

SIEMENS

Selleks et saada toidu valmistamisest sama suurt naudingut nagu söömisest,

lugege palun läbi käesolev kasutusjuhend. See aitab teil ära kasutada kõiki mikrolaineahju tehnilisi eeliseid.

Kasutusjuhendist leiate olulist ohutusala teavet. Õpite tundma oma uue ahju üksikuid osi. Juhendame teid samm-sammult, kuidas ahju seadistada. See on väga lihtne.

Tabelitest leiate andmed paljude levinud roogade kohta. Kõik need on meie kõõgistuudios läbi proovitud.

Ja juhul, kui ahju töös peaks teinekord esinema tõrkeid, leiate siit juhised selle kohta, kuidas väiksemaid tõrkeid ise kõrvaldada.

Põhjalik sisukord aitab Teil soovitud teemat kiiresti üles leida.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend	1-33
Naudojimo instrukcija	34-66
Lietošanas instrukcija	67-100

Sisukord

Enne uue seadme ühendamist vooluvõrku ...	4
Enne paigaldamist	4
Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine	4
Oluline teave	5
Ohutusnõuded	5
Ohutusnõuded mikrolaineahju kasutamisel	8
Juhtpaneel	11
Sissevajutatavad nupud	12
Lisatarvikud	12
Enne esmakordset kasutamist	13
Kellaaja seadmine	13
Mikrolaineahi	14
Küpsetusnõud	14
Mikrolaine- võimsused	15
Seadistamine	16
Märkused tabelite kohta	17
Sulatamine	17
Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine ja küpsetamine	18
Roogade soojendamine	20
Roogade küpsetamine	21
Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks	22
Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705	23
Automaatprogrammid	24
Seadistamine	24
Sulatamisprogrammid	25
Keeduprogrammid	26

Sisukord

Mälu	27
Mälu salvestamine	27
Mälu käivitamine	28
Helisignaali kestuse muutmine	29
Hooldus ja puhastus	29
Puhastusvahendid	30
Mida teha tõrke korral?	31
Hooldus	32
Tehnilised andmed	33

Enne uue seadme ühendamist vooluvõrku

Olulised ohutusnõuded

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks.

Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles. Seadme edasiandmisel teistele isikutele edastage ka käesolev kasutusjuhend.

Enne paigaldamist

Keskkonnasõbralik käitlemine



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Toode on märgistatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

Transpordikahjustused

Kontrollige seade pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordikahjustuse korral ei tohi seadet vooluvõrku ühendada.

Ühendamine vooluvõrguga

Kui ühendusjuhe on vigastatud, tuleb see ohutuse tagamiseks lasta parandada tootja koolituse läbinud elektrikala asjatundjal.

Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Seade on ette nähtud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks.

Asetage seade stabiilsele ühetasasele alusele (vähemalt 85 cm kõrgusele põrandast). Seadme vasakul küljel, tagaküljel ja põhjas olevad ventilatsiooniavad peavad jääma vabaks.

Seade on valmis vooluvõrku ühendamiseks ja seda tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga. Kaitse peab olema 10-amprine (L- või B-automaat). Vooluvõrgu pinget peab ühtima andmesildil toodud pingega.

Pistikupesa paigaldada ja toitejuhet vahetada tohib üksnes elektriala asjatundja. Seadme pistik peab olema kogu aeg ligipääsetav.

Ärge kasutage mitme pesaga pistikut ega pikendusjuhtmeid. Ülekoormusel tekib tulekahju oht.

Oluline teave

Ohutusnõuded

Seade vastab elektriseadmete suhtes kehtivatele ohutusnõuetele. Parandustöid tohivad teostada üksnes tootja koolituse läbinud volitatud hoolduskeskuse tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsisid ohtusid.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Kasutage seadet üksnes toidu valmistamiseks.

Ärge ühendage seadet kunagi eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimispuuldiga. Põlengu oht!

Seadet ei tohi ilma järelevalveta kasutada täiskasvanud ja lapsed,
- kes ei ole selleks füüsiliselt või vaimsetelt suutelised,
- kellel puuduvad seadme õigeks ja ohutuks kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused.

Lapsed ja mikrolaineahi



Lapsed tohivad mikrolaineahju kasutada üksnes siis, kui neid on eelnevalt juhendatud. Lapsed peavad oskama seadet õigesti käsitseda ja olema kursis ohtudega, millele viidatakse kasutusjuhendis.

Et hoida ära seadmega mängimist, võivad lapsed seadet kasutada üksnes järelevalve all.

Kuumad pinnad



Ärge kunagi puudutage kütte- ja keeduseadmete kuumi pealispindu. Need muutuvad seadmete kasutamisel väga kuumaks.

Hoidke lapsed eemal. Põletuse oht!

Veenduge, et elektriseadmete toitejuhtmed ei jää seadmete ukse vahele. Juhtmete isolatsioon võib viga saada.

Lühise, elektrilöögi oht!

Ärge kunagi asetage seadmete peale esemeid. Põlengu oht!

Ahi



Ärge kunagi säilitage ahjus süttivaid esemeid. Need võivad ahju sisselülitamisel süttida. Põletuse oht!

Kui ahjus on suitsu, ärge ahjuust avage. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja.

Ärge kunagi lülitage seadet sisse, kui see on tühi. Seade võib üle kuumeneda. Erandiks on lühiajaline nõude test (vt peatükki "Mikrolaineahi, nõud").

Ärge kasutage mikrolaineahju kunagi ilma pöörleva aluseta.

Ärge asetage toiduaineid otse pöörlevale alusele. Kasutage alati nõud.

Ülekeenud vedelik ei tohi läbi pöörleva aluse ajami tungida seadme sisemusse. Jälgige protsessi. Reguleerige kõigepealt välja lühike kestus ja vajaduse korral pikendage seda.

Ettevaatust roogade puhul, mida valmistatakse kangete alkoholsete jookidega (nt konjak, rumm). Alkohol aurustub kõrgetel temperatuuridel. Ebasoodsatel tingimustel võivad alkoholiaurud ahjus süttida. Põletuse oht!
Kasutage kangeid alkoholiseid jooke vaid väikeses koguses ja avage ahjuuks ettevaatlikult.

Seadme uks ja tihend



Ärge lülitage seadet kunagi sisse, kui seadme uks on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineid. Pöörduge klienditeenindusse.

Uks peab hästi sulguma. Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.

Ümbritsev keskkond



Lühise oht!
Ärge jätke kodumasinat väga kuuma või niiskesse keskkonda.

Kasutage kodumasinat üksnes siseruumides.

Puhastamine



Ärge kunagi kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit!
Lühise, elektrilöögi oht!

Puhastage seadet regulaarselt. Ebapiisava puhastuse korral võib pealispind kahjustuda ja seade aja jooksul läbi roostetada. Mikrolainete eraldumise oht!

Parandustööd



Parandustöid tohivad teostada üksnes tootja koolituse läbinud volitatud hoolduskeskuse tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsisid ohtusid.

Ärge kunagi tehke parandus- või hooldustöid, mille puhul tuleb maha võtta mikrolainete eest kaitsev kate. Pöörduge klienditeenindusse.

Ärge kunagi avage korpust. Seade töötab kõrgepingega.

Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja. Pöörduge klienditeenindusse.

Ärge kunagi vahetage ise välja ahjulampi. Pöörduge klienditeenindusse.

TÄHELEPANU! Parandustöid, mille puhul tuleb eemaldada mikrolainete eest kaitsev kate, tohivad tekkivate ohtude tõttu teostada üksnes asjaomase väljaõppega tehnikud.

Ohutusnõuded mikrolaineahju kasutamisel

Toidu valmistamine



Mikrolaineahi on ette nähtud üksnes toiduainete töötlemiseks. Kasutamine mõnel muul otstarbel võib olla ohtlik ja tekitada kahjustusi. Näiteks mikrolaineahjus soojendatud teraviljapadjakesed võivad süttida ka veel mitme tunni möödudes. Põlengu oht!

Lapsed tohivad mikrolaineahju kasutada üksnes siis, kui neid on eelnevalt juhendatud. Lapsed peavad oskama seadet õigesti käsitseda ja olema kursis ohtudega, millele viidatakse kasutusjuhendis.

Mikrolainevõimsus ja aeg



Ärge kunagi seadistage liiga kõrget võimsust ja liiga pikka aega. Toiduained võivad süttida. Seade võib viga saada. Põlengu oht! Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.

Küpsetusnõud



Ärge kunagi kasutage toidunõusid, mis mikrolainerežiimiga ei sobi.

Portselanist ja keraamiliste nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikeseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikesse tunginud niiskuse toimel võib nõu lõhkeda. Vigastuste oht!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna kuumaks. Põletuse oht!
Nõude ja lisatarvikute väljavõtmisel ahjust kasutage pajakindaid või pajalappe.

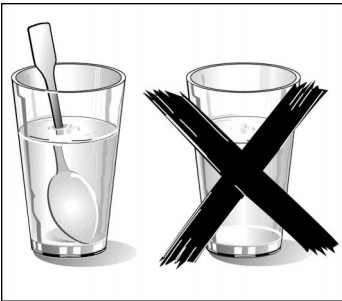
Pakendid



Ärge kunagi soojendage roogi termopakendites. Põlengu oht!
Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid kunagi järelevalveta.

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Põletuse oht!
Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Joogid



Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik jõuab keemistemperatuurile enne, kui põhjast tõusevad üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu väikese kõikumise korral võib vedelik ägedalt üle keeda või laiali pritsuda. Põletuse oht!
Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.

Ärge kunagi kuumutage jooke tihedalt suletud nõudes. Plahvatusoht!

Ärge kunagi kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini. Plahvatusoht!

Ettevaatust roogade puhul, mida valmistatakse kangete alkohoolsete jookidega (nt konjak, rumm). Alkohol aurustub kõrgetel temperatuuridel. Ebasoodsatel tingimustel võivad alkoholiaurud ahjus süttida. Põletuse oht!
Kasutage kangeid alkohoolseid jooke vaid väikeses koguses ja avage ahjuuks ettevaatlikult.

Beebitoit



Ärge kunagi soojendage beebitoitu suletud nõus. Võtke alati kaas või lutt pealt.
Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Vaid nii jaotub soojus ühtlaselt. Põletuse oht!
Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

**Koore või nahaga
toiduained**



Ärge kunagi keetke koorega mune. Ärge kunagi soojendage kõvakskeedetud mune. Need võivad plahvatades lõhkeda. See käib ka koorikloomade kohta. Põletuse oht!

Härjasilmade puhul tuleb kõigepealt munakollane läbi torgata.

Kõva koore või nahaga toiduainetel, nt õuntel, tomatitel, kartulitel ja vorstikestel võib koor või nahk lõhkeda. Enne soojendamist torgake koor või nahk alati läbi.

Toiduainete kuivatamine



Ärge kunagi kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Põlengu oht!

**Vähese
vedelikusisaldusega
toiduained**



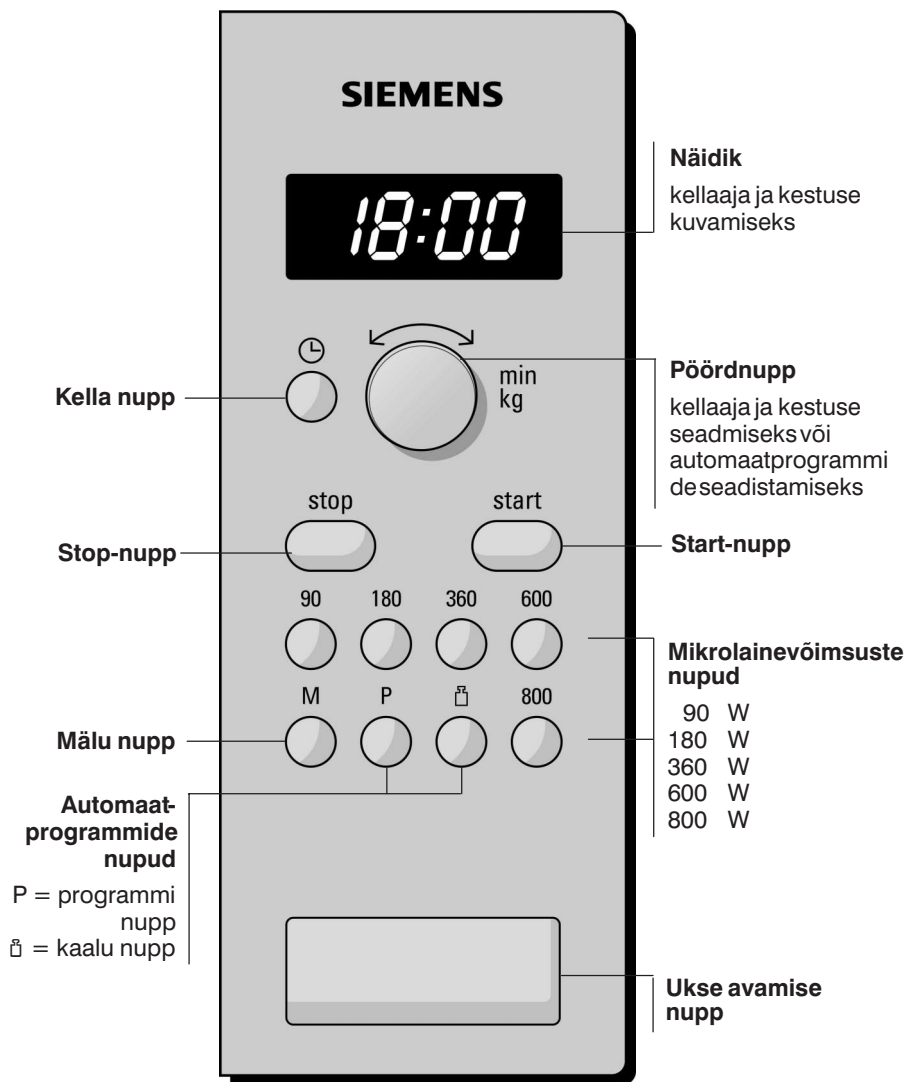
Ärge kunagi sulatage ega soojendage liiga suurel võimsusel või liiga pikka aega väikese vedelikusisaldusega toiduaineid, näiteks leiba. Põlengu oht!

Toiduõli



Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, lisamata teisi toiduaineid. Põlengu oht!

Juhtpaneel

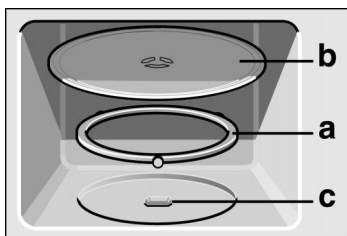


Sissevajutatavad nupud

Pöördnuppu saab igas asendis sisse vajutada. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nupule. Pöördnuppu saab pöörata paremale või vasakule.

Lisatarvikud

Pöörlev alus



Pöörlev alus asetage kohale järgmiselt:

1. Asetage rõngas **a** ahju põhjas olevasse süvendisse.
2. Asetage pöörlev alus **b** kohale nii, et see fikseerub ahju põhjas olevasse ajamisse **c**.

Kasutage seadet alati koos pöörleva alusega. Veenduge, et see on korrektselt kohale fikseerunud.

Pöörlev alus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindusest. Palun tehke teatavaks HZ-nr.

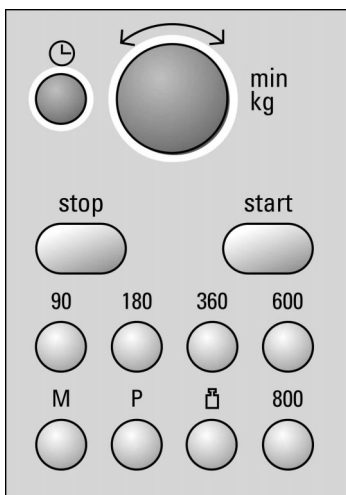
Aurutamisnõu	HZ 86 D 000
Allalastava põhjaga ahju uks	HZ 15L650 (roostevaba teras) HZ 15L670 (alumiinium) HZ 15L660 (must)
Märkus: Mikrolaineahju tohib kasutada üksnes siis, kui allalastava põhjaga ahju uks on avatud.	

