

[et] Kasutusjuhend .....2  
[It] Naudojimo instrukcija .18  
[lv] Lietošanas instrukcija ..34



HF24G564

**Mikrolaineahi  
Mikrobangų krosnelė  
Mikroviļņu krāsns**

**SIEMENS**

<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>3</b>
Kahjustuste põhjused.....	5
<b>Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine</b> .....	<b>6</b>
<b>Juhtpaneel</b> .....	<b>6</b>
Pöördnupp.....	6
Kuumutusviisid .....	6
Lisatarvikud .....	7
<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>7</b>
Kellaaja seadmine .....	7
Ahjul kuumeneda laskmine .....	7
<b>Mikrolaineahi</b> .....	<b>7</b>
Juhised nõude kohta.....	7
Mikrolainevõimsused.....	8
Mikrolainerežiimi seadistamine .....	8
Ventilaator.....	8
<b>Grillimine</b> .....	<b>8</b>
Grilli seadistamine .....	8
<b>Mikrolainerežiim koos grilliga</b> .....	<b>9</b>
Mikrolainerežiimi ja grilli seadistamine .....	9
<b>Mälu</b> .....	<b>9</b>
Mälu salvestamine.....	9
Mälu käivitamine .....	9
<b>Helisignaali kestuse muutmine</b> .....	<b>10</b>
<b>Hooldus ja puhastus</b> .....	<b>10</b>
Puhastusvahend.....	10
<b>Tõrgete tabel</b> .....	<b>11</b>
<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>11</b>
E-number ja FD-number .....	11
Tehnilised andmed .....	11
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	12
<b>Automaatprogrammid</b> .....	<b>12</b>
Programmi seadistamine.....	12
Sulatamine automaatprogramme kasutades.....	12
Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades.....	13
Kombineeritud küpsetusprogramm.....	13
<b>Teie jaoks meie köögistuudios testitud</b> .....	<b>13</b>
Märkused tabelite kohta .....	13
Sulatamine.....	13
Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine .....	14
Roogade soojendamine .....	14
Roogade küpsetamine.....	15
Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks.....	16
Soovitusi grillimiseks .....	16
Grill koos mikrolainerežiimiga .....	16
<b>Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705</b> .....	<b>17</b>
Toidu valmistamine ja ülessulatamine mikrolaineahjus.....	17

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) ja Internetikauplusest: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiata vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. Vt *lisatarviku kirjeldust* kasutusjuhendist.

### **Põlengu oht!**

- Seade läheb väga kuumaks. Kui seade ehitatakse sisse kappi, mis on uksega suletav, tekib suletud ukse taga kuumuse kogunemine. Kasutage seadet vaid siis, kui kapi uks on avatud.
- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Seadme kasutamine muuks otstarbeks kui ettenähtud on ohtlik ja võib tekitada varalist kahju ja kehavigastusi. Seadet ei tohi kasutada roogade või rõivaste kuivatamiseks, tuhvlite, seemne- või teraviljapatjade, nuustikute, niiskete tolmulappide jmt soojendamiseks. Näiteks ahjus soojendatud tuhvlid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

### **Plahvatuse oht.!**

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

## **Raskete tervisekahjustuste oht!**

- Ebapiisav puhastus võib kahjustada seadme pealispinda. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Puhastage seadet korrapäraselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Hoidke ahi, ukse tihend, uks ja ukseleht alati puhas; vt ka punkt *Hooldus ja puhastus*.
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

## **Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge jätke ahju väga kuumaks ega niiskesse keskkonda. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

## **Põletuse oht!**

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.
- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

## **Põletusoh!**

- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.
- Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kuumeneb üle keemistemperatuuri, ilma et põhjust tõuseksid üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu minimaalne rappumine võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise ja laialipritsumise. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.

## Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist nõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada. Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid. Valige mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud või kasutage mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

- Väga määrdund tihend: Kui tihend on väga määrdund, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.
- Mikrolainerežiimi töö tühja ahju puhul: Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge lülitage ahju sisse, kui selles ei ole toiduaineid. Keeld ei laiene lühiajalisele nõude sobivuse testile, vt punkt Mikrolainerežiim, nõud.
- Mikrolaineahjus valmistatav popkorn: Ärge valige liiga kõrget mikrolainevõimsust. Maksimaalen võimsus võib olla 600 W. Asetage popkornituuru alati klaastaldrikule. Alus võib ülekoormuse tõttu praguneda.
- Ülekeenud vedelik ei tohi läbi pöörleva aluse võlli sattuda seadme sisemusse. Jälgige küpsemisprotsessi. Valige esmalt lühem küpsetusaeg ja vajaduse korral pikendage seda.
- Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöörleva aluseta.
- Sädemete teke: Metall - nt klaasis olev lusikas - peab jääma ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi purustada.
- Alumiiniumist alused: Ärge kasutage alumiiniumist aluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Jahtumine avatud ahjuukse puhul: Laske ahjul jahtuda üksnes suletult. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustuda.
- Kondensaatniiskus ahjus: Ukseklaasidele, siseseintele ja ahju põhja võib koguneda kondensaatniiskust. See on normaalne ega kahjusta mikrolaineahju tööd. Korrosiooni vältimiseks pühkige pinnad pärast toiduvalmistamise lõppu alati kuivaks.

# Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Seade on ette nähtud sisseehitamiseks.

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

Seade on valmis ühendamiseks vooluvõrku ja seade tuleb ühendada kaitsekontaktiga pistikupesasse, mis on nõuetekohaselt installeeritud. Kaitse peab olema 10 -amprine

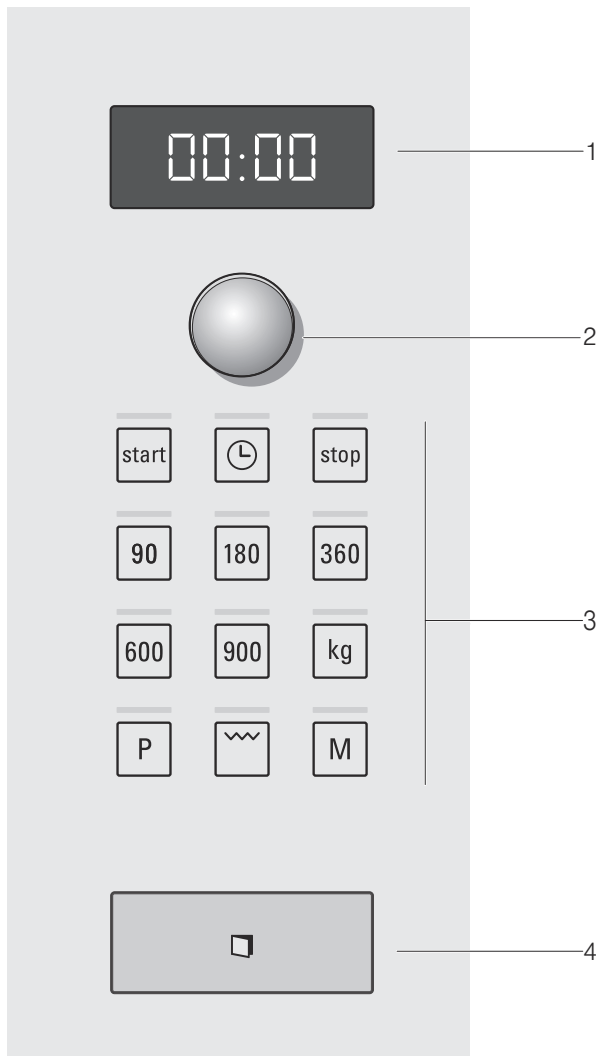
(L-või B-automaat). Võrgupinge peab vastama andmesildil märgitud pingele.

Pistikupesa paigaldada ja ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid elektriala asjatundja. Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, peab olemas olema kõikidest poolustest katkestav omnipolaarne lülitusseade, mille kontaktivahemik on vähemalt 3 mm.

Kasutada ei tohi multipistikuid ega pikendusi. Ülekoormuse korral tekib tulekahju oht.

## Juhtpaneel

Siin näete ülevaadet juhtpaneelist. Sõltuvalt seadme mudelist võib detailides esineda erinevusi.



1	<b>Näit:</b> kellaeg ja kestus
2	<b>Pöördnupp</b> kellaaja ja kestuse seadmiseks või automaatprogrammide seadmiseks
3	<b>Nupud</b>
4	<b>Ukseavaja</b>

Nupud	Kasutamine
	Sellega käivitatakse seadme
	Sellega reguleerite välja kellaaja
	Sellega seiskate seadme
90	Mikrolainevoimsuse 90 W valimine
180	Mikrolainevoimsuse 180 W valimine
360	Mikrolainevoimsuse 360 W valimine
600	Mikrolainevoimsuse 600 W valimine
900	Mikrolainevoimsuse 900 W valimine
	Kilogrammide valimine programmide puhul
	Automaatprogrammide valimine
	Grilli valimine
	Mäu valimine

### Pöördnupp

Pöördnupust saate muuta kõiki soovituslikke ja seatud aegu ja temperatuure.

Pöördnupp on sissevajutatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

### Kuumutusviisid

#### Mikrolained

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Mikrolainerežiim sobib toiduainete kiireks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks.

#### Mikrolainevoimsused

- 900 W vedelike kuumaks ajamiseks.
- 600 W roogade kuumutamiseks ja küpsetamiseks.
- 360 W liha küpsetamiseks ja tundlike toiduainete soojendamiseks.
- 180 W sulatamiseks ja küpsetamiseks.
- 90 W tundlike roogade sulatamiseks.

#### Grill

Sellega saate vormiroogi gratineerida või üle küpsetada.

#### Grill koos mikrolainerežiimiga

Üheaegselt on töös grill ja mikrolainerežiim. Kombineeritud režiim on eriti sobiv vormiroogade valmistamiseks. Road muutuvad krõbedaks ja pruuniks. Kuna valmimisaeg on palju lühem, säästate energiat.

## Lisatarvikud

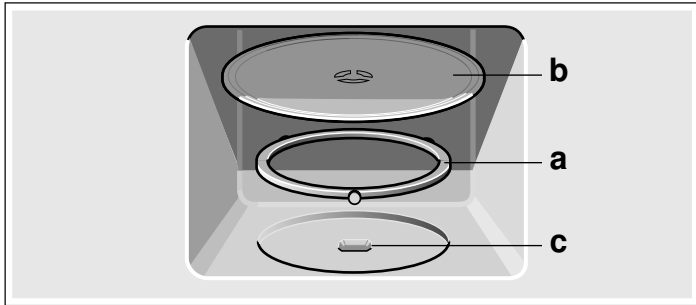
### Tähelepanu!

Nõude väljavõtmisel jälgige, et pöördalus ei nihku paigast. Veenduge, et pöördalus on korrektselt kohale fikseerunud. Pöördalus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.

### Pöörlev alus

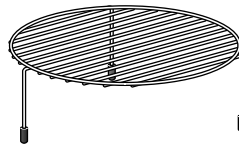
#### Pöörlev alus paigaldage järgmiselt:

1. Asetage rullikrest **a** ahjukambri olevasse süvendisse.
2. Laske pöörleval alusel **b** fikseeruda ahjukambri põhjas olevasse ajamisse **c**.



**Märkus:** Seadet tohib kasutada üksnes koos pöörleva alusega. Veenduge, et see on korrektselt kohale fikseerunud. Pöörlev alus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.

### Rest



Rest nt lihalõikude, vorstikeste ja röstleibade grillimiseks ning kasutamiseks madalate ahjuvormide tugialusena.

**Märkus:** Asetage rest pöörlevale alusele

### Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest. Tehke teatavaks HZ-number. Sobivate lisatarvikute valiku leiate meie kataloogidest või Internetist. Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub müügimaterjalides.

Auruahju nõud

HZ 86 D 000

## Enne esmakordset kasutamist

Järgnevalt saate teada, mida tuleb teha, enne kui mikrolaineahjus esimest korda toitu valmistate. Eelnevalt lugege läbi punkt *Ohutusnõuded*.

### Kellaaja seadmine

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilguvad näidikul kolm nulli.

1. Vajutage nupule . Näidikule ilmub **12:00h** ja indikaatorlamp nupu kohal süttib.
  2. Pöördnupuga muutke kellaega.
  3. Vajutage uuesti nupule .
- Õige kellaeg on seatud.

### Kellaaja väljalülitamine

Vajutage nupule ja seejärel nupule . Näidik on tume.

### Kellaaja tagasitoomine

Vajutage nupule .

Näidikule ilmub kellaeg **12:00**. Seejärel seadistage, nagu kirjeldatud punktides 2 ja 3.

### Kellaaja muutmine, nt suveaja muutmine talveajaks

Reguleerige seadeid vastavalt punktidele 1 kuni 3.

### Ahjul kuumeneda laskmine

Uuest ahjust spetsiifilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul koos sissepandud pöördalusega 10 minutit kuumeneda.

1. Vajutage nupule . Näidikule ilmub 10:00 min ja indikaatorlamp nupu kohal süttib.
2. Vajutage nupule .

Pärast aja möödumist kõlab helisignaali. Vajutage nupule või avage ahju uks.

## Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks.

Mikrolainerežiimi võib sisse lülitada eraldi või koos grilliga.

Saate teavet nõude ja mikrolainerežiimi seadete reguleerimise kohta.

**Märkus:** Peatükist *Teie jaoks meie köögistuudios testitud* leiate näiteid mikrolainerežiimil sulatamise, soojendamise ja küpsetamise kohta.

Testige mikrolaineahju kõigepealt. Ajage mikrolaineahjus kuumaks näiteks tass vett tee jaoks.

Võtke suur tass, millel puudub kuld- või hõbedekoor, ja asetage tassi teelusikas. Valage tassi vett ja asetage tass pöörlevale alusele.

1. Vajutage 900 W võimsuse nupule.
2. Pöördnupust reguleerige välja **1:30** min.
3. Vajutage nupule .

1 minuti ja 30 sekundi pärast kõlab helisignaali. Teevesi on kuum.

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

### Juhised nõude kohta

#### 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!

Sädemete teke: metall - nt lusikas klaasis - peab olema ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad seismise ukseklaasi purustada.

## Nõude 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:

1. Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.

2. Kontrollige vahepeal temperatuuri.

Nõu peaks olema külm või leige.

Kui nõu muutub kuumaks või kui tekib sädemeid, ei tohi nõud kasutada.

## Mikrolainevõimsused

### Mikrolainevõimsus sobib

90 W	tundlike roogade sulatamiseks
180 W	sulatamiseks ja küpsetamiseks
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	roogade kuumutamiseks ja küpsetamiseks
900 W	vedelike kuumaks ajamiseks

**Märkus:** Mikrolainevõimsust 900 W saate välja reguleerida 30 minutiks, võimsust 600 W 1 tunniks, ülejäänud võimsusi igatüht 1 tunniks ja 39 minutiks.

## Mikrolainerežiimi seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, 5 minutit

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

Nupu kohal olev indikaator tuli süttib.

