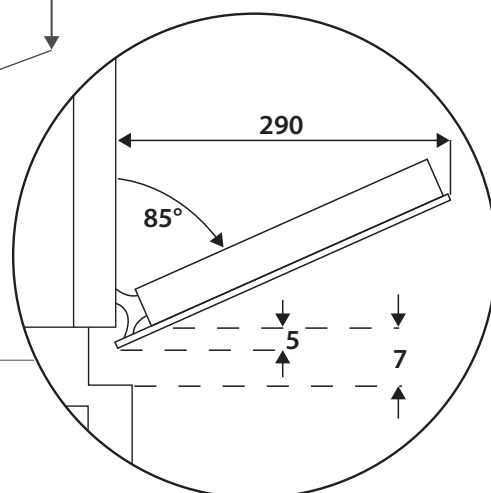
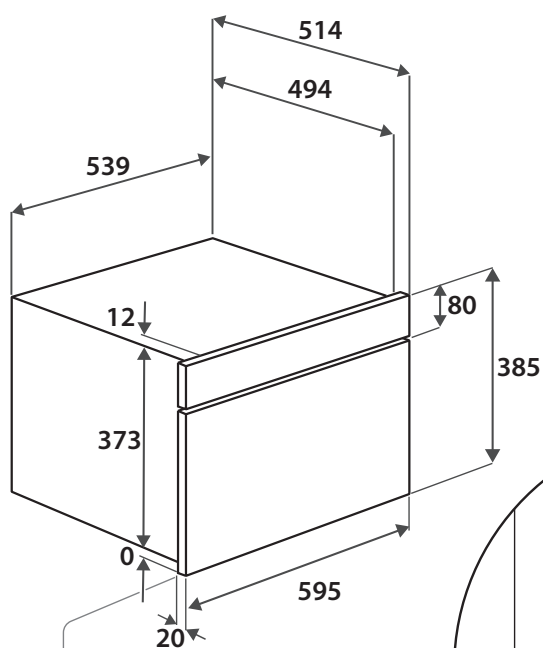
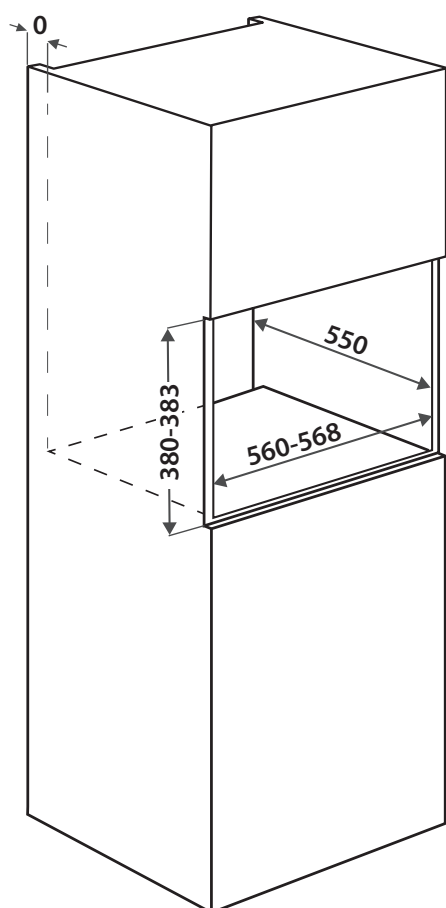
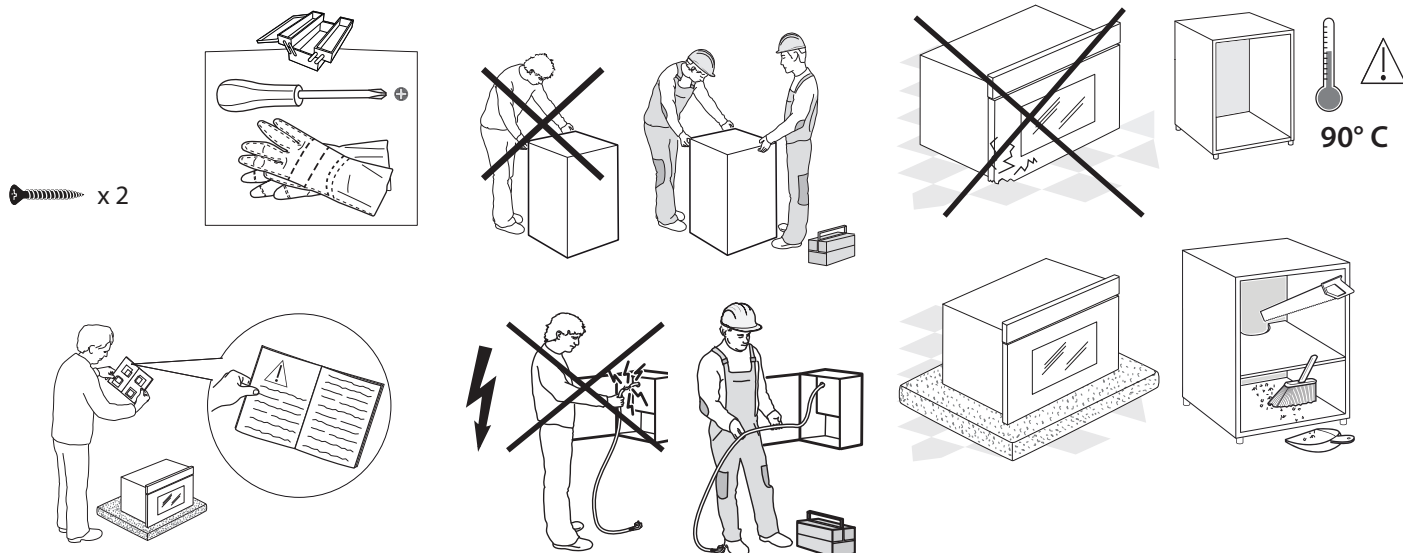
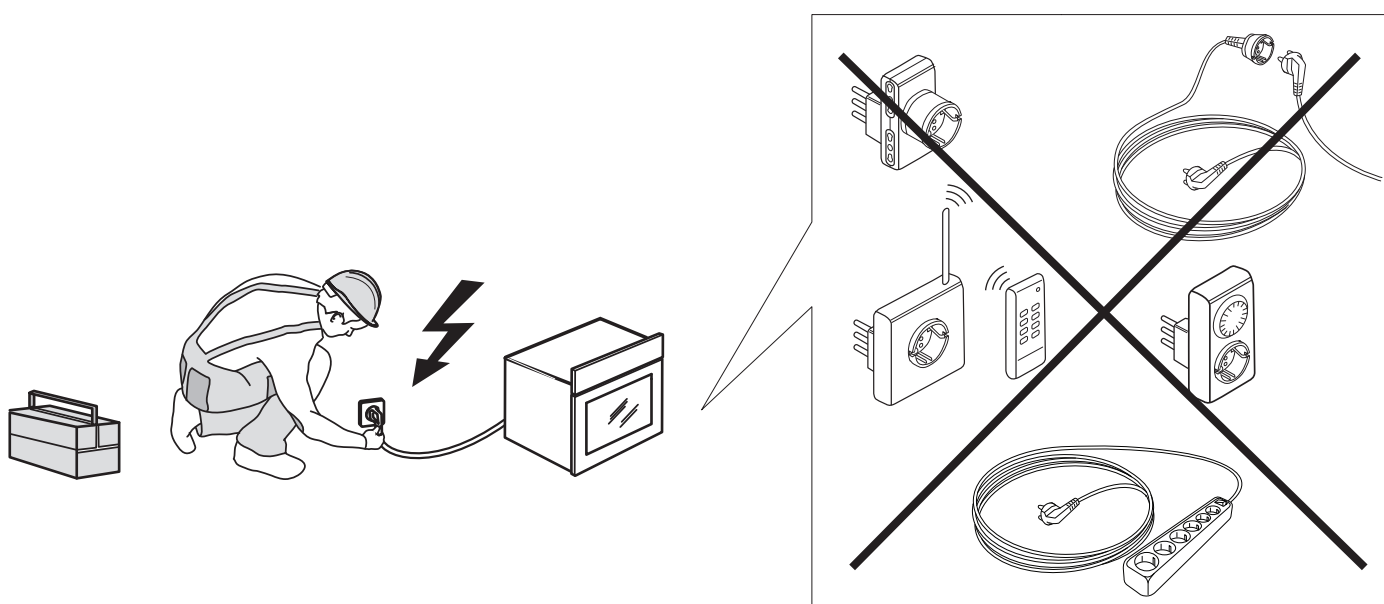
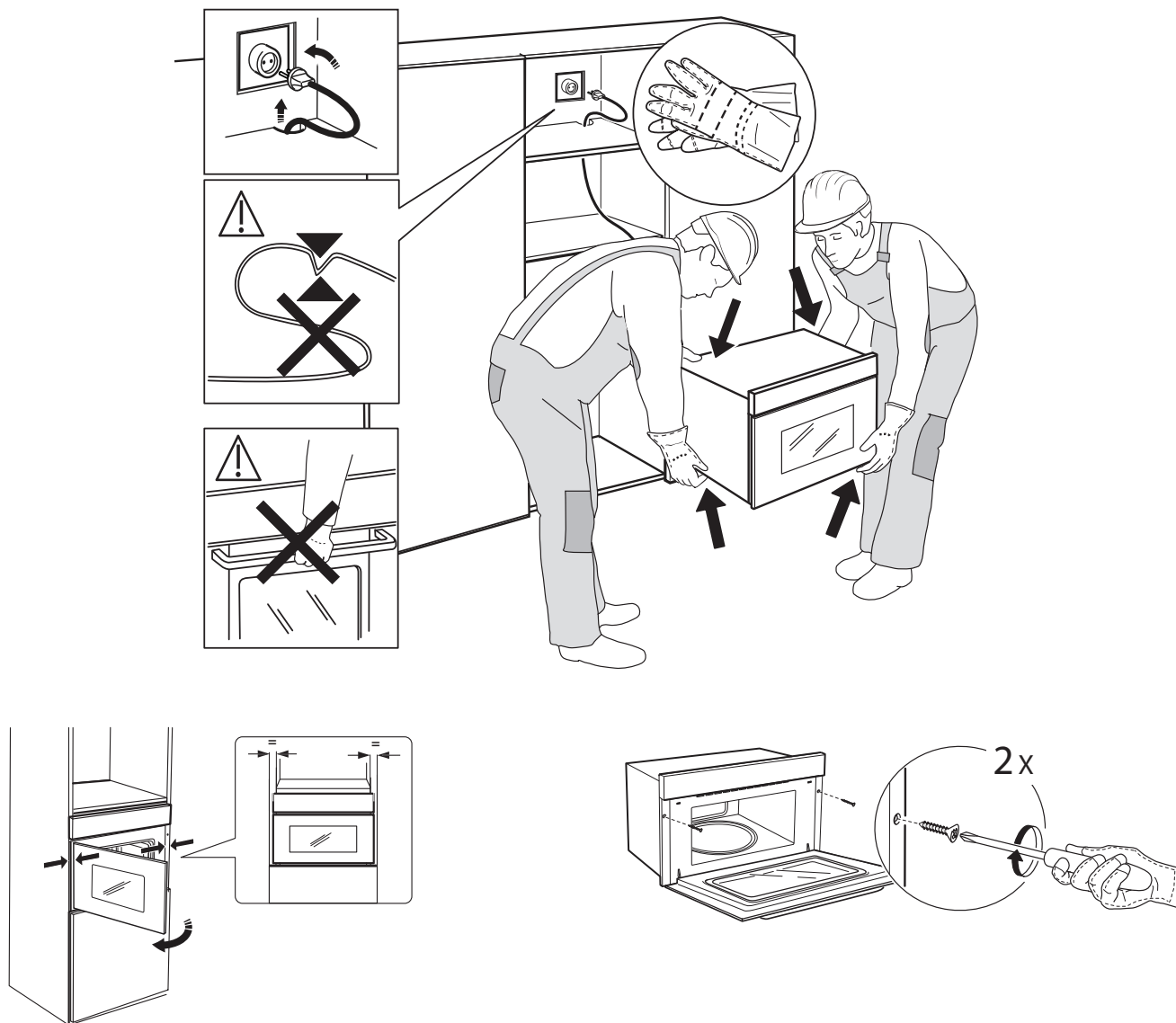






# SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired – risk of injury.

⚠ **WARNING:** Liquids and foods must not be heated in sealed containers – risk of explosion, heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container – risk of burn.

⚠ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar – risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remains vigilant on the oven – risk of fire.

⚠ The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and their temperature checked – risk of burn. Do not heat eggs in their shells and whole hard-boiled eggs – risk of explosion.

⚠ Only use utensils that are suitable for microwave cooking. Do not use metallic containers – risk of injury.

⚠ Only use a temperature probe recommended for this oven – risk of fire.

⚠ If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

⚠ If the appliance is installed 850 mm or more above the floor, take care not to displace the turntable when removing containers – risk of injury.

⚠ Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature can not be controlled.

⚠ Metallic containers for food and beverages are not suitable during microwave cooking.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ Do not remove the microwave inlet protection plates on the side of the cavity walls (certain models only). They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

### PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons – risk of injury. Use protective gloves to unpack and install – risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children – risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation – risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable – risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding or place into a cabinet. After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

### ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed

upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

⚠ **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

⚠ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ The oven must be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Regularly clean appliance door internal side and related gasket, without removing it. Use a soft sponge, mild water and neutral soap; dry using a neutral soft cloth. Do not use metal scrapers.

### **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.



### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### **DECLARATIONS OF CONFORMITY**

This appliance is in compliance with the European standard EN 60705.

This product contains a light source of energy efficiency class G.