Enne esmakordset kasutamist

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga ja pärast voolukatkestust süttivad näidikul kolm nulli.

Kellaaja seadmine

Pildil toodud tumedaid nuppe läheb vaja reguleerimiseks



1. Vajutage kella nupule ⌚.
Näidikule ilmub 12:00 ja ⌚.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kellaageg.
3. Vajutage kella nupule ⌚.
Näidikul kustub ⌚.

Kellaageg on seatud õigeaks.

Kellaaja tuhmistamine

Vajutage kella nupule ⌚ ja seejärel stop-nupule. Näidik on tume.

Kellaaja taastamine

Vajutage kella nupule ⌚. Näidikule ilmub 12:00. Seadistage punktides 2 ja 3 kirjeldatud viisil.

Kellaaja muutmine nt suveajalt talveajaks

Seadistage punktides 1 kuni 3 kirjeldatud viisil.

Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Mikrolaineahi sobib toiduainete kiireks ülessulatamiseks, soojendamiseks ja hautamiseks.

Proovige mikrolaineahi kohe järele. Ajage näiteks tee jaoks kuumaks tass vett.

Võtke suur tass, millel ei ole kuld- ega hõbedekoori, ja asetage tassi teelusikas. Pange tass veega pöörlevale alusele.

1. Vajutage nupule 800.
2. Pöördnupuga reguleerige välja 1:30 min
3. Vajutage start-nupule.

1 minuti 30 sekundi pärast kõlab helisignaal. Vesi on kuum.

Tee joomise ajal lugege palun veelkord läbi kasutusjuhendi alguses toodud ohutusnõuded. Need on väga olulised.

Küpsetusnõud

Sobivad nõud

Kasutage klaasist, klaaskeraamilisi, portselanist, keraamilisi või temperatuurikindlast plastist nõusid. Nimetatud materjalid lasevad mikrolaineid läbi.

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii säästate end roa asjatust ümbertõstmisest.

Kuld- või hõbedekooriga nõusid kasutage vaid siis, kui nõude tootja garanteerib nende sobivuse mikrolainerežiimil kasutamiseks.

Ebasobivad keedunõud

Metallnõud ei ole sobivad.
Metall ei lase mikrolaineid läbi. Suletud metallnõudes jäävad road külmaks.

Tähelepanu! Metall - nt klaasis olev lusikas - peab olema ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi purustada.

Nõu test:

Ärge lülitage sisse tühja mikrolaineahju.
Ainukeseks erandiks on järgnevalt kirjeldatud nõude test.

Kui Te ei ole kindel, kas keedunõu mikrolaineahjus kasutamiseks sobib, tehke järgnev test:
Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele. Kontrollige vahepeal temperatuuri. Nõu peaks olema külm või leige. Kui nõu muutub kuumaks või kui tekib sädemeid, ei tohi nõud kasutada.

Mikrolaine- võimsused

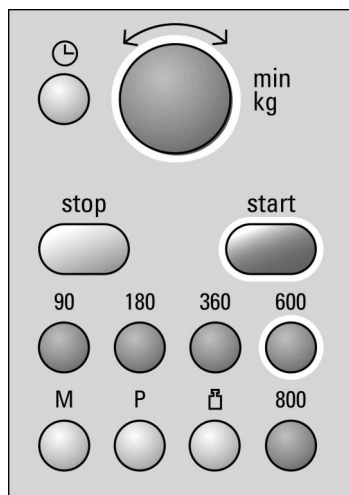
Mikrolainevõimsus	sobib
800 W	vedelikekuumaksajamiseks
600 W	roogade soojendamiseks ja hautamiseks
360 W	liha hautamiseks ja tundlike roogadesoojendamiseks
180 W	sulatamiseks ja hautamiseks
90 W	tundlike roogade sulatamiseks

Märkus

Mikrolainevõimsust 800 W võite seadistada 30 minutiks, võimsust 600 W üheks tunniks, ülejäänud võimsusi vastavalt 1 tunniks ja 39 minutiks.

Seadistamine

Näide:
600 W



1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Näidikule ilmub seatud mikrolainevõimsus ja 1:00 min
2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
3. Vajutage start-nupule.

Aeg hakkab nähtavalt jooksuma.

Kestus on möödas

Kõlab helisignaali. Avage ahju uks või vajutage stop-nupule. Kellaaeg ilmub taas näidikule.

Kestuse muutmine

Pöördnupuga muutke kestust ja käivitage uuesti.

Katkestamine

Vajutage üks kord stop-nupule või avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Kustutamine

Vajutage kaks korda stop-nupule või avage uks ja vajutage üks kord stop-nupule.

Märkus

Võite seadistada ka kõigepealt aja ja seejärel mikrolainevõimsuse.

Tabelid ja soovitused

Märkused tabelite kohta

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadistamiseks ja kasutamiseks.

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad kasutatavast nõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist.

Tabelites on tihti toodud ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.

Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis tabelist toodust erineb.

Sel juhul kehtib rusikareegel:

Topeltkogus - peaaegu topeltaeg,

pool kogust - pool aega.

Asetage nõu alati pöörlevale alusele.

Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained pöörlevale alusele kaaneta nõus.

Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praadide rasvased ääred võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi puudutada ahju seinu. Pärast poole sulatusaja möödumist võite fooliumi eemaldada.

Segage või keerake roogi vahepeal 1-2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul toatemperatuuril seista veel 10 - 20 minutit. Linnulihal võite seejärel siseelundid välja võtta. Liha võib edasi töödelda ka siis, kui see on seest veel külmunud.

	Kogus	Mikrolainevõimsus W, kestus minutites	Märkused
Terve lihatükk, looma-, sea-, vasikaliha (kondiga ja ilma)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min + 90 W, 10 - 20 min 180 W, 20 min + 90 W, 15 - 25 min 180 W, 30 min + 90 W, 20 - 30 min	
Looma-, sea-, vasikalihatükid või -lõigud	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min + 90 W, 4 - 6 min 180 W, 5 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 8 min + 90 W, 10 - 15 min	Keeramisel eraldage lihatükid üksteise küljest.
Kodune hakkliha	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min 180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 8 min + 90 W, 10 - 20 min	Külmutage võimalikult õhukeste portsjonitena. Vahepeal keerake mitu korda ja eemaldage juba ülessulanud liha.
Linnuliha või linnulihatükid	600 g 1200 g	180 W, 8 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 15 min + 90 W, 20 - 25 min	
Kala filee, kalakotlett, lõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Ülessulanud lihatükid eraldage üksteise küljest.
Köögivilid, nt herned	300 g	180 W, 10 - 15 min	
Puuvili, nt vaarikad	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min 180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min	Segage vahepeal ettevaatlikult läbi ja eraldage sulanud tükid üksteise küljest.
Või	125 g 250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2 - 3 min 180 W, 1 min + 90 W, 3 - 4 min	Pakend täielikult eemaldada
Leib, terve	500 g 1000 g	180 W, 6 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 12 min + 90 W, 10 - 20 min	
Kook, kuiv nt keeks	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min 180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Eraldage koogitükid üksteise küljest. Üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja kreemita kookide puhul.
Kook, mahlane nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g 750 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 20 min 180 W, 7 min + 90 W, 15 - 20 min	Üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiinita kookide puhul.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine ja küpsetamine

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.

Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu asetage roog nõusse nii, et see oleks võimalikult õhuke. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kilet.

Roogi tuleks vahepeal 2 - 3 korda segada või keerata.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul pärast küpsetamist seista ahjus veel 2 - 5 minutit.

Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.

	Kogus	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Komplektlõuna, roog taldrikul, valmisroog (2 - 3 komponenti)	300-400 g	600 W, 8 - 11 min	
Supid	400 g	600 W, 8 - 10 min	
Ühepajatoidud	500 g	600 W, 10-13 min	
Lihakaste, nt guljašš	500 g	600 W, 12 - 17 min	Keeramiseleraldage lihatükid üksteise küljest.
Kala , nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	Vajaduse korral lisage vett, sidrunimahla või veini.
Vormiroad, nt lasanje	450 g	600 W, 10-15 min	
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g 500 g	600 W, 2-5 min 600 W, 8-10 min	Lisage pisut vedelikku.
Köögivilid, nt herned, brokoli, porgandid	300 g 600 g	600 W, 8-10 min 600 W, 14-17 min	Lisage nõusse nii palju vett, et põhi oleks kaetud.
Spinatkoorekastmes	450 g	600 W, 11 - 16 min	Küpsetage vett lisamata.

Roogade soojendamine

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.



Vedelike kuumutamisel lisage nõusse alati kohvilusikas, et vältida vedeliku ülekeemist. Vedelik võib mikrolaineahjus kuumeneda keemistemperatuurile, ilma et põhjast aurumullid üles tõuseksid. Juba nõu väikese kõikumise korral võib vedelik ägedalt üle keeda või laiali pritsuda. See võib põhjustada vigastusi või põletusi.

Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kilet.

Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul pärast küpsetamist seista ahjus veel 2-5 minutit.

	Kogus	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Komplektiõuna, roog taldrikul, valmisroog (2 - 3komponenti)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min	
Joogid	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min 800 W, 2 - 3 min 800 W, 3 - 4 min	Asetage nõusse lusikas. Ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrgeletemperatuurile. Vahepealkontrollige.
Imikutoit, nt lutipudel piimaga	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min 360 W, ca - 1 min 360 W, ca 1½ min	Ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage pudelit hoolikalt. Tingimata kontrolligetemperatuuri!
Supp, 1 tass 2 tassi	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min 600 W, 4 - 5 min	
Liha kastmes	500 g	600 W, 8 - 11 min	Eraldage lihalõigud üksteise küljest.

	Kogus	Mikrolainevõimsus,W kestusminutites	Märkused
Ühepajatoit	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min 600 W, 8 - 11 min	
Köögivilj, 1 portsjon 2 portsjonit	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min 600 W, 3 - 5 min	Lisage pisut vedelikku.

Roogade küpsetamine

Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu asetage roog nõusse nii, et see oleks võimalikult õhuke. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Küpsetage kaane all. Roogi tuleks vahepeal läbi segada või keerata.

Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul pärast küpsetamist seista ahjus veel 2-5 minutit.

	Kogus	Mikrolainevõimsus,W kestusminutites	Märkused
Pikkpoiss	750 g	600 W, 20 - 25 min	Küpsetagekaaneta.
Terve kana ilma siseelunditeta	1200 g	600 W, 25 - 30 min	Pärast poole küpsetusaja möödumist keerake teine külg.
Kalafilee, värsked	400 g	600 W, 5 - 10 min	
Värsked köögiviljad	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min 600 W, 10 - 15 min	Lõigake köögiviljad ühesuurustekstükkideks. 100 g köögivilja kohta lisage 1 - 2 supilusikatäit vett.

	Kogus	Mikrolainevõimsus,W kestusminutites	Märkused
Lisandid, nt kartulid	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min 600 W, 11 - 14 min 600 W, 15 - 22 min	Lõigake kartulid ühesuurstekstükkideks. Lisage nõusse umbes 1 cm ulatuses vett, segage läbi.
Riis	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min	Lisage kahekordne kogus vedelikku.
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6 - 8 min	Segage puding vispliga 2 - 3 korda hoolikalt läbi.
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min	

Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

Te ei leia roa ettevalmistatud koguse kohta seadistusalasid andmeid.

Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise rusikareeglikohaselt:
kaks korda suurem kogus = kaks korda pikem aeg
poole võrra väiksem kogus = poole võrra lühem aeg

Roog on muutunud liiga kuivaks.

Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg või madalam mikrolainevõimsus. Katke roog kaanega ja lisage rohkem vedelikku.

Roog ei ole pärast aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.

Reguleerige välja pikem aeg. Suuremate koguste ja paksemate küpsetusaeg on pikem.

Pärast küpsetusaja möödumist on roog servadest üle küpsenud, keskel aga veel toores.

Segage rooga vahepeal ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem aeg.

Pärast sulatamist on liha väljast küpsema hakanud, keskel aga veel üles sulamata.

Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatata toiduaine on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

Märkus

Ahjuukse klaasidele, ahju siseseintele ja põhja võib tekkida kondensaatniiskust. See on normaalne. See ei mõjuta mikrolaineahju tööd. Pärast küpsetamise lõppu kuivatage ahi lapiga.

Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705

Asjaomased hindamisasutused kontrollivad järgnevalt toodud roogade najal mikrolaineahjude kvaliteeti ja töökindlust.

Toiduainete ülessulatamine mikrolaineahjus

Roog	MikrolainevõimsusW, kestus minutites	Märkused
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 12 - 15 min	Mikrolaineahjuskasutamiseks sobiv plastalus Ø 22 cm

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	MikrolainevõimsusW, kestus minutites	Märkused
Munaroog	600 W, 5 min + 180 W, 20 - 25 min	565 g, Pyrex-vorm 22 x 17 cm
Biskviit	600 W, 7 - 9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Pikkpoiss	600 W, 22 - 27 min	Piklik Pyrex-vorm, 28 cm

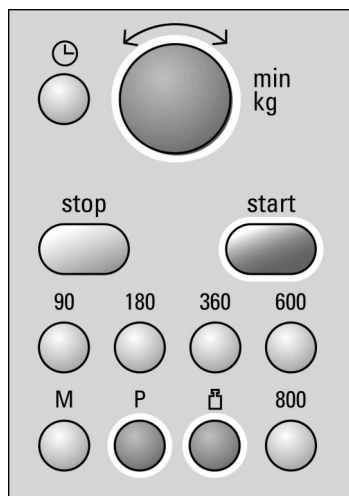
Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega saate väga lihtsalt toiduaineid üles sulatada ja kiiresti maitsvaid roogasid valmistada.


Mikrolaineahjus saab kasutada 7 automaatprogrammi.

Iga programmi jaoks leiate tabelist sobiva toiduaine ja kaaluvahemiku. Toodud kaaluvahemiku piires saate välja reguleerida mis tahes kaalu.

Seadistamine



1. Vajutage nupule "P" seni, kuni soovitud programmi number ilmub näidikule.

2. Vajutage nupule . Näidikule ilmub "P" ja soovituslik kaal.

3. Pöördnupuga reguleerige välja roa kaal.

4. Vajutage start-nupule.

Programmi aeg hakkab näidikul jooksma.

Pärast aja möödumist

Kõlab helisignaal. Seade lülitub välja. Vajutage stop-nupule või avage ahju uks.

Muutmine

Vajutage kaks korda stop-nupule ja seadistage uuesti.

Katkestamine

Avage ahju uks. Pärast sulgemist käivitage ahi uuesti. Ahi töötab edasi.

Kustutamine

Vajutage kaks korda stop-nupule.

Märkused

Mõne programmi puhul kõlab pärast teatud aja möödumist helisignaal. Avage ahju uks ja segage roogi või pöörake lihal või kalal teine pool. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Päringu programmi numbri ja kaalu kohta võite esitada nupuga "P" või \square . Vastus ilmub 3 sekundiks näidikule.

Sulatamisprogrammid

Toiduainete ettevalmistamine

4 sulatamisprogrammiga võite üles sulatada näiteks liha või leiba.

Kasutage toiduaineid, mis on külmutatud temperatuuril $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ja pakitud võimalikult õhukeselt ja portsjonite kaupa.

Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kaalu läheb vaja programmi seadistamiseks.

Küpsetusnõud

Asetage toiduaine mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse madalasse nõusse, näiteks klaasist või portselanist taldrikule, ärge pange peale kaant.

Ooteaeg

Ülessulatatud toiduaine peaks temperatuuri ühtlustamiseks seisma ahjus veel 10-30 minutit. Suuremate lihatükkide puhul on ooteaeg pikem kui väiksemate puhul. Õhukesed lihatükid tuleks enne ooteaega üksteise küljest eraldada.

