

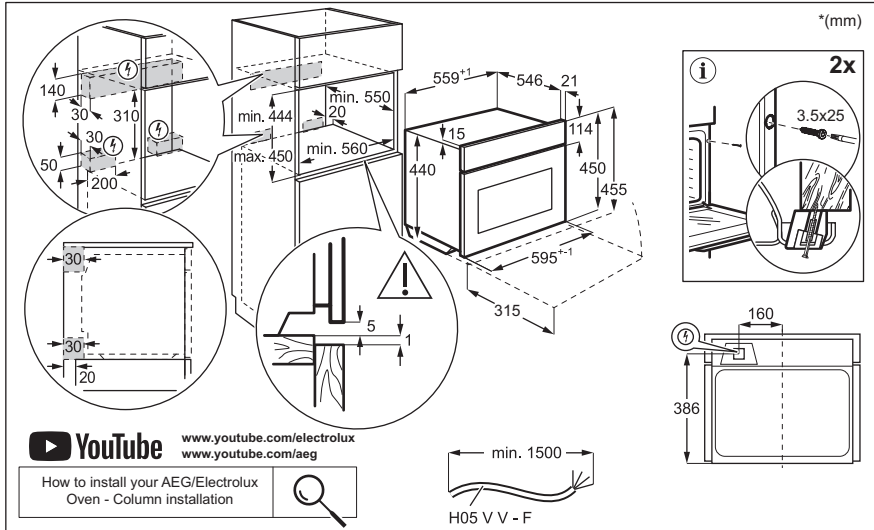
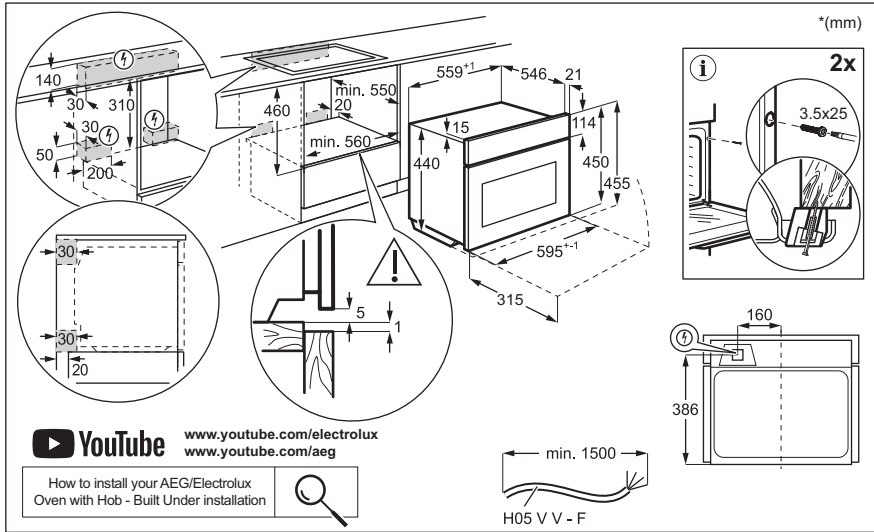
EVL6E46X

EVL6E46Z

ET	Kasutusjuhend   <b>Kombineeritud mikrolaineahi</b>	3
LV	Lietošanas instrukcija   <b>Kombinētā mikroviļņu krāsns</b>	24
LT	Naudojimo instrukcija   <b>Mikrobangų kombinuotoji krosnelė</b>	46



# PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



# Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	6
3. TOOTE KIRJELDUS.....	9
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. LISAFUNKTSIOONID.....	15
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	16
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	17
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	21
12. VEAOTSING.....	22
13. ENERGIATÕHUSUS.....	22
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	23

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, 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 nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 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 külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metallosad võivad tekitada elektrikaare.
- Mikrolaineahju ei tohi panna metallist nõusid või karpe ega joogipurke. See nõue ei kehti juhul, kui tootja on täpsustanud, millise suuruse ja kujuga metallist nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada.
- HOIATUS: Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui selle on parandanud kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS: Ainult kvalifitseeritud isik võib teha hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- HOIATUS: Ärge kuumutage vedelikke ja muid toiduaineid suletud pakendites. Need võivad plahvatada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.
- Soojendades toitu plast- või pabernõudes, hoidke seadmel silma peal, et vältida süttimist.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine toob kaasa vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage leekide summutamiseks 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 tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.

- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja sellest tuleb eemaldada toidujääd.
- 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.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesade.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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 isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesas eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsku, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Klaasnõude kasutamine

Kui kasutate klaasnõusid hooletult, võib see kaasa tuua nende purunemise, möranemise, pinna kahjustamise või tugevad kriimud:

- Vältige külma vee või muude vedelike pritsmete sattumist kuumale klaaspinnale, sest äkiline temperatuurimuutus võib klaasi purustada. Purunenud klaasi tükid võivad olla väga teravad ja neid on raske üles leida.
- Ärge pange kuumat klaasnõu märjale või jahedale pinnale, köögi töö- või metallpinnale või kraanikaussi; ärge kasutage klaasnõu tõstmiseks märga lappi.
- Ärge kasutage möranenud, pragude või tugevate kriimustustega klaasnõusid ega üritage neid parandada.
- Hoiduge klaasnõu pillamisest või hooga vastu kõva pinda asetamisest, vältige söögiriistadega klõppimist.
- Ärge kuumutage mikrolaineahjus tühja või peaaegu tühja klaasnõud; vältige seal õli ja või liigset kuumutamist (kasutage minimaalset valmistusaega).

Laske klaasnõul jahtuda kuumal-alusel, potialusel või kuival rätikul. Enne pesemist, külmutusse või sügavkülma asetamist peab klaasnõu olema maha jahtunud.

Hoiduge kuumade klaasnõude paljaste kätega katsumisest (välja arvatud juhul, kui nõudel on spetsiaalsed käepidemed).

Vältige mikrolaineahju vale kasutamist (nt tühja või peaaegu tühja ahju kasutamist).

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.8 Kõrvaldamine

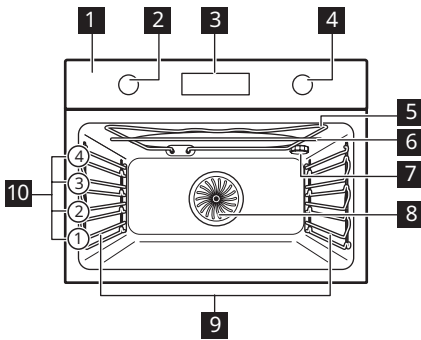
### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks. Seda saab kasutada koos mikrolaineahju funktsioonidega.
- **Küpsetusplaat**  
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate

vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.

Seda ei kasutada koos mikrolaineahju funktsioonidega.