2. Pöördnupust reguleerige välja kestus.

## Grillimine

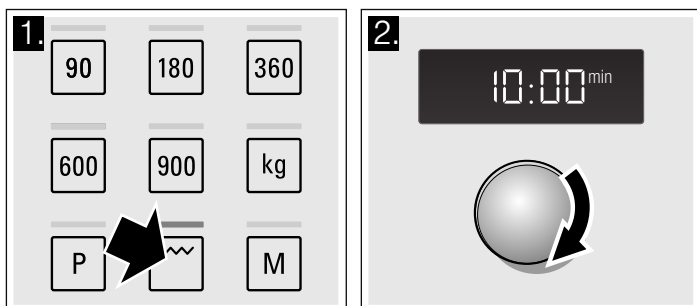
Võimas grill tagab intensiivse pinnakuumutuse ja toiduainete ühtlase pruunistumise.

### Grilli seadistamine

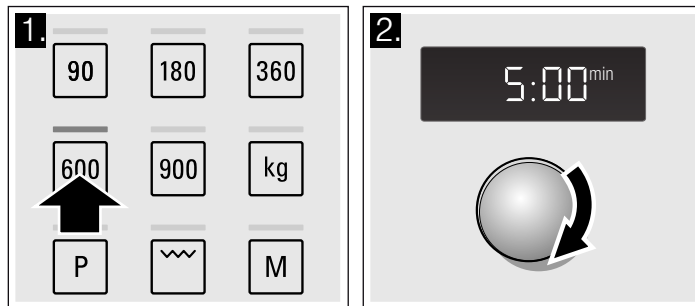
1. Vajutage grilli-nupule .

Nupu kohal olev indikaatorlamp põleb ja näidikule ilmub 10:00 min.

2. Pöördnupust reguleerige välja kestus.




3. Vajutage nupule .



3. Vajutage nupule .

Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksuma.




### Kestus on lõppenud

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



### Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

### Katkestamine

Vajutage üks kord nupule  või avage ahju uks. Töö katkeb. Nupu  kohal olev näit vilgub. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule .

### Töö lõpetamine

Vajutage nupule  2 korda või avage uks ja vajutage nupule  üks kord.

**Märkus.** Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel mikrolainevõimsuse.

## Ventilaator


Seade on varustatud ventilaatoriga. Ventilaator võib edasi töötada ka siis, kui ahi on juba välja lülitatud.

### Märkused

- Mikrolainerežiimi puhul jääb ahi külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse. See võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.
- Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaatniiskust. See on normaalne ega mõjuta mikrolainerežiimi tööd. Pühkige kondensaatniiskust pärast toidu valmistamist ära.

Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksuma.




### Kestus on lõppenud

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

### Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.



### Katkestamine

Vajutage üks kord nupule  või avage ahju uks. Töö katkeb. Nupu  kohal olev näit vilgub. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule .

### Parandamine

Seatud kestust saate igal ajal parandada.

### Töö lõpetamine

Vajutage nupule  2 korda või avage uks ja vajutage nupule  üks kord.



# Mikrolainerežiim koos grilliga

Grill ja mikrolainerežiim võivad töötada üheaegselt. Road muutuvad krõbedaks ja pruuniks. Kuna valmimisaeg on palju lühem, säästate energiat.

Sisse võite lülitada kõiki mikrolainevõimsusi.  
Erand: 900 ja 600 W.

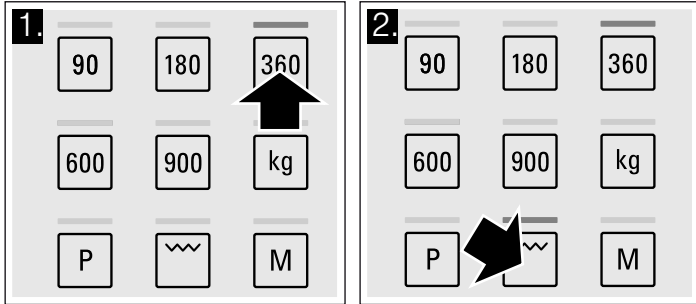
## Mikrolainerežiimi ja grilli seadistamine

Näide: 360 W, grill ☐, 5 minutit

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

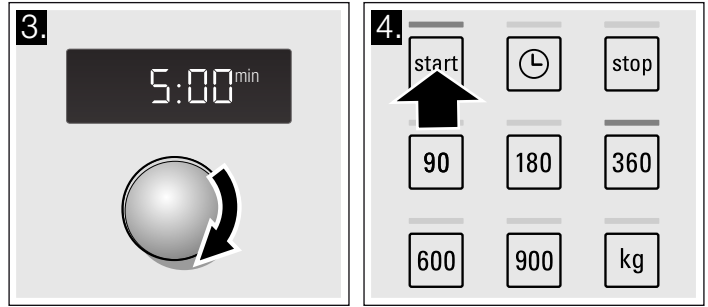
Nupu kohal olev indikaator tuli süttib ja näidikule ilmub 1:00 min.

2. Vajutage grilli-nupule ☐.



3. Pöördnupust reguleerige välja kestus.

4. Vajutage nupule ☐.



Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksuma.

### Kestus on lõppenud

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

### Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

### Katkestamine

Vajutage üks kord nupule ☐ või avage ahju uks. Töö katkeb. Nupu ☐ kohal olev näit vilgub. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule ☐.

### Töö lõpetamine

Vajutage nupule ☐ 2 korda või avage uks ja vajutage nupule ☐ üks kord.

**Märkus.** Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel mikrolainevõimsuse.

# Mälu

Mälu abil saate oma lemmikroa seadeid salvestada ja igal ajal uuesti avada.

Mälu kasutamine on otstarbekas siis, kui valmistate rooga eriti sageli.

## Mälu salvestamine

Näide: 360 W, 25 minutit

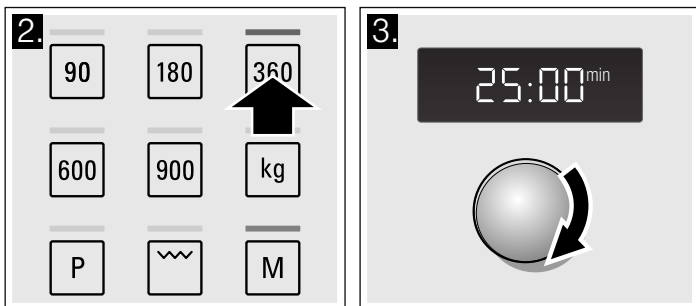
1. Vajutage nupule ☐.

Nupu kohal olev indikaatorlamp põleb.

2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

Nupu kohal olev indikaatorlamp põleb ja näidikule ilmub 1:00 min.

3. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



4. Kinnitage nupuga ☐.

Kellaaeg ilmub taas näidikule. Seadistus on salvestatud.

### Märkused

- Võite salvestada ainult grilli või grilli koos mikrolainerežiimiga.

- Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel salvestada ei saa.
- Automaatprogramme ei saa salvestada.
- Mälu saate ka salvestada ja kohe käivitada. Lõpuks ärge vajutage nupule ☐, vaid nupule ☐.
- **Mälu muutmine:** vajutage nupule ☐. Näidikule ilmuvad vanad seadistused. Salvestage uus programm, nagu kirjeldatud punktides 1 kuni 4.

## Mälu käivitamine

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

1. Vajutage nupule ☐.

Näidikule ilmuvad salvestatud seadistused.

2. Vajutage nupule ☐.

Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksuma.

### Kestus on lõppenud

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

### Katkestamine


Vajutage üks kord nupule ☐ või avage ahju uks. Töö katkeb. Nupu ☐ kohal olev näit vilgub. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule ☐.

### Töö lõpetamine

Vajutage nupule ☐ 2 korda või avage uks ja vajutage nupule ☐ üks kord.

# Helisignaali kestuse muutmine

Seadme väljalülitumisel kõlab helisignaali. Helisignaali kestust saate muuta.

Selleks vajutage 6 sekundit nupule .

Helisignaali uus kestus võetakse üle. Kellaage ilmub taas näidikule.

Võimalikud on:

Lühike helisignaali - 3 tooni.

Pikk helisignaali - 30 tooni.

## Hooldus ja puhastus

Hoolika puhastuse ja hoolduse korral säilib ahju välimus ja töökindlus pikka aega. Järgnevalt leiate juhised ahju õigeks hooldamiseks ja puhastamiseks.

### Lühise oht!

Ärge kunagi kasutage kõrgsurve- ega aurupuhastit.

### Põletuse oht!

Ärge kunagi puhastage seadet kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmel jahtuda.

### Elektrilöögi oht!

Ärge kasutage seadet vette ega puhastage veejoaga.

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest.

### Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid, Pind võib viga saada. Kui selline vahend satub seadme esipaneelile, peske see kohe veega maha.
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse klaasi puhastamiseks;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse tihendi puhastamiseks;
- kõvu ja kraapivaid küürimiskäsnu, Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

## Puhastusvahend

### Tähelepanu!

Enne puhastamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Puhastage seade ja ahjukamber niiske lapi ja mahedatoimelise puhastusvahendiga. Kuivatage puhta lapiga.

Ala	Puhastusvahend
Seadme esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest esipaneeliga seadmed	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.









Ala	Puhastusvahend
Roostevabast terasest ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Raskesti eemaldatava mustuse korral: kasutage ahjupuhastusvahendit, kuid ainult külmas ahjus. Soovitatav on kasutada roostevaba terase jaoks sobivat käsna. Ärge kasutage ahjupuhastus-aerosooli ja teisi küüriva toimega puhastusvahendeid. Puhastamiseks ei sobi ka küürimiskäsna, karedad nuustikud ja potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada.
Ahjukambris olev süvend	Niiske lapp: Pöörleva aluse ajami kaudu ei tohi sattuda seadme sisemusse vett.
Pöörlev alus ja rullikrest	Kuum nõudepesuvahendilahus: Pöörleva aluse asetamisel ahju jälgige, et see fikseeruks õigesti kohale.
Rest	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage roostevaba terase puhastusvahendiga või peske nõudepesumasinas.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Tihend	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.

# Tõrgete tabel

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest piasiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge peatükiga *Teie jaoks meie köögistuudios testitud*. Sealt leiate palju soovitusi ja juhiseid toiduvalmistamiseks.

## Mida teha tõrke korral?

Veeteade	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine / märkus
Seade ei tööta	Pistik ei ole ühendatud pistikupessa.	Ühendage pistik pistikupessa
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp põleb.
	Kaitse on defektne	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
	Vale käsitlemine	Lülitage elekter elektrikilbist välja. Lülitage elekter umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse.
Näidikul põleb kolm nulli.	Voolukatkestus	Seadke kella-aeg uuesti õigeks.
Seade ei tööta. Näidikul on teatav kestus.	Kogemata on käsitletud pöördnuppu.	Vajutage nupule  .
	Pärast seadistamist ei vajutatud nupule  .	Vajutage nupule  või kustutage seadistus nupust  .
Mikrolaineahi ei tööta.	Seadme uks ei ole täiesti suletud.	Veenduge, et ukse vahele ei ole jäänud võõrkehi.
	Nupule  ei ole vajutatud.	Vajutage nupule  .
Road kuumenevad aeglasemalt kui seni	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg.
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake roogadel teine külge.
Pöördaluse töötamisel kõlab kriipiv heli.	Pöördaluse ajami piirkonnas on mustus või võõrkehad.	Puhastage ahjus olevat rõngast ja süvendit.
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskuse.
Näidikul põleb "M".	Seade on demonstatsioonirežiimil.	Hoidke nuppu  ja nuppu  umbes 7 sekundit all. Demonstatsioonirežiim on välja lülitatud.

## ⚠ Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

Mõne veateate puhul saate tõrke ise kõrvaldada.

# Klienditeenindus

Kui teie seadet on vaja remontida, pöörduge meie klienditeenindusse. Meie leiame alati sobiva lahenduse - ka ebavajalike tehnikukülastuste vältimiseks.

## E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks tehke palun teatavaks oma ahju tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ust avades paremalt poolt. Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite oma seadme andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr	FD-nr
<b>Hooldustöökoda</b> ☎	

Pidage meeles, et seadme valest kasutusest põhjustatud puuduste korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

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.

## Tehnilised andmed

Sisendpinge	220-230 V, 50 Hz
Tarbitav võimsus	1450 W
Maksimaalne väljundvõimsus	900 W
Grilli võimsus	1200 W

Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A
Mõõtmed (kxlxs)	
- seade	382 x 594 x 388 mm
- ahjukamber	208 x 328 x 369 mm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

## Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Automaatprogrammid

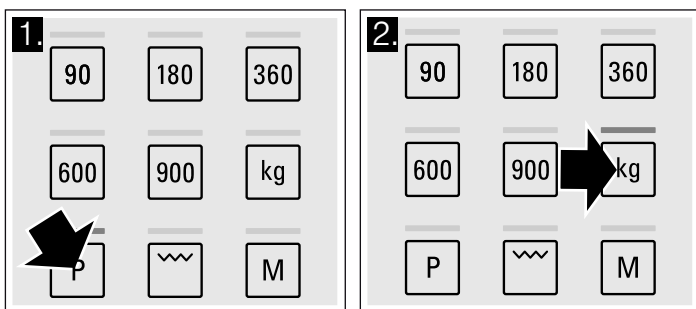
Automaatprogrammidega on roogade valmistamine väga lihtne. Valite vaid programmi ja sisestate roa kaalu. Ahi valib automaatselt ülejäänud seaded.

**Märkus:** Valida võite 8 programmi vahel.

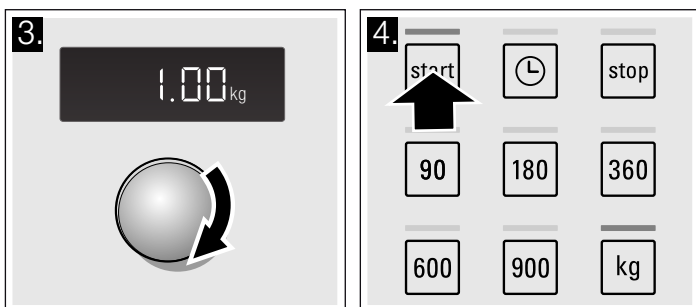
### Programmi seadistamine

Pärast programmi valimist seadistage järgmiselt:

- Vajutage nupule **P** seni, kuni näidikule ilmub soovitud programmi number. Nupu kohal olev indikaatorlamp põleb.
- Vajutage nupule **kg**. Nupu kohal olev indikaatorlamp põleb ja näidikule ilmub soovituslik kaal.



- Pöördnupust reguleerige kaal välja.
- Vajutage nupule **start**.



Programmi kestus hakkab nähtavalt jooksma.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Avage ahju uks või vajutage nupule **stop**. Kellaaeg ilmub taas näidikule.

### Parandamine

Vajutage kaks korda nupule **stop** ja seadistage uuesti.

### Katkestamine

Vajutage üks kord nupule **stop** või avage ahju uks. Töö katkeb. Nupu **start** kohal olev näit vilgub. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule **start**.