Seejärel saab toiduaineid edasi töödelda, seda ka siis, kui paksemad lihatükid on seest veel jääs. Linnulihal võite seejärel siseelundid välja võtta.

Helisignaal

Mõne programmi puhul kõlab pärast teatud aja möödumist helisignaal. Avage ahju uks ja segage roogi või pöörake lihal või kalal teine pool. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Tähelepanu!

Liha sulatamisel eraldub vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.

Toiduaine	Programminumber	Kaaluvahemik
Hakkliha	P 01	0,2-1,0 kg
Lihatükid	P 02	0,2-1,0 kg
Kana, kanatükid	P 03	0,4-1,8 kg
Leib	P 04	0,2-1,0 kg

Keeduprogrammid

3 keeduprogrammiga saate valmistada riisi, kartuleid või köögivilja.

Küpsetusnõud

Kasutage alati mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat nõud. Riisi jaoks kasutage suurt kõrget vormi.

Toiduainete ettevalmistamine

Kaaluge toiduained ära. Kaalu läheb vaja programmi seadistamiseks.

Riis: Ärge kasutage keedukotiriisi.

Lisage vajalik kogus vett vastavalt pakendil toodud juhisele. Üldjuhul tuleb lisada riisi kaaluga võrreldes kahe- kuni kolmekordne kogus vett.

Kartulid: Lõigake värsked kartulid väikesteks ühesuurusteks tükkideks. 100 g kartulite kohta lisage üks supilusikatäis vett ja pisut soola.

Värske köögivili: Kaaluge köögivili ära. Lõigake köögivili väikesteks ühesuurusteks tükkideks. 100 g köögivilja kohta lisage üks supilusikatäis vett.

Helisignaal

Programmi kulgemise ajal kõlab mõne aja möödudes helisignaal. Segage toiduained läbi.

Ooteaeg

Kui programm on lõppenud, segage toiduained veel kord läbi. Temperatuuri ühtlustamiseks peaks toit seisma ahjus veel 5-10 minutit.

Küpsetustulemus sõltub toiduaine kvaliteedist ja struktuurist.

Toiduaine	Programminumber	Kaaluvahemik
Riis	P 05	0,05-0,2 kg

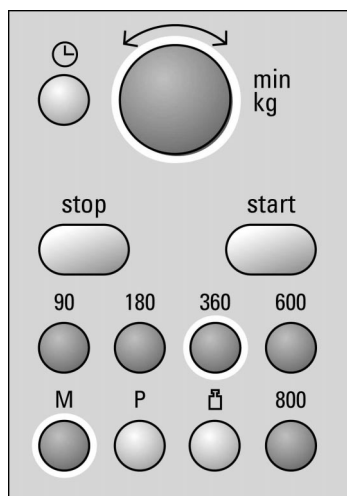
Toiduaine	Programminumber	Kaaluvahemik
Kartulid	P 06	0,15-1,0 kg
Köögivili	P 07	0,15-1,0 kg

Mälu

Mälu abil saate kokku panna programmi oma äranägemise järgi. Mälu on otstarbekas siis, kui valmistate teatud rooga eriti tihti. Võite seadistuse salvestada ja seda igal ajal avada.

Mälu salvestamine

Näide:
360 W, 25 min



1. Vajutage nupule "M".
Näidikul süttib "M".
2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.
Näidikule ilmub "M", valitud võimsus ja 1:00 min
3. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
4. Kinnitage nupuga "M".
Kellaeg ilmub taas näidikule.

Seadistus on salvestatud.

Mälu võite ka salvestada ja kohe käivitada. Lõpuks ärge vajutage mitte nupule "M", vaid start-nupule.

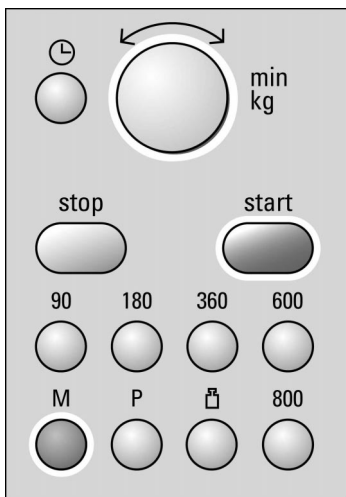
Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel salvestada ei saa.

Automaatprogramme salvestada ei saa.

Märkused

Uued salvestused mälus:
Vajutage nupule "M". Vanad seadistused kirjutatakse üle. Salvestage uus programm punktides 1 kuni 4 kirjeldatud viisil.

Mälu käivitamine



Salvestatud programmi saate käivitada väga lihtsalt. Asetage roog ahju. Sulgege ahju uks.

1. Vajutage nupule "M".
Salvestatud seadistused ilmuvad näidikule.
2. Vajutage start-nupule.
Kestus hakkab näidikul jooksuma.

Kestus on möödas

Kõlab helisignaali. Seade lülitub välja. Avage ahju uks või vajutage stop-nupule.

Katkestamine

Avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule. Ahi töötab edasi.

Seadistuse kustutamine

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

Helisignaali kestuse muutmine

Kui seade lülitub välja, kuulete helisignaali. Helisignaali kestust saate igal ajal muuta.

Selleks vajutage ca 6 sekundi vältel start-nupule.

Helisignaali uus kestus võetakse üle. Kellaaeg ilmub taas näidikule.

Võimalikud on:

Helisignaali lühike kestus - 3 korda

Helisignaali pikk kestus - 30 korda.

Hooldus ja puhastus



Lühise oht!

Ärge kunagi kasutage kõrgsurve- ega aurupuhastit.



Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi kastke kodumasinat vette ja ärge peske seda voolava vee all.



Põletuse oht!

Ärge teostage puhastust kohe pärast väljalülitamist. Laske ahjul jahtuda.

Ärge kunagi kasutage kangeid ega küüriva toimega puhastusvahendeid. Pind võib kahjustuda. Kui taoline vahend satub ahju esiküljele, peske see kohe veega maha.

- Metallist või klaasist kaabitsaid ukseklaasi puhastamiseks.
- Metallist või klaasist kaabitsaid ukse tihendi puhastamiseks.
- Kriimustavaid puhastuskäsnu.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Puhastusvahendid

Enne puhastamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Puhastage ahju sise- ja välispind niiske lapi ja mahedatoimelise puhastusvahendiga. Kuivatage puhta lapiga.

Ahju välispind	
roostevaba	<p>Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.</p> <p>Enne ahju töölerakendamist laske ahju kõikidel detailidel ja välispinnal korralikult kuivada.</p> <p>Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.</p> <p>Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>
Ahi	<p>Ahju sisepindadel laske korralikult kuivada.</p>
Ahju süvend	<p>Niiske lapp, pöörleva aluse toe kaudu ei tohi ahju sisemusse sattuda vett.</p>
Pöörlev alus ja rõngas	<p>Nõudepesuvahendilahus.</p> <p>Kui asetate pöörleva aluse ahju tagasi, veenduge, et see fikseerub oma kohale.</p>
Ukseklaasid	<p>Klaasipuhastusvahend:</p> <p>Puhastage lapiga.</p> <p>Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>
Tihend	<p>Nõudepesuvahendilahus, kuivatage pehme lapiga.</p> <p>Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>

Mida teha tõrke korral?

Häire on tihti tingitud vaid mõnest väikesest piasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmisele:

Tõrge	Võimalikpõhjus	Märkused/kõrvaldamisjuhised
Seade ei tööta	Pistik ei ole ühendatud pistikupessa	Ühendage pistik pistikupessa.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp süttib
Mikrolainerežiim ei lülitu sisse	Uks ei ole täiesti suletud	Kontrollige, et toidujäägid või võõrkehad ei ole jäänud ahju ukse vahele.
	Aja lüliti ei ole välja reguleeritud	Reguleerige aja lüliti välja.
Road kuumenevad senisestaeblasemalt	Valitud on liiga madal mikrolainevõimsus	Valige kõrgem võimsus.
	Roa kogus on tavalisest suurem	kaks korda suurem kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg.
	Road olid külmemad kui tavaliselt	Segage roogi vahetevahel või keerake teine külg.
Pöörleva aluse liikumisel kostab kriipiv hääl	Pöörleva aluse ajami piirkond on määrdunud või on sinna sattunud võõrkeha	Puhastage rõngas ja süvend.

Parandustöid tohivad teha üksnes tootja koolituse läbinud tehnikud. Seadme asjatundmatu paranduse tõttu võib seame kasutamine olla ohtlik.

Hooldus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge hooldustöökotta. Lähima hooldustöökoja aadressi ja telefoninumbri leiate telefoniraamatust. Ka toodud klienditeeninduskeskused suunavad Teid meeeldi lähimasse hooldustöökotta.

E-number ja FD-number

Hooldustöökotta pöördumisel teatage alati oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ahju ukse avamisel ahju paremalt küljelt. Et tõrke korral ei oleks vaja kaua otsida, pange oma seadme andmed kirja siia.

E-nr	FD-nr
------	-------

Hooldus 🏠

Tehnilised andmed

Sisendpinge	AC220-230 V, 50 Hz
Tarbitav võimsus	1270 W
Maksimaalne väljundvõimsus	800 W
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Mõõtmed (k x l x s)	
- seadme välismõõtmed	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- ahju sisemõõtmed	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Kaal	13,5 kg
TÜV-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11.

Toode kuulub 2. rühma klassi B.

2. rühm tähendab, et ahjus tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid.

Klass B näitab, et seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

SIEMENS

Kad maisto ruošimas būtų toks pat malonus, kaip ir valgymas,

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tuomet galėsite naudotis visais techniniais jūsų mikrobangų krosnelės privalumais.

Joje pateikiama svarbi informacija apie saugumą. Jūs susipažinsite su atskiromis savo naujojo prietaiso dalimis. Ir žingsnis po žingsnio jums parodysime, kaip ją nustatyti. Tai yra labai paprasta.

Lentelėse rasite dažniausiai ruošiamų patiekalų ir nustatymo vertes. Viskas buvo išbandyta mūsų studijoje-virtuvėje.

Jeigu kartais kažkas neveiktų, čia rasite informaciją, kaip galima patiems pašalinti nedidelius gedimus.

Išsamus turinys padės jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Turinys

Prieš prijungiant naują prietaisą	37
Prieš įmontuojant	37
Pastatymas ir prijungimas	37
Į ką būtina atkreipti dėmesį	38
Saugos nurodymai	38
Saugos nurodymai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo	41
Valdymo laukas	44
Įleidžiamieji jungikliai	45
Priedai	45
Prieš pirmąkart naudojant prietaisą	46
Paros laiko nustatymas	46
Mikrobangų krosnelė	47
Indai	47
Mikrobangų galingumas	48
Nustatymas	49
Nurodymai dėl lentelių	50
Atitirpinimas	50
Užšaldytų maisto produktų atitirpinimas, kaitinimas arba troškinimas	51
Kaip pašildyti patiekalus	53
Kaip gaminti patiekalus	54
Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo .	55
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705	56

Turinys

Programų automatika	56
Nustatymas	57
Atitirpinimo programos	57
Troškinimo programos	59
Atmintis	60
Atminties išsaugojimas	60
Į atmintį įrašytos programos naudojimas	61
Signalų trukmės keitimas	62
Priežiūra ir valymas	62
Valymo priemonės	63
Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?	64
Klientų aptarnavimo tarnyba	65
Techniniai duomenys	66

Prieš prijungiant naują prietaisą

Svarbūs saugos nurodymai

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir teisingai naudotis prietaisu.

Saugokite šią naudojimo instrukciją. Jei šį prietaisą atiduosite, pridėkite ir naudojimo instrukciją.

Prieš įmontuojant

Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai



Išmesdami pakuotę pasirinkite, kad tai nepakenktų aplinkai.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal ES direktyvos 2002/96/EB dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų utilizavimo (waste electrical and electronic equipment - WEEE) reikalavimus. Ši direktyva nustato visoje ES galiojančią naudotų prietaisų surinkimo ir perdirbimo tvarką.

Transportavimo metu padaryta žala

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Draudžiama prijungti prietaisą, kuriam transportuojant buvo padaryta žalos.

Elektros tiekimo prijungimas

Jei prijungimo laidas yra pažeistas, jį gali pakeisti tik gamintojo organizuojamuose mokymuose dalyvavęs specialistas, nes tik taip galima išvengti pavojaus.

Pastatymas ir prijungimas

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Stalinį prietaisą pastatykite ant lygaus pagrindo (mažiausiai 85 cm nuo grindų). Ventiliacijos angos kairėje pusėje, gale ir apačioje negali būti uždengtos.

Prietaisas yra paruoštas prijungti. Jį leidžiama jungti tik į tinkamai instaliuotą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais. Elektros tinklo saugiklis turi būti skirtas ne mažesnei, kaip 10 A srovei (L arba B tipo automatinis saugiklis). Elektros tinklo įtampa turi atitikti nurodytąją prietaiso firminėje lentelėje.

Instaliuoti elektros tinklo lizdą ar pakeisti prijungimo laidus leidžiama tik kvalifikuotam elektrikui. Prietaiso kištukai visada turi būti lengvai pasiekiami.

Nenaudokite daugiakontakčių kištukų, kištukų dėžutės ir ilgintuvų. Atsiradus perkrovai, kyla gaisro pavojus.

Į ką būtina atkreipti dėmesį

Saugos nurodymai

Šis prietaisas atitinka elektros prietaisų saugos technikos taisykles. Remonto darbus gali atlikti tik klientų aptarnavimo skyriaus technikai, dalyvavę gamintojo rengtuose mokymuose. Jei remonto darbai buvo atlikti netinkamai, gali kilti didelis pavojus.

Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis naudojamas tik maistui ruošti.

Prietaisą draudžiama prijungti prie išjungiklio su laiko mechanizmu arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos. Gaisro pavojus!

Prietaisu be priežiūros negali naudoti suaugusieji ir vaikai, kurie

- fiziškai arba dvasiškai nėra pajėgūs to atlikti
- arba neturi pakankamai žinių ir patirties, kaip tinkamai ir saugiai valdyti prietaisą.

Vaikai ir mikrobangos



Vaikai mikrobangų prietaisus naudoti gali tik tuo atveju, jei buvo išmokyti su juo elgtis. Vaiką būtina išmokyti tinkamai naudotis prietaisu ir suprasti pavojus, apie kuriuos rašoma naudojimo instrukcijoje.

Prieš pradėdant naudoti prietaisą vaiką būtina įspėti, kad su juo nežaistų.

Karšti paviršiai



Nelieskite karštų kaitinimo ir virimo prietaisų paviršių. Eksploatuojant jie įkaista.

Neleiskite vaikams artintis prie prietaiso.

Pavojus nusideginti!

Elektros prietaisų jungiamojo kabelio niekada neprišpauskite prietaiso durelėmis. Gali būti pažeistas izoliacinis sluoksnis.

Trumpo jungimosi, elektros smūgio pavojus!

Ant prietaiso viršaus niekada nedėkite jokių daiktų.

Gaisro pavojus!

Orkaitė



Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.

Įjungimo metu jie gali užsidegti.

Pavojus nusideginti!

Jei kameroje susidaro dūmų, niekada neatidarykite prietaiso durelių. Iš lizdo ištraukite kištuką.

Prietaisą draudžiama įjungti, jei kameroje nėra maisto. Gali įvykti perkrova. Išimtis - trumpas indų bandymas (žr. skyrių "Mikrobangų krosnelė", "Indai").

Mikrobangų krosnelės niekada nenaudokite be sukamosios lėkštės.

Maisto produktų niekada nedėkite tiesiog ant sukamosios lėkštės. Visada naudokite indą.

Perviręs skystis per lėkštės sukimo mechanizmą negali patekti į prietaiso vidų. Stebėkite procesą. Pasirinkite trumpesnę trukmę, prireikus pratęskite laiką.

Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, į kuriuos pilama stiprių alkoholinių gėrimų (pvz., konjako, romo).

Aukštoje temperatūroje alkoholis pradeda garuoti. Tam tikromis aplinkybėmis alkoholio garai kameroje gali užsidegti. Pavojus nusideginti! Naudokite tik nedidelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų ir kameros dureles atidarykite atsargiai.