- **Mikrolaineahju klaasist alus**  
Toidu valmistamiseks mikrolainerežiimis.

## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse .

### 4.2 Juhtpaneeli ülevaade



Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.



Vajutage, et määrata: kiirkuumus.



Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.

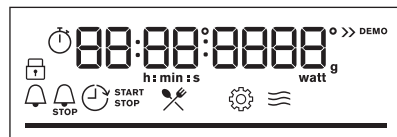
**WATT**

Vajutage, et määrata: mikrolainevõimsus.












Valiku kinnitamiseks vajutage.

### 4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Seaded
	Mikrolainefunktsioon on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.

	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Kellaaja seadmine


Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00".

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

### 5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega.

Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
4. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
5. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.


## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE


### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 6.1 Küpsetusrežiimid

#### Tavalised küpsetusrežiimid

 **Pöördõhk**  
Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.


 **Ülemine + alumine kuumutus**  
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

 **Pitsa funktsioon**  
Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.

 **Turbogrill**  
Kontidega suurte liha- või linnuliihatükgede röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

#### Mikrolainefunktsioonid

 **Sulatamine**  
Erinevate toiduainete sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W

 **Soojendamise**  
Valmistoitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W



### Mikrolaine

Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W

### Mikrolaine-kombifunktsioonid



#### Turbogrill + ML

Suuremate liha- või linnuliha tükkide küpsetamiseks ühel tasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.



#### Pöördõhk + ML

Küpsetamine ühel riulitasandil. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

Alammenüüs on saadaval täiendavad küpsetusrežiimid: Juhendatud küpsetamine. Vt p. „Igapäevane kasutamine“ Juhendatud küpsetamine.

Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

### 6.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu OK.

🔊 Kiirokuumus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

### 6.3 Seaded: Mikrolainefunktsioonid

1. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
2. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat.
3. Sisestage seadmesse toiduained.
4. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.

Näidikul kuvatakse: kestus ja mikrolainevõimsus.

5. Vajutage OK, et käivitada funktsioon vaikeseadetega.
6. Kestuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

7. Mikrolainevõimsuse reguleerimiseks vajutage nuppu **WATT** ja keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus on 7 minutit. Mikrolainevõimsusest:

Mikrolainevõimsus (W)	Maksimumaeg (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

### 6.4 Seaded: Mikrolaine-kombifunktsioonid

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

1. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
2. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat.
3. Sisestage seadmesse toiduained.
4. Mikrolaineahju kombineeritud funktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.

Näidikul kuvatakse: temperatuur ja mikrolainevõimsus.

5. Vajutage OK, et käivitada funktsioon vaikeseadetega.
6. Temperatuuri reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
7. Mikrolainevõimsuse reguleerimiseks vajutage nuppu **WATT** ja keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

## 6.5 Sisenemine: Menüü

Avage menüü, et pääseda ligi täiendavatele küpsetusrežiimidele, juhendatud küpsetamisele ja seadetele.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .



Näidikul kuvatakse  .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon.

Vajutage nuppu OK.

## 6.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine





Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb küpsetusrežiimidest ja programmidest mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega, temperatuuri ja võimalusel mikrolainevõimsust.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon (F1 - F...). Vajutage nuppu OK.
4. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
5. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
6. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
7. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.


Alammenüü: Juhendatud küpsetamine


















Ekraanil kuvatakse **F** ja funktsiooni **number**, mida saate tabelist kontrollida.

























	Küpsetus-režiim	Kirjeldus
F1	Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
F2	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
F3	Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuli- viilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
F4	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
F5	Grill + ML	Toidu grillimiseks ja pruunistamiseks ühel ahjutasandil. MW võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P1 Rostbiif, väheküps		
P2 Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	 1; küpsetusplaat
P3 Rostbiif, täisküps		Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P4	<b>Steik, poolküps</b>	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	  1; toidu röstimine <b>traatrestil</b>
P6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	 1; <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P9	<b>Filee, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 1; <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P11	<b>Filee, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)		
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  1; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P13	<b>Röstitud seakael või abatükk</b>	1.5 kg	  1; keraamiline või klaasist haudepott <b>traatrestil</b> , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 1; <b>küpsetusplaat</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	<b>Sealiha seljatükk, värsk</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine <b>traatrestil</b>
P16	<b>Searibid</b>	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibid	 2; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	<b>Kana, terve</b>	1 - 1.1 kg; värsked	  1; keraamiline või klaasist haudepott <b>traatrestil</b> , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Asetage kana rinnaga allapoole ja pöörake see pärast poolt küpsetusaega ümber.
P19	<b>Pool kana</b>	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b>

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  1; vormiroog <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	250 - 400 g	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuuri madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	1.5 - 2.5 kg	  1; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, rinnafilee	1kg	 1; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 1; <b>traatrest</b>
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 1; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	  2; vormiroog <b>traatrestil</b>
P27	Juustukook	-	 1;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
P28	Õunakook	-	 2; <b>küpsetusplaat</b>
P29	Õunakook	-	 1; koogivorm <b>traatrestil</b>
P30	Õunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 2; <b>ahjupann</b>
P32	Muffinid	-	 2; muffinialus <b>traatrestil</b>
P33	Pätsikook	-	 1; leivapann <b>traatrestil</b>
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 1; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	 2; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 2; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b>
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b>

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P39	Liha/(kõogivilja) la- sanje kuivade pasta- lehtedega	1 - 1.5 kg	1; keraamiline või klaasist haudepott <b>traatrestil</b> , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1.1 kg	2; keraamiline või klaasist haudepott <b>traatrestil</b> , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	1; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paks	-	1; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	1; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	1; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	1; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann <b>traatrestil</b>

## 6.7 Muutmine: Seaded

- Keerake küpsetusrežiimide nuppu et
- Keerake juhtnuppu, et valida   
Vajutage OK.
- Sätte valimiseks pöörake nuppu.  
Vajutage nuppu OK.
- Väärtuse reguleerimiseks keerake  
juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
- Keerake kuumutusfunktsioonide nupp  
väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda

Sätte	Väärtus
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Sisevalgustus	Sees / Väljas
07 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
08 Tarkvaraversioon	Kontrollida
09 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

## 7. LISAFUNKTSIOONID

### 7.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

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



OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.


Kostab signaal. - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

## 7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".






Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

## 7.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

# 8. KELLA FUNKTSIOONID


## 8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

 Kellaaeg	Praegust kellaaega kuvava kella seadistamiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
 Küpsetusaeg	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

**Minutilugeja, Viitkäivitus ja Küpsetusaeg** on kättesaadav: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogrill, Pitsa funktsioon. **Küpsetusaeg** on samuti kättesaadav: Turbogrill + ML, Pöördõhk + ML.

## 8.2 Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.


3. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 8.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.