### Töö lõpetamine

Vajutage nupule **stop** 2 korda või avage uks ja vajutage nupule **stop** üks kord.

### Märkused

- Mõne programmi puhul kõlab teatava aja pärast helisignaal. Avage ahju uks ja segage roog läbi või keerake lihal teine pool. Pärast sulgemist vajutage uuesti nupule **start**.
- Päringut programmi numbri ja kaalu kohta saate esitada nupust **P** või **kg**. Vastus ilmub 3 sekundiks näidikule.

## Sulatamine automaatprogramme kasutades

4 sulatusprogrammiga saate üles sulatada liha, linnuliha ja leiba.

### Märkused

- Toiduainete ettevalmistamine**  
Kasutage toiduaineid, mida on külmutatud ja säilitatud võimalikult õhukeste portsjonitena temperatuuril -18 °C. Sulatamiseks võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge ära. Kaalu vajate programmi seadistamiseks.
- Liha sulatamisel tekkib vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Nõud**  
Asetage toiduained mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule, ärge pange kaant peale.
- Ooteaeg**  
Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel veel 10 kuni 30 minutit seista. Suured lihatükid peavad seisma kauem kui väikesed. Õhemad tükid ja hakkliha tuleks enne ooteaega eraldada. Seejärel saate toiduaineid edasi töödelda, kuigi paksemad lihatükid võivad olla seest veel külmunud. Linnul võite siis siseelundid välja võtta.
- Helisignaal**  
Mõne programmi puhul kõlab teatava aja pärast helisignaal. Avage ahju uks ja jaotage toiduained väiksemateks tükkideks või keerake lihal teine pool. Pärast sulgemist vajutage start-nupule.

Programmi number	Sulatamine	Kaaluvahemik kg
P 01	Hakkliha	0,20 - 1,00
P 02	Lihatükid	0,20 - 1,00
P 03	Kana, kanatükid	0,40 - 1,80
P 04	Leib	0,20 - 1,00

## Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades

3 keeduprogrammiga võite keeta riisi, kartuleid või köögivilja.

### Märkused

#### ■ Keedunõud

Toitu valmistage üksnes mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas kaanega nõus. Riisi jaoks valige suur kõrge vorm.

#### ■ Toiduainete ettevalmistamine

Kaaluge toiduained ära. Andmeid vajate programmi seadistamiseks.

Riis:

Ärge kasutage keedukotiriisi. Valage nõusse vett koguses, mis on ette nähtud pakendil olevas juhises. Üldjuhul läheb vett vaja riisi kaaluga võrreldes kahe- kuni kolmekordses koguses.

Kartulid:

Keedukartulite valmistamiseks lõigake kartulid ühesuurusteks väikesteks tükkideks. Lisage 100 g kartulite kohta üks supilusikatäis vett ja pisut soola.

Värske köögivili:

Kaaluge värske puhastatud köögivili ära. Lõigake köögivili ühesuurusteks väikesteks tükkideks. Lisage 100 g köögivilja kohta üks supilusikatäis vett.

#### ■ Helisignaali

Programmi kulgemise ajal kõlab teatud aja möödudes helisignaali. Segage toiduained läbi.

#### ■ Ooteaeg

Kui programm on lõppenud, segage toiduained veelkord läbi. Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul veel 5 kuni 10 minutit seista.

Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

Programmi number	Hautamine	Kaaluvahemik kg
P 05	Riis	0,05 - 0,2
P 06	Kartulid	0,15 - 1,0
P 07	Köögivili	0,15 - 1,0

## Kombineeritud küpsetusprogramm

### Märkused

#### ■ Küpsetusnõud

Kasutage toiduvalmistamiseks väiksemat kuumuskindlat nõud, mis sobib kasutamiseks mikrolaineahjus.

#### ■ Toiduainete ettevalmistamine

Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kui Te ei saa sisestada täpset kaalu, sisestage ümardatud kaal.

#### ■ Ooteaeg

Temperatuuri ühtlustamiseks laske roal pärast programmi lõppu veel 5 kuni 10 minutit seista.

Programmi number	Kombiprogramm	Kaaluvahemik kg
P 08	Külmutatud vormiroog, paksus kuni 3 cm	0,4 - 0,9

## Teie jaoks meie köögistuudios testitud

Siit leiate valiku roogadest koos sobivate seadistustega. Näete, milline mikrolainevõimsus sobib teie roa jaoks kõige paremini. Anname soovitusi nõude ja toiduvalmistamise kohta.

### Märkused tabelite kohta

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadete ja kasutamise kohta.

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

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

Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis tabelist toodust erineb. Sel juhul kehtib rusikareegel: kahekordne kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg, pool kogust - poole lühem aeg.

Asetage nõu alati pöörlevale alusele.

## Sulatamine

### Märkused

■ Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõusse ja tõstke nõu pöörlevale alusele.

■ Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Pärast poole sulatusaja möödumist võite fooliumi eemaldada.

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

■ Segage või pöörake roogi vahepeal 1 kuni 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

■ Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülesulanud toidul veel 10 kuni 20 minutit toatemperatuuril seista. Linnul võite siis siseelundid välja võtta. Liha võite edasi töödelda ka siis, kui see on seest veel külmunud.

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	keeramisel ülesulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Segahakkliha	200 g	90 W, 10 min	külmutada võimalikult õhukeste portsjonitena. mitu korda keerata, juba ülessulanud liha eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
Köögivilj, nt herned	300 g	180 W, 10-15 min	-
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180 W, 7-10 min	vahepeal ettevaatlikult segada, sulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmemdamine	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	Pakend täielikult eemaldada
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Terve leib	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele, koogitükid üksteise küljest eemaldada
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiiniga kookidele
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

## Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine

### Märkused

- 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 jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

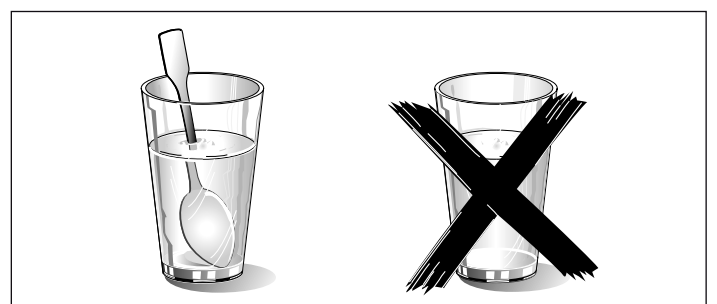
- Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogi tuleks vahepeal 2 kuni 3 korda segada või keerata.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.
- Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Supp	400 g	600 W, 8-10 min	-
Ühepajatoidud	500 g	600 W, 10-13 min	-
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 12-17 min	segamisel lihatükid veelkord üksteise küljest eraldada
Kala, nt filee	400 g	600 W, 10-15 min	võib lisada vett, sidrunimahla või veini
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	-
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600 W, 2-5 min	lisada pisut vedelikku
	500 g	600 W, 8-10 min	
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600 W, 8-10 min	lisada nõusse vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud
	600 g	600 W, 14-17 min	
Spinat koorekastmes	450 g	600 W, 11-16 min	hautada vett lisamata

## Roogade soojendamine

### ⚠ Põletuse oht!

Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kuumeneb üle keemistemperatuuri, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu minimaalne rappumine võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise ja laialipritsumise. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.



## Tähelepanu!

Metall - nt klaasis olev lusikas - peab jääma ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi purustada.

## Märkused

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

- 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 jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Joogid	150 ml	900 W, 1-2 min	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	300 ml	900 W, 3-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Imikutoit, nt pudel piimaga	50 ml	360 W, ½ min	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage pudelit hoolikalt. Tingimata kontrollige temperatuuri!
	100 ml	360 W, 1 min	
	200 ml	360 W, 1 ½min	
Supp 1 tass	200 g	600 W, 2-3 min	-
Supp 2 tassi	400 g	600 W, 4-5 min	-
Liha kastmes	500 g	600 W, 8-11 min	lihatükid üksteise küljest lahutada
Ühepajatoit	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Köögivil, 1 portsjon	150 g	600 W, 2-3 min	lisada pisut vedelikku
Köögivil, 2 portsjonit	300 g	600 W, 3-5 min	

## Roogade küpsetamine

### Märkused

- Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

- Küpsetage kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Toidu valmistamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Pikkpoiss	750 g	600 W, 20-25 min	kaaneta küpsetada
Terve kana, värskel, ilma siseelunditeta	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Poole küpsetusaja möödudes keerake teine külg.
Värskel köögivil	250 g	600 W, 5-10 min	Lõigake köögivil ühesuurusteks tükkideks; 100 g köögivilja kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-10 min	Lõigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	900 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	lisage kahekordne kogus vedelikku
	250 g	900 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6-8 min	Segage puding vahepeal vispliga 2 kuni 3 korda hoolikalt läbi
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

## Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

Te ei leia roa koguse kohta juhiseid seadete reguleerimiseks.	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise rusikareegli kohaselt: kahekordne kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg pool kogust = poole 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 titude küpsetus- või sulatamisaeg on pikem.
Pärast küpsetusaja möödumist on roog servadest üle küpsenud, keskelt aga veel toores.	Segage rooga vahepeal ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem aeg.
Pärast sulatamist on liha väljast küpsema hakanud, keskelt aga veel üles sulamata.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatatava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

### Kondensaatniiskus

Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaatniiskust. See on normaalne. See ei mõjuta mikrolaineahju tööd. Pärast toidu valmistamist kuivatage pinnad.

### Soovitusi grillimiseks

#### Märkused

- Koik toodud andmed on ligikaudsed, sõltudes toiduaine omadustest ja kvaliteedist.
- Grillige alati restil, ahju uks peab olema suletud ja ahju ei tohi eelkuumutada.
- Asetage rest pöörlevale alusele.

	Kogus	Lisatarvik	Kestus minutites
Röstleib (eelnev röst)	2 kuni 4 viilu	Rest	1. külg: ca 2 kuni 4 2. külg: ca 2 kuni 4
Röstsai üleküpsetamine	2 - 6 viilu	Rest	Olenevalt kattest: 7 kuni 10
Suppide üleküpsetamine, nt sibulasupp	2 kuni 4 tassi	Pöörlev alus	ca 15 kuni 20

### Grill koos mikrolainerežiimiga

#### Märkused

- Kombirežiim on eriti sobiv vormiroogade valmistamiseks.
- Asetage nõu alati pöörlevale alusele ja ärge katke rooga kaanega.
- Küpsetamiseks kasutage kõrget vormi. Nii jääb ahi puhtamaks.
- Vormiroogade jaoks kasutage suurt madalat vormi. Kitsastes kõrgetes vormides küpsevad road kauem ja lähevad pealt tumedamaks.

- Kontrollige, kas vorm mahub ahju. See ei tohi olla liiga suur, pöörlev alus peab saama vabalt pöörelda.
- Reguleerige välja maksimaalne küpsetusaeg. Kontrollige rooga, kui lühem näidatud aeg on möödunud.
- Laske lihal enne lahtilõikamist veel 5 kuni 10 minutit seista. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt ja ei voola lahtilõikamisel välja.
- Vormiroad peaksid väljalülitatud ahjus veel 5 minutit järelküpsema.

	Kaal	Lisatarvik	Mikrolainevõimsus, W	Kestus minutites	Märkused
Seapraad, nt kaelakarbonaad	ca 750 g	Pöörlev alus	360 W +	40 - 50 min	1 kuni 2 korda keerata.
Pikkpoiss max 7 cm paksune	ca 750 g	Pöörlev alus	360 W +	25 - 35 min	Maksimaalselt 6 cm paksune.
Väikesed kanatükid, nt kanakoivad või -tiivad	ca 800 g	Nõu restil	360 W +	30 - 40 min	Asetage nii, et nahaga pool jääb üles. Ärge keerake teist poolt.
Kanatiivad, marineeritud, külmutatud	ca 800 g	Nõu restil	360 W +	15 - 25 min	Ärge keerake teist poolt.
Nuudlivormiroog (keedetud komponentidest)	ca 1000 g	Pöörlev alus	360 W +	25 - 35 min	Puistata üle juustuga. Maksimaalselt 5 cm paksune.
Kartulivorm (toorestest kartulitest)	ca 1000 g	Pöörlev alus	360 W +	30 - 40 min	Maksimaalselt 4 cm paksune.
Kala, üleküpsetatud	ca 400 g	Pöörlev alus	360 W +	20 - 25 min	Sügavkülmutatud kala eelnevalt üles sulatada.
Kohupiimavorm	ca 1000 g	Pöörlev alus	360 W +	30 - 35 min	Maksimaalselt 5 cm paksune.
Köögiviljavardad	4 - 5 tk	Rest	180 W +	15 - 20 min	Kasutage puidust vardaid.
Kalavardad	4 - 5 tk	Rest	180 W +	10 - 15 min	Kasutage puidust vardaid.
Peekoniviilud	ca 8 viilu	Rest	180 W +	10 - 15 min	



# Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705

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

Kooskõlas standarditega EN 60705, IEC 60705 või DIN 44547 ja EN 60350 (2009)

## Toidu valmistamine ja ülessulatamine mikrolaineahjus


### Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Munapuder, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm 20 x 25 cm pöörlevale alusele.
Biskviit	600 W, 8-10 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.
Pikkpoiss	600 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm pöörlevale alusele.

### Sulatamine mikrolaineahjus

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Liha	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.

### Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga kombineeritult

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkus
Kartulivorm	Grill  + 360 W, 35-40 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.

<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	<b>19</b>
Galimos gedimų priežastys.....	21
<b>Pastatymas ir prijungimas</b> .....	<b>22</b>
<b>Valdymo laukas</b> .....	<b>22</b>
Sukamasis mygtukas .....	22
Kaitinimo būdai.....	22
Priedai .....	23
<b>Prieš naudojant pirmą kartą</b> .....	<b>23</b>
Paros laiko nustatymas.....	23
Kameros įkaitinimas .....	23
<b>Mikrobangų krosnelė</b> .....	<b>23</b>
Nurodymai dėl indų .....	23
Mikrobangų galingumai .....	24
Mikrobangų nustatymas .....	24
Vėsinimo ventiliatorius .....	24
<b>Kepimas griliu</b> .....	<b>24</b>
Grilio nustatymas .....	24
<b>Mikrobangų ir grilio kombinacija</b> .....	<b>25</b>
Mikrobangų ir grilio nustatymas.....	25
<b>Atmintis</b> .....	<b>25</b>
Išsaugojimas atmintyje.....	25
Į atmintį įrašytos programos naudojimas .....	26
<b>Signalų trukmės keitimas</b> .....	<b>26</b>
<b>Priežiūra ir valymas</b> .....	<b>26</b>
Valymo priemonės.....	26
<b>Gedimų lentelė</b> .....	<b>27</b>
<b>Klientų aptarnavimo skyrius</b> .....	<b>28</b>
„E“ numeris ir „FD“ numeris .....	28
Techniniai duomenys .....	28
Ekologiškas utilizavimas.....	28
<b>Programų automatika</b> .....	<b>28</b>
Programos nustatymas.....	28
Atitirpinimas įjungus programų automatiką .....	29
Ruošimas įjungus programų automatiką .....	29
Kombinuotoji ruošimo programa .....	29
<b>Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje</b> .....	<b>30</b>
Nurodymai dėl lentelių .....	30
Atitirpinimas .....	30
Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus... 30	
Kaip pašildyti patiekalus.....	31
Kaip gaminti patiekalus .....	32
Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo .....	32
Patarimai kepant grilio režimu.....	32
Grilio ir mikrobangų naudojimas.....	33
<b>Bandomieji patiekalai pagal EN 60705</b> .....	<b>33</b>
Ruošimas ir atitirpinimas mikrobangomis.....	33

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** ir interneto parduotuvėje: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)**

## Svarbūs saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir teisingai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Visada tinkamai įstatykite priedą į orkaitę. *Žr. priedo aprašymą* naudojimo instrukcijoje.