Prietaiso durelės ir sandariklis



Niekada nejunkite prietaiso, jei jo durelės yra pažeistos. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso durelės turi tvirtai užsidaryti. Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandariklis visada turi būti švarus.

Aplinka



Trumpojo jungimo pavojus! Saugokite prietaisą nuo didelio karščio ir drėgmės. Naudokite šį prietaisą tik uždaroje patalpose.

Valymas



Niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų! Trumpo jungimosi, elektros smūgio pavojus!

Prietaisą valykite reguliariai. Jei prietaiso paviršiai bus valomi nereguliariai, po tam tikro laiko paviršiai gali būti pažeisti ir surūdyti. Pradės skliti mikrobangų energija!

Remontas



Remonto darbus gali atlikti tik mūsų organizuojamuose mokymuose dalyvavęs klientų aptarnavimo skyriaus technikas. Jei remonto darbai buvo atlikti netinkamai, gali kilti didelis pavojus.

Niekada neatlikite remonto ir techninės priežiūros darbų, kurių metu reikia nuimti nuo mikrobangų apsaugantį gaubtą. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Neatidarinėkite korpuso. Prietaise yra aukšta įtampa.

Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš lizdo ištraukite kištuką. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Niekada patys nekeiskite kameros lemputės. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

DĖMESIO! Jei atliekant remonto ir techninės priežiūros darbus reikia nuimti nuo mikrobangų apsaugantį gaubtą, juos dėl didelės rizikos turėtų atlikti tik specialistai.

Saugos nurodymai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

Maisto ruošimas



Mikrobangų krosnelę naudokite tik maisto produktams ruošti. Mikrobangų krosnelę naudoti kitiems tikslams pavojinga; tai gali padaryti žalos. Pavyzdžiui, įkaitusios grūdų arba javų pagalvėlės gali užsiliepsnoti net praėjus kelioms valandoms. Gaisro pavojus!

Tik išmokyti vaikai gali naudotis mikrobangų krosnele. Vaikai turi mokėti tinkamai valdyti prietaisą ir suprasti pavojus, nurodytus naudojimo instrukcijoje.

Mikrobangų galingumas ir veikimo laikas



Niekada nesirinkite per didelio mikrobangų galingumo ar ilgo naudojimo laiko. Maisto produktai gali užsidegti. Prietaisas gali būti pažeistas. Gaisro pavojus! Vadovaukitės naudojimo instrukcijos duomenimis.

Indai



Niekuomet nenaudokite indų, kurie nėra pritaikyti mikrobangų krosnelėms.

Porcelianinių ir keraminių indų rankenose ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusio skysčio dalis gali susprogti. Galite susižeisti!

Įkaitę patiekalai skleidžia šilumą. Indas gali įkaisti. Pavojus nusideginti!
Indus ir priedus iš prietaiso visada imkite puodkėle.

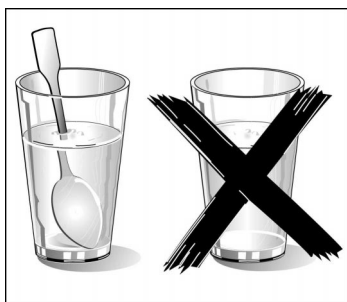
Pakuotės



Nešildykite patiekalų šilumą išlaikančiose pakuotėse. Gaisro pavojus!
Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.

Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Pavojus nusideginti!
Vadovaukitės ant pakuotės nurodytais duomenimis. Patiekalus išimkite naudodami puodkėlę.

Gėrimai



Kaitinant skysčius jų užvirimas uždelšiamas. Tai reiškia, kad pasiekama virimo temperatūra, nors nekyla įprasti garų burbuliukai. Net truputį užkliudžius indą, skystis gali staiga virdamas išsilieti per kraštus arba ištykšti. Pavojus nusideginti!

Kaistant skysčiui, į indą visada įdėkite šaukštelį. Taip išvengsite užvirimo uždelšimo.

Nešildykite gėrimų tvirtai uždarytuose induose. Sprogimo pavojus!

Niekuomet per daug neįkaitinkite alkoholinių gėrimų. Sprogimo pavojus!

Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, į kuriuos pilama stiprių alkoholinių gėrimų (pvz., konjako, romo).

Aukštoje temperatūroje alkoholis pradeda garuoti. Tam tikromis aplinkybėmis alkoholio garai prietaise gali užsidegti. Pavojus nusideginti!

Naudokite tik nedidelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų ir prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Maistelis kūdikiams



Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Tik tada šiluma pasiskirstys tolygiai. Pavojus nusideginti!
Prieš duodami maistelį kūdikiui patikrinkite temperatūrą.

Maisto produktai su kevalu arba odele



Niekuomet nekaitinkite kiaušinių su lukštu. Niekada nešildykite kietai virtų kiaušinių. Jie irgi gali susproginėti. Susprogti gali ir kiautus turintys gyvūnai (sraigės, moliuskai, krevetės, vėžiai ir pan.). Pavojus nusideginti! Ruošiant kiaušinienę arba kiaušinius stiklinėje, iš pradžių reikia subadyti trynius.

Ruošiant maisto produktus kietu lukštu arba oda, pvz., obuolius, pomidorus, bulves, dešreles, paviršius gali susprogti. Prieš kaitindami, subadykite lukštą arba odele.

Maisto produktų džiovinimas



Niekuomet nedžiovininkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gaisro pavojus!

Maisto produktai, kuriuose yra mažai vandens



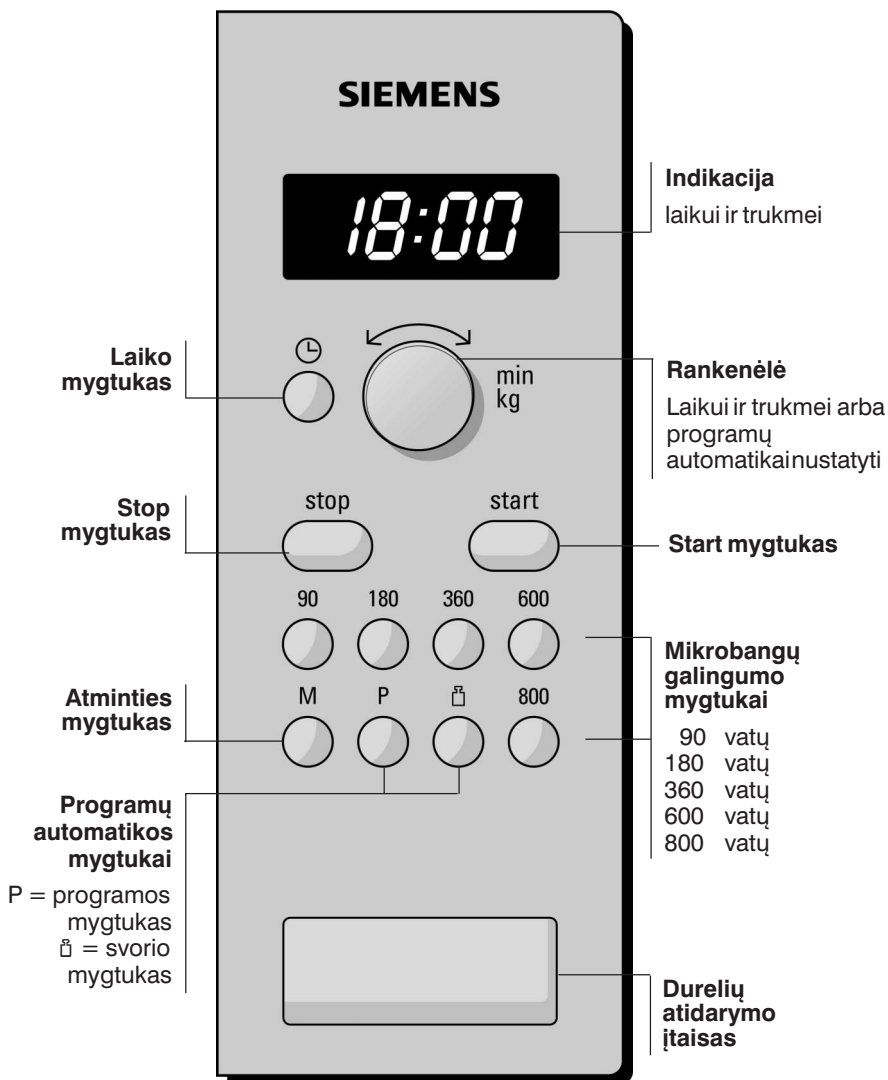
Maisto produktų, kurie yra pakankamai sausi, pvz., duona, netirpinkite ir nekaitinkite pasirinkę didelį galingumą ir nustatę ilgą trukmę. Gaisro pavojus!

Valgomasis aliejus



Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus. Gaisro pavojus!

Valdymo laukas

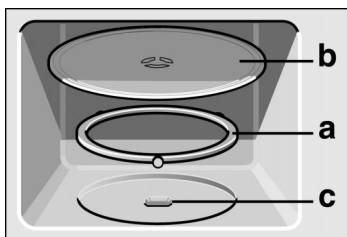


Įleidžiamieji jungikliai

Rankenėlę galima įleisti bet kurioje padėtyje. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, spustelėkite atitinkamą jungiklio rankenėlę. Rankenėlę galima sukti dešinėn arba kairėn.

Priedai

Sukamasis padėklas



Sukamasis padėklas įstatomas taip:

1. Apvalų žiedą **a** įdėkite į kameros įdubą.
2. Sukamajam padėklui **b** leiskite užsifikuoti varančiajame elemente **c**, esančiame kameros dugno centre.

Prietaisą naudokite tik įstatę sukamąjį padėklą. Atkreipkite dėmesį, kad jis būtų tinkamai užsifiksavęs.

Sukamasis padėklas gali sukis kairėn arba dešinėn.

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Prašome nurodyti HZ Nr.

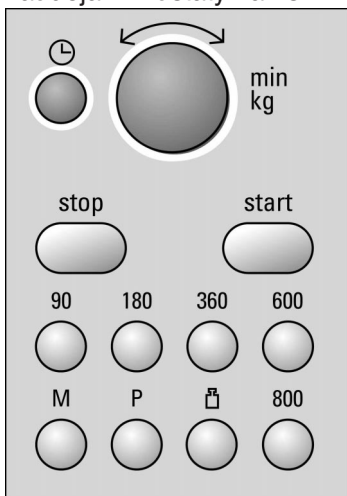
Troškinimogaruose indai	HZ 86 D 000
Keltuvo durys	HZ 15L560 (nerūdijantis plienas) HZ 15L760 (aliuminis) HZ 15L660 (juodas)
Pastaba: mikrobangų prietaisą naudokite tik atidarę keltuvo duris.	

Prieš pirmąkart naudojant prietaisą

Jei prietaisas buvo prijungtas arba nutrūkus srovės tiekimui, indikatorių lauke šviečia trys nuliai.

Paros laiko nustatymas

Paveiksle tamsiai pavaizduoti mygtukai naudojami nustatymams



1. Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje pasirodo 12:00 val. ir ⊖.
2. Rankenėle nustatykite laiką.
3. Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje ⊖ nebešviečia.

Aktualus paros laikas nustatytas.

Laiko išjungimas

Paspauskite laiko mygtuką ⊖, o tada - stabdymo mygtuką.
Indikatorius užtemsta.

Paros laiko atstatymas

Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje pasirodo 12:00. Nustatykite, kaip aprašyta 2-3 punktuose.

Laiko keitimas pvz., vasaros laiko keitimas į žiemos laiką

Nustatykite, kaip aprašyta 1-3 punktuose.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangos maisto produktuose paverčiamos šiluma. Mikrobangų krosnelė tinkama greitam atitirpinimui, pašildymui, ištirpinimui ir kepimui.

Išbandykite dabar mikrobangų krosnelę. Pavyzdžiui, pašildykite puodelį vandens arbatai.

Paimkite didelį puodelį be auksinių ar sidabrinių dekoracijų ir įdėkite šaukštelį arbatos. Pastatykite puodelį su vandeniu ant sukamojo padėklo.

1. Paspauskite 800.
2. Rankenėlę nustatykite ties 1:30 min.
3. Paspauskite "Start".

Po 1 minutės ir 30 sekundžių pasigirs signalas. Vanduo bus karštas.

Gerdami arbatą dar kartą perskaitykite saugos reikalavimus naudojimo instrukcijos pradžioje. Jie labai svarbūs.

Indai

Tinkami indai

Naudoti tinka atsparūs karščiui stikliniai, stiklo keramikos, porcelianiniai, keramikiniai indai arba indai iš karščiui atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas.

Galite naudoti ir serviravimo indus. Taip sutaupysite laiko, skirtą perdėti patiekalus į kitus indus. Auksu ir sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie tinka mikrobangų krosnelei.

Netinkami indai

Metaliniai indai yra netinkami.
Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai uždaruose metaliniuose induose lieka šalti.

Dėmesio! Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti bent 2 cm atstumu nuo vidinių sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Indų išbandymas:

Niekuomet neįjunkite mikrobangų krosnelės be patiekalų.

Vienintelė išimtis - šis indo išbandymas.

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, atlikite tokį bandymą:
Įstatykite tuščią indą ½ - 1 minute į prietaisą ir nustatykite didžiausią galingumą. Tikrinkite temperatūrą. Indas turi būti šaltas arba kambario temperatūros. Jei jis įkaista, arba jei susidaro kibirkštys, šis indas netinka.

Mikrobangų galingumas

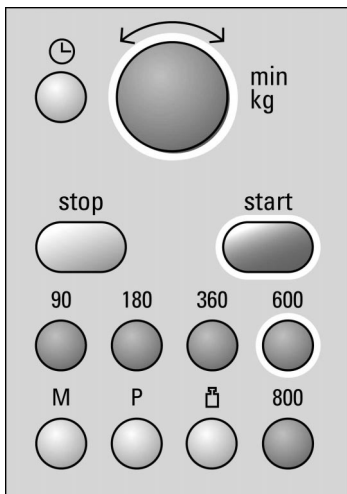
Mikrobangų galingumas	Tinka
800 W	Skysčiams pašildyti
600 W	Patiekalams pašildyti ir kepti
360 W	Žuviai kepti ir jautriems patiekalams pašildyti
180 W	Atitirpinimas ir tolesnis kepimas
90 W	Jautrių patiekalų atitirpinimas

Nuoroda

800 W mikrobangų galingumą galite nustatyti 30 minučių, 600 W - 1 valandai, kitus galingumus - atitinkamai 1 valandai ir 39 minutėms.

Nustatymas

Pavyzdys:
600 W



1. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje šviečia nustatytas mikrobangų galingumas ir pasirodo 1:00 min.
2. Rankenėle nustatykite trukmę.
3. Paspauskite "Start".

Skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite Stop. Vėl pasirodo paros laikas.

Trukmės keitimas

Sukamąją rankenėlę pakeiskite trukmę ir dar kartą įjunkite.

Pauzė

Vieną kartą paspauskite mygtuką Stop arba atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl paspauskite Start.

Ištrynimasis

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

Nuoroda

Galite visų pirma nustatyti gaminimo laiką, o paskui - mikrobangų galingumą.

Lentelės ir patarimai

Nurodymai dėl lentelių

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nustatymų vertes.

Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Jos priklauso nuo indų, nuo produktų kokybės, temperatūros ir sudėties.

Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką, po to, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse.

Todėl vadovaukitės šia taisykle:

Dvigubas kiekis - beveik dviguba trukmė,
pusė kiekio - pusė trukmės.

Indą visada statykite ant sukamojo padėklo.

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamojo padėklo.

Jautrias produktų dalis - pvz., viščiuko kojas ar sparnelius, arba riebius kepsnių pakraščius - galite uždengti aliuminio folija. Folija negali liestis prie orkaitės sienelių. Praėjus pusei atšildymo laiko foliją galite nuimti.

Kol patiekalai šyla, juos reikia 1-2 kartus pamaišyti arba apversti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau.

