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.
- Norėdami pakoreguoti vertę, paspauskite  arba .
- Norėdami patvirtinti arba išeiti iš reguliavimo režimo, paspauskite **OK**.
- Norėdami išeiti iš nustatymų, paspauskite .

Submeniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	-	-
02	Paros laikas	Pakeisti
03	Orkaitės apšvietimas	Įjungti / išjungti
04	Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
05	Laikmatis	Įjungti / išjungti
06	Ekrano ryškumas	1–5
07	Mygtukų tonai	Beep, Clic, None
08	Įspėjamo signalo garsas	1–4
09	-	-
10	Maisto termometras ¹⁾	1  – signalas, 2  – signalas ir sustabdymas
11	Priminimas apie valymą ¹⁾	Įjungti / išjungti
12	-	-
13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

¹⁾ tik tam tikrai modeliai



Numatytieji nustatymai prasideda nuo **02**. Norėdami naršyti, naudokite  ir .


5.8 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad esami gaminių nustatymai išliktų nepakitę.

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

  – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

 – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

5.9 Priedai

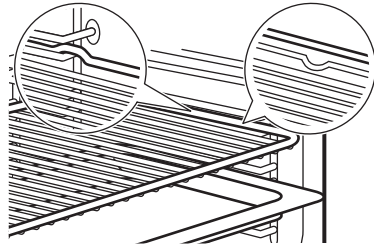


Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prietaisu pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

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

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

Įstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Lentynėlė turi liesti orkaitės vidaus galą, o kojelės turi būti apačioje.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei vielinė lentynėlė turi nuolydį, jis turi būti atskuktas į orkaitės galą.

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

Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Virimas ar kepimas galimas tik viename lygyje.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Mikrobangų krosnelės galia (W)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Informacija bandymų laboratorijoms

Kepimas viename lygyje

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Trapios tešlos sausainiai				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Obuolių pyragas				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

			°C		
Skrebutis		2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Dėkite kepimo skardą į orkaitę taip, kad jos nuožulnioji dalis būtų nukreipta į orkaitės galą. Ji turi liesti ventilatoriaus dangtį.
- 2) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.
- 3) Naudokite groteles.
- 4) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.
- 5) Pagal IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

Mikrobangų ir kombinuotoji funkcijos

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60705, IEC 60705.

			POWER	°C		
Biskvitinis pyragas		1	500	-	8 - 10	1) 2)

Maltos mėsos kepsnys		1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
----------------------	--	---	-----	---	---------	----------

Plakti kiaušiniai		1	400	-	18 - 23	1) 4)
-------------------	--	---	-----	---	---------	-------

Maltos mėsos atitirpinimas (500 g)		1	200	-	7 - 8	1) 5)
------------------------------------	--	---	-----	---	-------	-------

Pyragas		1	200	170	22 - 27	1) 4)
---------	--	---	-----	-----	---------	-------

Bulvių plokštainis		1	200	180	35 - 40	1) 6)
--------------------	--	---	-----	-----	---------	-------

Viščiukas (1100 g)						
--------------------	--	--	--	--	--	--

			POWER	°C		
		1	200	30	18 - 23	1) 7)

- 1) Naudokite groteles. Ji turi liesti ventilatoriaus dangtį.
- 2) Įpusėjus maisto gaminimo trukmei pasukite indą 1/2 apsisukimo.
- 3) Gamindami maistą naudokite mikrobangoms atsparią maisto plėvelę. Prieš gamindami, maisto plėvelėje pradurkite keletą skylučių.
- 4) Gaminimo metu maisto nevarykite.
- 5) Apverskite mėsa praėjus 1/3 viso gaminimo laiko, o vėliau, praėjus 2/3, apverskite dar kartą.
- 6) Įpusėjus maisto gaminimo trukmei pasukite indą 1/4 apsisukimo prieš laikrodžio rodyklę.
- 7) Padėkite lėkštę ant orkaitės dugno. Vištą padėkite ant vielinės lentynėlės, krūtinėlė į viršų. Praėjus 30 min, apverskite viščiuką ir pakeiskite kaitinimo funkciją ties Turbo grilis.