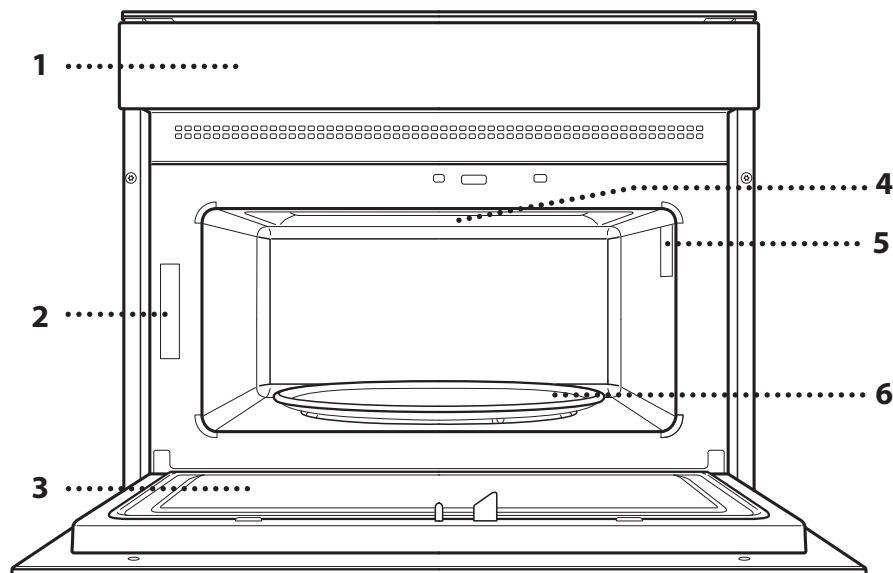


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



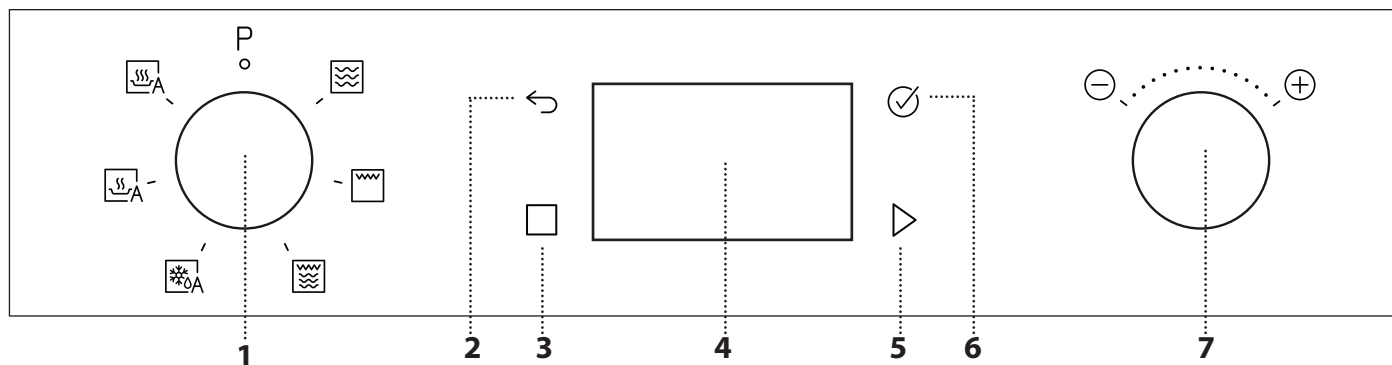
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate  
(do not remove)
3. Door
4. Upper heating element / grill
5. Light
6. Turntable

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

### 2. BACK

For returning to the previous settings menu.

### 3. STOP

For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

### 4. DISPLAY

### 5. START

For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the microwave function.

### 6. CONFIRM

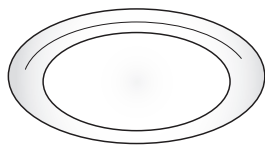
For confirming a function selection or a set value.

### 7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

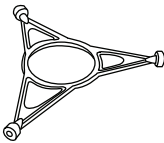
# ACCESSORIES

## TURNTABLE



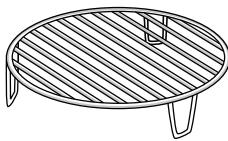
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base plate for other containers and accessories.

## TURNTABLE SUPPORT



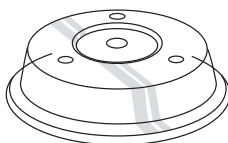
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

## WIRE SHELF



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

## COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-Sales Service.

**There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures. Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.**

**Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven. Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.**

# FUNCTIONS



## MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

| POWER | RECOMMENDED FOR                                                                                  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W | Quickly reheating drinks or other foods with a high water content                                |
| 800 W | Cooking vegetables                                                                               |
| 650 W | Cooking meat and fish                                                                            |
| 500 W | Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes |
| 350 W | Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate                                    |
| 160 W | Defrosting frozen foods or softening butter and cheese                                           |
| 90 W  | Softening ice cream                                                                              |



## GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: wire rack



## GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.



### DEFROST AUTO \*

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

| CATEGORY | FOOD                                                   | WEIGHT         |
|----------|--------------------------------------------------------|----------------|
| <br>1*   | MEAT<br>(mince, cutlets, steaks, roasting joints)      | 100 g - 2 kg   |
| <br>2*   | POULTRY<br>(whole chicken, pieces, fillets)            | 100 g - 2.5 kg |
| <br>3*   | FISH<br>(whole, steaks, fillets)                       | 100 g - 1.5 kg |
| <br>4*   | VEGETABLES<br>(mixed vegetables, peas, broccoli, etc.) | 100 g - 1.5 kg |
| <br>5*   | BREAD<br>(loaves, buns, rolls)                         | 100 g - 1 kg   |



### COOK AUTO \*

For cooking foods quickly, achieving optimal results. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

| CATEGORY | FOOD                                                                                           | WEIGHT       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>1    | BAKED POTATOES<br>(Turn when prompted)                                                         | 200 g - 1 kg |
| <br>2    | FRESH VEGETABLES<br>(Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover) | 200 - 800 g  |
| <br>3*   | FROZEN VEGETABLES<br>(Turn when prompted. Cover)                                               | 200 - 800 g  |
| <br>4    | CANNED VEGETABLES                                                                              | 200 - 600 g  |
| <br>5    | POPCORN                                                                                        | 100 g        |



### REHEAT AUTO \*

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

| CATEGORY | FOOD           | WEIGHT      |
|----------|----------------|-------------|
| <br>1    | DINNER PLATE   | 250 - 500 g |
| <br>2*   | FROZEN PORTION | 250 - 500 g |
| <br>3*   | FROZEN LASAGNA | 250 - 500 g |
| <br>4    | SOUPS          | 200 - 800 g |
| <br>5    | BEVERAGES      | 100 - 500 g |

\* With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. Turn or stir the food when prompted.

# FIRST TIME USE

## . SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



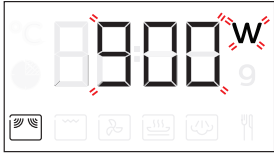
Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press  to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold  for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the *selection knob* to select one of the available functions.



## 2. SET A FUNCTION

### . MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

#### MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



When the **W** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to adjust the power setting and then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the **°C** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to adjust the temperature setting and then press to confirm and continue to alter the settings that follow.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing two times to access the power settings menu, then turning the *adjustment knob* to change the setting.

#### DURATION



When the icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to set the desired duration. Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the *adjustment knob*; each time you press the cooking time increases by 30 seconds.

## . AUTOMATIC FUNCTIONS / DEFROST AUTO

### CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to select the digit that corresponds to the desired category, then press to confirm.

### WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the **g** icon flashes, turn the *adjustment knob* to enter the weight, then press to confirm and start the function.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (only for manual functions).

Please note: You can press twice at any time to stop the function that is currently active.

### . RAPID START

When the oven is switched off, it is possible to press to activate cooking with the microwave function set at full power for 30 seconds.

### . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press to start the function.



## 4. PAUSE

For pausing an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .

It is also possible to temporarily pause cooking by pressing . To resume the cooking process, close the door and press .

### AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



When the oven pauses the cooking and “Turn food” or “Stir Food” appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press  to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

## 5. END OF COOKING

An audible signal will sound and “End” will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.



For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the adjustment knob to set a new cooking time, then press .

## . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.

To activate the function and set the cooking time you require, turn the *adjustment knob*.



Press  to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time. To make a change to the timer once it has been activated, turn the *adjustment knob*, then press  to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the *adjustment knob* until 0:00 is on the display and press .

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing .

# COOKING TABLE

| FOOD                            | FUNCTION                                                                          | POWER (W) | DURATION (MIN) | ACCESSORIES                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ready-made meals (250 - 500 g)  |  | 800       | 4 - 7          | -                                                                                                                                                                       |
| Lasagna/pasta bake              |  | 350 - 500 | 15 - 25        |   |
| Frozen lasagna (500 - 700 g)    |  | 500 - 800 | 14 - 20        | -                                                                                                                                                                       |
| Meat (chops, steaks)            |  | 500       | 10 - 15        |   |
| Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg) |  | 350 - 500 | 30 - 45 *      |   |
| Chicken fillets or pieces       |  | 350 - 500 | 10 - 17        |   |
| Roasts (800 g - 1.2 kg)         |  | 350 - 500 | 25 - 40 *      |   |
| Sausages/kebabs                 |  | -         | 20 - 40 *      |                                                                                      |
| Fish (slices or fillets)        |  | 160 - 350 | 15 - 20 *      |   |
| Whole fish (800 g - 1.2 kg)     |  | 160 - 350 | 20 - 30 *      |   |
| Baked potatoes (600 g - 1 kg)   |  | 350 - 500 | 30 - 50 *      |   |
| Baked apples                    |  | 160 - 350 | 15 - 25        |   |

|             |                                                                                                                                                 |                                                                                              |                                                                                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS   | Microwave<br>                                                | Grill<br> | Grill + MW<br> |
| ACCESSORIES | Heatproof plate/container suitable for use in microwaves<br> |                                                                                              | Wire rack<br>  |

# CLEANING

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

## INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

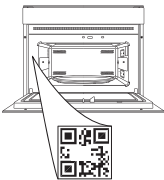
## ACCESSORIES

All the accessories can be cleaned in the dishwasher.

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                                | Possible cause                              | Solution                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                               | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The oven makes noises, even when it is switched off.   | Cooling fan active.                         | Open the door or press                                                                  |
| The display shows the letter "F" followed by a number. | Software fault.                             | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                         |

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



# OHUTUSJUHISED

## OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ HOIATUS! Kui ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni need on parandatud, sest vastasel juhul tekib vigastuste oht.

⚠ HOIATUS! Vedelike ja toiduaineid ei tohi kuumutada suletud pakendites, sest vastasel juhul tekib plahvatusoht. Jookide kuumutamine võib põhjustada keeva vee plahvatuse, konteineri käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik, sest vastasel juhul tekib põletusoht.

⚠ Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja joogi soojendamiseks. Ärge kuivatage toitu, riideid, soojenduspatju, susse, käsnu ja sarnast, sest vastasel juhul tekib tuleoht. Toidu soojendamisel plastikust või paberist mahutites tuleb ahju suhtes olla valvas, sest vastasel juhul tekib tuleoht.

⚠ Lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu tuleb segada või loksutada, samuti tuleb kontrollida selle temperatuuri – põletusoht. Ärge kuumutage koorimata mune ega terveid kõvaks keedetud mune – plahvatusoht.

⚠ Kasutage ainult mikrolaineahjus küpsetamiseks sobivaid nõusid. Ärge kasutage metallist mahuteid, sest vastasel juhul tekib vigastuste oht.

⚠ Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit, sest vastasel juhul tekib tuleoht.

⚠ Kui ahjust tuleb suitsu, lülitage see välja või eemaldage vooluvõrgust ja hoidke ust leekide summutamiseks kinni.

⚠ Kui seade on paigaldatud 850 mm või kõrgemale põrandast, siis hoiduge ahjunõude eemaldamisel pöördaluse nihutamisest - vigastuste oht!

⚠ Ärge kasutage mikrolaineahju frittimiseks, sest õli temperatuuri ei ole võimalik kontrollida.

⚠ Toidu ja jookide metallpakendid ei sobi mikrolaineahjus küpsetamiseks.

⚠ Ärge eemaldage mikrolainete sisselaske kaitseplaate, mis asuvad ahjuõone küljeseinal (vaid teatud mudelitel). Need takistavad mustuse ja toiduosakestepääsumikrolainesisselaskekanalitesse.

⚠ Toit ei tohi enne ega pärast valmistamist toote sisse ega peale jääda kauemaks kui üheks tunniks.

### LUBATUD KASUTUS

⚠ ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

### PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet - tulekahju või elektrilöögi oht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Seade on ette nähtud kööginõuvalmistamiseks. Ärge kasutage seda vabaltseisvana või suletavas kapis. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et seadme uks sulgub korralikult.

Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega.

### ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav) või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole vastavalt elektripaigalduseeskirjadele, ning seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutuseeskirjadele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks identse juhtme vastu vahetama – elektrilöögi oht.

### PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Kõigil teistel peale väljaõppinud isikute on hooldus- või remonditööde tegemine ohtlik, kui nende töödega kaasneb katete eemaldamine, mis kaitsevad mikrolaineenergia eest.

⚠ Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pinna kahjustumise, mis võib lühendada seadme kasutusiga ja põhjustada ohtlikke olukordi.

⚠ Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada kõik toidujäägid.

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja toitevõrgust lahutatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käideldge vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volituseta asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusrisi, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärjel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioonis.

⚠ Puhastage regulaarselt seadme ukse sisekülge ja sellega seotud tihendit, ilma seda eemaldamata. Kasutage pehmet käsna, mahedat vett ja neutraalset seepi; kuivatage neutraalse pehme lapiga. Ärge kasutage metallist kaabitsat.

### PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõtusümboliga ♻. Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

### KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL.

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol ♻ näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

### VASTAVUSKINNITUSED

See seade vastab Euroopa standardile EN 60705.

Tootes on energiaklassi G valgusallikas.



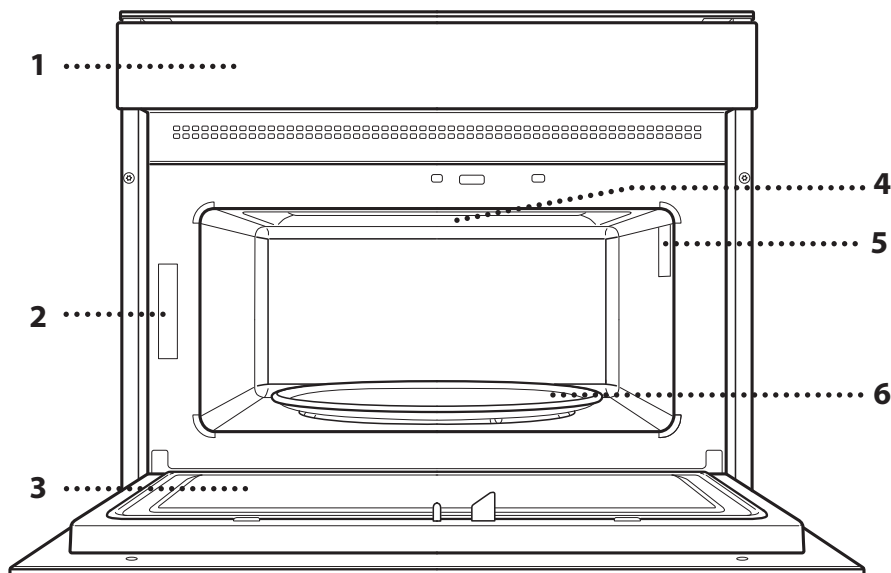


TÄNAME, ET OSTSITE MEIE TOOTE



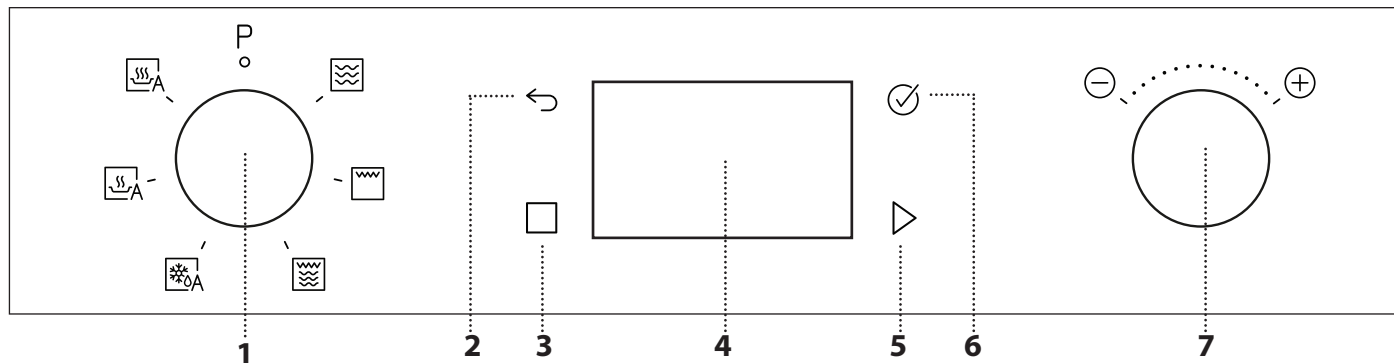
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



- 1. Juhtpaneel
- 2. Identimisplaat (ärge eemaldage)
- 3. Uks
- 4. Ülemine küttekeha/grill
- 5. Valgustus
- 6. Pöördalus

## JUHTPANEEL



### 1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake asendisse 0.

### 2. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

### 3. STOPP

Aktiivse funktsiooni igal ajal katkestamiseks. Funktsiooni peatamiseks vajutage kaks korda ja viige ahi ooterežiimi.