### **Gaisro pavojus!**

- Prietaisas labai įkaista. Jei prietaisas montuojamas į montuojamuosius baldus su dekoratyvinėmis durelėmis, jas uždarius susikaupia karštis. Prietaisą eksploatuokite tik atidarę dekoratyvines dureles.
- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Negalima džiovinti maisto arba drabužių, šildyti šlepečių, grūdinėmis kultūromis užpildytų pagalvių, kempinių, drėgnų valymo šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.
- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgos veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.
- Aliejus gali užsidegti. Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

### **Sprogimo pavojus!**

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

## **Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Orkaitės vidus, durelių sandarikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs; taip pat žr. skyrių *Priežiūra ir valymas*.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių sandariklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

## **Elektros smūgio pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės gali įvykti elektros smūgis. Prietaiso niekada neįkaitinkite per daug ir nešlapinkite. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada neįjunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

## **Pavojus nusideginti!**

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba

kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
- Maisto produktai kietu lukštu arba odele gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinieneę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odėlė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai lukštą arba odelę reikia pabadyti.
- Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai. Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.
- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.

## **Pavojus nusiplikyti!**

- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.
- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.

## Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmės prasiskverbusios drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų. Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamą indą arba įjunkite mikrobangas ir kaitinimo būdą.

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

- Labai nešvarus sandariklis: Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploataavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Mikrobangų krosnelės naudojimas be patiekalų: Naudojant prietaisą be patiekalų, jis perkaista. Niekada neįjunkite prietaiso, jei viduje nėra patiekalo. Išimtis yra trumpalaikis indų bandymas, apie kurį skaitykite skyriuje „Mikrobangų krosnelė, indai“.
- Mikrobangų krosnelėje ruošiami spragėsiai: Niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti stiklas.
- Ištekėjęs skystis per sukamosios lėkštės paviršų negali patekti į prietaiso vidų. Stebėkite ruošimo procesą. Pirmiausia naudokite trumpą ruošimo trukmę ir, jei reikia, ją pailginkite.
- Niekada nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamosios lėkštės.
- Kibirkščiavimas: Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Aliumininiai puodai: Į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarantių kibirkščių.
- Ataušinimas atidarius orkaitės dureles: Kamerai leiskite atvėsti neatidarius durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai.
- Kondensatas kameroje: Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali kauptis vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Norėdami išvengti korozijos, baigę troškinti visada nuvalykite kondensatą.

# Pastatymas ir prijungimas

Šis prietaisas pritaikytas naudoti tik buityje.

Šio prietaiso negalima įmontuoti.

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

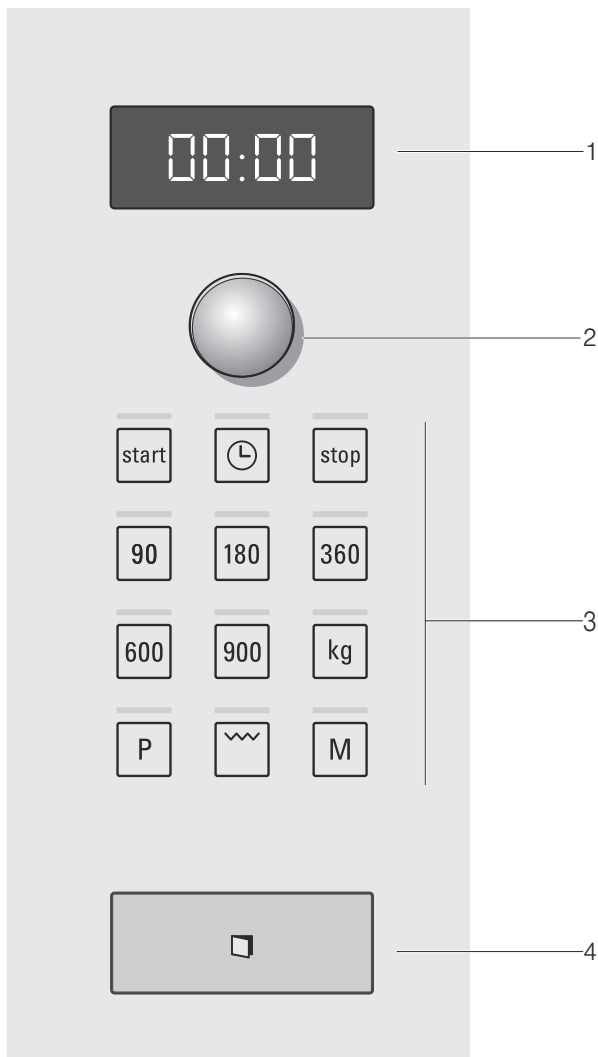
Prietaisas pristatomas su kištuku ir jį galima jungti prie pagal potvarkius įrengto lizdo su žemimo kontaktu. Saugiklis turi būti 10 amperų (L arba B tipo automatinis saugiklis). Tinklo įtampa turi atitikti tipo skydelyje nurodytą įtampą.

Įrengti kištukinį lizdą arba pakeisti jungiamąjį laidą gali tik kvalifikuotas elektrikas. Jei įmontavus kištukas nebepasiekiamas, turi būti visų polių skyriklis su mažiausiai 3 mm atstumu tarp kontaktų.

Draudžiama naudoti daugiakontakčius kištukus, kištukinių lizdų juostas ir ilgintuvus. Jei yra perkrova, kyla pavojus, jog kils gaisras.

## Valdymo laukas

Čia pateikiama valdymo skydelio apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti atskiros detalės.



1	<b>Indikatorius</b> paros laikui ir trukmei
2	<b>Sukamoji rankenėlė</b> paros laikui ir trukmei arba programų automatikai nustatyti.
3	<b>Mygtukai</b>
4	<b>Durelių atidarymo mechanizmas</b>

Mygtukai	Paskirtis
	Juo įjungiamas darbo režimas
	Juo nustatysite paros laiką
	Juo sustabdomas darbo režimas
90	Pasirinksite 90 vatų mikrobangų galingumą
180	Pasirinksite 180 W mikrobangų galingumą
360	Pasirinksite 360 vatų mikrobangų galingumą
600	Pasirinksite 600 W mikrobangų galingumą
900	Pasirinksite 900 W mikrobangų galingumą
	Programose pasirinksite kilogramus
	Pasirinksite programų automatiką
	Pasirinksite grilį
	Pasirinksite atmintį

### Sukamasis mygtukas

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti rekomenduojamas ir nustatymo reikšmes.

Sukamoji rankenėlė yra įleidžiama. Jei norite įspausti arba ištraukti, spustelėkite sukamąją rankenėlę.

### Kaitinimo būdai

#### Mikrobangos

Mikrobangos maisto produktuose paverčiamos šiluma. Mikrobangas galima naudoti norint greitai atitirpinti, pašildyti, išlydyti ir paruošti maistą.

#### Mikrobangų galingumo lygiai

- 900 vatų skysčiams įkaitinti.
- 600 vatų patiekalams pašildyti ir ruošti.
- 360 vatų žuviai kepti ir jautriems patiekalams pašildyti.
- 180 vatų produktams atšildyti ir atšildytiems patiekalams ruošti.
- 90 vatų jautriems patiekalams atšildyti.

#### Grilis

Naudodami šį režimą, galite apkepti arba perkepti apkepus.

#### Ruošimas naudojant grilį ir mikrobangas

Kartu veikia grilis ir mikrobangos. Kombinuotasis režimas puikiai tinka saldiems ir bulvių apkepams. Patiekalai būna traškūs ir apskrudę. Jie paruošiami daug greičiau, todėl sutaupoma elektros energijos.

## Priedai

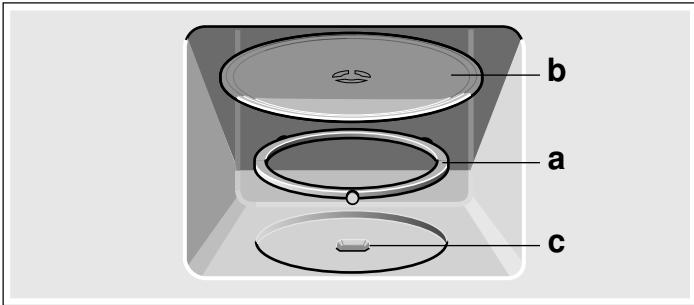
### Dėmesio!

Išimdami indą neperstumkite sukamosios lėkštės. Atkreipkite dėmesį, kad sukamoji lėkštė tinkamai užsifiksuotų. Sukamoji lėkštė gali sukintis kairėn arba dešinėn.

### Sukamoji lėkštė

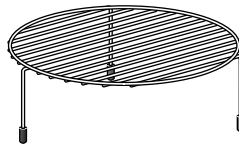
#### Sukamoji lėkštė uždedama taip:

1. ritininį žiedą **a** įdėkite orkaitės vidaus įranta.
2. Sukamąją lėkštę **b** užfiksuokite orkaitės vidaus dugno pavaroje **c**.



**Pastaba:** Prietaisą naudokite tik uždėję sukamąją lėkštę. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksuota. Sukamoji lėkštė gali sukintis kairėn arba dešinėn.

### Grotelės



Grilio grotelės, pvz., didkepsniams, dešrelėms, skrebučiams arba kaip pastatymo paviršius, pvz., plokščioms apkepų formoms.

**Pastaba:** Groteles uždėkite ant sukamosios lėkštės.

### Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Nurodykite HZ Nr. Daug įvairių priedų rasite mūsų reklaminiuose leidiniuose ir internete. Internetu užsakomus specialius priedus galime pristatyti ne į visas šalis ir ne visur jie naudojami. Peržiūrėkite pardavimo dokumentus.

Troškinimo garuose indas

HZ 86 D 000

## Prieš naudojant pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą mikrobangų krosnele ruošiatės gaminti pirmą kartą. Iš pradžių perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

### Paros laiko nustatymas

Kai prietaisas prijungiamas arba nutrūkus elektros srovės tiekimui, indikatoriaus lauke šviečia trys nuliai.

1. Spustelėkite mygtuką . Indikatoriuje pasirodo **12:00h** ir virš mygtuko šviečia indikatoriaus lemputė.

2. Sukamuojū jungikliu nustatykite paros laiką.

3. Dar kartą paspauskite mygtuką .

Esamas paros laikas nustatytas.

### Paros laiko paslėpimas

Paspauskite mygtuką , po to spauskite mygtuką . Rodmuo užtemsta.

### Paros laiko pakartotinis nustatymas

Spustelėkite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo paros laikas **12:00**. Po to nustatykite, kaip aprašyta 2 ir 3 punktuose.

### Paros laiko keitimas, pvz., iš vasaros į žiemos laiką

Nustatykite, kaip aprašyta nuo 1 iki 3 punkto.

### Kameros įkaitinimas

Norėdami pašalinti naujos orkaitės kvapą, įdėję sukamąją lėkštę ir uždarę kameros dureles pakaitinkite 10 min.

1. Spustelėkite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo 10:00 min. ir virš mygtuko šviečia indikatoriaus lemputė.

2. Spustelėkite mygtuką .

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Spustelėkite mygtuką arba atidarykite prietaiso dureles.

## Mikrobangų krosnelė

Mikrobangos maisto produktuose yra paverčiamos šiluma.

Mikrobangų krosnelę galite naudoti atskirai, t. y. vieną, arba kartu su griliu.

Gausite informacijos apie indus ir galėsite paskaityti, kaip nustatoma mikrobangų krosnelė.

**Pastaba:** Skyriuje „Patikrinta maisto ruošimo studijoje“ rasite nurodymų dėl atitirpinimo, kaitinimo, lydymo ir troškinimo mikrobangų krosnele.

Iš karto išbandykite mikrobangų krosnelę. Pavyzdžiui, įkaitinkite puodelį vandens arbatai.

Paimkite didelį puodelį be auksinės ar sidabrinės papuošimo juostelės ir įdėkite į jį arbatinį šaukštelį. Puodelį su vandeniu pastatykite ant sukamosios lėkštės.

1. Paspauskite 900 W galingumo mygtuką.

2. Sukamąją rankenėlę nustatykite **1:30** min.

3. Spustelėkite mygtuką .

Po 1 minutės ir 30 sekundžių pasigirsta signalas. Vanduo arbatai įkaito.

Gerdami arbatą dar kartą perskaitykite naudojimo instrukcijos pradžioje pateiktus saugos nurodymus. Tai yra labai svarbu.

### Nurodymai dėl indų

#### 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 laiką, skirtą perdėti patiekalus į kitus indus. Auksu ir sidabru puoštus indus

naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie tinka mikrobangų krosnelėi.

### Netinkami indai

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

### Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

### Indo patikrinimas

Niekuomet neįjunkite mikrobangų krosnelės be patiekalų. Vienintelė išimtis – šis indo išbandymas.

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnelėi, atlikite tokį bandymą:

1. Į prietaisą įstatykite tuščią indą ½–1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.

2. Retkarčiais tikrinkite temperatūrą.

Indas turi būti šaltas arba kambario temperatūros.

Jei jis įkaista, arba jei susidaro kibirkštys, šis indas netinka.

## Mikrobangų galingumai

### Mikrobangų galin- tinka gumas

90 W	jautriems patiekalams atitirpinti
180 W	produktams atšildyti ir atšildytiems patiekalams ruošti
360 W	žuviai kepti ir jautriems patiekalams pašildyti
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti
900 W	skysčiams įkaitinti

**Pastaba:** 900 W mikrobangų galingumą galite nustatyti 30 minučių, 600 W galingumą – 1 valandai, o likusius galingumus atitinkamai 1 valandai ir 39 minutėms.