2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil

kuvatakse: 0:00 ja .



3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.


4. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

5. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.

2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse:  ja START.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.



Ekraanil kuvatakse: --:--  STOPP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.
6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.



7. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

### 8.5 Seaded: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.

3. Vajutage nuppu OK.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

### 8.6 Seaded: Kellaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Kellaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

## 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

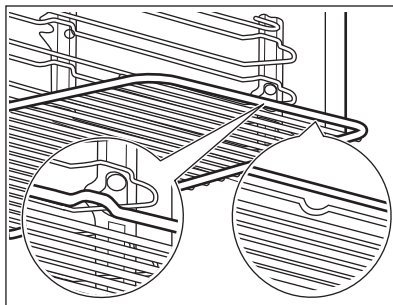
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

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

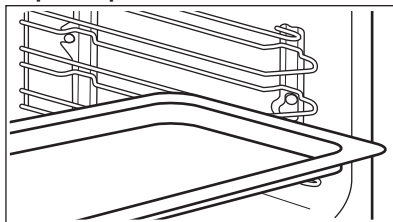
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

### Traatrest



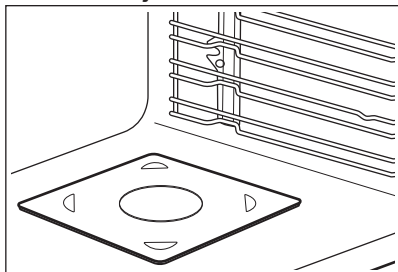
Lükake ahjuplaati restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

### Küpsetusplaat



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

### Mikrolaineahju klaasist alus



Kasutage mikrolaineahju klaasist alust ainult koos mikrolainefunktsiooniga. See ei ole sobiv kombineeritud mikrolainefunktsiooni jaoks (nt mikrolainegrill). Pange tarvik ahjuõõnsuse põhja. Saate asetada toidu otse mikrolaineahju klaasist alusele.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiasäästunõuandeid“.









### 10.2 Teave katseasutustele






Mikrolainefunktsioon






Testid vastavalt standardile IEC 60705.

Kasutage traatrestit, kui pole teisiti soovitatud.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:







	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)

				
Keeks <b>1)</b>	600	0.475	Alumine	7 - 9
Pikkpoiss <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Munahüve <b>1)</b>	500	1	Alumine	17 - 19

				
Liha sulatamine <b>2)</b>	200	0.5	Alumine	7 - 8

- 1) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake kööginõud 1/4 pöörde võrra.
- 2) Pöörake liha teistpidi poole küpsetusaja möödudes.

Mikrolaine-kombifunktsioon  
Kasutage traatrestit.

				°C		
Kook <b>1)</b>	Ülemine + alum. kuumutus + ML	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartuligratään <b>1)</b>	Pöördõhk + ML	300	1.1	180	2	38 - 42
Kana <b>2)</b>	Turbogrill + ML	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake kööginõud 1/4 pöörde võrra.
- 2) Pange liha ümmargusse klaasnõusse ja pöörake 20 minutit pärast küpsetamise algust ringi.

### 10.3 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toiduaine mikrolaineahju klaasist alusplaadi peale.

Asetage toiduaine taldrikuga ahju põhjale.

Kui ülesulatamisest või küpsetamisest on möödunud pool aega, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Küpsetamiseks või soojendamiseks katke toit kinni.

Jookide soojendamisel asetage kuumuse ühtlasemaks jaotumiseks pudelisse või klaasi lusikas.

Asetage toiduaine seadmesse ilma pakendita. Pakendatud valmis-toitu võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga (vaadake pakendil olevat teavet).

#### Toidu valmistamine mikrolainetega

Enne toiduvalmistamist katke toiduaine kinni. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

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

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguude valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soojendate 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 sulatusaluselale või plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.






Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

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

## 10.4 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

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

Kontrollige nõusid/nõude materjali enne kasutamist.

Keedunõu/materjal		 	 
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	✗	✗
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduseta glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	✗	✗	✗
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	✗
Papp, paber	✓	✗	✗
Säilituskile	✓	✗	✗
Mikrolaineahju kile	✓	✓	✗
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	✗	✗	✗
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	✗	✗	✗
Küpsetusplaat	✗	✗	✗
Traatrest	✗	✗	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	✗
Mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõud, nt krõbes-tamisalus	✗	✓	✗

## 10.5 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

### 700 - 1000 W

- Keetmine küpsetusprotsessi alguses
- Vedelike kuumutamine

### 500 - 600 W

- Juurviljade ja munaröögade valmistamine
- Hautiste aeglasel tulel hoidmine
- Ühe taldrikutäie kuumutamine

- Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

### 300 - 400 W

- Juustu, šokolaadi, või sulatamine
- Riisi aeglasel tulel hoidmine
- Imikutoidu soojendamine
- Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks
- Katkestuseta küpsetamine

## 100 - 200 W

- Liha, kala, puuvilja, kookide, leiva ja või sulatamiseks

# 11. PUHASTUS JA HOOLDUS

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Märkused puhastamise kohta

### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

### Lisatarvikud

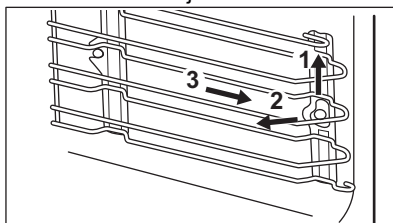
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.

3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 11.3 Lambi vahetamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

## Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

## 12. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige kui...
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.



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

### 12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamiseks. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

**Soovitame kirjutada andmed siia:**

Mudel: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus 0.8 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

### 13.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage.

Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja

anumaid (kuid ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolainefunktsiooni).

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

#### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### **Jääkuumus**

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri.

Seadme sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse näit.


#### **Toidu soojashoidmine**

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

#### **Küpsetamine väljalülitatud valgustiga**

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	24
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	27
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	30
4. VADĪBAS PANELIS.....	30
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	31
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	31
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	37
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	37
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	38
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	39
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	42
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	43
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	44
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	45

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. 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 invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
  - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
  - UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
  - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
  - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmām.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Neaktivizējiet mikroviļņu funkciju, kad ierīce ir tukša. Metāla detaļas ierīces iekšpusē var radīt elektrisko loku.
- Mikroviļņu gatavošanas režīmā nav atļauts izmantot ēdienu un dzērienu metāla traukus. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis mikroviļņu gatavošanas režīmam piemērotu metāla trauku izmēru vai formu.
- UZMANĪBU! Ja durvju blīve ir bojāta, ierīci nedrīkst izmantot, kamēr to nav salabojis kvalificēts meistars.
- UZMANĪBU! Jebkuru apkopes vai remonta darbību, kas saistīta ar pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību, var veikt tikai kvalificēts meistars.
- UZMANĪBU! Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtās tvertnēs. Tās var eksplodēt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- 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.
- Barošanas pudelīšu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata, un, pirms lietošanas, jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselās cieti vārītas olas ierīcē nedrīkst sildīt, jo tās var eksplodēt pat tad, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir beigusies.
- 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.