### 4. EKRAAN

### 5. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks. Kui ahi on välja lülitatud, aktiveerib nupp mikrolainefunktsiooni.

### 6. KINNITA

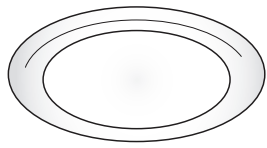
Funktsiooni valiku või seatud väärtuse kinnitamiseks.

### 7. SEADETE NUPP

Menüüs liikumiseks ja seadete rakendamiseks või muutmiseks.

# TARVIKUD

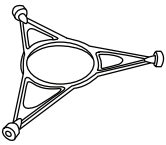
## PÖÖRDALUS



tuleb alati asetada pöördalusele.

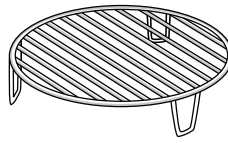
Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega. Kõik ahjunõud ja tarvikud

## PÖÖRDALUSE TUGI



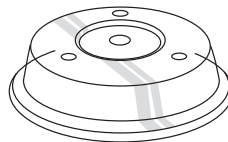
Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks. Ärge asetage toele muid tarvikuid.

## TRAATREST



See võimaldab asetada toidu grillile lähemale, et toitu hästi pruunistada. Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

## KATE (KUI ON OLEMAS)



tekitamiseks.

Toidu katmiseks küpsetamise või mikrolainetega soojendamise ajal. Kaas takistab pritsmete laialipaiskumist ega lase toidul ära kuivada, samuti saab seda kasutada kahe küpsetustaseme

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

**Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.**

**Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.**

**Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.**

**Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt liikuda. Jälgige, et te tarvikuid ahju pannes ja välja võttes pöördalust oma toelt maha ei lükkaks.**

# FUNKTSIOONID



## MIKROLAINED

Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

| VÕIMSUS | SOOVITATAV KASUTUS                                                                                      |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W   | Suure veesisaldusega toitade ja jookide kiire soojendamine                                              |
| 800 W   | Köögililjade valmistamine                                                                               |
| 650 W   | Liha ja kala valmistamine                                                                               |
| 500 W   | Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või pasta viimistlemine |
| 350 W   | Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks                                              |
| 160 W   | Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmendamine                                                 |
| 90 W    | Jäätise pehmendamine                                                                                    |



## GRILL

Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata. Parima tulemuse saavutamiseks eelsoojendage grilli 3–5 minutit.

Soovitavad tarvikud: rest



## GRILL + MIKRO

Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.



**DEFROST AUTO \***

Eri tüüpi toiduainete kiireks ülessulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Toit tuleb asetada otse klaasist pöördalusele. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber.

| KATEGOORIA                                                                              | TOIT                                                      | KAAL                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <br>1* | LIHA<br>(hakkliha, kotletid, liha, täidetud praad)        | 100 g kuni<br>2 kg   |
| <br>2* | LINNULIHA<br>(terve lind, tükid, filee)                   | 100 g kuni<br>2,5 kg |
| <br>3* | KALA<br>(terve, tükid, filee)                             | 100 g – 1,5<br>kg    |
| <br>4* | KÖÖGIVILI<br>(mitmesugused köögiviljad, oad, brokoli jne) | 100 g – 1,5<br>kg    |
| <br>5* | LEIB-SAI<br>(saiad, kuklid, saiakesed)                    | 100 g kuni<br>1 kg   |

**COOK AUTO \***

Roogade kiireks valmistamiseks parimate tulemustega. Pange toit taldrikule või anumasse, mis on kuumakindel ja sobib mikrolaineahjus kasutamiseks.

| KATEGOORIA                                                                              | TOIT                                                                                                    | KAAL               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <br>1  | AHJUKARTULID<br>(Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber)                                               | 200 g kuni<br>1 kg |
| <br>2  | VÄRSKE KÖÖGIVILI<br>(Lõigake võrdse suurusega tükkideks ja lisage 2–4 supilusikatäit vett. Katke kinni) | 200–800 g          |
| <br>3* | KÜLMUTATUD KÖÖGIVILI<br>(Kui ahi annab märku, pöörake toit ümber. Katke kinni)                          | 200–800 g          |
| <br>4  | KONSERVKÖÖGIVILI                                                                                        | 200–600 g          |
| <br>5  | PAISMAIS                                                                                                | 100 g              |

**REHEAT AUTO \***

Külmutatud või toatemperatuuril oleva valmistoidu soojendamiseks. Asetage toit mikrolaineahjus kasutamiseks sobivale ja kuumakindlale taldrikule või nõusse.

| KATEGOORIA                                                                                | TOIT                    | KAAL      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|
| <br>1  | TALDRIK                 | 250–500 g |
| <br>2* | KÜLMUTATUD PORTSJON     | 250–500 g |
| <br>3* | SÜGAVKÜLMUTATUD LASANJE | 250–500 g |
| <br>4  | SUPID                   | 200–800 g |
| <br>5  | JOOGID                  | 100–500 g |

\* Automaatfunktsioonide puhul valige parima tulemuse saamiseks lihtsalt toiduainete liik ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt välja kõige paremini sobivad seaded ja muudab neid vastavalt küpsetamise kulgemisele. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber või segage seda.

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

## .AJA MÄÄRAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



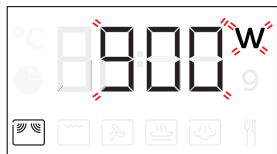
Keerake *seadete nuppu*, et määrata õige tund, ja vajutage kinnitamiseks . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake *seadete nuppu*, et määrata õige tund, ja vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt 3 sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid. Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. VALIGE FUNKTSIOON

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaaeg. Pöörake *valikunuppu*, et valida üks saadaolevatest funktsioonidest.



## 2. FUNKTSIOONI SEADISTAMINE

### . KÄSIFUNKTSIOONID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

#### MIKROLAINE VÕIMSUS/TEMPERATUUR



Kui ikoon **W** ekraanil vilgub, keerake võimsusseade muutmiseks *nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Kui ikoon **°C** ekraanil samamoodi vilgub, keerake temperatuuriseade muutmiseks *nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Pange tähele! kui funktsioon on sisse lülitatud, saab muuta võimsust, kui nuppu kaks korda vajutada, et avada võimsuse seadistuste menüü, ja seejärel pöörata seadistuse muutmiseks *seadete nuppu*.

#### KESTUS



Kui ikoon ekraanil vilgub, keerake *nuppu* soovitud kestuse valimiseks.

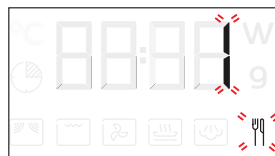
Kui kuvatud küpsetamisaeg vastab teie soovitudle, vajutage , et funktsioon kinnitada ja käivitada.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saate küpsetusaega reguleerida *nupukeeramise* teel; nupu iga täiendav vajutus pikendab küpsetusaega 30 sekundi võrra.

## . AUTOMAATFUNKTSIOONID / AUTOMAATSULATUS

### KATEGOORIAD

Teatud automaatfunktsioonide kasutamisel tuleb valida küpsetatava toidu kategooria.



Kui ikoon vilgub, pöörake *seadete nuppu* väärtuse valimiseks, mis vastab soovitud kategooriale, seejärel vajutage kinnitamiseks .

### KAAL

Parimate tulemuste saamiseks nõuavad automaatfunktsioonid toidu kaalu sisestamist, mida saab valida vaikeseadistuste hulgast: ahi arvutab kasutatava funktsiooni ja iga toidukategooria jaoks ideaalse kestuse.



Kui näidikule ilmub vaikeseadistus ja **g** ikoon vilgub, keerake kaalu sisestamiseks *nuppu* ning vajutage seejärel funktsiooni kinnitamiseks ja käivitamiseks .

## 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Igal nupu uuesti vajutamisel pikendatakse küpsetusaega 30 sekundi võrra (ainult manuaalsete funktsioonide puhul).

Pange tähele! Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, vajutades kaks korda .

### . KIIRKÄIVITUS

Kui ahi on välja lülitatud, võite vajutada nuppu , et aktiveerida mikrolainefunktsiooniga küpsetamine 30 sekundiks täisvõimsusel.

### . TURVALUKK

See funktsioon aktiveeritakse automaatselt, et takistada ahju juhuslikku sisselülitamist.



Avage ja sulgege uks ja seejärel vajutage funktsiooni käivitamiseks .

#### 4. PAUS

Aktiivse funktsiooni peatamiseks (nt selleks, et toitu segada või ümber pöörata) avage lihtsalt uks.

Jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

Küpsetamist on võimalik ka ajutiselt katkestada, kui vajutada . Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

#### AUTOMAATNE PAUS

(SEGAGE VÕI PÖÖRAKE TOITU)

Teatud automaاتفunktsioonid teevad pausi, et oleks võimalik toitu segada või pöörata.



Kui ahi katkestab küpsetamise ja näidikul kuvatakse „Turn food“ (Pööra toit ümber) või „Stir food“ (Sega toitu), avage uks, et toit ümber pöörata või seda segada, seejärel sulgege uks ja vajutage , et küpsetamine jätkuks.

Pange tähele! funktsioon käivitub 2 minuti pärast automaatselt uuesti, isegi kui toitu ei ole ümber pööratud sega segatud.

#### 5. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse „End“ (Lõpp), mis annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Mõnede funktsioonide puhul on võimalik küpsetamisega, säilitades samal ajal varem määratletud seaded: keerakeseadete nuppu, et määrata õige küpsetusaeg ja vajutage kinnitamiseks .

#### . TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsükli. Funktsiooni aktiveerimiseks ja soovitud küpsetusaja seadmiseks keerake *seadete nuppu*.



Taimeri käivitamiseks vajutage nuppu . Kui taimer on seadud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade. Taimeri muutmiseks pärast selle käivitamist pöörake *seadete nuppu* ja vajutage seejärel kinnitamiseks .

Katkestamiseks ja kellaaja kuva juurde naasmiseks pöörake *seadete nuppu*, kuni näidikul kuvatakse 0:00, ja vajutage .

Pange tähele! Kui taimer on juba aktiveeritud, võite aktiveerida ka funktsiooni. Taimer jätkab seadud aja nulli lugemist ega mõjuta funktsiooni tööd. Taimeri aja uuesti vaatamiseks oodake, kuni funktsioon lõpeb, või peatage ahju funktsioon, vajutades .

# KÜPSETUSTABEL

| TOIT                                   | FUNKTSIOON                                                                        | VÕIMSUS (W) | KESTUS (MIN) | TARVIKUD                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valmistoidud (250–500 g)               |  | 800         | 4–7          | —                                                                                                                                                                       |
| Lasanje/ahjupasta                      |  | 350–500     | 15–25        |   |
| Külmutatud lasanje (500–700 g)         |  | 500–800     | 14–20        | —                                                                                                                                                                       |
| Liha (lõigud, tükid)                   |  | 500         | 10–15        |   |
| Linnuliha (terve lind, 800 g – 1,5 kg) |  | 350–500     | 30–45 *      |   |
| Kanafilee või -tükid                   |  | 350–500     | 10–17        |   |
| Praad (800 g – 1,2 kg)                 |  | 350–500     | 25–40 *      |   |
| Vorstid/kebab                          |  | -           | 20–40 *      |                                                                                      |
| Kala (viilud või filee)                |  | 160–350     | 15–20 *      |   |
| Terve kala (800 g – 1,2 kg)            |  | 160–350     | 20–30 *      |   |
| Küpsetatud kartulid (600 g – 1 kg)     |  | 350–500     | 30–50 *      |   |
| Küpsetatud õunad                       |  | 160–350     | 15–25        |   |

|              |                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                                                |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTSIOONID | Mikrolaine<br>                                                  | Grill<br> | Grill + mikrolaineahi<br> |
| TARVIKUD     | Kuumuskindel plaat / mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv nõu<br> |                                                                                              | Traatraam<br>             |

# PUHASTAMINE

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

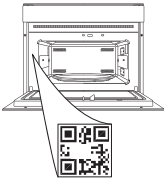
- SISE- JA VÄLISPINNAD**
- Puhastage välispindu ainult niiske lapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
  - Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
  - Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
  - Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära sinna koguneva mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

**TARVIKUD**  
Kõiki tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

# RIKKEOTSING

| Probleem                                                   | Võimalik põhjus                                  | Lahendus                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ahi ei tööta.                                              | Voolukatkestus.<br>Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud. | Jahutusventilaator aktiivne.                     | Avage uks või vajutage <input type="checkbox"/>                                                                                  |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.          | Tarkvara viga.                                   | Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.                                                       |

Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmepladil olevad koodid.



# SAUGOS INSTRUKCIJOS

## PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai gali valyti ir tvarkyti prietaisą tik su kitų priežiūra.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jeigu durelės ar durelių tarpikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol ji nebus suremontuota – galite susižeisti.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Skysčių ir maisto negalima šildyti sandariai uždarytuose induose – jie gali sprogti, šildant gėrimus galimas uždelstas užvirimas išsiliejant skysčiui, reikia būti atsargiems pernešant indą – galima nusideginti.

⚠ Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus. Nedžiovinkite maisto ar drabužių bei nešildykite šildomųjų kompresų, šlepečių, kempinių ar panašių daiktų – galimas gaisro pavojus. Kai šildote maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, nepalikite krosnelės be priežiūros – galimas gaisro pavojus.

⚠ Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį reikia išmaišyti ar pakratyti ir patikrinti temperatūrą – galima nusideginti. Nekaitinkite kiaušinių su lukštu ar sveikų kietai virtų kiaušinių – galimas sproginimas.

⚠ Naudokite tik tokius indus, kurie tinkami mikrobangų krosnei. Nenaudokite metalinių indų – galite susižeisti.

⚠ Naudokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zoną – galimas gaisro pavojus.

⚠ Jei pastebite dūmus, išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros tinklo ir jokiu būdu neatidarykite durelių; palaukite, kol užges ugnis ar dūmai.

⚠ Jei prietaisas įrengtas 850 mm ar aukščiau nuo grindų, būkite atsargūs – neišstumkite sukamųjų indų iš vietos išimdami juos, nes kyla susižalojimo pavojus.

⚠ Mikrobangų krosnelės nenaudokite kepti riebaluose, nes taip kepant neįmanoma reguliuoti aliejaus temperatūros.

⚠ Metaliniai indai maistui ir gėrimams netinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

⚠ Nenuimkite mikrobangų krosnelės įleidžiamųjų angų apsauginių plokščių, kurios yra ertmės sienelių šone (tik kai kuriuose modeliuose). Šios plokštės neleidžia riebalams ir maisto dalelėms patekti į mikrobangų įleidimo angos kanalus.