Atšildytą produktą palikite dar 10-20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Jei ruošiate paukštieną, po to galite išimti vidurius. Mėsą toliau galima ruošti, net jei vidus dar yra neatitirpęs.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, vatai Trukmė minutėmis	Nuorodos
Visas mėsos gabalas, jautiena, kiauliena, veršiena, (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Jautienos, kiaulienos, veršienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Appersdami mėsos dalis atskirkite vieną nuo kitos.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Maišytas faršas	200 g	90 W, 10 min.	Jei įmanoma, užšaldykite kuo plokštesnį gabaliuką. Retkarčiais apverskite ir nuimkite jau atitirpusią mėsą.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Žuvis filė, žuvies kotletas, griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius.
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10-15 min.	
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 7-10 min.	Retkarčiais atsargiai pamaisykite ir atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sviestas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Pašalinti pakuotę
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Duona, visa	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pyragas, sausas pvz., plaktos tešlos pyragai	500 g	90 W, 10-15 min.	Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Pyragas, sultingas pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Tik pyragams be glaisto, grietinės arba želatinos.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Užšaldytų maisto produktų atitirpinimas, kaitinimas arba troškinimas

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.

Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Todėl patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Kol patiekalai šyla, juos reikia 2-3 kartus pamaišyti arba apversti.

Pašildytus patiekalus dar 2-5 palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, vatai Trukmėminutėmis	Nuorodos
Menui, lėkštėje serviruojamas patiekalas, greitai paruošiamas patiekalas (2-3 komponentai)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	
Sriubos	400 g	600 W, 8-10 min.	
Troškiniai	500 g	600 W, 10-13 min.	
Žuvis padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 12-17 min.	Maišydami, mėsos gabalėlius atsirkirkite vieną nuo kito.
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10-15 min.	Prir. įpilkite vandens, citrinos sulčių arba vyno.
Apkepai, pvz., lazanija, vamzdeliai	450 g	600 W, 10-15 min.	
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Įpilkite truputį skysčio.
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Į indą įpilkite tiek vandens, kad padengtų indo dugną.
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 11-16 min.	Troškinkite be vandens.

Kaip pašildyti patiekalus

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.



Į virinamą skystį visada įdėkite kavos šaukštelį, kad būtų galima išvengti užvirimo uždelsimo. Kai skystis sutraukiamas, jis pasiekia virimo temperatūrą, tačiau burbuliukai nepradeda kilti. Net truputį užkliudžius indą skystis gali staiga virdamas išsilieti per kraštus arba ištykšti. Dėl to galite susižeisti arba nudegti.

Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Kontroliuokite temperatūrą.

Pašildytus patiekalus dar 2-5 palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, vatai Trukmėminutėmis	Nuorodos
Menui, lėkštėje serviruojamas patiekalas, greitai paruošiamas patiekalas (2-3 komponentai)	350-500 g	600 W, 10-15 min.	
Gėrimai	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1-2 min. 800 W, 2-3 min. 800 W, 3-4 min.	Į indą įstatykite šaukštelį. Neperkaitinkite alkoholinių gėrimų. Retkarčiais patikrinkite.
Kūdikių maistelis, pvz., pienobuteliukas	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, apie ½ min. 360 W, apie 1 min. 360 W, apie 1½ min.	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę gerai sukratykite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
Sriuba, 1 puodelis 2 puodeliai	200 g 400 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 4-5 min.	
Mėsa padaže	500 g	600 W, 8-11 min.	Mėsos griežinėlius atskirkite vieną nuo kito.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, vatai Trukmėminutėmis	Nuorodos
Troškiny	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	
Daržovės, 1 porcija 2 porcijos	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Įpilkite truputį skysčio.

Kaip gaminti patiekalus

Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Todėl patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Kartkartėmis reikia pamaišyti arba apversti.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

Paruoštus patiekalus dar 2-5 palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmėminutėmis	Nuorodos
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 20-25 min.	Geriausia ruošti neuždengus dangčio.
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1200 g	600 W, 25-30 min.	Praėjus pusei laiko apverskite.
Šviežia žuvies filė	400 g	600 W, 5-10 min.	
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 5-10 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite 1-2 VŠ vandens.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Priedai, pvz., daržovės	250 g	600 W, 8-10 min.	Supjaustykite bulves į lygius gabalėlius. Į indą įpilkite 1 cm vandens, pamaišykite.
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ryžiai	125 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekį.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Saldūs patiekalai, pvz., pudingas (tirpstantis)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Kartkartėmis pudingą 2-3 kartus pamaišykite šluotele.
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9-12 min.	

Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

**Paruošties patiekalų
kiekiams nustatymo duomenys
nenurodyti.**

Troškinimo laiką patrumpinkite arba pailginkite pagal tokią taisyklę:

Dvigubas kiekis = dvigubas laikas

Pusė kiekio = pusė laiko

Patiekalas per sausas.

Kitą kartą nustatykite trumpesnę troškinimo laiką arba pasirinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Uždenkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio.

**Pasibaigus laikui patiekalai dar
neatitirpę, dar nekaršti arba
neištroskinti.**

Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia ilgesnio laiko.

**Pasibaigus ruošimo laikui,
patiekalų kraštai perkaite, o
vidurys dar netinkamas valgyti.**

Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą pasirinkite mažesnę galingumą ir ilgesnę trukmę.

**Atitirpinus paukštienos arba
mėsos išorę įkaitusi, o vidurys
dar neatitirpęs.**

Kitą kartą pasirinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

Nuoroda

Prie durelių lango, vidinių sienelių ir ant pagrindo gali susikaupti vandens. Tai yra normalu. Tai mikrobangų krosnelės veikimui neturi jokios įtakos. Po troškinimo nuvalykite susikaupusį vandenį.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

Mikrobangų prietaisų kokybė ir veikimas tikrinami patikros instituteuose gaminant šiuos patiekalus.

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Mėsa	180 W, 5 min. + 90 W, 12-15 min.	Mikrobangų krosnelėms tinkantys plastmasiniai padėklai Ø 22 cm

Gaminimas naudojantis mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Pienas su kiaušiniiais	600 W, 5 min. + 180 W, 20-25 min.	565 g, "Pyrex" forma 22 x 17 cm
Biskvitas	600 W, 7-9 min.	"Pyrex" forma Ø 22 cm
Mėsos vyniotinis	600 W, 22-27 min.	"Pyrex" kekso forma, 28 cm

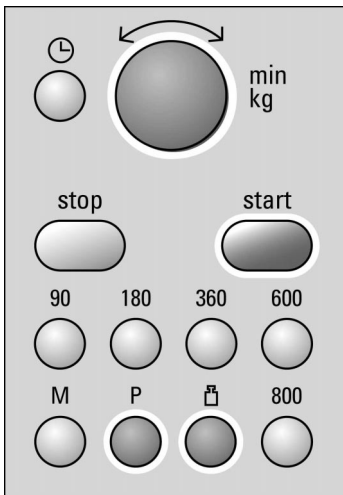
Programų automatika

Naudodami programų automatiką, labai paprastai galėsite atitirpinti maisto produktus ir greitai, be problemų paruošti patiekalus.

Jūsų mikrobangų krosnelė gali veikti 7 automatinėmis programomis.

Kiekviena programa ruošiami atitinkami maisto produktai, svorių sritis rasite lentelėse. Bet kokį svorį galėsite nustatyti svorio srityje.

Nustatymas



1. "P" spaudinėkite tol, kol pasirodys norimas programos numeris.
2. Paspauskite . Indikatoriuje šviečia "P" ir pasirodo rekomenduojamas svoris.
3. Rankenėle nustatykite patiekalo svorį.
4. Paspauskite "Start".

Skaičiuojama programai nustatyta trukmė.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia. Paspauskite Stop arba atidarykite prietaiso dureles.

Korekcija

Du kartus spustelėkite Stop ir nustatykite iš naujo.

Pauzė

Atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl įjunkite. Prietaisas veikia toliau.

Ištrynimasis

Du kartus paspauskite Stop.

Nuorodos

Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir palieskite patiekalus arba apverskite mėsą arba paukštieną. Uždarę vėl paspauskite Start.

Programos numerio ir svorio galite užklausti paspaudę "P" arba . Užklausta vertė 3 sekundes rodoma indikatoriuje.

Atitirpinimo programos

Naudodami 4 atitirpinimo programas, galite atitirpinti mėsą, paukštieną ir duoną.

Maisto produktų paruošimas

Naudokite tokius maisto produktus, kurie buvo užšaldyti kuo plokščiau, porcijomis ir laikomi –18 °C temperatūroje.

Norėdami atitirpinti, maisto produktus išimkite iš pakuotės ir juos pasverkite. Svorio prireiks nustatant programą.

Indai

Maisto produktus sudėkite ant plokščio indo, tinkancio mikrobangų krosnelėms, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės, dangčio neuždėkite.

Laikymo laikas

Atitirpintus maisto produktus dar reikėtų palaikyti 10-30 minučių, kad išsilygintų temperatūra. Didesnius mėsos gabalėlius reikia palaikyti ilgiau nei mažesnius. Plokščius gabalėlius ir maltą mėsą prieš laikymą reikia atskirti.

Tada toliau galėsite ruošti maisto produktus, net jei storų mėsos gabalėlių vidus dar nevisiškai atitirpęs. Jei ruošiate paukštieną, galite išimti vidurius.

Signalas

Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir palieskite patiekalus arba apverskite mėsą arba paukštieną. Uždarę vėl paspauskite Start.

Dėmesio!

Atitirpinant mėsą ir paukštieną, susikaupia skysčių. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.

Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis
Malta mėsa	P 01	0,2-1,0 kg
Mėsos gabaliukai	P 02	0,2-1,0 kg
Viščiukas, vištienos gabaliukai	P 03	0,4-1,8 kg
Duona	P 04	0,2-1,0 kg

Troškinimo programos

Indai

Viena iš 3 troškinimo programų galite paruošti ryžius, bulves arba daržoves.

Maisto produktų paruošimas

Maisto produktus ruoškite mikrobangų krosnelėms tinkančiame inde be dangčio. Ryžiams naudokite didesnę, aukštą formą.

Paruoškite maisto produktus. Duomenų prireiks nustatant programą.

Ryžiai: Nenaudokite ryžių maišeliuose. Įpilkite gamintojo ant pakuotės nurodytą vandens kiekį. Dažniausiai kiekis yra dvigubai ar trigubai didesnis nei ryžių svoris.

Bulvės: Norėdami virti bulves, jas supjaustykite mažais, vienodo dydžio gabalėliais. 100 g virtų bulvių įpilkite VŠ vandens ir įberkite šiek tiek druskos.

Šviežios daržovės: Pasverkite nuplautas, nuvalytas daržoves. Daržoves supjaustykite mažais, vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite vieną VŠ vandens.

Signalas

Vykstant programai, po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Pamaišykite maisto produktus.

Laikymo laikas

Pasibaigus programai, dar kartą pamaišykite maisto produktus. Kad išsilygintų temperatūra, reikia palaikyti dar 5-10 minučių.

Troškinimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių.

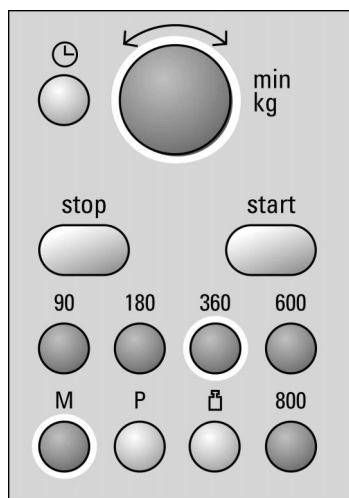
Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis
Ryžiai	P 05	0,05-0,2 kg
Bulvės	P 06	0,15-1,0 kg
Daržovės	P 07	0,15-1,0 kg

Atmintis

Naudodami atminties funkciją, galite sukurti savo programą. Atminties funkciją prasmingiausia naudoti dažnai gaminamam patiekalui. Nustatymą galite išsaugoti ir atšaukti bet kuriuo metu.

Atminties išsaugojimas

Pavyzdys:
360 W, 25 minutės



1. Paspauskite "M".
Indikatoriuje šviečia "M".
2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje šviečia "M", pasirinktas galingumas ir 1:00 min.

3. Rankenėle nustatykite trukmę.

4. Patvirtinkite paspausdami "M".
Vėl pasirodo paros laikas.

Nustatymas išsaugotas.

Atmintį galite išsaugoti ir iš karto įjungti. Spauskite ne "M", o Start mygtuką.

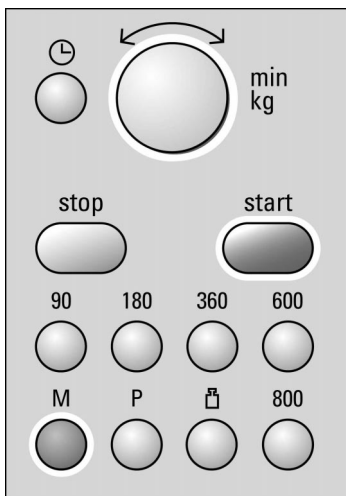
Negalite išsaugoti kelių mikrobangų galingumų iš eilės.

Negalite išsaugoti automatinių programų.

Naujos atminties sukūrimas:
Paspauskite "M". Pasirodo anksčiau išsaugoti nustatymai. Išsaugokite naują programą, kaip aprašyta 1-4 punktuose.

Nuorodos

Į atmintį įrašytos programos naudojimas



Išsaugotą programą paleisite labai paprastai. Pateikalą įdėkite į prietaisą. Uždarykite prietaiso dureles.

1. Paspauskite "M".
Pasirodo išsaugoti nustatymai.
2. Paspauskite "Start".
Indikatoriuje rodoma trukmė.

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite Stop.

Pauzė

Atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl paspauskite Start. Prietaisas veikia toliau.

Nustatymo ištrynimasis

Du kartus spustelėkite Stop arba atidarykite prietaiso dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

Signalų trukmės keitimas

Išjungę prietaisą, išgirsite signalą. Signalų trukmę galite pakeisti.

Tam apie 6 sekundes spauskite Start.

Signalų trukmė bus perimta. Vėl pasirodo paros laikas.

Galimi nustatymai:

Trumpa signalų trukmė - 3 signalai

Ilgą signalų trukmė - 30 signalų.

Priežiūra ir valymas



Gali įvykti trumpasis jungimas!

Niekada nenaudokite aukšto slėgio arba garų valymo įrenginių.



Gali nutrenkti elektra!

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ir nevalykite jo po vandens srove.



Pavojus nusideginti!

Valyti nepradėkite iš karto tik išjungę. Leiskite prietaisui atvėsti.

Jokiu būdu nenaudokite aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių. Jos gali pažeisti paviršius. Jei tokia priemonė netyčia užtiško ant viryklės priekio, tuoj pat ją nuvalykite.

- Prietaiso durelių stiklui valyti nenaudokite metalo arba stiklo grandiklių.
- Sandarikliams valyti nenaudokite metalo ir stiklo gremžtukų.
- Jokių kietų šveistukų ir šveičiamųjų kempinių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Valymo priemonės

Prieš valydami iš elektros tinklo ištraukite kištuką arba atjunkite saugiklį elektros skydelyje. Prietaiso išorę ir kamerą išvalykite drėgnu skudurėliu ir švelniu valikliu. Paskui švari skudurėliu nusausinkite.

Prietaiso išorė

su priekine dalimi iš nerūdijančio plieno

Iš karto pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymo dėmes.

Prieš vėl naudodami prietaisą, visoms dalims leiskite gerai išdžiūti.

Mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Kamera

Gerai leiskite išdžiūti vidiniams paviršiams.

Įduba kameroje

Drėgna pašluostė, vanduo jokia būdu neturi per besisukančios lėkštės pavarą patekti į prietaiso vidų.

Sukamoji lėkštė ir ritininis žiedas

Vanduo su plovikliu.