- Ierīce ir regulāri jākopj, iztīrot no tās jebkādas pārtikas 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.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

### 2.2 Elektrotīkla savienojums

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izņemtai.

- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šīs ierīces ir aprīkotas ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju ierīces uzsildīšanai.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.

- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Pārliedzieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Stikla trauku izmantošana

Apiešanās ar stikla traukiem bez atbilstošas rūpības var novest pie to saplīšanas, malu atdauzīšanas, saplaisāšanas vai saskrāpēšanas.

- Neuzlejiet aukstu ūdeni vai citus šķidrumus uz stikla traukiem, jo straujas temperatūras izmaiņas var radīt tūlītēju stikla saplīšanu. Saplīsušās stikla lauskas var būt ļoti asas un grūti atrodamas.
- Nenovietojiet karstu stikla trauku uz slapjas vai aukstas virsmas, tieši uz virtuves letes vai metāla virsmas vai izlietnes, kā arī nesatveriet stikla trauku ar mitru drānu.
- Neizmantojiet un nelabojiet stikla trauku, kas ir atdauzīts, saplaisājis vai ļoti saskrāpēts.
- Nenometiet un neatsitiet stikla trauku pret cietu priekšmetu, kā arī neatsitiet virtuves piederumus pret to.
- Nekarsējiet tukšu vai gandrīz tukšu stikla trauku mikroviļņu režīmā, kā arī nepārkarsējiet eļļu vai sviestu mikroviļņu režīmā (izmantojiet minimālo gatavošanas laiku).

Ļaujiet karstam stikla traukam atdzist uz restēm, karstumizturīga paliktņa vai sausas drānas. Pārliecinieties, ka stikla trauks ir pietiekoši atdzisis pirms mazgāšanas, ievietošanas ledusskapī vai saldētavā.

Izvairieties no pieskaršanās karstam stikla traukam (ieskaitot traukus ar silikona satveršanas virsmām) bez sausiem virtuves cimdiem rokās.

Izvairieties no nepareizas mikroviļņu režīma izmantošanas (t.i., cepeškrāsns lietošana bez ēdiena tajā vai pārāk maz ēdiena).

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

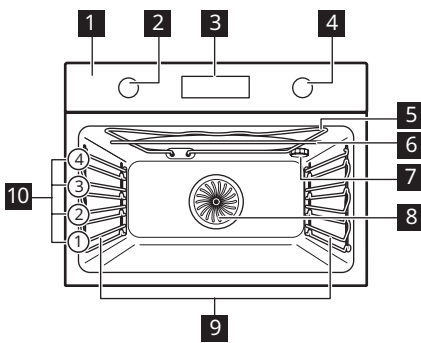
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.  
Var izmantot ar mikroviļņu funkcijām.
- **Cepamā Paplāte**  
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām

maļtītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.

- **Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis**  
Lai sagatavotu pārtiku mikroviļņu krāsns režīmā.

## 4. VADĪBAS PANELIS

### 4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. [0].

### 4.2 Vadības paneļa pārskats



Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.



Nospiediet, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsilšana".



Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.

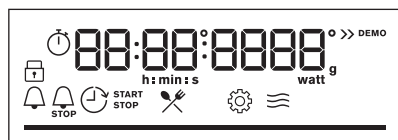
**WATT**

Nospiediet, lai iestatītu mikroviļņu jaudu.

**OK**

Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

## 4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.



Ierīce ir bloķēta.



Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.



Apakšizvēlne: Iestatījumi



Mikrovilņu funkcija aktivizēta.



Ir aktivizēts Laika atgādinājums.



STOP

Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.



Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.



Ir aktivizēts Laika skaitīšana.

Progresa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektroftīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00".

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet **OK**.

### 5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš

uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
4. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
5. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas

#### Standarta karsēšanas funkcijas



#### Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



#### Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### Picas funkcija

Picas un tādū ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



#### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.

## Mikroviļņu funkcija



### Atkausēšana

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



### Uzsildīšana

Dalēji iepriekš pagatavotu ēdienu uzksarsēšana, jaudas diapazons: 300–700 W



### Mikroviļņu krāsns:

Uzksarsēšana, gatavošana, jaudas diapazons: 100–1000 W

## Mikroviļņu kombinētās funkcijas



### Grils + ventilators + MV

Lielu gaļas gabalu cepšanai vienā plaukta pozīcijā. Sacepumu gatavošana un aprūrināšana. Funkcija ar palielinātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 600 W.



### Karsēšana ar ventilatoru + MV

Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 600 W.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

Apakšizvēlnē ir pieejamas papildu karsēšanas funkcijas: Gatavošanas palīgs. Skatiet nodaļu "Izmantošana ikdienā", Gatavošanas palīgs.

Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus nodaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana".

## 6.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
3. Nospiediet **OK**.

➡ Ātrā uzsildīšana: nospiediet un turiet nospiešanu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

## 6.3 Iestatījums: Mikroviļņu funkcija

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

2. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi.
3. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu mikroviļņu krāsns funkciju. Displejā tiek rādīts ilgums un mikroviļņu jauda.

5. Nospiediet **OK**, lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem.
6. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu ilgumu. Nospiediet **OK**.
7. Nospiediet **WATT** un pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu.

Nospiediet **OK**.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.

Mikroviļņu krāsns funkciju maksimālais ilgums ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:

Mikroviļņu jauda (W)	Maksimālais laiks (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

## 6.4 Iestatījums: Mikroviļņu kombinētās funkcijas

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

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
2. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi.
3. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu kombinēto mikroviļņu funkciju. Displejā ir redzams: temperatūra un mikroviļņu jauda.
5. Nospiediet **OK**, lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem.


- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu temperatūru. Nospiediet **OK**.
- Nospiediet **WATT** un pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu.

Nospiediet **OK**.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.

## 6.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet izvēlni, lai piekļūtu papildu karsēšanas funkcijām, gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams  .

- Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet **OK**.

## 6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no papildu karsēšanas funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku, temperatūru un, ja pieejams, mikroviļņu jaudu gatavošanas laikā.





- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu funkciju (F1 – F...). Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet **OK**.

- Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet **OK**.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.














Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

























Displejā redzams **F** un **skaitlis**, kas apzīmē funkciju, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Karsēšanas funkcija	Apraksts
<b>F1</b>	Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
<b>F2</b>	Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
<b>F3</b>	Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.
<b>F4</b>	Tradicionālā gatavošana + MV	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu, jaudas diapazons: 100 - 600 W.
<b>F5</b>	Grils + MV	Ēdiena gatavošanai un apbrūnināšanai viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: 100 - 600 W.