⚠ Maisto produktų negalima palikti prietaise arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

### LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), taip pat kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.

### MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Išveskite vaikus iš montavimo vietos. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Sumontavus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius montavimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant prietaisą nebūtų pažeistas maitinimo laidas – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą leidžiama įjungti tik baigus jį montuoti.

⚠ Šis prietaisas skirtas montuoti į baldus. Nenaudokite jo kaip atskirai stovinčio prietaiso ir



nemontuokite spintelėje. Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar tinkamai užsidaro prietaiso durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą.

### **ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS**

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Sumontavus prietaisą, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Nenaudokite prietaiso jeigu esate sušlapę arba vaikštote basi. Nenaudokite prietaiso jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

⚠ ĮSPĖJIMAS. Bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, kurių metu nuimami skydai, apsaugantys nuo mikrobangų energijos poveikio, leidžiama atlikti tik kvalifikuotam asmeniui; nekvalifikuotam asmeniui tokius darbus atlikti pavojinga.

⚠ Jei krosnelė nebus švari, tai gali būti sugadintas paviršius ir neigiamai paveikti įrenginio eksploatavimo laiką bei sukelti pavojų.

⚠ Krosnelę būtina reguliariai valyti ir iš jos pašalinti visus maisto likučius.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo. Kad nesusižeistumėte, mūvėkite apsaugines pirštines (įdrėskimo rizika) ir avėkite apsauginius batus (sumušimo rizika); darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliotų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda dėl neprofesionalių darbuotojų atliktų remonto arba techninės priežiūros

darbų, garantija, kurios sąlygos yra išdėstytos kartu su įrenginiu pateiktame dokumente, negalioja.

⚠ Reguliariai valykite prietaiso durelių vidinę pusę ir tarpiklį, jų nenuimdami. Naudokite minkštą kempinėlę, drungną vandenį ir neutralią priemonę. Nausausinkite naudodami švelnų neutralaus audinio skudurėlį. Nenaudokite metalinių grandiklių.

### **PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS**

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu ♻. Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### **BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS**

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridėdamų dokumentų esanti piktograma nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis atliekomis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### **ATITIKIMO DEKLARACIJAS**

Šis prietaisas atitinka Europos standartą EN 60705.

Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.



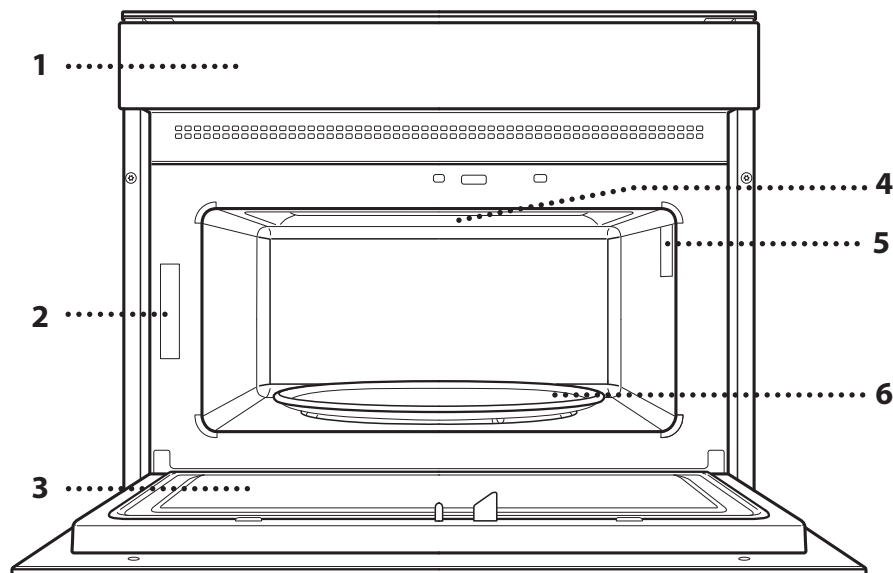


AČIŲ, KAD PASIRINKOTE MŪSŲ GAMINĮ



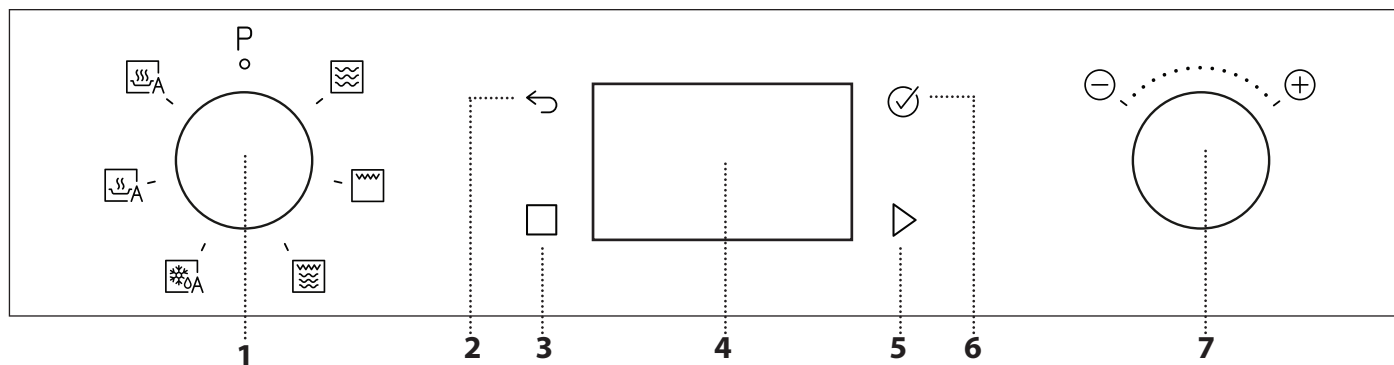
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Duomenų lentelė (nenuimkite)
3. Durelės
4. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
5. Lemputė
6. Sukamasis padėklas

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti krosnelę, pasukite į padėtį „0“.

### 2. ATGAL

Grįžtama į ankstesnį meniu.

### 3. SUSTABDYMAS

Naudojama, jei reikia bet kuriuo metu nutraukti aktyvią funkciją. Paspauskite du kartus ir sustabdykite funkciją, kad būtų įjungtas orkaitės budėjimo režimas.

### 4. EKRANAS

### 5. PALEIDIMAS

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus. Jei krosnelė išjungta, įjungiama mikrobangų krosnelės funkcija.

### 6. PATVIRTINIMAS

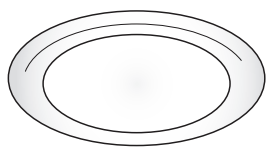
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta vertė.

### 7. REGULIAVIMO RANKENĖLĖ

Naudojama slenkant meniu ir pritaikant arba keičiant nustatymus.

# PRIEDAI

## SUKAMASIS PADĖKLAS

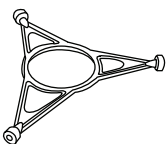


atramą kitoms talpoms ar priedams.

Stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais.

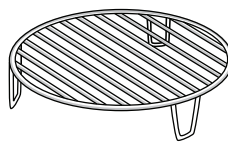
Stiklinį sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip

## SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamuoju padėklą. Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

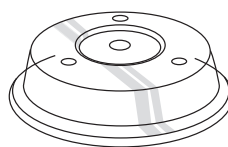
## GROTELIŲ LENTYNA



Naudojant šias groteles, maistas būna arčiau keptuvo, todėl puikiai tinka paskrudinti patiekalui.

Groteles padėkite ant sukamąjo padėklo ir įsitikinkite, kad jis nesiliečia prie kitų paviršių.

## DANGTIS (JEI PATEIKTAS)



Juo uždengiamas mikrobangomis gaminamas ar šildomas maistas.

Dangtis apsaugo nuo tiškalių, išlaiko maisto drėgmę bei naudojamas gaminti dviem lygiais.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

**Parduotuvėse galima įsigyti įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą, įsitikinkite, kad jis tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparus karščiui.**

**Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.**

**Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.**

**Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamąjo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.**

# FUNKCIJOS



## MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

| GALIA | REKOMENDUOJAMA                                                                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W | Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas                                            |
| 800 W | Daržovių gaminimas                                                                                                              |
| 650 W | Mėsos ir žuvies gaminimas                                                                                                       |
| 500 W | Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas |
| 350 W | Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą                                                                     |
| 160 W | Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštinimas                                                               |
| 90 W  | Ledų minkštinimas                                                                                                               |



## KEPINTUVAS

Skrudinimas, kepinimas ant grotelių ir apkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti. Siekiant geriausių rezultatų, patariama įkaitinti keptuvą 3–5 min.

Rekomenduojami priedai: vielinės grotelės



## KEPINIMAS + MB

Greitai paruoškite maistą ir apkepėles naudodami mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.



### AUTOMATINIS ATITIRPDYMAS \*

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Maistą reikia sudėti tiesiai ant stiklinio besisukančio padėklo. Paraginus, apverskite maistą.

| KATEGORIJA                                                                              | MAISTAS                                                      | SVORIS       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>1* | MĖSA<br>(malta mėsa, pjausniai, didkepsniai, rostbifai)      | 100 g–2 kg   |
| <br>2* | PAUKŠTIENA<br>(visas viščiukas, vištienos gabalėliai, filė)  | 100 g–2,5 kg |
| <br>3* | ŽUVIS<br>(visa, gabaliukai, filė)                            | 100 g–1,5 kg |
| <br>4* | DARŽOVĖS<br>(įvairios daržovės, žirneliai, brokoliai ir kt.) | 100 g–1,5 kg |
| <br>5* | DUONA<br>(batonai, bandelės, vyniotiniai)                    | 100 g–1 kg   |



### AUTOMATINIS GAMINIMAS \*

Galite greitai ruošti maistą ir pasiekti optimalių rezultatų. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje.

| KATEGORIJA                                                                              | MAISTAS                                                                                                       | SVORIS     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <br>1  | KEPTOS BULVĖS<br>(Paraginus apverskite)                                                                       | 200 g-1 kg |
| <br>2  | ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS<br>Supjaustykite vienodo dydžio gabaliukais ir pridėkite 2–4 šaukštelių vandens. Uždenkite) | 200–800 g  |
| <br>3* | ŠALDYTOS DARŽOVĖS<br>(Paraginus apverskite. Uždenkite)                                                        | 200–800 g  |
| <br>4  | DARŽOVĖS SKARDINĖSE                                                                                           | 200–600 g  |
| <br>5  | SPRAGĖSIAI                                                                                                    | 100 g      |



### AUTOMATINIS PAKARTOTINIS PAŠILDYMAS \*

Paruošto užšaldyto arba kambario temperatūros maisto pašildymui. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje.

| KATEGORIJA                                                                                | MAISTAS           | SVORIS    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|
| <br>1  | PIETŲ LĖKŠTĖ      | 250–500 g |
| <br>2* | SUŠALDYTA PORCIJA | 250–500 g |
| <br>3* | ŠALDYTA LAZANIJA  | 250–500 g |
| <br>4  | SRIUBOS           | 200–800 g |
| <br>5  | GĖRIMAI           | 100–500 g |

\* Kai naudojate automatines funkcijas, geriausių rezultatų pasieksite tiesiog pasirinkdami maisto produktų tipą ir svorį arba kiekį. Krosnelė automatiškai pasirinks optimalius nustatymus ir reguliuos juos maisto ruošimo metu. Paraginti apverskite arba pamaišykite maistą.

# NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

## . NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



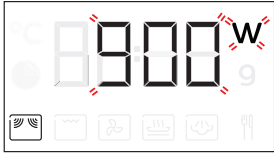
Sukdami *reguliavimo ratuką* nustatykite valandas ir patvirtindami paspauskite ✓. Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami *reguliavimo ratuką* nustatykite valandas ir patvirtindami paspauskite ✓.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir palaikykite ☐ bent 3 sek., kol orkaitė išsijungs, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Sukite *pasirinkimo ratuką* ir pasirinkite vieną iš galimų funkcijų.



## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

### . NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

### MIKROBANGŲ GALINGUMAS / TEMPERATŪRA



Kai ekrane ima mirksėti **W** piktograma, sukdami *reguliavimo ratuką* sureguliuokite galios nustatymus, paspauskite ir patvirtinkite, o tada pakeiskite kitus nustatymus (jei įmanoma).

Kai ekrane ima mirksėti **°C** piktograma, sukdami *reguliavimo ratuką* sureguliuokite temperatūros nustatymus, paspauskite ir patvirtinkite, o tada pakeiskite kitus nustatymus.

Atkreipkite dėmesį: jei funkcija aktyvi, galią galite pakeisti paspausdami du kartus, kad pasiektumėte galios nustatymų meniu, tada pasukite *reguliavimo ratuką* ir pakeiskite nustatymą.

### TRUKMĖ



Kai ekrane ima mirksėti piktograma, pasukite *reguliavimo ratuką* ir nustatykite norimą trukmę. Kai rodomas gaminimo laikas sutampa su pageidaujamu gaminimo laiku, paspauskite , kad patvirtintumėte ir įjungtumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Ruošdami maistą gaminimo laiką galite reguliuoti pasukdami *reguliavimo ratuką*; kiekvieną kartą, kai paspaudžiate , gaminimo laikas pailgėja 30 sekundžių.

## . AUTOMATINĖS FUNKCIJOS / AUTOMATINIS ATITIRPDYMAS

### KATEGORIJOS

Po to, kai pasirinksite vieną automatinę funkciją, turėsite pasirinkti ruošiamo maisto kategoriją.



Kai ekrane mirksi piktograma, pasukite *reguliavimo ratuką* ir pasirinkite pageidaujamą kategoriją atitinkantį skaičių, tada patvirtindami paspauskite .

### SVORIS

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudojant automatinės funkcijos pasirinkdami iš numatytųjų nustatymų turėtumėte įvesti maisto svorį: krosnelė apskaičiuos reikiamą funkcijos veikimo laiką pagal kiekvieną maisto kategoriją.



Kai ekrane atsiranda numatytasis nustatymas ir ima mirksėti **g** piktograma, sukdami *reguliavimo ratuką* įveskite svorį, tada patvirtindami paspauskite , kad funkcija būtų paleista.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Kiekvieną kartą, kai nuspaudžiamas mygtukas , gaminimo laikas pratęsiamas po 30 sek. (tik naudojant neautomatines funkcijas).

Atkreipkite dėmesį: Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu du kartus paspauskite .

## . SPARTUSIS PLOVIMAS PALEIDIMAS

Jei krosnelė išjungta, paspauskite ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia 30 sek.

## . APSAUGINIS UŽRAKTAS

Siekiant išvengti atsitiktinio krosnelės įjungimo, ši funkcija įjungiama automatiškai.



Atidarykite ir uždarykite dureles, tada paspauskite ir įjunkite pasirinktą funkciją.

#### 4. PRISTABDYMAS

Jei norite pristabdyti veikiančią funkciją ir pamaišyti ar apversti maistą, tiesiog atidarykite dureles.

Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles ir paspauskite .

Laikinau pristabdyti gaminimą galima paspaudus .  
. Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles ir paspauskite .

#### AUTOMATINIS PRISTABDYMAS

(PAMAIŠYKITE ARBA APVERSKITE MAISTĄ)

Tam tikros funkcijos bus pristabdytos, kad galėtumėte maistą apversti arba išmaišyti.