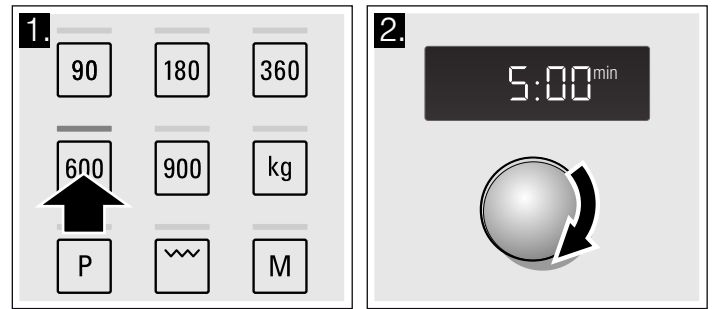
## Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys: 600 vatų mikrobangų galingumas, 5 minutės.

1. Parinkite norimą mikrobangų galingumą.

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė.

2. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



3. Spustelėkite mygtuką .

Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

### Trukmė pasibaigė

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

### Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.

### Pauzė

Spustelėkite mygtuką vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Virš mygtuko blyksi indikatorius. Uždarę vėl paspauskite mygtuką .

### Režimo nutraukimas

Mygtuką paspauskite 2 kartus arba atidarykite dureles ir mygtuką paspauskite vieną kartą.

**Pastaba:** Iš pradžių galite nustatyti trukmę, o po to – mikrobangų galingumą.

## Vėsinimo ventiliatorius

Prietaisas turi aušinimo ventiliatorių. Ventiliatorius gali veikti ir tada, kai prietaisas jau yra išjungtas.

### Pastabos

- Mikrobangų krosnelės režimo metu kamera neįkaista. Nepaisant to, ventiliatorius įsijungia. Ventiliatorius gali veikti ir tuomet, kai mikrobangų krosnelė jau yra išjungta.
- Ant durų stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali susikaupti vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Baigę troškinti nuvalykite vandens kondensatą.

## Kepimas griliu

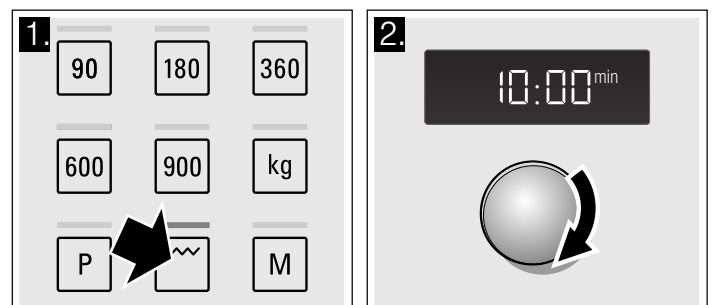
Galingas grilis užtikrina intensyvų karštį paviršiuje ir tolygiai apskrudina maisto produktus.

### Grilio nustatymas

1. Paspauskite grilio mygtuką .

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė ir indikatoriuje pasirodo 10:00 min.

2. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



3. Spustelėkite mygtuką .

Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

### Trukmė pasibaigė




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



## Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.



## Pauzė

Spustelėkite mygtuką  vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Virš mygtuko  blyksi indikatorius. Uždarę vėl paspauskite mygtuką .

## Korekcija

Nustatytą trukmę galite bet kada pakoreguoti.

## Režimo nutraukimas


Mygtuką  paspauskite 2 kartus arba atidarykite dureles ir mygtuką  paspauskite vieną kartą.

# Mikrobangų ir grilio kombinacija

Grilį ir mikrobangas galite naudoti kartu. Patiekalai būna traškūs ir apskrudę. Jie paruošiami daug greičiau, todėl sutaupoma elektros energijos.

Galite įjungti visus mikrobangų galingumus. Išimtis: 900 ir 600 W.

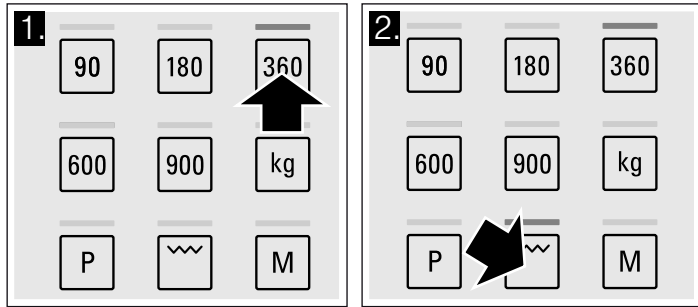
## Mikrobangų ir grilio nustatymas

Pavyzdys: 360 W, grilis , 5 minutės

### 1. Parinkite norimą mikrobangų galingumą.

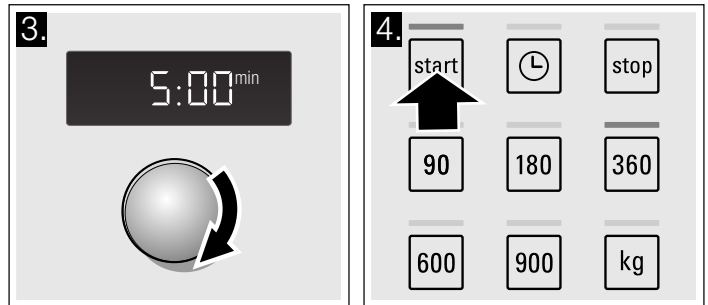
Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė ir indikatoriuje pasirodo 1:00 min.

### 2. Paspauskite grilio mygtuką .




### 3. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.

### 4. Spustelėkite mygtuką .



Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.




## Trukmė pasibaigė

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



## Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.

## Pauzė

Spustelėkite mygtuką  vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Virš mygtuko  blyksi indikatorius. Uždarę vėl paspauskite mygtuką .

## Režimo nutraukimas

Mygtuką  paspauskite 2 kartus arba atidarykite dureles ir mygtuką  paspauskite vieną kartą.

**Pastaba:** Iš pradžių galite nustatyti trukmę, o po to – mikrobangų galingumą.

# Atmintis

Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti nuostatus mėgstamiausiam patiekalui ir bet kuriuo metu juos vėl ištrinti.

Atminties funkciją prasmingiausia naudoti dažnai ruošiamam patiekalui.

## Išsaugojimas atmintyje

Pavyzdys: 360 W, 25 minutės

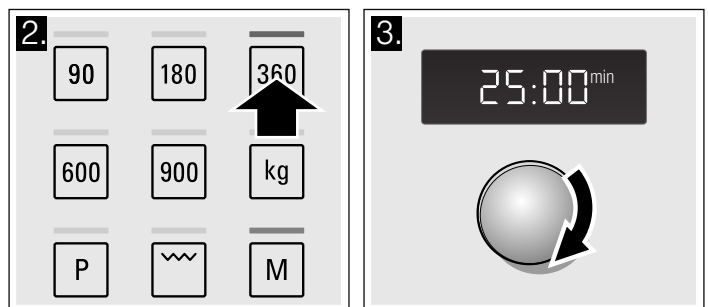
### 1. Spauskite mygtuką .

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė.

### 2. Parinkite norimą mikrobangų galingumą.

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė ir indikatoriuje pasirodo 1:00 min.

### 3. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



### 4. Patvirtinkite mygtuku .

Vėl pasirodo paros laikas. Nustatymas išsaugotas.

## Pastabos

- Galite išsaugoti tik grilio arba grilio ir mikrobangų kombinacijos duomenis.
- Negalite išsaugoti kelių mikrobangų galingumo lygių iš eilės.
- Negalite išsaugoti automatinį programų.
- Taip pat galite išsaugoti atmintį ir ją iš karto paleisti. Jei norite baigti, paspauskite ne [M], o [start].
- Įrašymas į atmintį iš naujo:** paspauskite mygtuką [M]. Pasirodo anksčiau išsaugoti nustatymai. Išsaugokite naują programą, kaip aprašyta nuo 1 iki 4 punkto.

## Į atmintį įrašytos programos naudojimas

Išsaugotą programą paleisti itin paprasta. Į prietaisą įdėkite patiekalą. Uždarykite prietaiso dureles.

1. Spustelėkite mygtuką [M].

Pasirodo išsaugoti nustatymai.

2. Spustelėkite mygtuką [start].

Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

## Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite [stop]. Vėl pasirodo paros laikas.

## Pauzė

Spustelėkite mygtuką [stop] vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Virš mygtuko [start] blyksi indikatorius. Uždarę vėl paspauskite mygtuką [start].

## Režimo nutraukimas

Mygtuką [stop] paspauskite 2 kartus arba atidarykite dureles ir mygtuką [stop] paspauskite vieną kartą.

# Signalo trukmės keitimas

Kai prietaisas išsijungia, pasigirsta signalas. Signalo trukmę galite pakeisti.

Tam maždaug 6 sekundes spauskite paleisties mygtuką [start].

Nauja signalo trukmė bus patvirtinta.

Vėl pasirodo paros laikas.

Galimybės:

trumpas signalas – 3 tonai

ilgas signalas – 30 tonų

# Priežiūra ir valymas

Jei mikrobangų prietaisą rūpestingai prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai prietaisą prižiūrėti ir valyti.

## ⚠ Trumpojo jungimo pavojus!

Valydami niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

## ⚠ Pavojus nusideginti!

Prietaiso niekada nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

## ⚠ Elektros smūgio pavojus!

Prietaiso niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite vandens srove.

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis.

## Nenaudokite

- jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių. Galite pažeisti paviršius. Jei priemonės patenka ant priekinės dalies, nedelsdami nuvalykite vandeniu;
- jokių metalo arba stiklo gremžtukų prietaiso durelių stiklui valyti,
- jokių metalo arba stiklo gremžtukų tarpinei valyti,
- jokių kietų šveistukų ir plovimo kempinių. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes;
- jokių valomųjų priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio.

## Valymo priemonės

### Dėmesio!

Prieš valydami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Prietaiso išorę ir orkaitės vidų išvalykite drėgna servetėle ir švelnia valomąja priemone. Nusausinkite švaria servetėle.

Sritis	Valymo priemonės
Priekinė prietaiso dalis	Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Nevalykite jokiais stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.
Prietaiso priekis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valymo priemonių. Nevalykite jokiais stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.
Orkaitės vidus iš nerūdijančiojo plieno	Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų yra itin daug: valykite orkaitės valikliu, naudokite tik orkaitės vidui atvėsus. Geriausia naudoti nerūdijančiojo plieno kempinę. Nenaudokite orkaitės purškiklio arba kitų stiprių orkaitės valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Taip pat negalima naudoti šveistukų, šiurkščių kempinių ir puodų valiklių. Šios priemonės subraižo paviršius. Palaukite, kol vidaus paviršiai visiškai išdžius.
Įrastos orkaitės viduje	Drėgna servetėlė: per sukamosios lėkštės pavara į prietaiso vidų negali patekti vandens.
Sukamoji lėkštė ir ritininis žiedas	Karštas vanduo su plovikliu: kai vėl uždėdote sukamąją lėkštę, ji turi tinkamai užsifiksuoti.

Sritis	Valymo priemonės
Grotelės	Karštas vanduo su plovikliu: valykite nerūdijančiojo plieno valikliu arba plaukite indaplovėje.
Durų stiklai	Stiklo valiklis: Nuvalykite plovimo skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtuko.
Tarpiklis	Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimo skudurėliu, netrinkite. Valydami nenaudokite jokių metalo arba stiklo gremžtukų.

## Gedimų lentelė

Gedimų priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.









Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių *Patikrinta mūsų studijoje*. Ten rasite daug patarimų ir pastabų, susijusių su maisto ruošimu.

### Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokyti klientų aptarnavimo tarnybos technikas.

Pasirodžius kai kuriems klaidų pranešimams klaidas galite pašalinti patys.

### Gedimas. Ką daryti?

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / nuoroda
Prietaisas neveikia	Neįkištas kištukas.	Įkiškite kištuką.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
	Sugedo saugiklis	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi prietaiso prijungimo linijos saugikliai.
	Netinkamas valdymas.	Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius. Vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių.
Indikatoriuje šviečia trys nuliai.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Prietaisas neįjungtas. Ekране matyti trukmė.	Netyčia paspausta sukamoji rankenėlė.	Paspauskite mygtuką  .
	Nustačius nepaspaustas mygtukas  .	Paspauskite mygtuką  arba ištrinkite nuostatą mygtuku  .
Neveikia mikrobangų krosnelė.	Durės netinkamai uždarytos.	Patikrinkite, ar tarp durelių neužstrigo maisto likučių ar pašalinis daiktas.
	Nepaspaustas mygtukas  .	Paspauskite mygtuką  .
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatytas per mažas mikrobangų galinumas.	Parinkite didesnę mikrobangų galingumą.
	Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.	Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.
Girdima, kad sukamoji lėkštė braižo dugną arba trinasi į jį.	Sukamosios lėkštės pavaros srityje yra nešvarumų arba pašalinis daiktas.	Išvalykite kameros ritininės atramos kreipiamąją ir įdubą.
Mikrobangų režimas nutrauktas dėl nežinomos priežasties.	Sutriko mikrobangų veikimas.	Jei ši klaida pasikartos, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Indikatoriuje rodoma „M“.	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	Mygtuką  ir mygtuką  spauskite maždaug 7 sekundes. Demonstracinis režimas išaktyvintas.

# Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad nereikėtų be reikalo į namus važiuoti technikui.

## „E“ numeris ir „FD“ numeris

Paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad galėtume kompetentingai jus aptarnauti. Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles, dešinėje pusėje. Kad prirėkūs netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E numeris	FD numeris
<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> ☎	

Atkreipkite dėmesį, kad netinkamai valdant klientų aptarnavimo tarnybos techniko vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

## Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

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.

## Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa	220-230 V, 50 Hz
Galios sąnaudos	1450 W
Didžiausia išėjimo galia	900 W
Grilio galingumas	1200 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A

Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	382 x 594 x 388 mm
- kameros	208 x 328 x 369 mm

Patikrinta Vokietijos elektro-technikų sąjungos VDE

CE ženklas taip

## Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdėribimo tvarką.

# Programų automatika

Naudojant programų automatiką patiekalai paruošiami itin lengvai. Pasirenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Optimalius nustatymus parenka programų automatika.

**Pastaba:** Galite rinktis iš 8 programų.

## Programos nustatymas

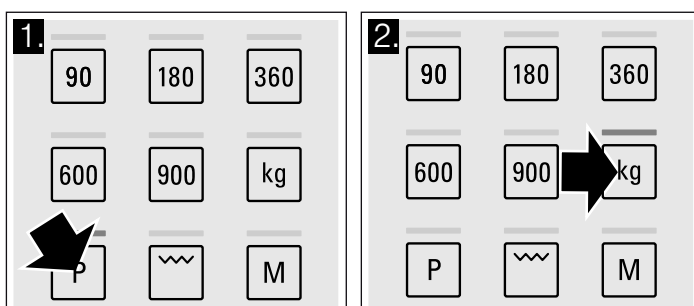
Jei pasirinkote programą, nustatykite ją taip:

1. Mygtuką **P** spaudinėkite tol, kol pasirodys pageidaujamas programos numeris.

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė.