Papildomi receptai

			POWER	°C		
Morengai		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)

		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
--	--	---	---	-----	----------	----------

Angliški pyragėliai		3	-	200	11 - 13	1) 3)
---------------------	--	---	---	-----	---------	-------

		3	-	190	10 - 12	1) 3)
--	--	---	---	-----	---------	-------

Viščiukas		1	-	200	65 - 75	1) 4)
-----------	--	---	---	-----	---------	-------

Spragėsiai		-	700	-	3 - 4	5) 6)
------------	--	---	-----	---	-------	-------

Paruošti patiekalai, atšaldyti (1 porcija)		1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
--	--	---	-----	---	-------	----------

Skysčiai kūdikių buteliukuose		-	1000	-	0,5	10)
-------------------------------	--	---	------	---	-----	-----

Lazanija, šaldyta (400 g)		1	100	210	23 - 28	7) 11)
---------------------------	--	---	-----	-----	---------	--------

Lazanija, šaldyta (600 g)						
---------------------------	--	--	--	--	--	--

	1	200	190	48 - 53	7) 11)		
Pica, šaldyta							
	1	200	210	12 - 16	7) 11)		

- 1) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.
- 2) Naudokite kepimo popierių.
- 3) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.
- 4) Vištą padėkite krūtinėle žemyn. Apverskite įpusėjus nustatytai maisto gaminiui trukmei.
- 5) Naudokite plokščią keraminę lėkštę ant orkaitės apačios.
- 6) Maišelį išimkite iš prietaiso, kai spragėsiai nebespragsės.
- 7) Naudokite groteles. Ji turi liesti ventilatoriaus dangtį.
- 8) Uždenkite maistą mikrobangų krosnelei tinkamu plastikiniu dangčiu.
- 9) Įpusėjus maisto gaminiui trukmei pasukite indą 1/2 apsisukimo.
- 10) Butelį padėkite ertmės dugno viduryje, be jokių priedų.
- 11) Gaminimo metu maisto nevarykite.

6.3 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Padėkite maistą vielinės lentynėlės centre. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

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

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

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

Išpakuokite maisto produktus ir sudėkite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima dėti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje. Tinkamus mikrobangų krosnelei indus ir medžiagas žr. skyriuje „Naudingi patarimai“.

Neuždenkite maisto, kai naudojate kombinuotą mikrobangų funkcijas. Žr. Kasdienis naudojimas.

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

Maisto ruošimas mikrobangomis

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

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

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

Prieš gamindami, keliose vietose pradrurkite maistą arba nulupkite odeles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

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

Atšildymas mikrobangomis

Padėkite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lėkštutės su indu po ja arba ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilęs skystis galėtų nutekėti.

Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.

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







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

6.4 Tinkami mikrobangų krosnelei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus pikaistusius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.

Prieš naudodami patikrinkite indo gamintojo specifikaciją.

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

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

6.5 Galios nustatymai

Toliau pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

800 - 1000 W

- Skysčių kaitinimas

600 - 700 W

- Ryžių virimas
- Daržovių ruošimas
- Spragėsiai

400 - 500 W

- Vienos porcijos pašildymas
- Troškinių virinimas

- Užšaldytų maisto produktų atšildymas ir paruošimas

300 W

- Greitai gendančių patiekalų ruošimas / šildymas
- Kūdikių maistelio pašildymas
- Tęstinis ruošimas

100 - 200 W

- Užšaldyti duonai, vaisiams, pyragams, konditeriniams kepiniams, sūriui, sviestui, mėšai ir žuviai atšildyti
- Šokoladui ar sviestui tirpdyti

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.

- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.

- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.
4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

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

7.3 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Stiklas gali būti įkaitęs – pavojus nusideginti. Norėdami paliesti lempą, mėvėkite apsaugines pirštines.

Lemputę pakeisti patikėkite profesionalams. Kreipkitės į įgaliootąjį remonto paslaugų centrą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliootąjį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Ji pamatysite atidarę dureles. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelės.

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

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. –

Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Prireikus pakeisti lempuotę, kreipkitės į įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.

Ekrane rodoma "00:00". – Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

9.1 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.2 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus (tik kai naudojate ne mikrobangų funkciją).

- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventilatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lempuotę, nebent tai būtų būtina. Žr. skyrių „Nustatymai“.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą


orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikty efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.


- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu

ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.

- 12,5 val: 30–115 °C
- 8,5 val: 120–195 °C
- 5,5 val: 200–245 °C
- 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.