Kai orkaitė pristabdo gaminimą ir ekrane dega „Turn food“ (apversti maistą) arba „Stir Food“ (pamaišyti maistą), atidarykite dureles, pamaišykite arba apverskite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: po 2 min., net jei maisto neapvertėte ar nepamaišėte, funkcija bus automatiškai paleista iš naujo.

#### 5. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane degs užrašas „End“ (pabaiga), parodantis, kad gaminimas baigtas.



Naudojant kai kurias funkcijas, gaminimo laiką galima atidėti išlaikant anksčiau nustatytus nustatymus: pasukite reguliavimo ratuką ir nustatykite naują gaminimo laiką, o tada paspauskite .

#### . LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Jei norite suaktyvinti funkciją ir nustatyti reikiamą gaminimo laiką, sukite *reguliavimo ratuką*.



Paspausdami  suaktyvinkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas. Jei norite pakeisti suaktyvinto laikmačio nustatymą, pasukite *reguliavimo ratuką*, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Jei norite nutraukti arba grįžti prie dabartinio laiko rodymo, sukite *reguliavimo ratuką*, kol ekrane matysite 0:00, ir paspauskite .

Atkreipkite dėmesį: Suaktyvinę laikmatį, galėsite suaktyvinti ir funkciją: Laikmačio laikas bus automatiškai skaičiuojamas atgal toliau, tai neturės jokios įtakos funkcijai. Jei norite, kad laikmatis būtų vėl parodytas, palaukite, kol baigsis funkcijos veikimo laikas, arba sustabdykite orkaitės funkciją paspausdami .



# GAMINIMO LENTELĖ

| MAISTAS                          | FUNKCIJA                                                                          | GALIA (W) | TRUKMĖ (MIN.) | PRIEDAI                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paruošti patiekalai (250–500 g)  |  | 800       | 4–7           | -                                                                                                                                                                       |
| Lazanija / apkepti makaronai     |  | 350–500   | 15–25         |   |
| Šaldyta lazanija (500–700 g)     |  | 500–800   | 14–20         | -                                                                                                                                                                       |
| Mėsa (žlėgtainiai, kepsniai)     |  | 500       | 10 - 15       |   |
| Paukštiena(visa, 800 g – 1,5 kg) |  | 350–500   | 30–45 *       |   |
| Vištienos filė arba gabaliukai   |  | 350–500   | 10 - 17       |   |
| Kepsniai (800 g–1,2 kg)          |  | 350–500   | 25–40 *       |   |
| Dešrelės / kebabai               |  | -         | 20–40 *       |                                                                                      |
| Žuvis (riekelės arba filė)       |  | 160 - 350 | 15–20 *       |   |
| Visa žuvis (800 g–1,2 kg)        |  | 160 - 350 | 20–30 *       |   |
| Keptos bulvės (600 g–1 kg)       |  | 350–500   | 30 - 50 *     |   |
| Kepti obuoliai                   |  | 160–350   | 15–25         |   |

|           |                                                                                                                                                                      |                                                                                                  |                                                                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJOS | Mikrobangų krosnelė<br>                                                           | Kepinimas<br> | Keptuvas + mikrobangos<br> |
| PRIEDAI   | Karščiui atspari lėkštė / indas, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje<br> |                                                                                                  | Vielinės grotelės<br>      |

# VALYMAS

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

**IŠORINIAI IR VIDINIAI PAVIRŠIAI**

- Paviršius valykite sausa šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Reguliariai arba kai yra daug tiškų, išimkite sukamąjį padėklą bei jo atramą ir išvalykite krosnelės kameros dugną, kad pašalintumėte visus maisto likučius.
- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

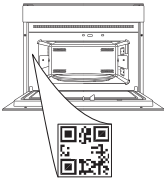
**PRIEDAI**

Visus priedus galima plauti indaplovėje.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema                                          | Galima priežastis                                        | Sprendimas                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitė neveikia.                                 | Netiekiamas maitinimas.<br>Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta. | Veikia ventiliatorius.                                   | Atidarykite dureles arba spauskite <input type="checkbox"/>                                                                                                             |
| Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.           | Programinės įrangos gedimas.                             | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.                                                                               |

Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ **Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts, ierīci nedrīkst lietot, kamēr tā nav salabota – pastāv savainojumu risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizliegts sildīt ēdienus un šķidrumus slēgtos traukos – pastāv sprādziena risks; dzērienu sildīšana var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc ar trauku jārikojas īpaši uzmanīgi – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Mikroviļņu krāsns ir paredzēta produktu un dzērienu karsēšanai. Nežāvējiet pārtiku, apģērbus, nesildiet sildāmos spilvenus, rītakurpes, sūkļus u. tml. – pastāv aizdegšanās risks. Sildot produktus, kas atrodas plastmasas vai papīra traukos, esiet vērīgi – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Barošanas pudelišu un zīdaiņu pārtikas trauku saturs ir jāmaisa vai jāsakrata, un to temperatūra jāpārbauda – apdegumu risks. Nesildiet olas ar čaumalu un veselas cieti vārītas olas — pastāv sprādziena risks.

⚠ Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti gatavošanai mikroviļņos. Neizmantojiet metāliskus traukus – pastāv savainojumu risks.

⚠ Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo termometru – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja radušies dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no strāvas un neatveriet durvis, lai noslāpētu liesmas.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta 850 mm vai vairāk virs grīdas, uzmanieties, lai, izņemot traukus, nepārvietotu rotējošo plati – pastāv traumu risks.

⚠ Neizmantojiet mikroviļņu krāsni cepšanai lielā taukvielu daudzumā, jo eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt.

⚠ Metāla trauki pārtikai un dzērieniem nav piemēroti gatavošanai mikroviļņu krāsnī.

⚠ Nenoņemiet mikroviļņu ieplūdes aizsargplāksnes, kas atrodas dobuma sienu sēnos (tikai dažiem modeļiem). Tās neļauj mikroviļņu ieplūdes kanālos nonākt taukiem un ēdienu daļiņām.

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt ierīcē vai uz tās ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos, pansijās un citās naktsmītnēs.

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

### MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv sagriešanās risks.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv strāvas trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Šo ierīci paredzēts iebūvēt. Neizmantojiet ierīci, ja tā nav iemontēta vai atrodas korpusā. Pēc ierīces izsaiņošanas un pārliecinieties, ka ierīces durvis ir pilnībā aizveramas. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas centru.

### ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama

kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi, ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Neapmācīti cilvēki nedrīkst veikt krāsns apkopi un labošanu, kas ietver vāku noņemšanu, kuri aizsargā pret mikroviļņu enerģijas starojumu.

⚠ Ja mikroviļņu krāsns netiks uzturēta tīra, tās virsma var tikt bojāta, kas savukārt var ietekmēt ierīces ekspluatācijas ilgumu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

⚠ Ir jāveic regulāra krāsns tīrīšana un jāatbrīvojas no ēdienu atliekām.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojiet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspiešanas risks); ierīci jāpārvieta divatā (slodzes mazināšana). Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces (pastāv elektrotraumas gūšanas draudi). Neprofesionāli remontdarbi, ko nav apstiprinājis ražotājs, var apdraudēt veselību un drošību, par ko ražotājs neuzņemsies atbildību. Uz jebkādiem defektiem vai bojājumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

⚠ Regulāri tīriet ierīces durvju iekšējo pusi un ar to saistīto blīvējumu, to nenoņemot. Izmantojiet mīkstu sūkli, maigu ūdeni un neitrālas ziepes; nosusiniet, izmantojot neitrālu mīkstu drānu. Nelietojiet metāla skrāpjus.

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻. Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

### MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪCU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

Simbols ♻ uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

### ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

Šī ierīce atbilst Eiropas standartam EN 60705.

Šajā izstrādājumā iebūvēts energoefektivitātes klases G gaismas avots.



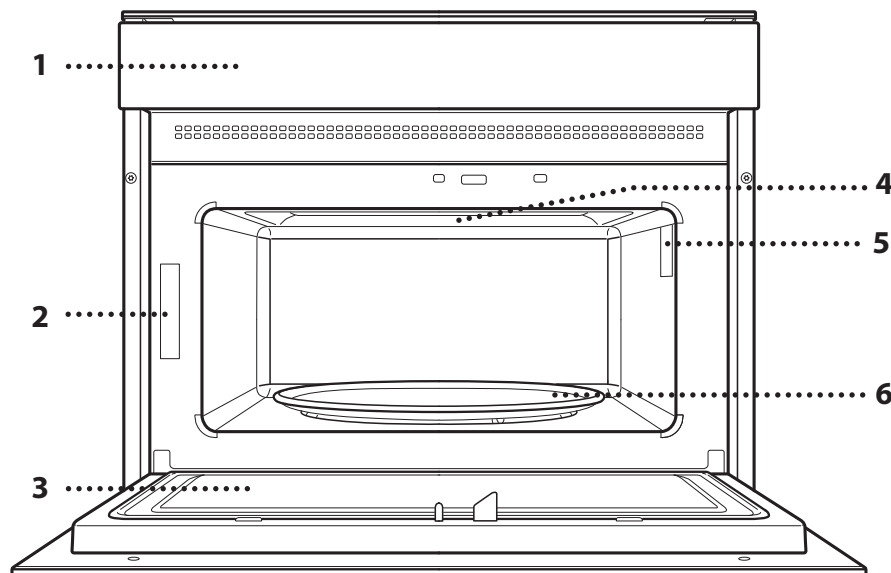


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES MŪSU PRODUKTU



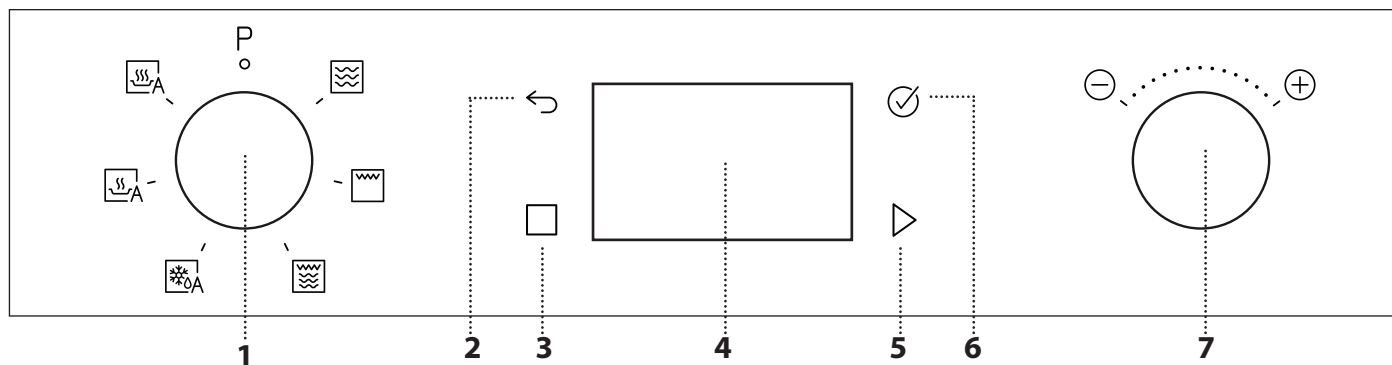
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Datu plāksnīte (nenotēmt)
3. Durvis
4. Augšējais sildelements / grils
5. Apgaismojums
6. Rotējošā plate

## VADĪBAS PANELIS



### 1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet slēdzi stāvoklī "0", lai izslēgtu krāsi.

### 2. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes.

### 3. APTURĒT

Lai jebkurā laikā pārtrauktu aktīvo funkciju. Nospiediet divas reizes, lai apturētu funkciju un iestatītu cepeškrāsi gaidstāves režīmā.

### 4. DISPLEJS

### 5. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus. Kad krāsns ir izslēgta, tā aktivizē mikroviļņu funkciju.

### 6. APSTIPRINĀT

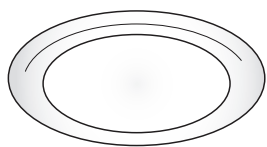
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

### 7. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS

Lai virzītos pa izvēlnēm un atlasītu vai mainītu iestatījumus.

# PIEDERUMI

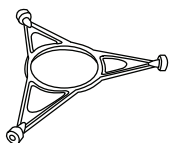
## ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE



Izmantojiet rotējošo stikla plati visiem gatavošanas veidiem, novietojiet to uz īpašās pamatnes.

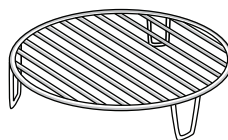
Rotējošo plati vienmēr jāizmanto par pamatni citiem traukiem un piederumiem.

## ROTĒJOŠĀS PLATES PAMATNE



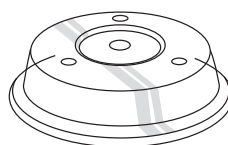
Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla platei. Nenovietojiet uz pamatnes citus priekšmetus.

## STIEPĻU PLAUKTS



Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai perfekti apbrūninātu to. Novietojiet stieplu plauktu uz rotējošās plates un pārliedzinieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

## VĀKS (JA IR PIEVIENOTS)



Tas ir noderīgs, ja gatavojat vai uzsildāt ēdienu mikroviļņu krāsnī. Vāks novērš šlakatas, saglabā produktus sulīgus, un to var izmantot arī, lai izmantotu divus gatavošanas līmeņus.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēc pārdošanas servisa.

**Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms iegādes pārliedzinieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.**

**Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus, kas paredzēti ēdienam vai dzērieniem.**

**Vienmēr pārliedzinieties, ka produkti un piederumi nenonāk saskarē ar cepeškrāsns iekšējām sienām.**

**Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas vienmēr pārliedzinieties, ka rotējošā plāksne var brīvi griezties. Pārliedzinieties, ka brīdī, kad ieliekat vai izņemat citus piederumus, rotējošā plāksne netiek izkustināta no vietas.**

# FUNCTIONS (FUNKCIJAS)



## MIKROVIĻŅI

Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

| JAUDA | IETEICAMS                                                                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W | Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens                      |
| 800 W | Dārzeņu gatavošana                                                                           |
| 650 W | Lai pagatavotu gaļu un zivis                                                                 |
| 500 W | Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pīrāgu vai makaronu sacepumu pabeigšana |
| 350 W | Lēnai, vienmērīgai gatavošanai. Izcili piemērota sviesta vai šokolādes kausēšanai            |
| 160 W | Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai                                                |
| 90 W  | Saldējuma kausēšanai                                                                         |



## GRILS

Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt. Labākam rezultātam grilu ieteicams priekšsildīt 3–5 minūtes.

Ieteicamie piederumi: stieplu režģis



## GRILS+MIKROVIĻŅI

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.