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Funkcija ar mikroviļņu jaudu. Lietojiet mikroviļņiem drošus papildpiederumus.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1	Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls		
P2	Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P3	Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts		
P4	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm bie- zas šķēles	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribi- ņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  1; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b>
P6	Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls (lēnā gata- vošana)		
P7	Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts (lē- nā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P8	Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
P9	Liellopa fileja, pusjē- la (lēnā gatavošana)		
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavo- šana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ie- kārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavo- šana)		
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	  1; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P13	Cūkas kakla vai ple- ca cepetis	1.5 kg	  1; keramiska vai stikla terīne uz <b>restotā plaukta</b> , piemērota mikroviļņiem Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Cūkgāļas plēstas strēmeles (lēnā gata- vošana)	1.5 - 2 kg	 1; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svai- ga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 1; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b>

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 2; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm bieži gabali	 1; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.1 kg; svaigi	  1; <b>keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta</b> , piemērota mikroviļņiem Uzlieciet vistu ar krūtiņas pusi uz leju un apgrieziet to pēc tam, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b>
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  1; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	250 - 400 g	 2; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	1.5 - 2.5 kg	  1; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss krūtiņa	1kg	 1; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	 1; <b>restotais plaukts</b>
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	 1; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	  2; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b>
P27	Siera kūka	-	 1;  28 cm savelkamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	 2; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 1; <b>pīrāgu veidne uz restotā plaukta</b>
P30	Ābolu pīrāgs	-	 1;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P31	Braunijs	2 kg mīklas	 2; <b>cepamā panna</b>
P32	Mufini	-	 2; <b>mafīnu veidne uz restotā plaukta</b>
P33	Kēkss	-	 1; <b>kēksa veidne uz restotā plaukta</b>

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P34</b> Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	1; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
<b>P35</b> Daiviņas	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
<b>P36</b> Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
<b>P37</b> Kroketes, saldētas	0.5 kg	2; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P38</b> Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	2; <b>cepamā paplāte</b>
<b>P39</b> Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	1; keramiska vai stikla terīne uz <b>restotā plaukta</b> , piemērota mikroviļņiem
<b>P40</b> Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1.1 kg	2; keramiska vai stikla terīne uz <b>restotā plaukta</b> , piemērota mikroviļņiem Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
<b>P41</b> Svaiga pica, plānā	-	1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P42</b> Svaiga pica, biezā	-	1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>P43</b> Kišs	-	1; <b>cepamā veidne uz restotā plaukta</b>
<b>P44</b> Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
<b>P45</b> Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru / kukaļņa pannā uz <b>restotā plaukta</b>

## 6.7 Mainīšana: Iestatījumi

- Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
- Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

## Izvēlne: Iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
<b>01</b> Diennakts laiks	Mainīt
<b>02</b> Displeja spilgtums	1 - 5
<b>03</b> Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
<b>04</b> Skaņas signāla skaļums	1 - 4
<b>05</b> Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
<b>06</b> Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts

	lestatījums	Vērtība
07	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
08	Programmatūras versija	Pārbaude

	lestatījums	Vērtība
09	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


## 7. PAPILDFUNKCIJAS


### 7.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

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



Nospiediet un turiet nospiešu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

### 7.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atlikta starta laiks.




### 7.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

	<b>Diennakts laiks</b>	Kā iestatīt pulksteņi, kurš rāda pašreizējo laiku.
	<b>Laika atgādinājums</b>	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

 STOP	<b>Gatavošanas laiks</b>	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
	<b>Atlikta starta laiks</b>	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	<b>Laika skaitīšana</b>	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

**Laika atgādinājums, Atliktā starta laiks un Gatavošanas laiks** ir pieejamas: Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana, Infratermiskā grilēšana, Picas funkcija. **Gatavošanas laiks** ir pieejama arī Grils + ventilators + MV, Karsēšana ar ventilatoru + MV.

## 8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet

Displejā redzams 0:00 un

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

## 8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks



STOP

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.

2. Nospiediet līdz displejā parādās : 0:00 un

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.

4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

## 8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks



1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.

2. Nospiediet līdz displejā parādās : un START .

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.

4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:-- PĀRTRAUKT .

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

6. Nospiediet OK.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

## 8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu

/ Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: . Iestatījumi.

3. Nospiediet OK.

4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.

5. Nospiediet OK.

## 8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu

/ Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.

4. Nospiediet OK.

# 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA



## BRĪDINĀJUMS!

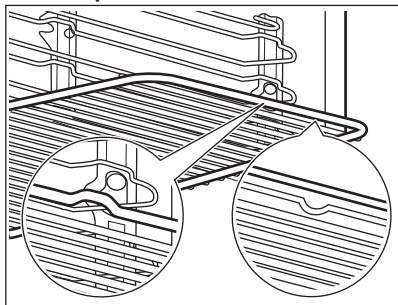
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

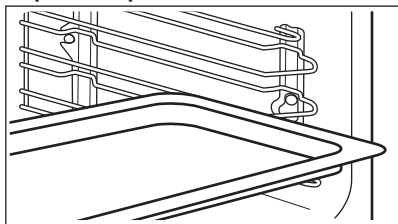
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šis iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

### Restots plaukts



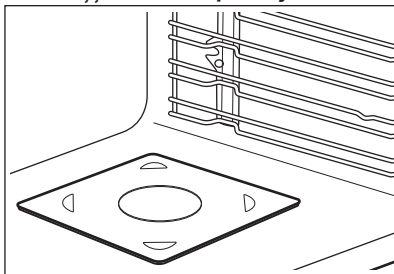
Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

### Cepamā Paplāte



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

### Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķivis



Izmantojiet mikroviļņu krāsns apakšējo stikla šķīvi tikai ar mikroviļņu funkciju. Tas nav piemērots kombinētajai mikroviļņu funkcijai (piemēram, grilēšanai mikroviļņos). Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tilpnes apakšā. Varat novietot ēdiena tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdiena citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie




temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.





Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".

## Tabulās izmantotie simboli:






	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums

	Svars (kg)
	Mikroviļņu jauda (W)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

## 10.2 Informācija pārbaudes iestādēm

Mikroviļņu krāsns funkcija  
Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.







Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

				
Biskvīta torte <b>1)</b>	600	0.475	Apakša	7 - 9
Gaļas rulete <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Olu vaniļas mērce <b>1)</b>	500	1	Apakša	17 - 19
Gaļas atkausēšana <b>2)</b>	200	0.5	Apakša	7 - 8

**1)** Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.

**2)** Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet gaļu otrādi.

Mikroviļņu krāsns kombinētā funkcija  
Izmantojiet restotu plauktu.