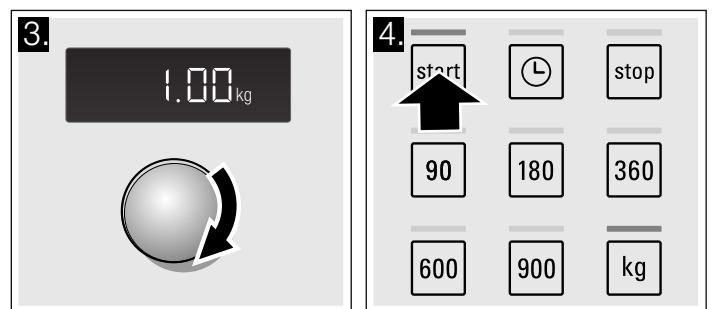
2. Spustelėkite mygtuką **kg**.

Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė ir pasirodo rekomenduojamas svoris.



3. Sukamuoju jungikliu nustatykite patiekalo svorį.

4. Spustelėkite mygtuką **start**.



Skaičiuojama programos trukmė.

## Trukmė pasibaigė

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

## Koregavimas

Du kartus spustelėkite mygtuką **stop** ir nustatykite iš naujo.




## Pauzė

Spustelėkite mygtuką **stop** vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Virš mygtuko **start** blyksi indikatorius. Uždarę vėl paspauskite mygtuką **start**.

## Režimo nutraukimas

Mygtuką **stop** paspauskite 2 kartus arba atidarykite dureles ir mygtuką **stop** paspauskite vieną kartą.

## Pastabos

- Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir palieskite maistą, apverskite mėsą ar paukštieną. Uždarę dureles vėl spustelėkite mygtuką .
- Programos numerį ir svorį galite sužinoti spustelėję  arba . Norima reikšmė rodoma 3 sekundes.

## Atitirpinimas įjungus programų automatiką

4 atitirpinimo programomis galima atitirpinti mėsą, paukštieną ir duoną.

### Pastabos

#### ■ Maisto produktų paruošimas

Naudokite kuo plokštesniais gabalėliais ir porcijomis -18 °C užšaldytus ir laikytus maisto produktus.

Jei norite atitirpinti, išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Svorio Jums reikės nustatant programą.

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

#### ■ Indai

Maisto produktus sudėkite ant plokščio, mikrobangų krosnelėje pritaikyto naudoti indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės, ir neuždenkite dangčiu.

#### ■ Laikymo laikas

Palaukite nuo 10 iki 30 minučių, kad susivienodintų atitirpusių maisto produktų temperatūra. Didesnių mėsos gabalų temperatūrai susivienodinti reikia daugiau laiko nei mažiems. Plokščius gabalėlius ir maltą mėsą reikėtų atskirti ir tik tada palikti, kad susivienodintų temperatūra.

Po to galite toliau tvarkyti maisto produktus, net jei mėsos gabalėlių vidus dar neatšilęs. Tada galite išimti paukščio vidurius.

#### ■ Signalas

Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir paskirstykite maistą, apverskite mėsą ar paukštieną. Uždarę dureles, spustelėkite paleisties mygtuką.

Programos Nr.		Svorio ribos, kg
	<b>Atitirpinimas</b>	
P 01	Malta mėsa	0,20–1,00
P 02	Mėsos gabalėliai	0,20–1,00
P 03	Viščiukas, viščiuko dalys	0,40–1,80
P 04	Duona	0,20–1,00

## Ruošimas įjungus programų automatiką

Parinkus 3 ruošimo programas, galima paruošti ryžius, bulves arba daržoves.

### Pastabos

#### ■ Indai

Maisto produktus ruoškite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytuose induose su dangčiais. Ryžiams reikėtų naudoti didesnį aukštą indą.

#### ■ Maisto produktų paruošimas

Pasverkite maisto produktus. Šių duomenų Jums reikės nustatant programą.

Ryžiai:

nenaudokite ryžių maišeliuose. Įpilkite gamintojo ant pakuotės nurodytą vandens kiekį. Dažniausiai vandens pilama du arba tris kartus daugiau nei sveria ryžiai.

Bulvės:

jei norite išvirti bulves, šviežias bulves supjaustykite mažais, vienodais gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite vieną VŠ vandens ir šiek tiek druskos.

Šviežios daržovės:

pasverkite šviežias nuvalytas daržoves. Daržoves supjaustykite mažais, vienodais gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite vieną VŠ vandens.

#### ■ Signalas

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

#### ■ Laikymo laikas

Kai programa pasibaigia, dar kartą pamaišykite maisto produktus. Palaukite nuo 5 iki 10 minučių, kad susivienodintų temperatūra.

Ruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Programos Nr.		Svorio ribos, kg
	<b>Troškinimas</b>	
P 05	Ryžiai	0,05–0,2
P 06	Bulvės	0,15–1,0
P 07	Daržovės	0,15–1,0

## Kombinuotoji ruošimo programa

### Pastabos

#### ■ Indai

Maisto produktus ruoškite nedideliame karščiui atspariame inde, tinkančiame naudoti mikrobangų krosnelėje.

#### ■ Maisto produktų paruošimas

Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite įvesti tikslaus svorio, suapvalinkite.

#### ■ Laikymo laikas

Pasibaigus programai, maisto produktus dar palikite krosnelėje nuo 5 iki 10 minučių, kad išsilygintų temperatūra.

Programos Nr.		Svorio ribos, kg
	<b>Kombinuotoji programa</b>	
P 08	Užšaldytas apkepas, iki 3 cm aukščio	0,4–0,9

# Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Mes Jums parodysime, kuris mikrobangų galingumas labiausiai tinka Jūsų patiekalui. Pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

## Nurodymai dėl lentelių

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nustatymų vertes.

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

Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį 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 dėkite ant sukamosios lėkštės.

## Atitirpinimas

### Pastabos

- Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamosios lėkštės.
- 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.
- Atitirpinant mėsą ir paukštieną susikaupia skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 1 arba 2 kartus pamaišyti arba apversti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau.
- Atšildytą produktą palikite dar 10–20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius. Žuvį galima valyti net tada, kai jos vidus dar nevysiškai atitirpęs.

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10–20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15–25 min.	-
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20–30 min.	-
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4–6 min.	apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	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
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	daug kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	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.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20–25 min.	-
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10–15 min.	-
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 7–10 min.	kartkartėmis atsargiai pamaišyti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	-
Sviesto tirpinimas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2–3 min.	pašalinti pakuotę
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3–4 min.	-
Visa duona	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5–10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10–20 min.	-
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas	500 g	90 W, 10–15 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo, pyrago gabalėlius atskirti vieną nuo kito
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	-
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės	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.	-

## Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus

### Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnlei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.
- Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

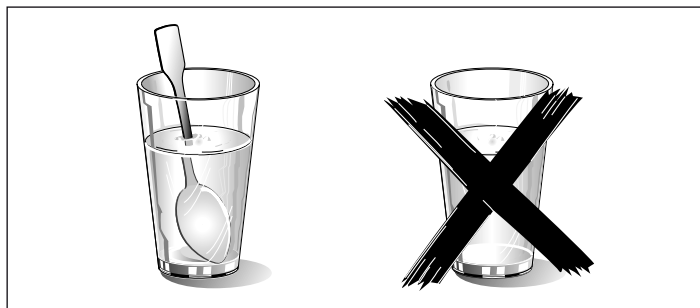
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 2–3 kartus pamaišyti arba apversti.
- Pašildytus patiekalus dar 2–5 minutes palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

Kaip atitirpinti, pašildyti arba paruošti šaldytus patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2-3 komponentai)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Sriuba	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Troškiniai	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 12-17 min.	maišydami vieną nuo kito atskirkite žuvis gabalėlius
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10-15 min.	jei reikia, įpilkite vandens, citrinų sulčių arba vyno
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600 W, 2-5 min.	įpilti šiek tiek skysčio
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600 W, 8-10 min.	vandens į indą įpilkite tiek, kad uždengtų dugną
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 11-16 min.	kepti nepilant vandens

## Kaip pašildyti patiekalus

### ⚠ Pavojus nusidenginti!

Kaitinant skysčius jų užvirimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tykšti. Įkaitus skysčiui į indą visada įdėkite šaukštelį. Taip išvengsite užvirimo uždelsimo.



### Dėmesio!

Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

### Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.
- 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.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Kaip šildyti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2-3 komponentai)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Gėrimai	150 ml	900 W, 1-2 min.	įstatyti į stiklinę šaukštelį, neperkaitinti alkoholinių gėrimų; kartkartėmis patikrinti
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Kūdikų maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360 W, apie ½ min.	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę gerai sukratykite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
	100 ml	360 W, apie 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min.	
Sriuba, 1 puodelis	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Sriuba, 2 puodeliai	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Mėsa padaže	500 g	600 W, 8-11 min.	atskirkite gabalėlius vieną nuo kito
Troškiny	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Daržovės, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min.	įpilkite tiek pat skysčio
Daržovės, 2 porcijos	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Kaip gaminti patiekalus

### Pastabos

- Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.
- Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždengkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.
- Sušilusius patiekalus dar palikite nuo 2 iki 5 minučių, kad susivienodintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Kaip paruošti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 20–25 min.	ruošti neuždengus
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1,2 kg	600 W, 25–30 min.	praėjus pusei nustatyto laiko apverskite
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 5–10 min.	supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g daržovių įpilkite po 1–2 valgomojus šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 10–15 min.	
Bulvės	250 g	600 W, 8–10 min.	supjaustykite bulves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g įpilkite po 1–2 valgomojus šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 11–14 min.	
	750 g	600 W, 15–22 min.	
Ryžiai	125 g	900 W, 5–7 min. + 180 W, 12–15 min.	įpilkite dvigubą vandens kiekį
	250 g	900 W, 6–8 min. + 180 W, 15–18 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	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

Paruoštiems patiekalų kiekams nustatymo duomenys nurodyti.	Troškinimo laiką patrumpinkite arba pailginkite pagal tokią taisyklę: Dvigubas kiekis = beveik dvigubai ilgesnis laikas Pusė kiekio = pusė laiko
Patiekalas per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį troškinimo laiką arba pasirinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Uždengkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neištroškinti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia ilgesnio laiko.
Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaitę, o vidurys dar netinkamas valgyti.	Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą pasirinkite mažesnį galingumą ir ilgesnį trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorę įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą pasirinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

### Vandens kondensatas

Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali susikaupti vandens kondensato. Tai yra normalu. Tai mikrobangoms neturi jokios įtakos. Baigę troškinti, nuvalykite vandens kondensatą.

## Patarimai kepant grilio režimu

### Pastabos

- Visos nurodytos reikšmės yra orientacinės ir jos gali būti kitokios, priklausomai nuo maisto produkto savybių.
- Ant grotelių visada kepkite uždarę kameros dureles, prieš tai neįkaitinkite.
- Groteles visada uždėkite ant sukamosios lėkštės.

	Kiekis	Papildoma įranga	Trukmė minutėmis
Skrebutis (paskrudinimas)	2–4 riekelės	grotelės	1 pusė: apie 2–4 2 pusė: apie 2–4
Apkeptas skrebutis	2–6 riekelės	grotelės	Priklausomai nuo priedų: 7–10
Sriubos pakaitinimas, pvz., svogūnų sriuba	2–4 puodeliai	sukamoji lėkštė	apie 15–20



## Grilio ir mikrobangų naudojimas

### Pastabos

- Kombinuotasis režimas puikiai tinka saldiems ir bulvių apkepams.
- Indą visada statykite ant sukamosios lėkštės ir neuždenkite patiekalų.
- Kepkite aukštoje formoje. Tuomet kamera liks švari.
- Apkepams naudokite didelius, plokščius indus. Siauruose, aukštuose induose apkepai ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti.

- Patikrinkite, ar jūsų indas telpa į kamerą. Jis negali būti per didelis, sukamoji lėkštė dar turi galėti sukstis.
- Visada nustatykite ilgiausią ruošimo laiką. Patikrinkite patiekalus praėjus trumpiausiam įvestam laikui.
- Pagamintą mėsą pjaustykite tik po 5 arba 10 minučių. Per šį laiką tolygiai pasiskirstys mėsos sultys ir pjaustant neišbėgs.
- Saldžius ir bulvių apkepų išjungtame prietaise dar palaikykite 5 minutes.

	Svoris	Papildoma įranga	Mikrobangų galingumas, vatais	Trukmė minutėmis	Nuorodos
Kiaulienos kepsnys, pvz., sprandinės gabalėlis	apie 750 g	sukamoji lėkštė	360 W +	40–50 min.	Apversti 1–2 kartus.
Mėsos vyniotinis Maks. 7 cm aukščio	apie 750 g	sukamoji lėkštė	360 W +	25–35 min.	Maks. 6 cm aukščio.
Mažo viščiuko dalys, pvz., vištų šlaunelės arba sparneliai	apie 800 g	indas ant grotelių	360 W +	30–40 min.	Dėkite odos puse į viršų. Nevartykite.
Vištų sparneliai, marinuoti, šaldyti	apie 800 g	indas ant grotelių	360 W +	15–25 min.	Nevartykite.
Makaronų apkepas (iš apvirtų produktų)	apie 1000 g	sukamoji lėkštė	360 W +	25–35 min.	Apibarstyti sūriu. Maks. 5 cm aukščio.
Bulvių apkepas (iš žalių bulvių)	apie 1000 g	sukamoji lėkštė	360 W +	30–40 min.	Maks. 4 cm aukščio.
Žuvis, apkepta	apie 400 g	sukamoji lėkštė	360 W +	20–25 min.	Žemoje temperatūroje užšaldytą žuvį iš pradžių atitirpinkite.
Varškės apkepas	apie 1000 g	sukamoji lėkštė	360 W +	30–35 min.	Maks. 5 cm aukščio.
Daržovės ant iešmo	4–5 gabalėliai	grotelės	180 W +	15–20 min.	Naudokite medinius iešmelius.
Žuvis ant iešmo	4–5 gabalėliai	grotelės	180 W +	10–15 min.	Naudokite medinius iešmelius.
Lašinių griežinėliai	apie 8 griežinėlius	grotelės	180 W +	10–15 min.	

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

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

Pagal EN 60705, IEC 60705 standartus bei DIN 44547 ir EN 60350 (2009)

### Ruošimas ir atitirpinimas mikrobangomis

#### Ruošimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Pienas su kiaušiniiais, 750 g	360 W, 12–17 min. + 90 W, 20–25 min.	20 x 25 cm „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
Biskvitas	600 W, 8–10 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant orkaitės dugno.
Mėsos vyniotinis	600 W, 20–25 min.	„Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.

#### Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Mėsa	180 W, 5–7 min. + 90 W, 10–15 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant orkaitės dugno.

#### Ruošimas naudojantis mikrobangomis, kombinuotas

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Bulvių apkepas	Grilis  + 360 W, 35–40 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant orkaitės dugno.