### DEFROST AUTO \*

Lai ātri atkausētu dažādu veidu ēdienus, norādot tikai to svaru. Produkti jānovieto tieši uz rotējošās stikla plates. Kad norādīts, apgrieziet ēdiena uz otru pusi.

| KATEGORIJA                                                                              | PRODUKTI                                          | SVARS        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------|
| <br>1* | GAĻA<br>(maltā gaļa, kotletes, steiki, cepeši)    | 100 g–2 kg   |
| <br>2* | PUTNU GAĻA<br>(vesela vista, gabaliņi, filejas)   | 100 g–2,5 kg |
| <br>3* | ZIVS<br>(vesela, steiki, filejas)                 | 100 g–1,5 kg |
| <br>4* | DĀRZEŅI<br>(dažādi dārzeņi, zirņi, brokoļi, utt.) | 100 g–1,5 kg |
| <br>5* | MAIZE<br>(klaipi, smalkmaizītes, bulciņas)        | 100 g–1 kg   |



### REHEAT AUTO \*

Gatavu, sasaldētu vai istabas temperatūrā gatavu ēdiena uzsildīšanai. Ielieciet ēdiena uz mikroviļņu krāsnij droša un karstumizturīga šķīvja vai trauka.

| KATEGORIJA                                                                                | ĒDIENS                     | SVARS     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------|
| <br>1  | PUSDIENU ŠĶĪVIS            | 250–500 g |
| <br>2* | SALDĒTAS PRODUKTU PORCIJAS | 250–500 g |
| <br>3* | SALDĒTA LAZANJA            | 250–500 g |
| <br>4  | ZUPAS                      | 200–800 g |
| <br>5  | DZĒRIENI                   | 100–500 g |



### COOK AUTO \*

Lai gatavotu ēdienus cepeškrāsnī, iegūstot optimālus rezultātus. Novietojiet ēdiena uz mikroviļņu krāsnim paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka.

| KATEGORIJA                                                                              | ĒDIENS                                                                                                                     | SVARS      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <br>1  | CEPTI KARTUPEĻI<br>(Kad norādīts, apgrieziet uz otru pusi)                                                                 | 200 g–1 kg |
| <br>2  | SVAIGI DĀRZEŅI<br>SVAIGI DĀRZEŅI (Sagrieziet vienādos gabalus un pievienojiet 2 līdz 4 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku.) | 200–800 g  |
| <br>3* | SALDĒTI DĀRZEŅI<br>(Kad norādīts, apgrieziet uz otru pusi). Uzlieciet vāku.)                                               | 200–800 g  |
| <br>4  | KONSERVĒTI DĀRZEŅI                                                                                                         | 200–600 g  |
| <br>5  | POPKORNS                                                                                                                   | 100 g      |

\* Izmantojot automātiskās funkcijas, vienkārši iestatiet ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu labākos rezultātus. Krāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas laikā. Kad norādīts, apgrieziet ēdiena vai samaisiet to.



# PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## . IESTATIET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu ☐ vismaz trīs sekundes, kamēr krāsns ir izslēgts, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

# LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Pagrieziet *atlasēšanas slēdzi*, lai atlasītu vienu no pieejamām funkcijām.



## 2. IESTATĪET FUNKCIJU

### . MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt.

### MIKROVIĻŅU KRĀSNS JAUDA / TEMPERATŪRA



Kad displejā mirgo **W** ikona, pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai pielāgotu jaudas iestatījumu, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

Tādā pašā veidā displejā mirgo **°C** ikona, pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai pielāgotu temperatūras iestatījumu, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus.

Lūdzu, ņemiet vērā: tiklīdz funkcija ir aktivizēta, jaudu iespējams mainīt, divas reizes nospiežot , lai piekļūtu iestatījumu izvēlei; pēc tam pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai mainītu iestatījumu.

### DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo  ikona, pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo darbības laiku.

Tiklīdz displejā redzamais gatavošanas laiks sakrīt ar vēlamo, nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat pielāgot iestatījumus, pagriežot *pielāgošanas slēdzi*; katru reizi, kad nospiedīsiet , gatavošanas laiks palielināsies par 30 sekundēm.

## . AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS / DEFROST AUTO

### KATEGORIJAS

Tiklīdz būsiet izvēlēties kādu no automātiskajām funkcijām, jums būs nepieciešams atlasīt ēdiena kategoriju, ko plānojat gatavot.



Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu lai atlasītu skaitli, kas atbilst vēlamajai kategorijai, un nospiediet , lai apstiprinātu.

### SVARS

Lai sasniegtu labāko rezultātu, lielākajai daļai automātisko funkciju būs nepieciešams norādīt arī ēdiena svaru, izvēloties to noklusējuma iestatījumos: cepeškrāsns aprēķinās ideālo laiku, kas funkcijas darbībai nepieciešama katrai ēdiena kategorijai.



Ja displejā parādās noklusējuma iestatījumi un **g** ikona mirgo, pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai ievadītu svaru, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu un palaistu funkciju.

## 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Katru reizi, kad  poga tiek atkal nospiesta, gatavošanas laiks tiek palielināts par papildu 30 sekundēm (tikai manuālām funkcijām).

Lūdzu, ņemiet vērā: Jūs varat jebkurā laikā divreiz nospiegt , lai apturētu aktīvo funkciju.

### . ĀTRĀ STARTA POGA

Ja krāsns ir izslēgta, ir iespējams nospiegt , lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (W) uz 30 sekundēm.

### . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Šī funkcija tiek aktivizēta automātiski, lai krāsni nebūtu iespējams ieslēgt nejauši.



Lai palaistu funkciju, atveriet ierīces durvis, aizveriet tās un nospiediet  .

## 4. APTURĒT

Ja vēlaties apturēt aktīvu funkciju, lai, piemēram, samaisītu vai apgrieztu ēdienu, atveriet durvis.

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis un nospiediet .

Gatavošanu iespējams īslaicīgi apturēt arī nospiežot . Lai atsāktu gatavošanas procesu, aizveriet durvis un nospiediet pogu .

### AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS PAUZE

(APMAISIET VAI APGRIEZIET ĒDIENU)

Atsevišķas automātiskās funkcijas uz īsu brīdi pārtrauks darboties, lai ļautu jums apmaisīt ēdienu.



Kad tiek apturēta gatavošana un displejā parādās uzraksti „Turn food” (Apgriežiet ēdienu!) vai „Stir Food” (Apmaisiet ēdienu!), atveriet durvis un apgriežiet vai apmaisiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet , lai atkal sāktu gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: tā automātiski atsāks darboties pēc divām minūtēm arī tad, ja nebūsiat apgriezis vai apmaisījis ēdienu.

## 5. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums „End”.



Dažām funkcijām iespējams aizkavēt gatavošanu, saglabājot iepriekš izveidotos iestatījumus: pagriežiet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatīto vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet .

## . TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeri. Taimeris neaktivizē nevienu no gatavošanas cikliem.

Pagriežiet *pielāgošanas slēdzi*, lai aktivizētu funkciju un iestatītu vēlamo laiku.



Nospiediet  lai aktivizētu taimeri. Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums. Lai veiktu taimera izmaiņas, kad tas jau ir aktivizēts, pagriežiet *pielāgošanas slēdzi*, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai apturētu esošo laiku displejā, pagriežiet *pielāgošanas slēdzi* līdz displejā redzat 0:00, un nospiediet .

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju: Taimeris turpinās iestatītā laika atskaiti, nekādā veidā neietekmējot atlasīto funkciju. Lai atgrieztos pie taimera, pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, vai izslēdziet cepeškrāsni, nospiežot .

# GATAVOŠANAS TABULA

| ĒDIENS                            | FUNKCIJA                                                                           | JAUDA (W) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | PIEDERUMI                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gatavi ēdieni (250-500 g)         |   | 800       | 4 - 7                 | -                                                                                                                                                                         |
| Lazanja/makaroni                  |   | 350 - 500 | 15 - 25               |     |
| Saldēta lazanja (500-700 g)       |   | 500 - 800 | 14 - 20               | -                                                                                                                                                                         |
| Gaļa (karbonādes, steiks)         |   | 500       | 10 - 15               |     |
| Putnu gaļa (vesela, 800 g-1,5 kg) |   | 350-500   | 30 - 45 *             |     |
| Vistas fileja vai gabaliņi        |   | 350 - 500 | 10 - 17               |     |
| Cepeši (800 g-1,2 kg)             |   | 350-500   | 25 - 40 *             |     |
| Desiņas / kebabi                  |   | -         | 20 - 40 *             |                                                                                        |
| Zivs (šķēles vai filejas)         |   | 160 - 350 | 15 - 20 *             |     |
| Vesela zivs (800 g-1,2 kg)        |   | 160 - 350 | 20 - 30 *             |     |
| Cepti kartupeļi (600 g-1 kg)      |   | 350-500   | 30 - 50 *             |     |
| Cepti āboli                       |  | 160 - 350 | 15 - 25               |   |

| FUNKCIJAS | Mikroviļņu režīms<br>                                                          | Grilēšana<br> | Grilēšana + mikroviļņu režīms<br> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PIEDERUMI | Karstumizturīga panna / trauki, kas piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī<br> |                                                                                                  | Stieplu režģis<br>                |

# TĪRĪŠANA

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

## IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmu ar mīkstu, mitru lupatiņu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Ik pa laikam vai gadījumos, kad kaut kas ir izšļakstījies, noņemiet rotējošo plati un tās pamatni, lai iztīrītu krāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.
- Grīls nav jātīra, jo lielais karstums izdedzina visus netīrumus. Lietojiet šo funkciju regulāri.

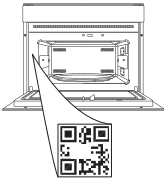
## PIEDERUMI

Visus piederumus varat mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

# PROBLĒMU RISINĀŠANA

| Problēma                                         | Iespējamais cēlonis                                | Risinājums                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krāsns nedarbojas.                               | Strāvas pārrāvums.<br>Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta. | Darbojas dzesēšanas ventilators.                   | Atveriet durvis vai nospiediet <input type="checkbox"/>                                                                                                                          |
| Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.            | Programmatūras kļūme.                              | Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burtu „F”.                                                                                     |

Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie można używać kuchenki do momentu, aż zostanie naprawiona przez odpowiednio przeszkoloną osobę – występuje ryzyko obrażeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Płyny i inne produkty spożywcze należy podgrzewać w szczelnych opakowaniach – występuje ryzyko wybuchu. Podgrzewanie płynów może powodować gwałtowne gotowanie. Należy zachować ostrożność – występuje ryzyko oparzeń.

⚠ Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Nie suszyć żywności ani odzieży, nie rozgrzewać ocieplaczy, kapci, gąbek ani żadnych podobnych przedmiotów – występuje ryzyko pożaru. Podczas podgrzewania obuwia w plastikowych i papierowych opakowaniach zachować ostrożność – występuje ryzyko pożaru.

⚠ Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z posiłkami dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, po czym sprawdzić ich temperaturę – ryzyko poparzenia. Nie podgrzewać jaj w skorupkach ani całych jaj ugotowanych na twardo – ryzyko eksplozji.

⚠ Korzystać wyłącznie z przyborów nadających się do przyrządzania posiłków w kuchence mikrofalowej. Nie stosować naczyń ani pojemników metalowych. Występuje ryzyko obrażeń.

⚠ Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do stosowania w tym urządzeniu. Występuje ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli z kuchenki wydobywa się dym, należy ją wyłączyć, odłączyć od zasilania oraz zamknąć drzwiczki, aby stłumić ogień.

⚠ Jeśli urządzenie jest zamontowane na podłodze na wysokości 850 mm lub większej, należy uważać, aby talerz obrotowy nie przemieścił się podczas wyjmowania pojemnika – występuje ryzyko obrażeń.

⚠ Nie używać kuchenki mikrofalowej do smażenia w głębokim tłuszczu, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

⚠ Metalowe pojemniki na żywność i napoje nie nadają się do przyrządzania posiłków w kuchence mikrofalowej.

⚠ Zabrania się wyjmowania płytek ochronnych wlotów mikrofal znajdujących się z boku ścianek komory (tylko niektóre modele). Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w produkcie lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

### DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączanego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

### INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych



części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do zabudowy. Nie używać jako modułu wolnostojący ani w obudowie szafkowej. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym.

### OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczną powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa - ryzyko porażenia prądem.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczne jest wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal.

⚠ Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby uniknąć niszczenia jej powierzchni, co miałyby niekorzystny wpływ na trwałość urządzenia i mogło prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

⚠ Kuchenka musi być regularnie czyszczona, a wszelkie resztki potraw usuwane.

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Należy regularnie czyścić wewnętrzną stronę drzwiczek urządzenia wraz z odpowiednią uszczelką, nie demontując ich. Użyć miękkiej gąbki, letniej wody i neutralnego mydła; wytrzeć do sucha neutralną miękką szmatką. Nie używać skrobaków metalowych.

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

### UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z europejską normą EN 60705.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.





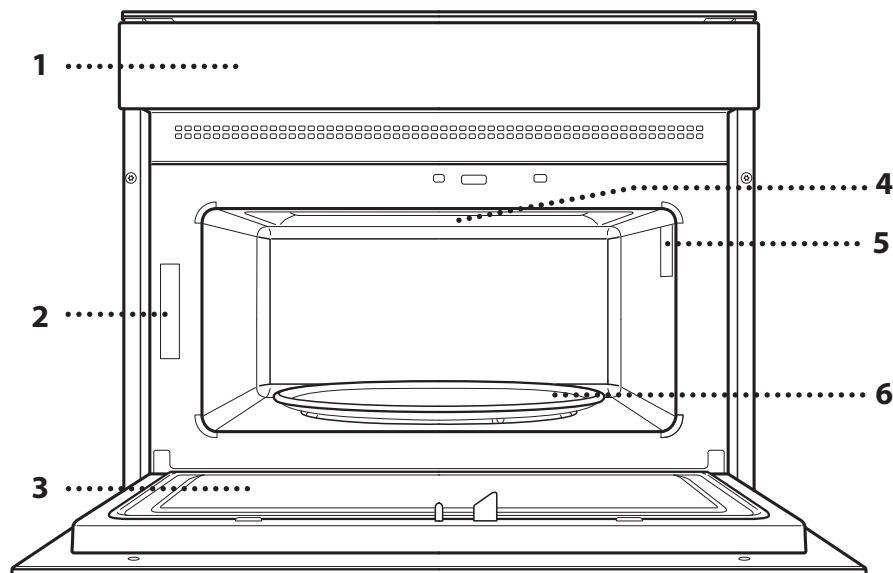


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU



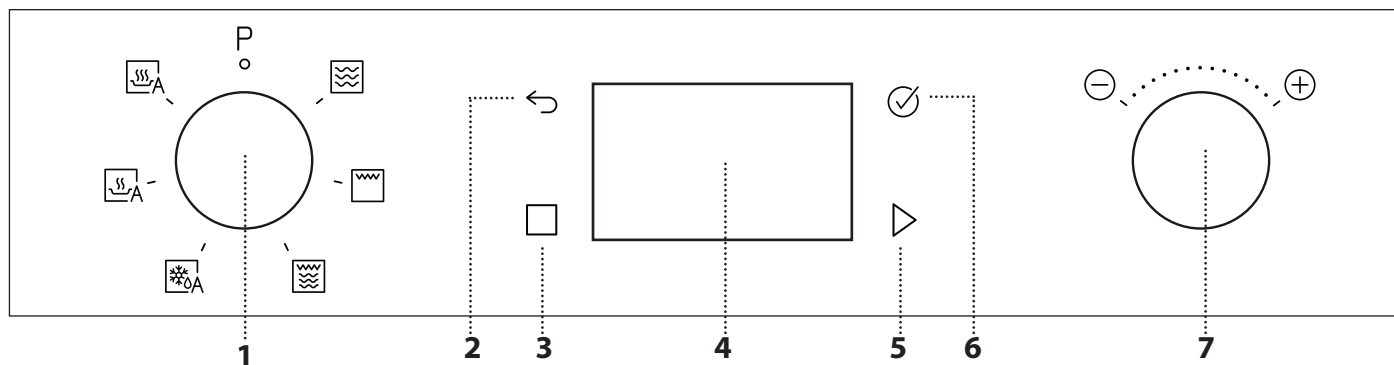
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
3. Drzwiczki
4. Grzałka górna/grill
5. Lekkie
6. Talerz obrotowy

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Przekręcić do położenia „0”, by wyłączyć urządzenie.