				°C		
Kūka <b>1)</b>	Tradicionālā gatavošana + MV	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartupeļu sacepums <b>1)</b>	Karsēšana ar ventilatoru + MV	300	1.1	180	2	38 - 42
Vista <b>2)</b>	Grīls + ventilators + MV	400	1.1	230	1	35 - 40

**1)** Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.

**2)** Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrieziet to otrādi, kad ir pagājušas 20 minūtes no ēdiena gatavošanas laika.

## 10.3 Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet ēdianu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.

Novietojiet pārtiku uz šķīvja krāsns apakšā.

Samaisiet vai apgrieziet ēdianu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atkausēšanai un gatavošanai atvēlēta laika.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdianus.

Apmaisiet ēdianu pirms pasniegšanas.

Aplājiet cepšanai un uzsildīšanai paredzēto ēdianu.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdienu ierīcē bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot ierīcē tikai tad, ja iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

**Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī**  
Pārklājiet ēdienu pirms gatavošanas. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdienu 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 ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes, lai ļautu siltumam vienmērīgi izkliedēties.

### Atkausēšana ar mikroviļņiem

Uzlieciet sasaldēto, izpakoto pārtiku uz neliela 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.

### 10.4 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 parametrus.

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, papīrs	✓	✗	✗
Pārtikas plēve	✓	✗	✗
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	✗

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls		 	 
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	X	X	X
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	X	X	X
Cepamā Paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķivis	✓	✓	X
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, apcepšanas panna	X	✓	X

## 10.5 Jaudas iestatījumi

Tālāk norādītie dati ir tikai padomam.

### 700 - 1000 W

- Apbrūnināšana gatavošanas procesa sākumā
- Šķidrumu karsēšana

### 500 - 600 W

- Dārzenu un olu ēdienu gatavošana
- Vārīt sautējumu uz lēnas uguns
- Vienas maltītes uzsildīšana
- Sasaldētu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

### 300 - 400 W

- Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai
- Rīsu vārīšana uz lēnas uguns
- Bērnu pārtikas uzsildīšanai
- Jūtīgu pārtikas produktu gatavošanai
- Turpināt gatavošanu

### 100 - 200 W

- Maizes, augļu un kūku, siera, krējuma, sviesta, gaļas, zivju atkausēšana

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

#### Lietošana ikdienā

- Izfīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

- Rūpīgi attīriet ierīces iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

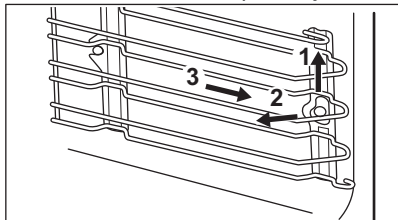
#### Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

## 11.3 Spuldzes maiņa

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

### ⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

## Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdedzusi.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

## 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenovietojiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

**Ieteicams datus pierakstīt šeit:**

---

Modelis(MOD.) :

---

Izstrādājuma Nr. (PNC):

---

Sērijas numurs (S.N.):

---

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

### 13.2 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu (tikai tad, ja neizmantojat mikroviļņu funkciju).

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.


#### Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

#### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

## 14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	46
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	49
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	52
4. VALDYMO SKYDELIS.....	52
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	53
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	53
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	59
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	59
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	61
10. PATARIMAI.....	61
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	64
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	65
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	66
14. APLINKOS APSAUGA.....	67

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 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.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- 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 – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nejunkite mikrobangų funkcijos, jei prietaisas tuščias. Tarp metalinių į orkaitę įdėtų objektų gali susiformuoti elektros lankas.
- Gaminant mikrobangomis į vidų negalima dėti metalinių maisto ar gėrimų indų. Šis reikalavimas netaikomas, jeigu gamintojas nurodo, kokio dydžio ir formos metaliniuose induose esantį maistą galima ruošti mikrobangų krosnelėse.
- DĖMESIO! Jei pažeistumėte dureles arba durelių sandariklius, prietaiso nenaudokite, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.
- DĖMESIO! Tik kvalifikuoti specialistai gali vykdyti priežiūros ir remonto darbus, įskaitant dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos, nuėmimą.
- DĖMESIO! Nešildykite induose uždaryto maisto ar gėrimų. Gali įvykti sproginimas.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Kai maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite prietaisą, nes tokie indai gali užsidegti.
- 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.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.
- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus 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 INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą 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 patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- 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 prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai

turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisui įšildyti.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.

- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir elektros kibirkščiavimą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Stiklinių indų naudojimas

Nepakankamai rūpestingai tvarkant stiklinius indus, jie gali sudužti, nuskilti, suskilinėti arba stipriai susibraizyti:

- Nepilkite šalto vandens arba kitų skysčių ant stiklo indų, nes dėl staigaus temperatūros sumažėjimo, stiklas gali iškart sudužti. Stiklo šukės gali būti labai aštrios ir jas gali būti sunku surasti.
- Nedėkite karštų stiklo indų ant drėgno ar vėsaus paviršiaus, tiesiai ant stalviršio, metalinio paviršiaus ar į kriauklę ir neimkite karštų stiklo indų drėgna šluoste.
- Nenaudokite ir netaisykite jokių sudužusių, įskilusių ar stipriai subraižytų stiklo indų.
- Nenumeskite ir nesutrenkite stiklo indų į kietą daiktą ir nesuduokite virtuvės rykais į juos.
- Nekaitinkite tuščių arba beveik tuščių stiklinių indų mikrobangų krosnelėje ir neperkaitinkite aliejaus ar sviesto mikrobangų krosnelėje (naudokite minimalią maisto gaminimo trukmę).

Palaukite, kol karšti stikliniai indai atvės aušinimo stovė, ant puodkėlės arba sausos šluostės. Patikrinkite, ar stiklo indai yra pakankamai ataušę, prieš juos plaudami, dėdami į šaldytuvą ar šaldiklį.

Neimkite karštų stiklinių indų (tame tarpe indų su silikoniniais paėmimo paviršiais) be sausų puodkėlių.

Stenkitės netinkamai nenaudoti mikrobangų (t. y. neįjungti tuščios arba mažai įkrautos orkaitės).

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba 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 tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

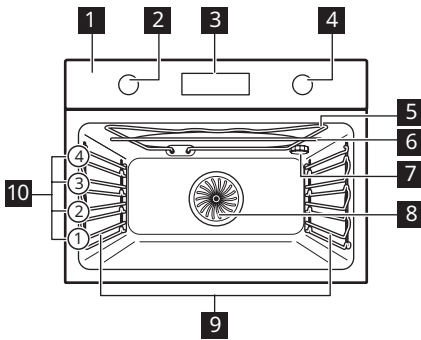
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Mikrobangų generatorius
- 7 Lempūtė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

- **Grotelės**  
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams. Galima naudoti su mikrobangų funkcijomis.
- **Kepimo skarda**  
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems

produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepat ant vielinės lentynėlės.