<b>Svarīgas drošības norādes .....</b>	<b>35</b>
Bojājumu iemesli.....	37
<b>Uzstādīšana un pieslēgšana .....</b>	<b>38</b>
<b>Vadības panelis .....</b>	<b>38</b>
Grozāmais izvēles slēdzis .....	38
karsēšanas veidiem;.....	38
Piederumi .....	39
<b>Pirmā lietošanas reize .....</b>	<b>39</b>
Pulksteņa laika iestatīšana.....	39
Gatavošanas telpas uzkarsēšana .....	39
<b>Mikroviļņu krāsns .....</b>	<b>39</b>
Norādījumi par traukiem.....	39
Mikroviļņu jauda.....	40
Mikroviļņu iestatīšana.....	40
Dzesējošais ventilators .....	40
<b>Grilēšana.....</b>	<b>40</b>
Grila iestatīšana.....	40
<b>Mikroviļņu krāsns un grila kombinācija.....</b>	<b>41</b>
Mikroviļņu un grila iestatīšana .....	41
<b>Atmiņa .....</b>	<b>41</b>
Saglabāšana atmiņā.....	41
Saglabāta iestatījuma palaišana .....	42
<b>Signāla ilguma maiņa .....</b>	<b>42</b>
<b>Apkope un tīrīšana.....</b>	<b>42</b>
Tīrīšanas līdzekļi .....	42
<b>Traucējumu tabula .....</b>	<b>43</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>	<b>43</b>
E numurs un FD numurs .....	43
Tehniskie dati.....	44
Videi draudzīga utilizācija .....	44
<b>Programmas automātika .....</b>	<b>44</b>
Programmas iestatīšana.....	44
Atkausēšana ar programmu automātiku .....	44
Gatavošana ar programmu automātiku.....	45
Kombinētā gatavošanas programma.....	45
<b>Pārbaudīts mūsu virtuves studijā .....</b>	<b>45</b>
Norādes par tabulām .....	45
Atkausēšana .....	45
Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana.....	46
bnĒdiena uzkarsēšana .....	47
Ēdiena gatavošana .....	47
Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai.....	48
Norādījumi grilēšanai .....	48
Grils kombinācijā ar mikroviļņu režīmu.....	48
<b>Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705.....</b>	<b>49</b>
Gatavošana un atkausēšana mikroviļņu krāsnī .....	49

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) un tiešsaistes veikalā: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Svarīgas drošības norādes

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detaļa. Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās māsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet pareizi. Lietošanas pamācībā *skatiet aprakstu „Piederumi”*.

### **Aizdeģšanās risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Ja ierīci uzstāda iebūvētā mēbelē ar dekoratīvām durtiņām, tad gadījumā, kad ir aizvērtas durtiņas, veidojas siltuma blīvēšanās. Lietojiet ierīci tikai ar atvērtām durtiņām.
- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apgērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

### **Uzsprāgšanas risks!**

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

## **Bīstami veselībai!**

- Nepietiekamas mazgāšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra; skatīt arī nodaļu *Kopšana un tīrīšana*.
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas vai durtiņu blīvējums ir bojāts. Izsauciet klientu servisu.
- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

## **Elektriskā trieciena risks!**

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mitrums iekļūstot var radīt strāvas triecienu. Nepakļaujiet ierīci lielam karstumam un mitrumam! Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

## **Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciat ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.
- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vārītas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēšācis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršanās ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

## **Apdegumu risks!**

- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.
- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti Šādi tiek novērsta vārīšanās temperatūras maiņa.

## Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tiek bojāta iekārta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus. Lietojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus vai apvienojiet mikroviļņu režīmu ar kādu no karsēšanas veidiem.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Ļoti netīrs blīvējums: Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenošlēdzas. Šādā gadījumā var sabojāt tuvumā esošo mēbeļu virsmas. Turiet blīvējumu vienmēr tīru!
- Mikroviļņu darbības režīms bez ēdieniem: Ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet ierīci bez ēdieniem gatavošanas telpā. Izņēmums ir īslaicīga trauku pārbaude (skat. nodaļu „Mikroviļņi, trauki”).
- Popkorns mikroviļņu krāsnī: Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Stikla pamatne pārslodzes dēļ var iepīst.
- Pār trauka malām pārklūvis šķidrums nedrīkst pa rotējošā paliktņa piedziņu nokļūt ierīces iekšpusē. Vērojiet vārīšanas procesu. Sākotnēji uzstādiet īsāku vārīšanas laiku un, ja nepieciešams, pagariniet to.
- Nekad neizmantojiet ierīci bez rotējošā paliktņa.
- Dzirksteļu veidošanās: Metālam, piemēram, karotei glāzē, jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no cepeškrāsns sienām un durvju iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Alumīnija paplātes: Neizmantojiet alumīnija paplātes gatavošanai ar šo ierīci! Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Ierīces atdzesēšana ar atvērtām durtiņām: Gatavošanas telpu drīkst atdzesēt tikai aizvērtu. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt.
- Kondensāts gatavošanas telpā: Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē mikroviļņu darbību. Lai nepieļautu korozijas rašanos, ikreiz pēc ēdiena gatavošanas noslaukiet kondensāta mitrumu.

# Uzstādīšana un pieslēgšana

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīves vajadzībām.

Ierīce ir paredzēta tikai iebūvei.

Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju!

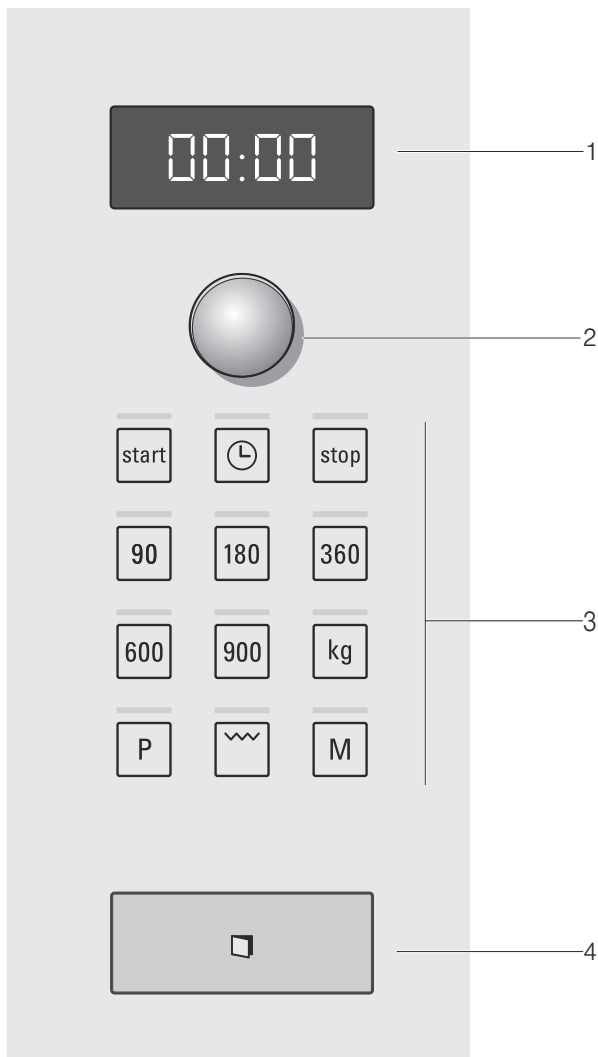
Ierīce ir gatava pievienošanai, un to drīkst pievienot tikai atbilstoši instalētai, iezemētai rozetei. Nepieciešamā drošinātāja jauda ir 10 ampēri (L vai B automāts). Tikla spriegumam jāatbilst spriegumam, kas norādīts datu plāksnītē.

Pārlīkt kontaktligzdas vai pieslēguma vadu nomainīt drīkst tikai sertificēts elektriķis. Ja rozete pēc montāžas vairs nav pieejama, instalācijā jānodrošina visu polu sadalītājs ar kontaktu attālumu vismaz 3 mm.

Rozetes ar vairākām izejām, kontaktligzdu sadalītājus un pagarinātājus jūs izmantot nedrīkstat. Pārslodze ir ugunsbīstama.

## Vadības panelis

Šeit redzams vadības panelis. Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirīgas detaļas.



1	<b>Displejs</b> pulksteņa un laika attēlošanai
2	<b>Grozāmais izvēles slēdzis</b> pulksteņa un laika vai programmas automātikas iestatīšanai
3	<b>Taustiņi</b>
4	<b>Durvju atvērējs</b>

Taustiņi	Lietojums
	Darbības sākšana.
	Pulksteņa laika iestatīšana.
	Darbības pārtraukšana.
90	Mikroviļņu jaudas 90 W atlase.
180	Mikroviļņu jaudas 180 W atlase.
360	Mikroviļņu jaudas 360 W atlase.
600	Mikroviļņu jaudas 600 W atlase.
900	Mikroviļņu jaudas 900 W atlase.
	Kilogramu atlase attiecīgajā programmā.
	Programmas automātikas atlase.
	Grila atlase.
	Atmiņas atlase.

### Grozāmais izvēles slēdzis

Ar pagriežamo izvēles slēdzi var mainīt visas piedāvātās un iestatījumu vērtības.

Pagriežamais izvēles slēdzis ir iegremdējams. Pagriežamā izvēles slēdža iebīdīšanai vai izbīdīšanai nospiediet to.

### karsēšanas veidiem;

#### Mikroviļņi

Pārtikas produktos mikroviļņi tiek pārvērsti siltumā. Mikroviļņus izmanto ātrai atkausēšanai, uzsildīšanai, kausēšanai un gatavošanai.

#### Mikroviļņu jauda

- 900 W – šķidrumu uzkausēšanai.
- 600 W – ēdienu uzkausēšanai un gatavošanai.
- 360 W – gaļas gatavošanai vai saudzīgai ēdienu uzsildīšanai.
- 180 W – atkausēšanai un tālākai gatavošanai.
- 90 W – saudzīgai ēdienu atkausēšanai.

#### Grils

Ar to iespējams gatavot garnētus sacepumus vai apceptus ēdienus.

#### Grils kombinācijā ar mikroviļņu režimu

Šādā gadījumā grils darbojas kopā ar mikroviļņiem. Kombinētais darba režīms ir īpaši piemērots pudīņu un sacepumu gatavošanai. Ēdieni kļūst kraukšķīgi un apbrūnējuši. Gatavošanas process paātrinās, un jūs ietaupāt enerģiju.

## Piederumi

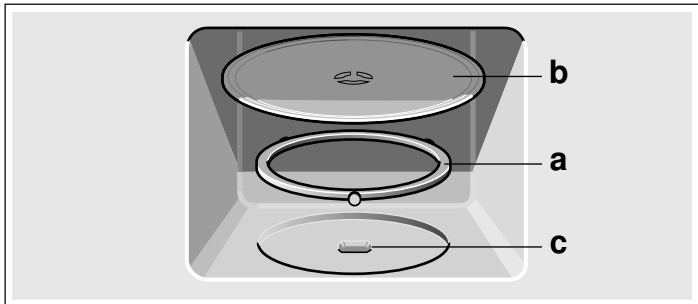
### Uzmanību!

Izņemot trauku, raugiet, lai neizbīdītu no vietas rotējošo paliktni. Raugiet, lai rotējošais paliktnis būtu pareizi nostiprināts. Rotējošais paliktnis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

### Rotējošais paliktnis

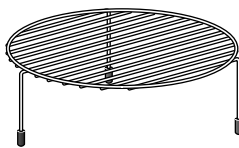
#### Rotējošo paliktni var iestatīt turpmāk minētajā veidā.

1. Ievietojiet gredzenu ar rullīšiem **a** gatavošanas telpas padziļinājumā.
2. Raugiet, lai rotējošais paliktnis **b** būtu nostiprināts piedziņā **cm**, gatavošanas telpas pamatnes vidusdaļā.



**Norādījums:** Izmantojiet iekārtu tikai ar ievietotu rotējošo paliktni. Raugiet, lai tas būtu pareizi nostiprināts. Rotējošais paliktnis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

### Režģis



Režģis grilēšanai, piem., steiku, desiņu vai tostermaižu grilēšanai; var izmantot kā paliktni, piem., plakanu sacepumu cepšanai.

**Norādījums:** Novietojiet režģi uz rotējošā paliktņa.

### Īpašie piederumi

Īpašus piederumus iespējams iegādāties Klientu servisā vai specializētā veikalā. Lūdzam norādīt HEZ Nr. Plašu piederumu klāstu savai cepeškrāsnij varat skatīt mūsu brošūrās vai tīmeklī. Iespējas īpašos piederumus pasūtīt tiešsaistē atšķiras atkarībā no konkrētās valsts. Lūdzu, skatiet informāciju pirkuma dokumentos.

Tvaicēšanai paredzēti trauki HEZ 86 D 000

## Pirmā lietošanas reize

Turpinājumā uzzināsiet, kas jādara, pirms pirmoreiz sākat gatavot ēdienus šajā mikroviļņu krāsnī. Vispirms izlasiet nodaļu „Drošības noteikumi”.

### Pulksteņa laika iestatīšana

Ja iekārta ir pievienota vai noticis strāvas padeves pārtraukums, displejā ir izgaismotas trīs nulles.

1. Nospiediet taustiņu . Displejā parādās **12:00h** un deg displeja apgaismojums virs taustiņa .
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Atkārtoti nospiediet taustiņu . Pareizais laiks ir uzstādīts.

### Pulksteņa laika rādījuma paslēpšana

Nospiediet taustiņu , tad nospiediet taustiņu . Displejā nekas nav redzams.

### Pulksteņa laika atiestate

Nospiediet taustiņu . Displejā redzams pulksteņa laika rādījums **12:00**. Veiciet 2. un 3. iestatīšanas darbību.

### Laika maiņa, piemēram, no ziemas uz vasaras laiku

Veiciet iestatījumus atbilstoši norādēm 1.–3. punktā.

### Gatavošanas telpas uzkaršēšana

Lai novērstu smaržu, kas raksturīga jaunām ierīcēm, karsējiet aizvērtu un tukšu gatavošanas telpu ar ievietotu rotējošo paliktni 10 minūtes.

1. Nospiediet taustiņu . Displejā parādās 10:00 min un deg displeja apgaismojums virs taustiņa .
2. Nospiediet taustiņu . Iestatītā laika atskaites beigās atskan signāls. Nospiediet taustiņu vai atveriet ierīces durvis.

## Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņi pārtikas produktos tiek pārvērsti siltumā.

Mikroviļņu krāsni varat izmantot atsevišķi, t. i., tikai mikroviļņu režīmā vai kombinācijā ar grilu.

Jūs iegūsiet informāciju par traukiem un izlasīsi, kā regulēt mikroviļņu ierīci.

**Norādījums:** Sadaļā *Pārbaudīts mūsu virtuves studijā* atradīsiet piemērus ēdiena atkausēšanai, karsēšanai un gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Izmēģiniet mikroviļņu krāsni jau tūlīt. Piemēram, uzkaršējiet krūzi ūdens tējai.

Ņemiet lielu krūzi bez zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem un ielieciet tajā tējkaroti. Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā paliktņa.

1. Nospiediet taustiņu 900 W.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet laiku **1:30**.
3. Nospiediet taustiņu .