### 2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

### 3. STOP

Aby przerwać aktywną funkcję w dowolnym momencie. Nacisnąć dwukrotnie, aby zatrzymać funkcję i przełączyć kuchenkę na tryb czuwania.

### 4. WYŚWIETLACZ

### 5. START

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia. Kiedy kuchenka jest wyłączona, uruchamia funkcję mikrofali.

### 6. POTWIERDŹ

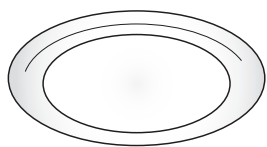
Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

### 7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień lub ich zmiany.

# AKCESORIA

## TALERZ OBROTOWY

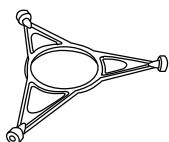


stanowiąc podstawę dla innych pojemników i akcesoriów.

Umieszczony na podstawie szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

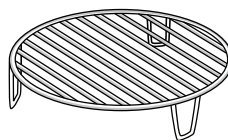
Talerz obrotowy musi zawsze

## PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



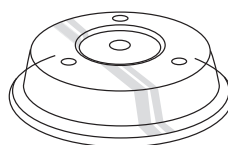
Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawie nie należy umieszczać innych akcesoriów.

## RUSZT



Pozwala umieścić potrawę bliżej grilla, ułatwiając jej doskonałe przypieczenie. Umieścić podstawkę drucianą na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

## PRZYKRYWKA (ZALEŻNIE OD WYPOSAŻENIA)



Służy do przykrywania potraw gotowanych lub podgrzewanych w kuchence mikrofalowej. Przykrywka zmniejsza ilość zabrudzeń, zachowuje odpowiednią wilgotność potraw

i umożliwia tworzenie dwóch poziomów gotowania.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

**Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.**

**Podczas gotowania przy użyciu mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.**

**Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.**

**Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.**

# FUNCTIONS (FUNKCJE)



## MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

| MOC   | ZALECENIA                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W | Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody                                                      |
| 800 W | Gotowanie warzyw                                                                                                     |
| 650 W | Pieczenie mięsa i ryb                                                                                                |
| 500 W | Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów |
| 350 W | Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady                                         |
| 160 W | Rozmrażanie mrożonek lub zmiękczenie masła i sera                                                                    |
| 90 W  | Zmiękczenie lodów                                                                                                    |



## GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne nagrzewanie grilla przez 3-5 minut.

Zalecane akcesoria: podstawka druciana



## GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.



### AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE \*

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Potrawy powinny być umieszczone bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

| KATEGORIA                                                                               | POTRAWA                                              | WAGA           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|
| <br>1* | MIĘSO<br>(mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni) | 100 g - 2 kg   |
| <br>2* | DRÓB<br>(kurczak w całości, w kawałkach, filety)     | 100 g - 2,5 kg |
| <br>3* | RYBY<br>(w całości, steki, filety)                   | 100 g - 1,5 kg |
| <br>4* | WARZYWA<br>(warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.) | 100 g - 1,5 kg |
| <br>5* | CHLEB<br>(chleb, bułki, rogaliki)                    | 100 g - 1 kg   |



### AUTOMATYCZNE GOTOWANIE \*

Do szybkiego gotowania potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

| KATEGORIA                                                                               | POTRAWA                                                                               | WAGA         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>1  | PIECZONE ZIEMNIAKI<br>(Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat)                  | 200 g - 1 kg |
| <br>2  | ŚWIEŻE WARZYWA<br>(Pokroić na równe kawałki i dodać 2-4 łyżki stołowe wody. Przykryć) | 200 - 800 g  |
| <br>3* | ZAMROŻONE WARZYWA<br>(Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. Przykryć)         | 200 - 800 g  |
| <br>4  | WARZYWA KONSERWOWE                                                                    | 200 - 600 g  |
| <br>5  | PRAŻONA KUKURYDZA                                                                     | 100 g        |



### AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE \*

Do odgrzewania gotowych potraw, które są zamrożone lub mają temperaturę pokojową. Umieścić jedzenie na talerzu lub naczyniu żaroodpornym przeznaczonym do mikrofalówki.

| KATEGORIA                                                                                 | POTRAWA               | WAGA        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| <br>1  | GOTOWE DANIE OBIADOWE | 250 - 500 g |
| <br>2* | MROŻONE DANIE         | 250 - 500 g |
| <br>3* | MROŻ. LASAGNE         | 250 - 500 g |
| <br>4  | ZUPY                  | 200 - 800 g |
| <br>5  | NAPOJE                | 100 - 500 g |

\* Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić lub zamieszać potrawę.

# PIERWSZE UŻYCIE

## . USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętło regulacyjne*, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć , aby potwierdzić. Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić *pokrętło regulacyjne*, aby wybrać właściwą godzinę i wcisnąć , aby potwierdzić.

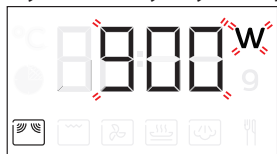
Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny w późniejszym czasie, wcisnąć  i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBIERZ FUNKCJĘ

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Obrócić *pokrętkę wyboru*, aby wybrać jedną z dostępnych funkcji.



## 2. USTAWIĆ FUNKCJĘ

### . FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

#### MOC KUCHENKI MIKROFALOWEJ/ TEMPERATURA



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona **W**, obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aby ustawić moc, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Podobnie, kiedy na wyświetlaczu miga ikona **°C**, obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aby ustawić temperaturę, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia.

Uwaga: po włączeniu funkcji można zmienić moc, wciskając dwukrotnie , aby uzyskać dostęp do ustawień menu, a następnie obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aby zmienić ustawienie.

#### CZAS TRWANIA



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona , obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aby ustawić żądany czas gotowania.

Gdy wyświetlany czas gotowania odpowiada żadanemu czasowi gotowania, nacisnąć , aby potwierdzić i włączyć wybraną funkcję.

Uwaga: Obracając *pokrętkę regulacyjną*, można dostosować czas gotowania także, gdy proces gotowania już się rozpoczął; każde kolejne naciśnięcie przycisku wydłuży czas gotowania o 30 sekund.

## . FUNKCJE AUTOMATYCZNE/AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

### KATEGORIE

Podczas używania niektórych funkcji automatycznych, konieczne będzie wybranie kategorii przygotowywanej potrawy.



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona , obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aby wybrać cyfrę odpowiadającą żądanej kategorii, następnie wcisnąć , aby potwierdzić.

### WAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, funkcje automatyczne wymagają wprowadzenia wagi potrawy, którą należy wybrać z ustawień domyślnych: kuchenka obliczy właściwy czas trwania funkcji dla potrawy danej kategorii.



Gdy na wyświetlaczu pojawia się ustawienie domyślne i miga ikona **g**, obrócić *pokrętkę regulacyjną*, ustawiając wagę potrawy, a następnie potwierdzić, wciskając , aby włączyć funkcję.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Za każdym razem, gdy przycisk zostanie ponownie wcisnięty, czas podgrzewania wydłuży się o kolejne 30 sekund (tylko dla funkcji ustawianych ręcznie).

Uwaga: Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można wcisnąć dwukrotnie .

### . SZYBKI START

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, można nacisnąć , aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy.

### . BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć , aby włączyć wybraną funkcję.

## 4. PAUZA

Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu zamieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć .

Można na pewien czas zatrzymać gotowanie poprzez wciśnięcie . Aby rozpocząć proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć .

### AUTOMATYCZNA PAUZA

(ZAMIESZANIE LUB OBRÓCENIE POTRAWY)

Wykonywanie niektórych funkcji automatycznych zostanie wstrzymane, aby umożliwić obrócenie lub zamieszanie potrawy.



W momencie gdy kuchenka zatrzyma gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Turn food” lub „Stir Food”, otworzyć drzwiczki, aby obrócić lub zamieszać potrawę, a następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , aby ponownie rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po upływie 2 minut, nawet jeśli potrawa nie została obrócona, ani zamieszania, funkcja automatycznie włączy się ponownie.

## 5. KONIEC PIECZENIA

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, wskazując, że gotowanie zostało zakończone.



W przypadku niektórych funkcji można opóźnić rozpoczęcie gotowania przy zachowaniu poprzednich ustawień: obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić nowy czas gotowania, następnie wcisnąć .

## . TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Czasomierz nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Aby uruchomić funkcję i ustawić wymagany czas gotowania, obrócić *pokrętkę regulacyjną*.



Nacisnąć , aby włączyć timer. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby zmienić ustawienia timera po jego włączeniu, obróć *pokrętkę regulacyjną*, a następnie wcisnąć , aby potwierdzić.

Aby przerwać lub powrócić do wyświetlania aktualnego czasu, obrócić *pokrętkę regulacyjną*, aż do momentu pojawienia się 0:00 na wyświetlaczu, a następnie wcisnąć .

Uwaga: Gdy timer jest aktywny, można także włączyć funkcję: timer będzie kontynuował odliczanie wybranego czasu automatycznie, bez żadnego wpływu na działanie funkcji. Aby powrócić do wyświetlania timera, należy poczekać do zakończenia funkcji lub wyłączyć funkcję, naciskając .

# TABELA PIECZENIA

| POTRAWA                           | FUNKCJA                                                                            | MOC (W)   | CZAS TRWANIA (MIN.) | AKCESORIA                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dania gotowe (250 - 500 g)        |   | 800       | 4 - 7               | -                                                                                                                                                                         |
| Lasagne/zapiekanka makaronowa     |   | 350 - 500 | 15 - 25             |     |
| Mroż. lasagne (500 - 700 g)       |   | 500 - 800 | 14 - 20             | -                                                                                                                                                                         |
| Mięso (kotlety, steki)            |   | 500       | 10 - 15             |     |
| Drób (w całości, 800 g - 1,5 kg)  |   | 350 - 500 | 30 - 45 *           |     |
| Kurczak (filety lub kawałki)      |   | 350 - 500 | 10 - 17             |     |
| Pieczenie (800 g - 1,2 kg)        |   | 350 - 500 | 25 - 40 *           |     |
| Kiełbasy/kebab                    |   | -         | 20 - 40 *           |                                                                                        |
| Ryby (kawałki lub filety)         |   | 160 - 350 | 15 - 20 *           |     |
| Cała ryba (800 g - 1,2 kg)        |   | 160 - 350 | 20 - 30 *           |     |
| Pieczone ziemniaki (600 g - 1 kg) |   | 350 - 500 | 30 - 50 *           |     |
| Pieczone jabłka                   |  | 160 - 350 | 15 - 25             |   |

| FUNKCJE   | Mikrofale<br>                                                                     | Grill<br> | Grill + Mikrofale<br>  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AKCESORIA | Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych<br> |                                                                                              | Podstawka druciana<br> |



# CZYSZCZENIE

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie.
- W regularnych odstępach czasu lub w przypadku wylania się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę, aby oczyścić dno urządzenia, usuwając wszelkie resztki potraw.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

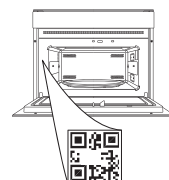
## AKCESORIA

Wszystkie akcesoria można myć w zmywarkach.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                       | Możliwa przyczyna                                       | Rozwiązanie                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie działa.                                         | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła. |
| Piekarnik wydaje głośnie dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony. | Wentylator chłodzący jest włączony.                     | Otworzyć drzwi lub nacisnąć <input type="checkbox"/>                                                                                                                 |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.  | Błąd oprogramowania.                                    | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.                                                                      |

W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



**beko**



400020026350

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ**

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У разі пошкодження дверцят або ущільнювача для дверцят забороняється використовувати духову шафу, доки її не буде відремонтовано - адже існує ризик отримання ушкоджень.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Рідини та страви не можна підігрівати в герметичних контейнерах - існує ризик вибуху, розігрівання напоїв може призвести до затримки закипання, тому необхідно дотримуватися обережності при поводженні з контейнером - існує ризик отримання опіків.

⚠ Мікрохвильова піч призначена для нагрівання харчових продуктів та напоїв. Не сушіть продукти або одяг, не підігрівайте грілки, капці, губки та інші подібні предмети — існує ризик виникнення пожежі. Під час підігріву їжі в пластикових чи паперових контейнерах завжди пильнуйте за духовкою, адже існує ризик пожежі.

⚠ Вміст пляшечок для годування та баночок з продуктами для дитячого харчування необхідно перемішувати або збовтувати і перевіряти температуру — існує ризик отримання опіків. Не слід нагрівати яйця в шкарлупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути.

⚠ Використовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі. Не використовуйте металеві контейнери - існує ризик отримання ушкоджень.

⚠ Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духової шафи, інакше існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо з приладу виходить дим, вимкніть прилад або від'єднайте його від електромережі і тримайте дверцята закритими, щоб уникнути займання.

⚠ Якщо прилад встановлено на відстані 850 мм або більше над підлогою, будьте обережні, щоб не змістити поворотний стіл при вийманні контейнерів — існує ризик травмування.

⚠ Не використовуйте мікрохвильову піч для глибокого просмажування, оскільки температуру олії неможливо контролювати.

⚠ Металеві контейнери для їжі та напоїв не підходять для використання у мікрохвильовій печі.

⚠ Не знімайте захисні пластини на вході мікрохвиль, розташовані збоку стінки камери печі (лише для деяких моделей). Вони запобігають потраплянню жиру та часток їжі в канали випромінювання мікрохвиль.

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

## ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикавання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, невеликих пансіонах зі сніданком й інших житлових приміщеннях.

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Встановлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це

необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці: існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ Цей прилад призначено для використання в якості вбудованого. Не використовуйте його окремо або помістіть до шафи. Після розпакування приладу, переконайтеся, що його дверцята закриваються належним чином. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування.

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недоступними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або осіб з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

#### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Виконання будь-якої операції з ремонту чи технічного обслуговування, що передбачає знімання кришки, яка захищає від дії мікрохвильової енергії, є небезпечним для будь-

кого, окрім компетентного фахівця.

⚠ Якщо не тримати піч у чистоті, це може призвести до пошкодження поверхні, що негативно позначиться на термінові служби приладу і може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.

⚠ Духову шафу необхідно регулярно чистити і видаляти залишки їжі.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

⚠ Регулярно очищуйте внутрішню сторону дверцят приладу та прокладку, не знімаючи її. Використовуйте м'яку губку, воду та мило з нейтральним рН; протирайте насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте металеві шкребки.

#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконаватися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

#### **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Цей прилад відповідає європейському стандарту EN 60705.

Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.