Negalima naudoti su mikrobangų funkcijomis.

- **Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės lėkštė**  
Mikrobangų režimo naudojimas.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

### 4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

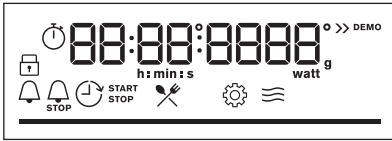
1. Spustelėkite reguliatorius. Reguliatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį **0**.

### 4.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite, kad nustatytumėte greitojo įkaitinimo funkciją.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
<b>WATT</b>	Paspauskite, kad nustatytumėte mikrobangų galią.
<b>OK</b>	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

### 4.3 Ekranu indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Nustatymai

	Ijungta mikrobangų funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **00:00**.

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

### 5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas

gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
4. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
5. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitinimo funkcijos

#### Standartinės kaitinimo funkcijos

- Karšto oro srautas**  
Kepi mėsa ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.

- Apatinis + viršutinis kaitinimas**  
Kepi ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

- Picos programa**  
Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.

- Terminis kepintuvais**  
Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.

## Mikrobangų funkcijos



### Atitirpinimas

Ivairių rūšių maisto produktų atitirpinimas, galios diapazonas: 100–200 W



### Pašildymas

Pusfabrikačių pašildymas, galios diapazonas: 300–700 W



### Mikrobangos

Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W

## Mikrobangų kombinuotosios funkcijos



### Grilis + ventilatorius + mikrobangos

Skrudinti didelius mėsos arba paukštiesos gabalus vienoje lentynos padėtyje. Apkepams ruošti ir skrudinti. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 600 W.



### Karštas oras + mikrobangos

Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia, galios diapazonas: 100 - 600 W.



Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

Antriniame meniu galima pasirinkti papildomų kaitinimo funkcijų: Kepimo vadovas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Kepimo vadovas.

Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Patarimai dėl energijos taupymo“.

## 6.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
3. Paspauskite **OK**.  
 Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

## 6.3 Nustatymas: Mikrobangų funkcijos

1. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
2. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę.

3. Įdėkite maistą į prietaisą.
4. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią mikrobangų funkciją. Ekране matysite trukmę ir mikrobangų galią.
5. Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte su numatytosiomis nuostatomis.
6. Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**.
7. Kad pasirinktumėte mikrobangų galią, paspauskite **WATT** ir pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**. Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:

Mikrobangų krosnelės galia (W)	Didžiausia trukmė (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

## 6.4 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 iš orkaitės.
2. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę.
3. Įdėkite maistą į prietaisą.
4. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią kombinuotąją mikrobangų funkciją. Ekране matysite temperatūrą ir mikrobangų galingumą.
5. Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte su numatytosiomis nuostatomis.
6. Valdymo rankenėle koreguokite temperatūrą. Paspauskite **OK**.

7. Kad pasirinktumėte mikrobangų galią, paspauskite **WATT** ir pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**.  
Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

## 6.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti papildomas kaitinimo funkcijas, kepimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą.  
Paspauskite **OK**.

## 6.6 Nuostata: Kepimo vadovas





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

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .  
Paspauskite **OK**.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite funkciją (pvz., F1). Paspauskite **OK**.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite **OK**.
5. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite **OK**.
6. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite **OK**.
7. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.













## Submeniu: Kepimo vadovas
























Ekrane rodomas **F** ir funkcijos numeris, kurį rasite lentelėje.

	Kaitinimo funkcija	Aprašymas
<b>F1</b>	Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
<b>F2</b>	Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
<b>F3</b>	Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.
<b>F4</b>	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galią, galios diapazonas: 100 - 600 W.
<b>F5</b>	Grilis + mikrobangos	Kepti ant grotelių ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galią, galios diapazonas: 100 - 600 W.

Paiškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Funkcija su mikrobangų galią. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 1; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  1; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 1; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  1; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 kg	  1; keraminis arba stiklinis indas ant <b>vielinės lentynėlės</b> , MW tinkamas Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 1; <b>kepimo skarda</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 2; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.1 kg; švieži	  1; keraminis arba stiklinis indas ant <b>vielinės lentynėlės</b> , suderinamas su mikrobangomis (MW) Vištieną padėkite krūtinėle žemyn ir apverskite praėjus pusei kepimo laiko.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>kepimo skarda</b>
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  1; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	250 - 400 g	 2; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	1.5 - 2.5 kg	  1; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Žąsis, krūtinėlė	1kg	 1; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 1; <b>vielinė lentynėlė</b>
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 1; <b>kepimo skarda</b> [ žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P27	Sūrio pyragas	-	 1;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	 2; <b>kepimo skarda</b>
P29	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 2; <b>gili keptuvė</b>

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>P32</b> Keksiukai	-	2; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P33</b> Pyragas su priedais	-	1; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P34</b> Keptos bulvės	1 kg	1; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
<b>P35</b> Keptos bulvytės	1 kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
<b>P36</b> Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
<b>P37</b> Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	2; <b>kepimo skarda</b>
<b>P38</b> Šaldytos bulvytės	0.75 kg	2; <b>kepimo skarda</b>
<b>P39</b> Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	1; keraminis arba stiklinis indas ant <b>vielinės lentynėlės</b> , suderinamas su mikrobangomis (MW)
<b>P40</b> Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1.1 kg	2; keraminis arba stiklinis indas ant <b>vielinės lentynėlės</b> , suderinamas su mikrobangomis (MW) Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
<b>P41</b> Šviežia pica, plona	-	1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
<b>P42</b> Šviežia pica, stora	-	1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
<b>P43</b> Pyragas „Quiche“	-	1; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
<b>P44</b> Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	1; <b>kepimo skarda</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
<b>P45</b> Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>

## 6.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .  
Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.

5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

### Meniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
<b>01</b> Paros laikas	Pakeisti
<b>02</b> Ekranų ryškumas	1 - 5

Nustatymai	Reikšmė
<b>03</b> Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
<b>04</b> Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
<b>05</b> Laikmatis	Ijungti / išjungti
<b>06</b> Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti

Nustatymai	Reikšmė
<b>07</b> Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
<b>08</b> Programinės įrangos versija	Tikrinti
<b>09</b> Atkurti visus nustatymus	Taip / ne



## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 7.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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



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

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas išjungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

### 7.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.



Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėto paleidimo laikas.


### 7.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

	Laikrodžiui nustatyti.
<b>Paros laikas</b>	
	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
<b>Laikmatis</b>	

 STOP	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
<b>Kepimo laikas</b>	



### Atidėto paleidimo laikas

Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.



### Laikmatis

Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.