Kai vėl uždėsite lėkštę, atkreipkite dėmesį, kad ji tinkamai užsifiksuotų.

Durelių stiklai

Stiklo valiklis:

Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Sandarinamoji tarpinė

Vanduo su plovikliu, nušluostyti minkšta pašluoste.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

Triktis	Galima priežastis	Pastabos/pagalba
Prietaisas neveikia.	Neįkištaskištukas.	Įkiškite jį.
	Dingo elektra.	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
Neįsijungiamikrobangų režimas.	Durelės neuždarytos.	Patikrinkite, galbūt durelėse įstrigo maisto likučių arba koks nors svetimkūnis.
	Nenustatytas laiko jungiklis.	Nustatykite laiko jungiklį.
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Nustatytas per mažas mikrobangų galingumas.	Pasirinkite didesnį galingumą.
	Į prietaisą įdėjote didesnį maisto kiekį nei įprastai.	Dvigubas kiekis - beveik dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.
Sukantis sukamajam padėklui, girdisi brėžimo arba trynimosi garsas.	Sukamojo padėklo varomojo elemento srityje yra nešvarumų arba svetimkūnių.	Nuvalykite apvalųjį žiedą ir kameros įdubimą.

Remonto darbus leidžiama atlikti tik išmokytiems klientų aptarnavimo tarnybos technikams. Jei Jūsų prietaiso remonto darbai bus atlikti netinkamai, gali kilti didelių pavojų.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą būtina remontuoti, Jums padės mūsų klientų aptarnavimo tarnyba. Arčiausiai esančios klientų aptarnavimo tarnybos adresą ir telefono numerį rasite telefonų knygoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

”E” numeris ir ”FD” numeris

Klientų aptarnavimo tarnybai visada nurodykite savo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir gamyklos numerį (FD-Nr.). Techninių duomenų lentelę su numeriais rasite atidarytų kameros durelių dešinėje. Kad sutrikimo atveju nereikėtų ilgai ieškoti, iš karto užsirašykite savo prietaiso duomenis.

E numeris	FD numeris
Klientų aptarnavimo tarnyba ☎	

Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa	AC 220-230 V, 50 Hz
Galios sąnaudos	1270 W
Didžiausia išėjimo įtampa	800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	28,0x46,2x32,0cm
- maisto ruošimo kameros	19,4x29,0x30,0cm
Svoris	13,5 kg
Patikrinta TÜV	taip
CE ženklas	taip

Šis prietaisas atitinka EN 55011 bei CISPR 11 standartus.

Tai yra 2 grupės, B klasės gaminys.

Grupė 2 reiškia, kad mikrobangos yra sukuriamos maisto produktams sušildyti.

Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

SIEMENS

**Lai gatavošana sagādātu tikpat daudz prieka kā ēdiena
baudīšana,**

lūdzu, izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tad jūs varēsiet izmantot visas mikroviļņu ierīces tehniskās priekšrocības.

Uzzināsiet svarīgu informāciju jūsu drošībai. Iepazīsiet jūsu jaunās ierīces atsevišķās daļas. Soli pa solim iemācīsieties to noregulēt. Tas ir pavisam vienkārši.

Tabulās atradīsiet daudz ierastu ēdienu un iestatīšanas vērtības to pagatavošanai. Visi ir pārbaudīti mūsu virtuves studijā.

Ja radīsies kāds traucējums - šeit atradīsiet informāciju par to, kā novērst nelielus traucējumus saviem spēkiem.

Vispusīgs satura rādītājs palīdzēs ātri orientēties.

Un tagad - labu ēstgribu!

Satura rādītājs

Pirms jaunās iekārtas pieslēgšanas	70
Pirms montāžas	70
Uzstādīšana un pieslēgšana	70
Kam jāpievērš uzmanība	71
Drošības noteikumi	71
Drošības noteikumi mikroviļņu krāsns lietošanai .	74
Vadības panelis	77
Iegremdējamie slēdži	78
Piederumi	78
Pirms pirmās lietošanas	79
Pareiza laika iestatīšana	79
Mikroviļņu krāsns	80
Trauki	80
Mikroviļņu jauda	81
Tā iespējams veikt iestatījumus	82
Norādes par tabulām	83
Atkausēšana	83
Sasaldētu ēdienu atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana	85
Ēdiena uzkarsēšana	86
Ēdiena gatavošana	87
Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai	88
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705	89
Automātiskās programmas	90
Tā iespējams veikt iestatījumus	90
Atkausēšanas programmas	91
Gatavošanas programmas	92

Satura rādītājs

Atmiņa	93
Saglabāšana atmiņā	93
Atmiņas startēšana	94
Signāla ilguma maiņa	95
Apkope un tīrīšana	95
Tīrīšanas līdzekļi	96
Ko darīt traucējumu gadījumā?	97
Klientu serviss	98
Tehniskie dati	99

Pirms jaunās iekārtas pieslēgšanas

Svarīgi drošības noteikumi

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tikai tad jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci.

Rūpīgi glabājiēt lietošanas instrukciju. Nododot ierīci citai personai, pievienojiet arī lietošanas instrukciju.

Pirms montāžas

Videi draudzīga utilizācija



Iepakojumu nododiet atkritumos videi draudzīgā veidā.

Šī iekārta ir marķēta atbilstoši Eiropas Savienības direktīvai 2002/96/EK par nolietotām elektriskām un elektroniskām iekārtām (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktīva nosaka veco iekārtu atgriešanas un novērtēšanas nosacījumus visā ES.

Transportēšanas laikā radušies bojājumi

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportēšanas laikā ierīcei radušies bojājumi, to nedrīkst pieslēgt.

Elektriskais pieslēgums

Ja ir bojāts strāvas pieslēguma vads, lai izvairītos no draudiem, tā maiņa jāuztic ražotāja apmācītam speciālistam.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīves vajadzībām.

Novietojiet galda ierīci uz stingras, līdzenas pamatnes (vismaz 85 cm virs grīdas). Gaisa atveres kreisajā pusē, aizmugurē un apakšpusē nedrīkst nosegt.

Ierīce ir gatava pievienošanai un to drīkst pievienot tikai atbilstoši instalētai iezemētai rozetei. Drošinātājam ir jāiztur 10 ampēri (L- vai B-automāts). Tikla spriegumam jāatbilst tam, kas norādīts uz datu plāksnītes.

Kontakligzdu pārvietot vai pieslēguma vada mainīt drīkst tikai elektrotehnikas speciālists. Iekārtas kontaktspraudnim vienmēr jābūt sasniedzamam.

Nelietojiet kontakligzdu dalītājus, sadalītājus un pagarinātājus. Pārslodze ir ugunsbīstama.

Kam jāpievērš uzmanība

Drošības noteikumi

Šī ierīce atbilst visiem elektroiekārtu drošības nosacījumiem. Labošanas darbus drīkst veikt tikai ražotāja apmācīti servisa speciālisti. Nekorekti veikti labošanas darbi var radīt nopietnus draudus.

Ierīce paredzēta lietošanai tikai privātās māsaimniecībās. To izmantojiet tikai ēdienu gatavošanai.

Ierīci nekad nepievienojiet ārējam laika rādītājam vai atsevišķai tālvadības sistēmai. Ugunsbīstami!

Ne bērni, ne pieaugušie ierīci nekad nedrīkst lietot bez uzraudzības

- ja tie ir fiziski vai garīgi neveseli
- vai viņiem nav pietiekamu zināšanu un pieredzes ierīces lietošanā.

Bērni un mikroviļņu krāsns



Bērni drīkst ierīci lietot tikai tad, ja tie ir apmācīti lietošanai. Bērniem jāsaprot, kā ierīce pareizi lietojama un kādas draudu situācijas iespējamās, uz ko norādīts lietošanas instrukcijā.

Ierīces darbības laikā bērni jāpieskata, lai tie nespēlētos ar mikroviļņu krāsni.

Karstas virsmas



Nekad nepieskarieties karsēšanas vai vārīšanas iekārtu virsmām. Cepeškrāsnij darbojoties, tās sakarst.

Neļaujiet bērniem atrasties ierīces tuvumā.

Apdedzināšanās risks!

Elektroiekārtu pievienošanas vadu nekad neiespiediet ierīces durvīs. Šādā veidā var sabojāt tā izolāciju.

Īssavienojums, strāvas trieciens - bīstami!

Uz ierīces virsmas nekad nelieciet nekādus priekšmetus. Ugunsbīstami!

Gatavošanas telpa



Gatavošanas telpā nekad neievietojiet degošus priekšmetus. Pretējā gadījumā, ieslēdzot ierīci, iespējams apdedzināties.

Apdedzināšanās risks!

Ja gatavošanas telpā ir dūmi, nekad neveriet vaļā ierīces durtiņas. Atvienojiet tīkla kontaktdakšu.

Ierīci nekad neieslēdziet, ja tajā nav ielikts ēdiens. Pretējā gadījumā tā var pārkarst. Izņēmums - īslaicīga trauku kontrole (skatīt nodaļu Mikrovilņi, trauki)

Mikrovilņu krāsni nekad nelietojiet bez rotējošā paliktņa.

Produktus nekad nelieciet tieši uz rotējošā paliktņa. Vienmēr izmantojiet kādu trauku.

Šķidrums, kas izdalās gatavošanas laikā, nedrīkst caur rotējošo paliktņi nokļūt ierīcē. Uzmaniet procesu. Mazliet pagaidiet un, ja nepieciešams, iestatiet vēlreiz.

Uzmanīgi rīkojieties ar ēdieniem, kuru pagatavošanai tiek izmantots stiprs alkohols (piemēram, rums, konjaks).

Augstā temperatūrā alkohols iztvaiko.

Nepiemērotos apstākļos gatavošanas telpā alkohola tvaiki var aizdegties. Apdedzināšanās risks!

Stipros alkoholiskos dzērienus izmantojiet nelielā daudzumā un gatavošanas telpas durvis atveriet ļoti uzmanīgi.

Ierīces durvis un blīvējums



Nekad nelietojiet ierīci, ja tās durvis ir bojātas. Mikroviļņu enerģija var ieplūst telpā. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Ierīces durvīm jāaizveras stingri.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenošlēdzas. Šādā gadījumā tuvumā esošo mēbeļu virsmas var tikt bojātas. Blīvējumu vienmēr turiet tīru.

Vide



Īssavienojuma risks!

Nenovietojiet ierīci ļoti karstā un mitrā vidē.

Šo ierīci izmantojiet tikai slēgtās telpās.

Tīrīšanas sistēma



Nekad neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaiku strāvojumu.

Īssavienojums, strāvas trieciens - bīstami!

Ierīci tīriet regulāri. Ierīci tīrot pārāk reti, virsma var sabojāties un ar laiku sākt rūsēt. Mikroviļņu enerģija izplūst!

Labošanas darbi



Labošanas darbus drīkst veikt tikai ražotāja apmācīts klientu servisa speciālists. Nekorekti veikti labošanas darbi var radīt nopietnus draudus.

Nekad neveiciet labošanas vai apkopes darbus, kuru laikā jānoņem mikroviļņu enerģijas aizsargpārsegs. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Nekādā gadījumā neatveriet korpusu. Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet tīkla kontaktdakšu. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Nekad paši nemainiet gatavošanas telpas lampu. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

UZMANĪBU! Labošanas un apkopes darbus, kuru laikā jānoņem mikroviļņu enerģijas aizsargpārsegs, drīkst veikt tikai kompetenti speciālisti, jo šis process ir bīstams.

Drošības noteikumi mikroviļņu krāsns lietošanai

Pārtikas produktu gatavošana



Mikroviļņu krāsni lietojiet tikai produktu gatavošanai. Lietošana citam mērķim var būt bīstama un izraisīt bojājumus. Piemēram, uzkarstētas pildītās graudu pārslas var aizdegties arī pēc stundas. Ugunsbīstami!

Bērni mikroviļņu ierīces drīkst lietot tikai tad, ja ir attiecīgi apmācīti. Bērniem jāsaprot, kā ierīce pareizi lietojama un kādas draudu situācijas iespējamas, kuras norādītas arī lietošanas instrukcijā.

Mikroviļņu jauda un laiks



Nekad neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai laika intervālu. Produkti var aizdegties. Ierīci var sabojāt. Ugunsbīstami!
Rīkojieties saskaņā ar norādēm lietošanas instrukcijā.

Trauki



Neizmantojiet traukus, kas nav piemēroti mikroviļņu režīmam.

Porcelāna un keramikas trauku rokturos un vākos var būt nelielas atveres. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobajā telpā iespiedies mitrums to var pārplēst. Risks savainoties!

Uzkarsēti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Apdedzināšanās risks!

Traukus un piederumus no ierīces izņemiet tikai ar virtuves cimdiem.

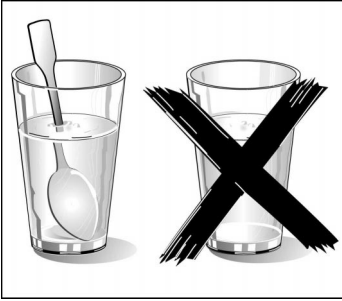
Iepakojumi



Nekādā gadījumā nesildiet ēdienus siltumu uzturošos iepakojumos. Ugunsbīstami!
Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.

Hermētiski iesaiņoti pārtikas produkti var pārplēst iepakojumu. Apdedzināšanās risks!
Rīkojieties saskaņā ar norādēm uz iepakojuma. Lai izņemtu ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Dzērieni



Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka vārīšanās temperatūru var sasniegt bez pierasto tvaika garaiņu celšanās. Pat, saņemot niecīgu triecienu, šķidrums traukā var pēkšņi strauji pāriet pāri malām vai izšļakstīties. Apdedzināšanās risks!

Karsējot šķidrumus, vienmēr traukā ievietojiet ar karoti. Šādi tiks novērsta vārīšanās temperatūras izmaiņas.

Nekādā gadījumā dzērienus nekarsējiet cieši aizvērtos traukos. Eksplozijas risks!

Nekādā gadījumā nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus. Eksplozijas risks!

Rīkojieties uzmanīgi, gatavojot ēdienus ar stipru alkoholisko dzērienu (piemēram, ruma, konjaka) piedevu.

Augstā temperatūrā alkohols iztvaiko.

Nepiemērotos apstākļos ierīcē alkohola tvaiki var aizdegties. Apdedzināšanās risks!

Stipros alkoholiskos dzērienus izmantojiet pavisam maz un ierīces durvis atveriet ļoti uzmanīgi.

Zīdaiņu barība



Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.

Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.

Tikai tādā veidā siltums vienmērīgi izplatās.

Apdedzināšanās risks!

Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Produkti ar čaumalām vai mizām



Nekādā gadījumā olas nesildiet ar visu čaumalu. Nekad nesildiet cieti vārītas olas. Tās var pārlīst sprādzienveidā. Tas attiecas arī uz dzīvnieku valsts produktiem ar čaulu un vēžveidīgajiem.

Apdedzināšanās risks!

Gatavojot vēršacis vai olas stikla traukā, vispirms jāpārdur dzeltenums.

Produktiem ar cietām čaumalām vai mizām, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem, desiņām, miza var plīst. Pirms uzsildīšanas pārduriet čaumalu vai mizu.

Pārtikas produktu žāvēšana



Nekādā gadījumā nežāvējiet pārtikas produktus, izmantojot mikroviļņus. Ugunsbīstami!