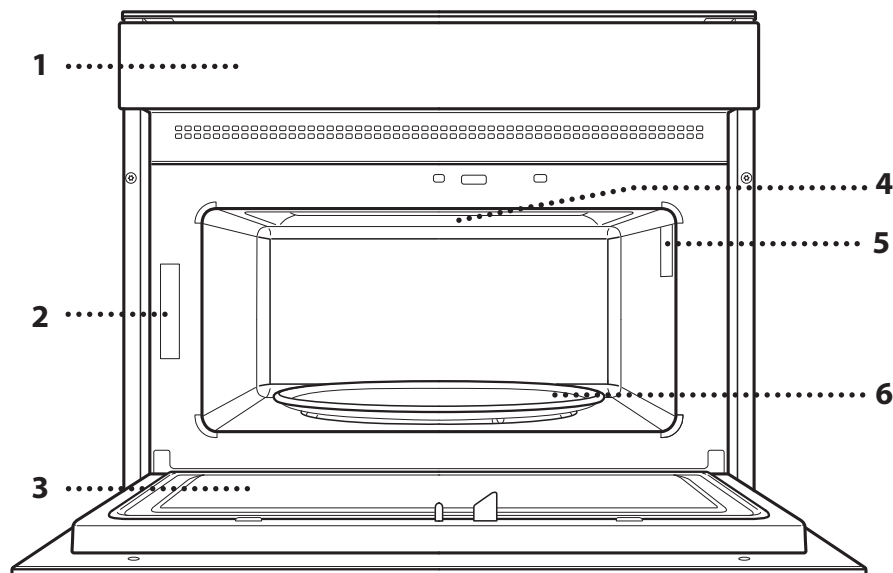


ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ВИРОБУ



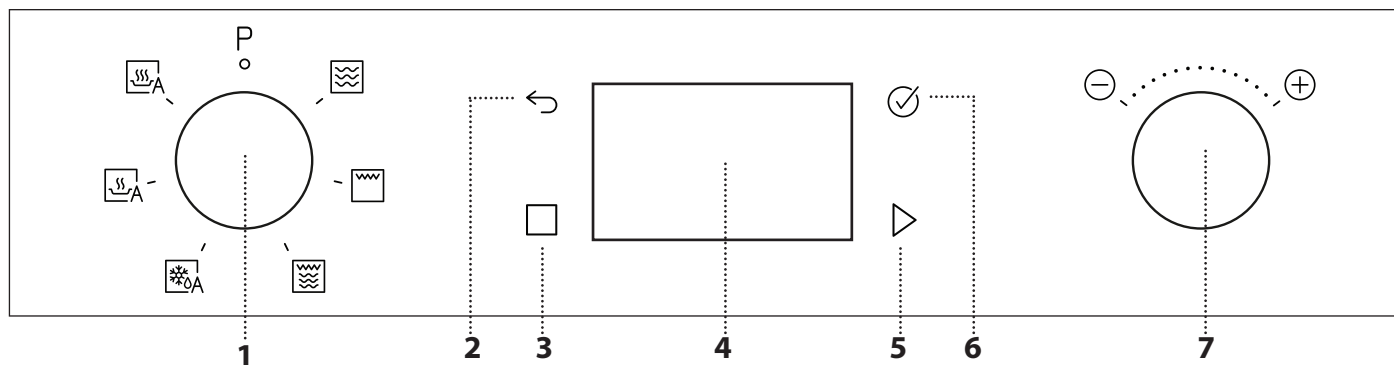
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
3. Дверцята
4. Верхній нагрівальний елемент/гриль
5. Лампа
6. Обертове блюдо

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення 0.

### 2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

### 3. СТОП

Увімкнення та вимкнення духової шафи і припинення дії активної функції в будь-який момент. Двічі натисніть, щоб зупинити функцію та перевести духову шафу в режим очікування.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ПУСК

Для запуску функцій та підтвердження налаштувань. У разі вимкнення духової шафи активується функція мікрохвиль.

### 6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження обраної функції або встановленого значення.

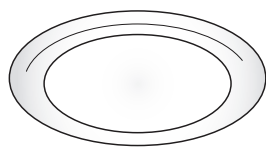
### 7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.



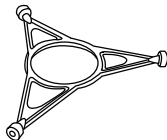
# ПРИЛАДДЯ

## ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



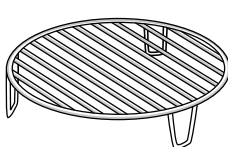
Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування. Обертове блюдо завжди слід використовувати у якості основи для опори інших контейнерів та приладдя.

## ОПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



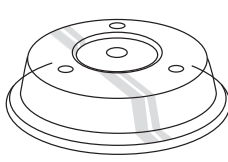
Використовуйте підпору лише для скляного обертового блюда. Не кладіть на підпору інші аксесуари.

## РЕШІТКА



Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страви. Помістіть решітку на обертове блюдо, слідкуючи за тим, щоб воно не контактувало з іншими поверхнями.

## КРИШКА (ЗА НАЯВНОСТІ)



Зручно використовувати для накривання їжі під час приготування або підігрівання в мікрохвильовій печі. Кришка зменшує бризки та зберігає вологу в продуктах. Крім того, її можна використовувати для створення двох рівнів готування.

Кількість і тип приладдя можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи. Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі.

Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й аксесуари внутрішніх стінок духової шафи. Перед пуском шафи завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.

# ФУНКЦІЇ



## МІКРОХВИЛЬ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

| ПОТУЖНІСТЬ | РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ                                                                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 Вт     | Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води                                                                 |
| 800 Вт     | Готування овочів                                                                                                             |
| 650 Вт     | Приготування м'яса та риби                                                                                                   |
| 500 Вт     | Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир або яйця. Довершення приготування м'ясних пирогів або запеченої пасти |
| 350 Вт     | Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду                                     |
| 160 Вт     | Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру                                                          |
| 90 Вт      | Розм'якшення морозива                                                                                                        |



## ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час готування. Для отримання найкращих результатів попередньо прогрійте гриль протягом 3-5 хвилин. Рекомендовані аксесуари: решітка



## ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.



### АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ \*

Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу. Їжу необхідно класти безпосередньо на скляне обертове блюдо. Переверніть продукти, коли буде запропоновано.

| КАТЕГОРІЯ                                                                               | ПРОДУКТ                                               | ВАГА           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|
| <br>1* | М'ЯСО<br>(фарш, котлети, стейки, м'ясо для запікання) | 100 г - 2 кг   |
| <br>2* | ПТИЦЯ<br>(ціла курка, шматки або філе)                | 100 г - 2,5 кг |
| <br>3* | РИБА<br>(ціла, стейки або філе)                       | 100 г - 1,5 кг |
| <br>4* | ОВОЧІ<br>(змішані овочі, горох, броколі тощо)         | 100 г - 1,5 кг |
| <br>5* | ХЛІБ<br>(рогалики та булочки)                         | 100 г - 1 кг   |



### АВТОМАТИЧНЕ РОЗІГРІВАННЯ \*

Для розігрівання готової чи замороженої їжі або їжі кімнатної температури. Покладіть їжу на тарілку або термостійке блюдо, безпечне для використання в мікрохвильовій печі.

| КАТЕГОРІЯ                                                                                 | ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ | ВАГА        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| <br>1  | ОБІДНЯ ТАРИЛКА      | 250 - 500 г |
| <br>2* | ЗАМОРОЖЕНА ПОРЦІЯ   | 250 - 500 г |
| <br>3* | ЗАМОРОЖЕНА ЛАЗАНЬЯ  | 250 - 500 г |
| <br>4  | СУПИ                | 200 - 800 г |
| <br>5  | НАПОЇ               | 100 - 500 г |



### АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ \*

Для швидкого приготування, досягнення оптимальних результатів. Покладіть страву на термостійку тарілку або блюдо, призначене для використання в мікрохвильовій печі.

| КАТЕГОРІЯ                                                                               | ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ                                                                                | ВАГА         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>1  | ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ<br>(Перегорнути, коли з'явиться запит)                                             | 200 г - 1 кг |
| <br>2  | СВІЖІ ОВОЧІ<br>(Порізати на шматочки однакового розміру та додати 2-4 столові ложки води. Накрити) | 200 - 800 г  |
| <br>3* | ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ<br>(Перегорнути, коли з'явиться запит. Накрити)                                   | 200 - 800 г  |
| <br>4  | КОНСЕРВОВАНІ ОВОЧІ                                                                                 | 200 - 600 г  |
| <br>5  | ПОПКОРН                                                                                            | 100 г        |

\* У разі використання автоматичних функцій для досягнення найкращих результатів необхідно просто вибрати тип і вагу або кількість продукту. Духова шафа автоматично визначить оптимальні налаштування та продовжить змінювати їх у процесі готування. Переверніть і перемішайте продукти, коли буде запропоновано.

# ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

## .ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть  для підтвердження. Почнуть миготіти дві цифри хвилин. Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення хвилин, і натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте щонайменше 3 секунди , коли духовка вимкнена, і знову виконайте кроки, які наведено вище. Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.



# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

На дисплеї вимкненої духової шафи відображається лише час. Поверніть *ручку вибору*, щоб вибрати одну з доступних функцій.



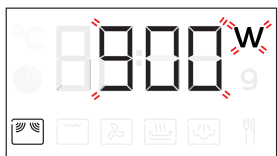
## 2. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ

### . РУЧНІ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ /  
ТЕМПЕРАТУРА



Коли на дисплеї почне миготіти значок **W**, поверніть *ручку вибору*, щоб відрегулювати значення потужності, і натисніть  для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Таким же чином, коли на дисплеї почне миготіти значок **°C**, поверніть *ручку регулювання*, щоб відрегулювати значення температури, і натисніть  для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр.

Увага! як тільки функція буде активована, можна змінити потужність, двічі натиснувши , щоб увійти в меню налаштування потужності, а потім повертаючи *ручку регулювання* для зміни параметру.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї почне блимати значок , повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити потрібне значення тривалості. Коли відображуваний час готування відповідатиме бажаному, натисніть  для підтвердження і увімкніть функцію.

Увага! Під час приготування можна змінити час готування, повернувши *ручку регулювання*; при кожному натисненні  час готування збільшується на 30 секунд.

## . АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ / АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ

Як тільки ви оберете одну з автоматичних функцій, вам буде необхідно обрати категорію для їжі, яку ви готуєте.



Коли на дисплеї блимає значок , повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати цифру, що відповідає потрібній категорії, потім натисніть  для підтвердження.

ВАГА

Щоб досягти найкращих результатів, для автоматичних функцій необхідно увести вагу продуктів, вибравши один із стандартних параметрів: піч розрахує ідеальну тривалість роботи функції для кожної категорії продуктів.



Коли на дисплеї з'являться стандартні параметри і почне блимати значок **g**, повертайте *ручку регулювання*, щоб увести вагу, потім натисніть  для підтвердження і увімкніть функцію.

## 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

З кожним наступним натисканням кнопки  час приготування збільшуватиметься на 30 секунд (лише для ручних функцій).

Зверніть увагу: Щоб зупинити виконання активної функції, в будь-який момент натисніть .

## . RAPID START (ШВИДКИЙ ПУСК)

Коли духову шафу вимкнено, можна натиснути кнопку , щоб запустити приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (Вт) протягом 30 секунд.

## . БЛОКУВАННЯ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Ця функція автоматично активується, щоб запобігти випадковому вмиканню духової шафи.



Відкрийте та закрийте дверцята, а потім натисніть кнопку  для запуску функції.

## 4. ПАУЗА

Щоб призупинити виконання активної функції, наприклад, щоб перемішати або перевернути продукт, просто відкрийте дверцята.

Для повторного запуску функції закрийте дверцята та знову натисніть кнопку .

Також можна тимчасово призупинити приготування, натиснувши . Щоб знову запустити процес готування, зачиніть дверцята і натисніть .

### АВТОМАТИЧНА ПАУЗА

(ПЕРЕМІШАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ СТРАВУ)

Певні функції будуть призупинені, щоб ви мали можливість перевернути або перемішати страву.



Коли духова шафа призупиняє готування і на дисплеї з'являється напис «Turn food» (Переверніть продукт) або «Stir Food» (Перемішайте продукт), відкрийте дверцята, щоб перевернути або перемішати продукт, потім закрийте дверцята і натисніть , щоб знову запустити процес готування.

Зверніть увагу: через 2 хвилини, навіть якщо продукт не перевернули або не перемішали, буде автоматично продовжено виконання функції.

## 5. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «End» (Завершено), який вказує на те, що виконання функції готування завершено.



Для деяких функцій можна продовжувати готування із збереженням раніше встановлених параметрів: поверніть ручку регулювання, щоб встановити новий час готування, потім натисніть .

## . ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Таймер не активує жодні цикли готування.

Щоб активувати цю функцію та встановити бажаний час готування, поверніть *ручку регулювання*.



Натисніть кнопку , щоб активувати таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення. Щоб змінити налаштування таймера, коли він вже активований, поверніть *ручку регулювання*, потім натисніть  для підтвердження.

Щоб перервати цю дію або щоб повернутися до відображення поточного часу, повертайте *ручку регулювання*, поки на дисплеї не з'явиться «0:00», і натисніть .

Зверніть увагу: Після того як буде активовано таймер, також можна активувати функцію: таймер продовжить зворотній відлік без жодного впливу на функцію. Щоб повернутися до перегляду таймера, дочекайтеся завершення функції або зупиніть роботу духової шафи, натиснувши кнопку .

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ                | ФУНКЦІЯ                                                                            | ПОТУЖНІСТЬ (Вт) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПРИЛАДДЯ                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готові страви (250-500 г)          |   | 800             | 4 - 7            | -                                                                                                                                                                         |
| Лазанья / запечена паста           |   | 350 - 500       | 15 - 25          |     |
| Заморожена лазанья (500-700 г)     |   | 500 - 800       | 14 - 20          | -                                                                                                                                                                         |
| М'ясо (відбивні, стейки)           |   | 500             | 10 - 15          |     |
| Птиця (ціла тушка, 800 г – 1,5 кг) |   | 350 - 500       | 30 - 45 *        |     |
| Курка, шматки або філе             |   | 350 - 500       | 10 - 17          |     |
| Печення (800 г – 1,2 кг)           |   | 350 - 500       | 25 - 40 *        |     |
| Ковбаски/кебаби                    |   | -               | 20 - 40 *        |                                                                                        |
| Риба (скибочки або філе)           |   | 160 - 350       | 15 - 20 *        |     |
| Ціла риба (800 г – 1,2 кг)         |   | 160 - 350       | 20 - 30 *        |     |
| Печена картопля (600 г – 1 кг)     |   | 350 - 500       | 30-50 *          |     |
| Печені яблука                      |  | 160 -350        | 15 - 25          |   |

|          |                                                                                                                                                                           |                                                                                              |                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ  | Режим мікрохвиль<br>                                                                   | Гриль<br> | Grill + MW<br> |
| ПРИЛАДДЯ | Термостійка тарілка або контейнер, придатні для використання в мікрохвильовій печі<br> |                                                                                              | Решітка<br>    |

# ОЧИЩЕННЯ

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

**ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ**

- Очищуйте поверхні за допомогою вологої тканини. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб мати змогу очистити нижню частину духової шафи, видаливши з неї всі залишки їжі.
- Не потрібно очищати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання згорає весь бруд. Використовуйте цю функцію регулярно.

**ПРИЛАДДЯ**  
Усе приладдя можна мити в посудомийній машині.

# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                              | Можлива причина                                         | Рішення                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духова шафа не працює.                                | Відключення живлення.<br>Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася. |
| Піч шумить, навіть коли вона вимкнена.                | Працює охолоджувальний вентилятор.                      | Відкрийте дверцта або натисніть <input type="checkbox"/> .                                                                                                                         |
| На дисплеї відображається літера F і число після неї. | Помилка програмного забезпечення.                       | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.                                                  |

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