Funkcijos **Laikmatis**, **Atidėto paleidimo laikas** ir **Kepimo laikas** galimos su: Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas, Terminis kepintuvas ir Picos programa. **Kepimo laikas** tai pat galima su Grilis + ventiliatorius + mikrobangos ir Karštas oras + mikrobangos.

## 8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 8.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaužę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2. Palaikykite nuspaužę , kol ekrane pamatysite: ir START.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:-- STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite OK. Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.
7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 8.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Laikmatis. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

## 8.6 Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Paros laikas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

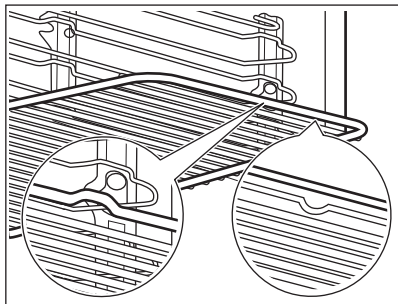
Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Priedų naudojimas

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

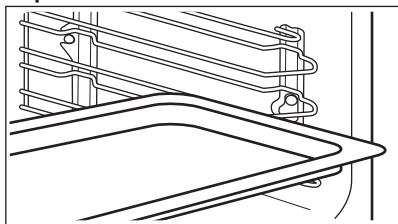
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

#### Grotelės



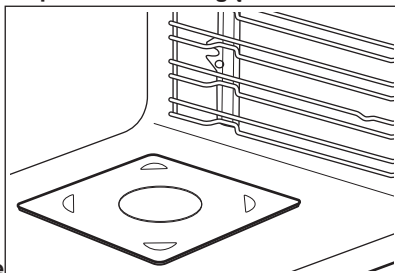
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

#### Kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

#### Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės



#### lėkštė

Apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę naudokite tik su mikrobangų funkcija. Ji nėra tinkama naudoti su kombinuotąja mikrobangų funkcija (pvz., mikrobangos ir grilis). Padėkite priedą ertmės apačioje. Maistą galite padėti tiesiogiai ant apatinės stiklinės mikrobangų krosnelės lėkštės.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.



Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.







Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

### Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija






	Temperatūra
	Priedai
	Svoris (kg)
	Mikrobangų krosnelės galia (W)
	Lentynos padėtis
	Maisto gamtinimo trukmė (min)

## 10.2 Informacija bandymų laboratorijoms

Mikrobangų funkcija

Bandymai pagal IEC 60705 standartą.

Jeigu nenurodyta kitaip, naudokite vielinę lentynėlę.








				
Biskvitinis pyragas <b>1)</b>	600	0.475	Dugnas	7 - 9
Maltos mėsos kepsnys <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Plakti kiaušiniai <b>1)</b>	500	1	Dugnas	17 - 19
Mėsos atšildymas <b>2)</b>	200	0.5	Dugnas	7 - 8

**1)** Įpusėjus maisto gamtinimo laikui pasukite rezervuarą 1/4.

**2)** Įpusėjus nustatytam atšildymo laikui mėsą apverskite.

Kombinuotoji mikrobangų funkcija

Naudokite vielinę lentynėlę.

						
Pyragas <b>1)</b>	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	0.7	200	2	23 - 27
Bulvių plokštainis <b>1)</b>	Karštas oras + mikrobangos	300	1.1	180	2	38 - 42
Viščiukas <b>2)</b>	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	400	1.1	230	1	35 - 40

**1)** Įpusėjus maisto gamtinimo laikui pasukite rezervuarą 1/4.

**2)** Įdėkite mėsą į apvalų stiklinį indą ir po 20 minučių ją apverskite.

## 10.3 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Padėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.

Padėkite maistą ant lėkštės orkaitės apačioje.

Apverskite ar pamaišykite maistą praėjus pusei numatyto atšildymo ar ruošimo laiko.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

Ruošdami ar šildydami maistą uždenkite.

Kai šildote gėrimus, įdėkite į butelį ar stiklinę šaukštą, kad geriau pasiskirstytų karštis.

Išpakuokite maisto produktus ir sudėkite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima dėti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje (žr. informaciją ant pakuotės).

### Maisto ruošimas mikrobangomis

Prieš kepdami maistą uždenkite. 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.

## 10.4 Tinkami mikrobangų krosnei indai ir medžiagos

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

Prieš naudodami patikrinkite prikaistuvių / medžiagų specifikaciją.

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., rankenose	✗	✗	✗
Iki 200 °C karščiui atsparus plastikas	✓	✓	✗
Kartonas, popierius	✓	✗	✗
Maistinė plėvelė	✓	✗	✗

Indų tipai ir jų medžiagos		 	 
Mikrobangoms atspari maisto plėvelė	✓	✓	✗
Patiekalų skrudinimas metaliniame inde, pvz. emaliuotame, ketaus	✗	✗	✗
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	✗	✗	✗
Kepimo skarda	✗	✗	✗
Vielinė lentynėlė	✗	✗	✓
Stiklinė mikrobangų krosnelės apatinė lėkštė	✓	✓	✗
Prikaistuvius mikrobangų krosnei, pvz., skrudinimo indas	✗	✓	✗

## 10.5 Galios nustatymai

Toliau pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

### 700 - 1000 W

- Skrudinimas ruošimo pradžioje
- Skysčių kaitinimas

### 500 - 600 W

- Daržovių ir kiaušinių patiekalų ruošimas
- Troškinių virinimas
- Vienos porcijos pašildymas
- Užšaldytų maisto produktų atšildymas ir kaitinimas

### 300 - 400 W

- Sūriui, šokoladui, sviestui tirpinti
- Ryžių virinimas
- Kūdikių maistelio pašildymas
- Greitai gendančių patiekalų ruošimas / šildymas
- Tęstinis ruošimas

### 100 - 200 W

- Duonai, vaisiams, pyragams, sūriui, grietinėlei, sviestui, mėsai, ir žuviai atšildyti

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

#### Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Prietaiso lubas kruopščiai nuvalykite nuo susikaupusių riebalų ir kitų nuosėdų.

- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

#### Priedai

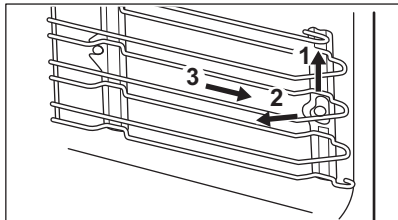
- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

### 11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.

2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

### 11.3 Lemputės keitimas

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

#### ⚠ DĖMESIO

Halogeninę lemputę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

#### Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.



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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

---

Modelis (MOD.) :

---

Gaminio numeris (PNC):

---

Serijos numeris (S.N.):

---

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

### 13.2 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos (tik jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

#### Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.


#### Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

#### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

## 14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

**electrolux.com**

867381293-B-202024



**CE**