Pārtikas produkti ar nelielu ūdens saturu



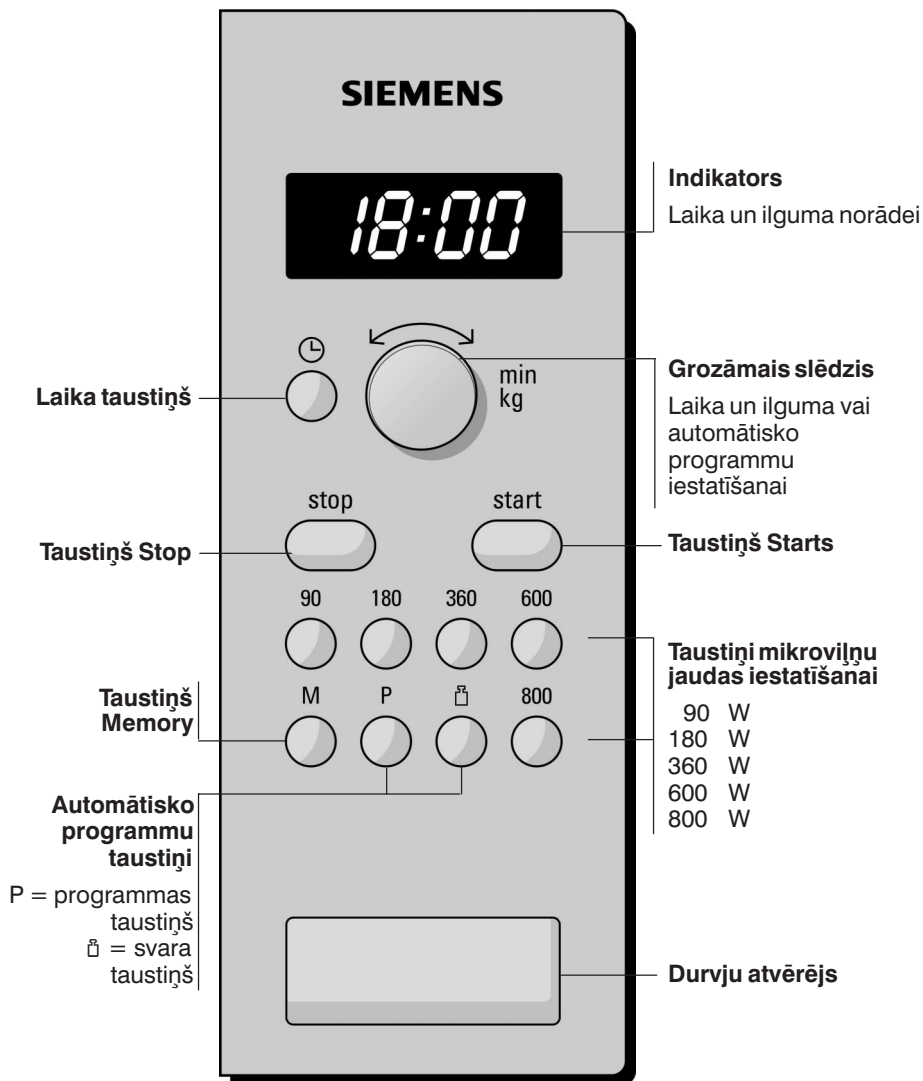
Nekad produktus, kam ir mazs ūdens saturs, piemēram, maizi, nekarsējiet ar pārāk lielu jaudu vai neveiciet atkausēšanu pārāk ilgi un ar pārāk lielu jaudu. Ugunsbīstami!

Pārtikas eļļa



Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu. Ugunsbīstami!

Vadības panelis

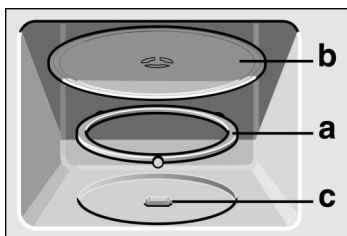


Iegremdējamie slēdži

Grozāmais slēdzis ir iegremdējams katrā pozīcijā. Lai iegremdētu vai paceltu, nospiediet rokturslēdzi. Grozāmo slēdzi var griezt pa kreisi vai pa labi.

Piederumi

Rotējošais paliktnis



Rotējošo paliktni ievietojiet šādi:

1. gatavošanas telpas pamatnes padziļinājumā ievietojiet spoli **a**;
2. nofiksējiet rotējošo paliktni **b** uz pārneseņa **c** gatavošanas telpas pamatnes vidū.

Iekārtu lietojiet tikai ar ievietotu rotējošo paliktni. Ievērojiet, lai tas būtu pareizi nofiksēts. Rotējošais paliktnis var griezties pa kreisi vai pa labi.

Speciālie piederumi

Speciālos piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas servisā. Lūdzu, norādiet HZ numuru.

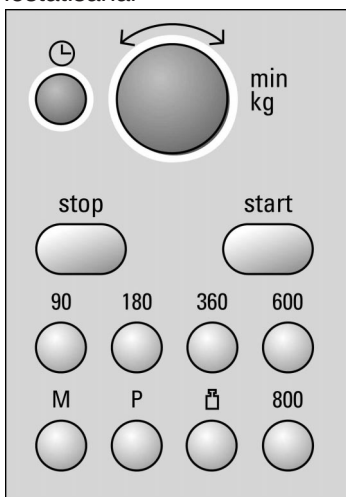
Tvaicēšanastrauks	HZ 86 D 000
Dekoratīvās durvis	HZ 15L560 (tērauda) HZ 15L760 (alumīnija) HZ 15L660 (melnas)
Norāde: Mikroviļņu iekārtu darbiniet tikai tad, kad dekoratīvās durvis atvērtas.	



Pirms pirmās lietošanas

Pēc iekārtas pieslēgšanas vai strāvas padeves pārtraukuma indikatora laukā spīd trīs nulles.



Pareiza laika iestatīšana

Attēlā redzami pelēkie taustiņi nepieciešami iestatīšanai




1. Nospiediet Pulkstenis .
Indikatorā redzams 12:00 un .

2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet laiku.


3. Nospiediet Laiks .
Indikatorā nodziest .

Faktiskais pareizais laiks ir iestatīts.

Laika rādījuma paslēpšana

Nospiediet Pulkstenis  un tad nospiediet Stop. Indikatora laukums ir tumšs.

Atkārtota laika iestatīšana

Nospiediet Pulkstenis .
Indikatorā parādās 12:00. Iestatiet, kā aprakstīts 2. un 3. punktā.

Laika maiņa, piem., no vasaras uz ziemas laiku

Iestatiet, kā aprakstīts no 1. līdz 3. punktam.

Mikroviļņu krāsns

Ēdienā mikroviļņi tiek pārveidoti siltumā. Mikroviļņu krāsns ir piemērots ātrai atkausēšanai, sildīšanai, kausēšanai un cepšanai.

Kaut vienu reizi izmēģiniet mikroviļņu krāsni. Piemēram, uzkaršējiet krūzi ūdens jūsu tējai.

Ielejiet ūdeni lielā krūzē bez zelta vai sudraba rotājuma un ielieciet tajā arī tējkaroti. Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā šķīvja.

1. Nospiediet 800.
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet 1:30 min.
3. Nospiediet taustiņu Start.

Pēc 1 minūtes un 30 sekundēm atskanēs signāls. Ūdens ir karsts.

Dzerot tēju, vēlreiz izlasiet drošības norādījumus lietošanas instrukcijas sākumā. Tie ir ļoti svarīgi.

Trauki

Piemēroti trauki

Piemēroti ir karstumizturīgie traukino stikla, stikla keramikas, porcelāna, keramikas vai karstumizturīgas plastmasas. Šie materiāli neaiztur mikroviļņus.

Jūs varat izmantot arī galda traukus. Tad ēdienu nevajadzēs pārlikt citā traukā.

Traukus ar zelta un sudraba rotājumu varat izmantot tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

Nepiemēroti trauki

Nepiemēroti ir metāla trauki.
Metāls aiztur mikroviļņus. Slēgtos metāla traukos ēdieni paliek auksti.

Uzmanību! Metāla daļām, piem., karotei, glāzē jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no iekārtas sienām vai durvju iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietoti produkti.

Vienīgais izņēmums ir turpmāk aprakstītā trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet šādu pārbaudi.

Ierīcē uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālu jaudu. Palaikam pārbaudiet temperatūru. Traukam jābūt aukstam vai siltam. Ja tas kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots.

Mikroviļņu jauda

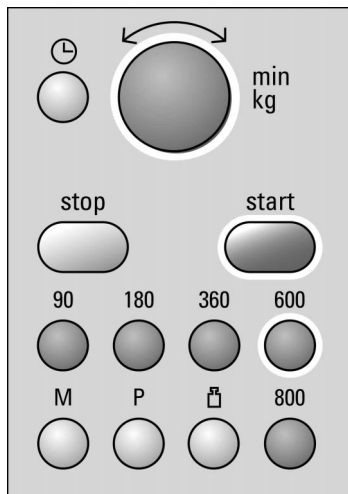
Mikroviļņu jauda	piemērota
800 vati	Šķidrumukarsēšanai
600 vati	Ēdienu karsēšanai un gatavošanai
360 vati	Gaļas cepšanai un viegli piedegošu ēdienu sildīšanai
180 vati	Atkausēšanai un gatavošanas turpināšanai
90 vati	Viegli piedegošu ēdienu atkausēšanai

Norādījums

Mikroviļņu jaudu 800 W varat iestatīt uz 30 minūtēm, 600 W jaudu uz stundu, pārējās jaudas uz 1 stundu un 39 minūtēm.

Tā iespējams veikt iestatījumus

Piemērs.
600 W



1. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu. Indikatorā parādās iestatītā mikroviļņu jauda un 1:00 min.

2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.

3. Nospiediet taustiņu Start.

Ir redzams, kā rit ilguma laiks.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet Stop. Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Ilguma mainīšana

Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu un vēlreiz sāciet darbības režīmu.

Apturēšana

Nospiediet vienreiz Stop vai atveriet iekārtas durvis. Pēc aizvēršanas vēlreiz nospiediet Start.

Dzēst

Nospiediet divreiz Stop vai atveriet durvis un nospiediet vienreiz Stop.

Norādījums

Jūs varat arī vispirms iestatīt ilgumu un pēc tam mikroviļņu jaudu.

Tabulas un padomi

Norādes par tabulām

Turpmācējās tabulās atradīsiet daudz variantu mikroviļņu iestatīšanai.

Tabulās norādītais laiks ir aptuvenš. Tas ir atkarīgs no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un produkta apstrādes pakāpes.

Tabulās bieži ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Iespējams, ka jums ir cits daudzums, nekā norādīts tabulā.

Šajā ziņā ievērojiet noteikumu:

divkārsš daudzums - gandrīz divkārsš ilgums,
puse daudzuma - puse ilguma.

Traukus vienmēr novietojiet uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana

Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā un nolieciet uz rotējošā paliktņa.

Ātri piedegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepešu daļas, varat pārklāt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Folija nedrīkst pieskarties cepeškrāsns sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.

Produktus starplaikā 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt.

Atkausētajam produktam ļaujiet 10 līdz 20 minūtes atrasties istabas temperatūrā, lai izlīdzinātos temperatūra. Putniem var izņemt iekšas. Gaļu var apstrādāt arī tad, ja tās iekšpuse, iespējams, vēl ir sasalusi.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Vesels liellopa, cūkas, teļa gaļas gabals (ar un bez kauliem)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 līdz 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 līdz 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 līdz 30 min.	
Gaļas gabali vai liellopa, cūkas, teļa gaļas šķēles	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 līdz 6 min.	Apgriežot, atdaliel gaļas gabalus citu no cita.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 līdz 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 līdz 15 min.	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10 min.	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Procesa laikā groziet un izņemiet jau atkusušo gaļu.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 līdz 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 līdz 20 min.	
Putns vai putna gaļas gabali	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 līdz 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 līdz 25 min.	
Zivs fileja, zivs kotlete, šķēles	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 līdz 15 min.	Atkusušās daļas atdaliel citu no citas.
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10 līdz 15 min.	
Augļi, piemēram, avenes	300 g	180 W, 7 līdz 10 min.	Kausēšanas laikā uzmanīgi apmaisiet un atdaliel atkusušās daļas citu no citas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 līdz 10 min.	
Sviests	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 līdz 3 min.	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 līdz 4 min.	
Maize, vesela	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 līdz 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 līdz 20 min.	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10 līdz 15 min.	Kūkas gabalus atdaliel citu no cita. Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 līdz 15 min.	
Sulīga kūka, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 līdz 20 min.	Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma, krēma vai želatīna.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 līdz 20 min.	

Sasaldētu ēdienu atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk.

Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.

Traukā plānā kārtā traukā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Ēdienus traukā novietojiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

Ēdienu šad un tad 2-3 reizes apmaisiet vai apgroziet.

Ļaujiet ēdieniem pēc uzkarsēšanas vēl 2 līdz 5 minūtes palikt ierīcē, lai izlīdzinātos to temperatūra.

Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, porcijas, gatavi ēdieni (2 - 3 sastāvdaļas)	300-400g	600 W, 8-11 min.	
Zupas	400 g	600 W, 8-10 min	
Sautējumi	500 g	600 W, 10 līdz 13 min.	
Gaļa sulā, piemēram, gulašs	500 g	600 W, 12-17 min.	Samaisot, atdaliel gaļas gabalus citu no cita.
Zivs, piem., filejas gabaliņi	400 g	600 W, 10 līdz 15 min.	Ja vajadzīgs, pievienojiet ūdeni, citronu sulu vai vīnu.
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600 W, 10-15 min.	
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles	250 g 500 g	600 W, 2 līdz 5 min. 600 W, 8 līdz 10 min.	Pielejiet nedaudz šķidruma.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni.	300 g 600 g	600 W, 8 līdz 10 min. 600 W, 14 līdz 17 min.	Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
Saldie spināti	450 g	600 W, 11 līdz 16 min.	Gatavojiet bez ūdens pievienošanas.

Ēdiena uzkarsēšana

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.



Karsējot šķidrumus, vienmēr traukā ievietojiet ēdamkaroti, lai novērstu vārīšanās temperatūras maiņu. Vārīšanās procesā vārīšanās temperatūra tiek sasniegta bez pierasto tvaika burbuļu veidošanās. Saņemot pat niecīgu satricinājumu, šķidrums traukā var pēkšņi strauji pāriet pāri malām vai izšļakstīties. Tas var radīt savainojumus un apdegumus.

Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

Ēdienu šad un tad vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.

Ļaujiet ēdieniem pēc uzkarsēšanas vēl 2 līdz 5 minūtes palikt ierīcē, lai izlīdzinātos to temperatūra.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, porcijas, gatavi ēdieni (2 - 3 sastāvdaļas)	350 līdz 500 g	600 W, 10 līdz 15 min.	
Dzērieni	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 līdz 2 min. 800 W, 2 līdz 3 min. 800 W, 3 līdz 4 min.	Karoti lieciet traukā. Alkoholiskosdzērienus nepārkarsējiet. Palaikam pārbaudiet.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Zīdaiņu barība, piem., pudeliņš	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, apm. ½ min. 360 W, apm 1 min. 360 W, apm 1½ min.	Bez knupiņa vai vāciņa Pēc karsēšanas vienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiettemperatūru!
Zupa, 1 viena tase 2 tases	200 g 400 g	600 W, 2 līdz 3 min. 600 W, 4 līdz 5 min.	
Gaļa mērcē	500 g	600 W, 8 līdz 11 min.	Gaļas gabalus atdalieliet citu no cita.
Sautējums	400 g 800 g	600 W, 6 līdz 8 min. 600 W, 8 līdz 11 min.	
Dārzeni, 1 porcija 2 porcijas	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Pielejiet nedaudz šķidruma.

Ēdiena gatavošana

Traukā plānā kārtā traukā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Ēdienus traukā ievietojiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

Gatavojiet ēdienu traukā ar vāku. Gatavošanas laikā to nepieciešams samaisīt vai apgriezt otrādi.

Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.

Ļaujiet ēdieniem pēc gatavošanas vēl 2 līdz 5 minūtes palikt ierīcē, lai izlīdzinātos to temperatūra.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W ilgumsminūtēs	Norādījumi
Viltotais zaķis	750 g	600 W, 20 līdz 25 min.	Vislabāk gatavot atvērtā traukā.
Svaigs vesels cālis bez iekšām	1200 g	600 W, 25 līdz 30 min.	Apgrieziet, kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika.
Zivs fileja, svaiga	400 g	600 W, 5 līdz 10 min.	

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W Ilgumsminūtēs	Norādījumi
Dārzeni, svaigi	250 g 500 g	600 W, 5 līdz 10 min. 600 W, 10 līdz 15 min.	Sagrieziēt dārzenus vienāda lieluma gabalos. 100 g dārzeņu pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens.
Piedevas, piemēram, kartupeļi	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 līdz 10 min. 600 W, 11 līdz 14 min. 600 W, 15 līdz 22 min.	Sagrieziēt kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Pielejiēt traukā ūdeni aptuveni 1 cm augstumā, samaisiet.
Rīsi	125 g 250 g	600 W, 5 līdz 7 + 180 W 12 līdz 15 min. 600 W, 6 līdz 8 + 180 W 15 līdz 18 min.	Pievienojiet dubultu šķidruma daudzumu.
Saldais ēdiens, piemēram, pudiņš (ātri pagatavojamais)	500 ml	600 W, 6 līdz 8 min.	Ik pa laikam 2 līdz 3 reizes kārtīgi apmaisiet pudiņu ar olu putotāju.
Augļi, kompoti	500 g	600 W, 9 līdz 12 min.	

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Ja sagatavotajam ēdiena daudzumam neatrodāt atbilstošu iestatījumu.

Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laikus, ņemot vērā šādu noteikumu:
dubults apjoms = dubults laiks
puse no apjoma = puse no laika

Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.

Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku, vai mazāku mikroviļņu jaudu. Uzlieciet ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidruma.

Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.

Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāka daudzuma un augstāk novietota ēdienu gatavošanai vajadzīgs vairāk laika.

Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkaršēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pēc atkausēšanas putnu gaļa vai gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū - vēl nav atkususi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Ja atkausējams produkts ir liels, atkausēšanas laikā to ieteicams vairākas reizes apgriezt uz otru pusi.
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Norādījums

Uz durtiņu stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas grīdas var sakrāties kondensāts. Tā tam ir jābūt. Tas neiespaido mikroviļņu krāsns funkcijas. Pabeidzot gatavošanu, izslaukiet kondensātu.

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

Mikroviļņu ierīču kvalitāte un funkcijas, izmantojot šos ēdienus, ir pārbaudīta testēšanas institūtos.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Gaļa	180 W, 5 min. + 90 W, 12 līdz 15 min.	Mikroviļņu krāsniņā paredzēta plastmasas plātne Ø 22 cm

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Olas ar pienu	600 W, 5 min. + 180 W, 20 līdz 25 min.	565 g, Pyrex forma, 22 x 17 cm
Biskvīts	600 W, 7 līdz 9 min.	Pyrex forma, Ø 22 cm
Viltotais zaķis	600 W, 22 līdz 27 min.	Pyrex kastes forma, 28 cm

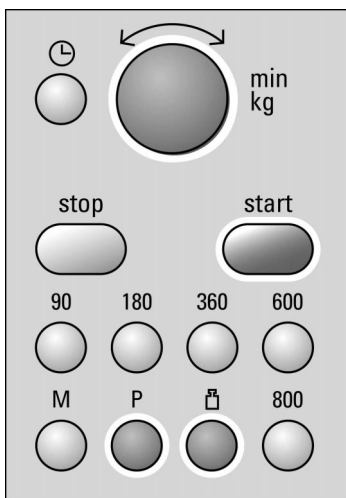
Automātiskās programmas


Izmantojot automātiskās programmas, jūs varat pavisam vienkārši atkausēt produktus kā arī ātri un vienkārši pagatavot ēdienus.

Mikroviļņu ierīcei ir septiņas automātiskās programmas.

Tabulās jūs katrai programmai atradīsiet atbilstošu produktu un tā svara intervālu. Jūs varat iestatīt jebkuru svaru, kas ir norādītā svara intervāla robežās.

Tā iespējams veikt iestatījumus



1. Spiediet taustiņu "P" tik daudz reizes, līdz parādās vēlamās programmas numurs.
2. Nospiediet taustiņu . Indikatorā spīd "P" un parādās ieteicamais svars.
3. Iestatiet ēdiena svaru ar grozāmo slēdzi.
4. Nospiediet taustiņu Start.

Iestatītā ilguma atskaite redzama indikatorā.

Iestatītā laika beigās

Atskan signāls. Ierīce izslēdzas.
Nospiediet Stop vai atveriet ierīces durvis.

Labošana

Nospiediet divreiz Stop un iestatiet no jauna.

Apturēšana


Atveriet ierīces durvis. Pēc to aizvēršanas atkal ieslēdziet ierīci. Darba režīms turpinās.

Dzēst

Nospiediet divreiz Stop.

Norādījumi

Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet ierīces durvis un apmaisiet ēdienus, vai apgrieziet uz otru pusi gaļu vai putnu gaļu. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet Start.

Programmas numuru un svaru jūs varat pieprasīt ar "P" jeb . Pieprasītā vērtība redzama indikatorā trīs sekundes.

Atkausēšanas programmas

Produktu sagatavošana

Izmantojot četras atkausēšanas programmas, varat atkausēt gaļu, putnu gaļu un maizi.

Lietojiet pārtiku, kas sasaldēta $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, novietota un uzglabāta pēc iespējas plakanā stāvoklī.

Pilnībā izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Svars nepieciešams, lai iestatītu programmu.

Trauki

Novietojiet pārtiku uz mikroviļņu krāsnī sildāma, plakana trauka, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvja un neuzlieciet vāku.

Atpūtas laiks

Lai izlīdzinātu temperatūru, atkausētajai pārtikai vēl 10 līdz 30 minūtes vajadzētu palikt mikroviļņu krāsnī.

Lai izlīdzinātu temperatūru, lielākiem gaļas gabaliem vajadzīgs ilgāks laiks nekā maziem gaļas gabaliem. Plakanus gaļas gabalus un malto gaļu pirms atkausēšanas ieteicams atdalīt.

Pēc tam pārtiku var turpināt apstrādāt arī tad, ja biezu gaļas gabalu iekšpuse, iespējams, vēl ir sasalusi. Putniem tagad var izņemt iekšas.

Signāls

Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet ierīces durvis un apmaisiet ēdienus, vai apgrieziet uz otru pusi gaļu vai putnu gaļu. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet Start.

Uzmanību!

Atkausējot gaļu un putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmeļ un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.

Pārtikas produkti	Programmas numurs	Svara diapazons
Maltā gaļa	P 01	0,2 līdz 1,0 kg
Gaļas gabali	P 02	0,2 līdz 1,0 kg
Cālis, cāļa gabali	P 03	0,4 līdz 1,8 kg
Maize	P 04	0,2 līdz 1,0 kg

Gatavošanas programmas

Trauki

Izmantojot trīs gatavošanas programmas, varat pagatavot rīsus, kartupeļus vai dārzeņus.

Gatavojiet produktus mikroviļņu krāsnij paredzētos traukos ar vāciņu. Rīsu gatavošanai iesakām lietot lielu un augstu formu.

Produktu sagatavošana

Nosveriet produktu. Šie dati nepieciešami, lai iestatītu programmu.

Rīsi: neizmantojiet rīsus paciņās.

Saskaņā ar rīsu ražotāja norādi, pieļaujiet ūdens daudzumu, kas norādīts uz iepakojuma. Parasti tas ir divas līdz trīs reizes vairāk, nekā sver rīsi.

Kartupeļi: vārītu kartupeļu pagatavošanai sagrieziet negatavos kartupeļus mazos, vienādos gabaliņos. 100 g kartupeļu pieļaujiet vienu ēdamkaroti ūdens un pielieciet nedaudz sāls.

Svaigi dārzeņi: nosveriet svaigus, nomizotus dārzeņus. Sagrieziet dārzeņus mazos, vienādos gabaliņos. 100 g dārzeņu pieļaujiet vienu ēdamkaroti ūdens.

Signāls

Kamēr ir ieslēgta programma, ik pēc laika atskan signāls. Apmaisiet produktus.

Atpūtas laiks

Kad programmas laiks ir beidzies, vēlreiz apmāciet produktus. Temperatūras izlīdzināšanai produktiem vēl 5 līdz 10 minūtes vajadzētu palikt mikroviļņu krāsnī.

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no produktu kvalitātes un īpašībām.

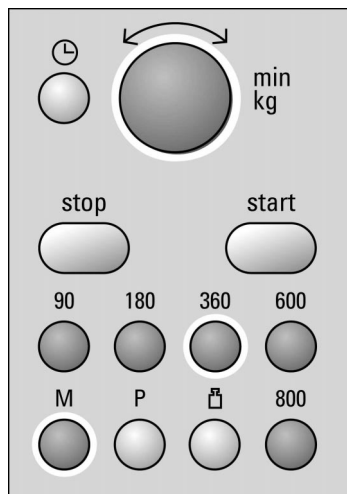
Pārtikasprodukti	Programmasnumurs	Svara diapazons
Rīsi	P 05	0,05 līdz 0,2 kg
Kartupeļi	P 06	0,15 līdz 1,0 kg
Dārzeni	P 07	0,15 līdz 1,0 kg

Atmiņa

Izmantojot atmiņu, varat sastādīt savu individuālo gatavošanas programmu. Atmiņas funkcija ir ļoti praktiski lietojama, ja kādu ēdienu gatavo ļoti bieži. Jūs varat saglabāt iestatījumus un tos jebkurā brīdī atkal izsaukt.

Saglabāšana atmiņā

Piemērs.
360 W, 25 minūtes



1. Nospiediet "M".
Indikatorā redzams "M".
2. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.
Indikatorā parādās "M", iestatītā jauda un 1:00.
3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
4. Apstipriniet ar "M".
Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Iestatījums ir saglabāts.

Atmiņā var vienlaicīgi saglabāt un saglabāto iestatījumu uzreiz ieslēgt. Iestatīšanas beigās nospiediet nevis "M", bet gan Start.

Norādījumi

Saglabāt vairākas mikroviļņu jaudas pēc kārtas nav iespējams.

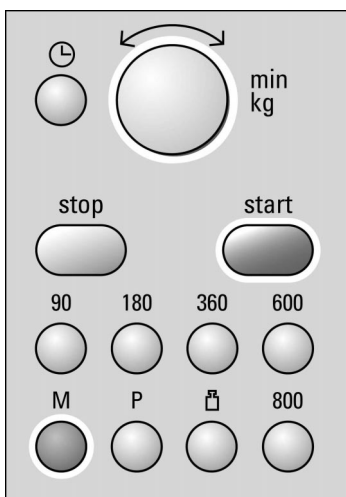
Saglabāt nav iespējams arī automātiskās programmas.

Ievadīt atmiņā jaunu ierakstu.

Nospiediet "M". Parādās iepriekšējie iestatījumi.

Saglabājiet jauno programmu, kā aprakstīts 1. līdz 4. solī.

Atmiņas startēšana



Ieslēgt saglabāto programmu var pavisam vienkārši. Ievietojiet jūsu ēdienu ierīcē. Aizveriet ierīces durvis.

1. Nospiediet "M".

Parādās saglabātie iestatījumi.

2. Nospiediet taustiņu Start.

Indikatorā parādās laika ilguma ritējums.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Ierīce izslēdzas. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet Stop.

Apturēšana

Atveriet ierīces durvis. Pēc aizvēršanas vēlreiz nospiediet Start. Darba režīms turpinās.

Iestatījumu dzēšana

Nospiediet divreiz Stop vai atveriet durvis un nospiediet vienreiz Stop.

Signāla ilguma maiņa

Iekārtai izslēdzoties, atskan signāls. Šī signāla ilgumu var mainīt.

Lai to izdarītu, apm. 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu Start.

Tiek saglabāts jaunais signāla ilgums. Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Iespējami šādi iestatījumi:

īss signāla ilgums - 3 toņi;

garš signāla ilgums - 30 toņi.

Apkope un tīrīšana



Īssavienojuma risks!

Nekādā gadījumā neizmantojiet augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.



Elektrotrieciena briesmas!

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī un nefīriet zem tekoša ūdens strūklas.



Apdedzināšanās risks!

Neveiciet tīrīšanu uzreiz pēc ierīces izslēgšanas. Ļaujiet ierīcei atdzist.

Neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmu. Ja šāds līdzeklis nokļūst uz ierīces priekšpusē, tūlīt nomazgājiet to ar ūdeni.

- Ierīces durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpjus.
- Blīvējuma tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.
- Neizmantojiet asas stieplu sukas un raupjus sūkļus.

Pirms lietošanas jaunās mitrumu uzsūcošās lupatiņas rūpīgi izmazgājiet.

Tīrīšanas līdzekļi

Pirms tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Ierīces ārpusi un gatavošanas telpu tīriet ar mitru drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. Nosusiniet ar tīru drānu.

Ierīce no ārpusē

ar tērauda korpusa virsmu

Vienmēr nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, stērķeles un olbaltuma plankumus.

Pirms ierīces atkārtotas izmantošanas ļaujiet visām daļām un virsmai labi nožūt.

Klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda tīrīšanas līdzekļus.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Gatavošanas telpa

Iekšējās virsmas labi nožāvējiet.

Gatavošanas telpas padziļinājums

Mitra drāna, ierīces iekšpusē caur grozāmā šķīvja piedziņas mehānismu nedrīkst iekļūt iekļūt ūdens.

Grozāmais šķivis un stīpa ar skrituļiem

Skalošanas šķīdums.

Uzliekot grozāmo šķīvi atpakaļ, tam ir pareizi jānofiksējas.

Durvju stikls

Stikla tīrīšanas līdzeklis:

Tīriet ar mitru drānu.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Blīvējums

Skalošanas šķīdums, nosusiniet ar mīkstu drānu.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Ko darīt traucējumu gadījumā?

Bieži vien darbības traucējumus izraisa sīkumi. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas servisu, ievērojiet šādus norādījumus:

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas.	Elektriskās strāvas spraudnis nav iesprausts.	Pievienojiet.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves lampa.
Mikroviļņu krāsns neieslēdzas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvis neaiztur ēdiena pārpalikumi vai svešķermeņi.
	Nav iestatīts laika iestatīšana taustiņš.	Iestatiet laika iestatīšanas taustiņu.
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā līdz šim.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Izvēlieties lielāku jaudu.
	Ēdiens ierīcē ir vairāk nekā parasti.	Divreiz vairāk - divreiz ilgāks laiks.
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Laiku pa laikam apmaisiet vai apgroziet ēdienus.
Rotējošais paliktnis rada čirkstošu vai skrāpējošu skaņu.	Rotējošā paliktna pārnēsumā ir netīrumi vai svešķermeņi.	Iztīriet spoli un gatavošanas telpas padziļinājumu.

Remontu atļauts veikt tikai apmācītiem klientu servisa tehniķiem. Ja iekārtas remonts nav veikts pareizi, jūs varat būt nopietni apdraudēti.

Klientu serviss

Ja ierīce jāremontē, mūsu klientu serviss ir jūsu rīcībā. Tuvākā klientu servisa adresi un tālruna numuru atradīsiet tālrunu grāmatā. Arī norādītie klientu servisa centri labprāt pateiks jums tuvākā klientu servisa adresi.

E numurs un FD numurs

Klientu apkalpošanas dienesta personālam norādiet ierīces sērijas nr. (E nr.) un izgatavošanas nr. (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem, atverot durvis, atradīsiet gatavošanas telpas labajā pusē. Lai traucējuma gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē jūsu ierīces dati, ierakstiet tos arī šeit.

E nr.	FD nr.
-------	--------

Klientu serviss 🏠

Tehniskie dati

Ienākošais spriegums	AC 220 līdz 230 V, 50 Hz
Jaudas patēriņš	1270 W
Maksimālā izejas jauda	800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Izmēri (AxPx Dz)	
- ierīce	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- gatavošanas telpa	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Svars	13,5 kg
Pārbaudīts Vācijas tehniskās pārbaudes apvienībā	jā
CE marķējums	jā

Šī ierīce atbilst normatīvam EN 55011 jeb CISPR 11.

Tā ir 2. grupas B klases produkts.

2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasilšanai.

B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