Pēc 1 minūtes 30 sekundēm atskan signāls. Tējai paredzētais ūdens ir karsts.

Dzerot tēju, vēlreiz izlasiet drošības norādes lietošanas pamācības sākumā. Tās ir ļoti svarīgas.

### Norādījumi par traukiem

#### Piemēroti trauki

Piemēroti ir karstumizturīgie trauki no stikla, stikla keramikas, porcelāna, keramikas vai karstumizturīgas plastmasas. Šie materiāli neaiztur mikroviļņus.

Jūs varat izmantot arī galda traukus. Tad ēdīenu nevajadzēs pārlīkt 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 ēdīeni paliek auksti.

### Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no cepeškrāsns sienām un 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.

1. Ierīcē uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.

2. Palaikam pārbaudiet temperatūru.

Traukam jābūt aukstam vai siltam.

Ja tas kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots.

### Mikroviļņu jauda

Mikroviļņu jauda	paredzēta
90 W	maigu produktu atkausēšanai
180 W	atkausēšanai un tālākai gatavošanai
360 W	gaļas gatavošanai un maigu ēdīenu uzsildīšanai
600 W	ēdīenu uzkaršēšanai un gatavošanai
900 W	šķidrumu uzkaršēšanai

**Norādījums:** 900 W mikroviļņu jaudu var iestatīt uz 30 minūtēm, 600 W jaudu – uz 1 stundu, pārējās jaudas uz attiecīgi 1 stundu un 39 minūtēm.

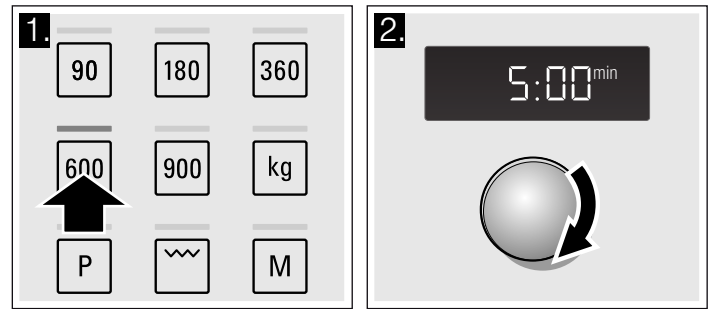
### Mikroviļņu iestatīšana

Piemērs: mikroviļņu jauda 600 W, 5 minūtes.

1. Iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.

Virš taustiņa deg indikatorspuldzīte.

2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet laiku.



3. Nospiediet taustiņu .

Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

### Gatavošanas laiks ir beidzies.

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet taustiņu . Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.

### Ilguma mainīšana

To var izdarīt jebkurā laikā. Ar pagriežamo izvēles slēdzi mainiet ilgumu.

### Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Rādījums virs taustiņa mirgo. Pēc aizvēršanas atkārtoti nospiediet taustiņu .

### Darbības pārtraukšana

Divreiz nospiediet taustiņu vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu .

**Norādījums:** Jūs varat arī vispirms iestatīt ilgumu un tad mikroviļņu jaudu.

### Dzesējošais ventilators

Ierīce ir aprīkota ar dzesējošo ventilatoru. Ventilators var turpināt darboties arī tad, kad ierīce ir izslēgta.

### Norādījumi

- Mikroviļņu darba režīmā gatavošanas telpa nesakarst. Tomēr ieslēdzas dzesējošais ventilators. Tas var turpināt darboties arī tad, kad mikroviļņu režīms ir beidzis darbību.
- Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas grīdas var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē mikroviļņu darbību. Kad pabeidzat gatavošanu, noslaukiet kondensātu.

## Grilēšana

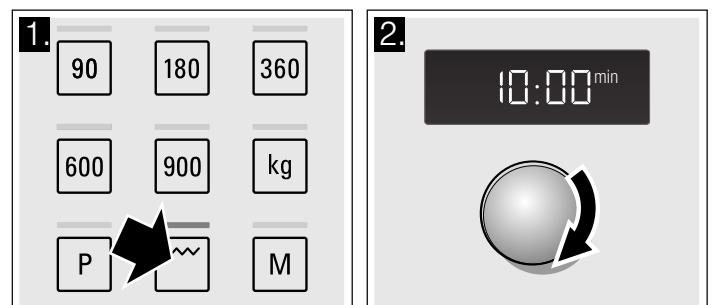
Jaudīgs grils nodrošinās intensīvu virsmas karstumu un vienmērīgu ēdīenu apbrūnināšanu.

### Grila iestatīšana

1. Nospiediet grila taustiņu .

Virš taustiņa deg indikatorspuldzīte, redzams rādījums 10:00 min.

2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet laiku.



3. Nospiediet taustiņu .

Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

### Gatavošanas laiks ir beidzies.




Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet taustiņu . Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.



## Ilguma mainīšana

To var izdarīt jebkurā laikā. Ar pagriežamo izvēles slēdzi mainiet ilgumu.

## Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu  vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Rādījums virs taustiņa  mirgo. Pēc aizvēršanas atkārtoti nospiediet taustiņu .

## Labojums

Iestatīto ilgumu jūs varat labot jebkurā brīdī.

## Darbības pārtraukšana


Divreiz nospiediet taustiņu  vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu .

# Mikroviļņu krāsns un grila kombinācija

Jūs varat vienlaicīgi iestatīt grilu un mikroviļņu krāsni. Ēdieni kļūs kraukšķīgi un apbrūnējuši. Gatavošanas process paātrinās, un jūs ietaupāt enerģiju.

Jūs varat pieslēgt jebkuru mikroviļņu jaudu. Izņēmums: 900 un 600 vati.

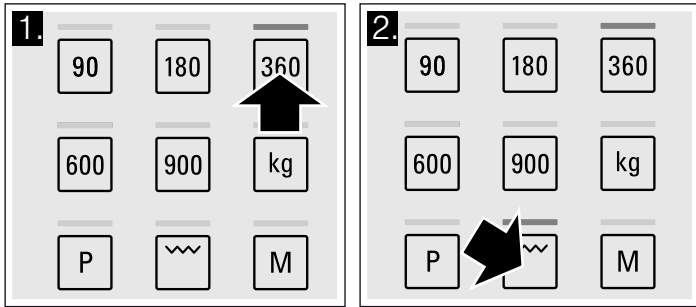
## Mikroviļņu un grila iestatīšana

Piemērs: 360 W, grils , 5 minūtes.

1. Iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.

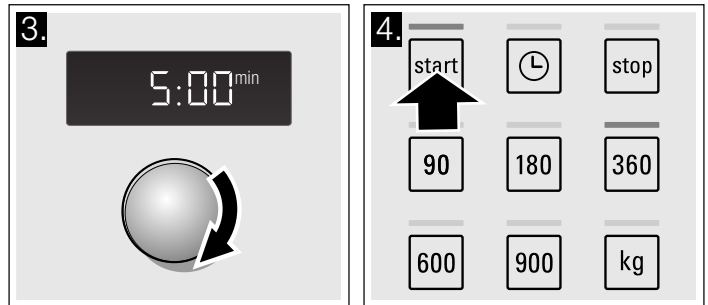
Virs taustiņa deg indikatorspuldzīte, displejā redzams rādījums **1:00** min.

2. Nospiediet grila taustiņu .




3. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet laiku.

4. Nospiediet taustiņu .



Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.




## Gatavošanas laiks ir beidzies.

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet taustiņu . Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.

## Ilguma mainīšana

To var izdarīt jebkurā laikā. Ar pagriežamo izvēles slēdzi mainiet ilgumu.

## Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu  vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Rādījums virs taustiņa  mirgo. Pēc aizvēršanas atkārtoti nospiediet taustiņu .

## Darbības pārtraukšana

Divreiz nospiediet taustiņu  vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu .

**Norādījums:** Jūs varat arī vispirms iestatīt ilgumu un tad mikroviļņu jaudu.

# Atmiņa

Izmantojot iestatījumu „Memory”, varat saglabāt ēdiena gatavošanas iestatījumus un jebkurā laikā tos nolasīt.

Atmiņa ir ļoti ērta, ja jūs kādu ēdienu gatavojat īpaši bieži.

## Saglabāšana atmiņā

Piemērs: 360 W, 25 minūtes.

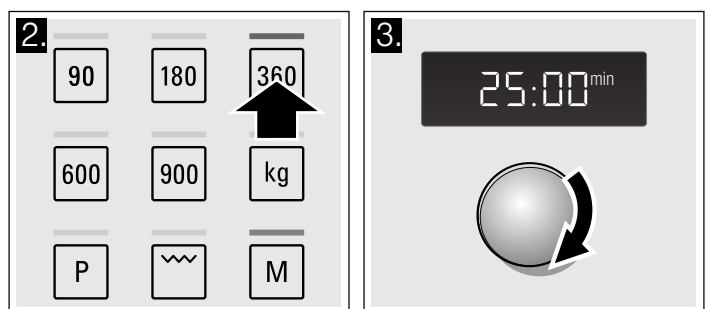
1. Nospiediet taustiņu .


Virs taustiņa deg indikatorspuldzīte.

2. Iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.

Virs taustiņa deg indikatorspuldzīte, redzams rādījums 1:00 min.

3. Ar pagriežamo izvēles slēdzi iestatiet laiku.



4. Apstipriniet ar taustiņu .

Atkal redzams laiks. Iestatījums ir saglabāts.

## Norādījumi

- Var saglabāt tikai grila iestatījumus un grila un mikroviļņu iestatījumus.
- Vairākus mikroviļņu jaudas iestatījumus secīgi saglabāt nevar.

- Automātiskās programmas saglabāt nevar.
- Iestatījumu var arī saglabāt un tūlīt palaist. Nospiediet taustiņu **[M]**, spiediet taustiņu **[start]**.
- **Jauna atmiņas ieraksta izveide:** nospiediet taustiņu **[M]**. Redzami iepriekšējie iestatījumi. Jauno programmu saglabājiat atbilstīgi norādēm 1.-4. punktā.

## Saglabāta iestatījuma palaišana

Saglabātās programmas darbību var sākt pavisam viegli. Ievietojiet traukus ierīcē. Aizveriet ierīces durvis.

1. Nospiediet taustiņu **[M]**. Redzami saglabātie iestatījumi.
2. Nospiediet taustiņu **[start]**.

## Signāla ilguma maiņa

Kad ierīce izslēdzas, atskan signāls. Signāla ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Lai mainītu signāla ilgumu, turiet taustiņu **[start]** nospiestu apm. 6 sekundes.

Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

### Gatavošanas laiks ir beidzies.

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet taustiņu **[stop]**. Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.

### Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu **[stop]** vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Rādījums virs taustiņa **[start]** mirgo. Pēc aizvēršanas atkārtoti nospiediet taustiņu **[start]**.

### Darbības pārtraukšana

Divreiz nospiediet taustiņu **[stop]** vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu **[stop]**.

Tiek saglabāts jauns signāla ilgums. Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.

Iespējas  
Īss signāls – 3 signālu veidi.  
Garš signāls – 30 signālu veidi.

## Apkope un tīrīšana

Veicot rūpīgu apkopi un tīrīšanu, mikroviļņu krāsns ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu, aprakstīts turpinājumā.

### ⚠ Īssavienojuma risks!

Nekad neizmantojiet tīrīšanai augstspiediena vai tvaika tīrītāju!

### ⚠ Apdegumu risks!

Nekad netīriet ierīci uzreiz pēc izslēgšanas! Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest.

### ⚠ Elektriskā trieciena risks!

Neiegremdējiet iekārtu ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļas.

Lai nesabojātu atšķirīgās cepeškrāsns virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju.

### Neizmantojiet

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; iespējams virsmas bojājums. Ja šāds līdzeklis nokļūst uz priekšējā paneļa, nekavējoties noskalojiet to ar ūdeni.
- Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet metāla vai stikla skrāpjus,
- blīvējuma tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi,
- cietus stieples tīrītājus un tīrīšanas sūkļus,. Pirms lietošanas jaunās mitrumu uzsūcošās lupatiņas rūpīgi izmazgājiet.
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu.

## Tīrīšanas līdzekļi

### Uzmanību!

Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Notīriet ierīces ārpusi un gatavošanas telpu ar mitru drāniņu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Nosusiniet ar sausu drāniņu.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.
Iekārtas priekšpuse no nerūsējoša tērauda	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var rasties korozija. Klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.
Gatavošanas telpa no nerūsējoša tērauda	Karsts skalošanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Ja netīrumi ir lieli: cepeškrāsns tīrītāju izmantojiet tikai aukstā cepeškrāsnī. Iesakām lietot tērauda sūkļi. Neizmantojiet cepeškrāsns aerosolu un kodīgus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus līdzekļus. Tīrīšanai nav piemēroti arī stieples tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji. Šādi līdzekļi saskrāpē virsmu. Rūpīgi nosusiniet virsmas.
Gatavošanas telpas padziļinājums	Mitra drāniņa: ūdens nedrīkst iekļūt iekārtas iekšpusē pa grozāmā šķīvja piedziņu.
Rotējošais paliktnis un gredzens ar rullīšiem	Karsts skalošanas šķīdums: ievietojot rotējošo paliktni atpakaļ, raugiet, lai tas nostiprinātos pareizi.
Režģis	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas līdzekli.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Durvju stikli	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mitru drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Blīvējums	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu, neberziet ar abrazīviem līdzekļiem. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.

## Traucējumu tabula

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Pirms sazināšanās ar klientu servisu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.









Ja ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, lūdzu, apskatiet nodaļu *Pārbaudīts mūsu virtuves studijā*. Tur atradīsiet daudz padomu un norādījumu ēdienu gatavošanai.

### Elektriskā trieciena risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, mūsu apmācīts mūsu klientu servisa tehniķis.

Ja redzami kļūmju paziņojumi, dažas no problēmām jūs varat novērst pats.

### Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?

Kļūdas paziņojums	Iespējamais cēlonis	Palīdzība/norāde
Ierīce nedarbojas.	Nav iesprausts spraudnis.	Pievienojiet spraudni.
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas spuldze.
	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kastē.
	Nepareiza lietošana.	Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. Atkārtoti ieslēdziet pēc apm. 10 sekundēm.
Displejā spīd trīs nulles.	Strāvas padeves pārtraukums	Vēlreiz iestatiet pareizu laiku.
Ierīce netiek izmantota. Displejā redzams ilguma rādījums.	Grozāmais slēdzis tika nejauši aizskarts.	Nospiediet taustiņu  .
	Pēc iestatīšanas netika nospiests taustiņš  .	Nospiediet taustiņu  vai dzēsiet iestatījumus ar taustiņu  .
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet vai durvju ailē nav svešķermeņu vai ēdiena atlieku.
	Taustiņš  netika nospiests.	Nospiediet taustiņu  .
Ēdiens uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu.
	Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkārsš daudzums – gandrīz divkārsš laiks.
	Ēdiens bija aukstāks nekā parasti.	Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienu.
Rotējošais paliktņis rada skrapstošu vai slīdošu skaņu.	Rotējošā paliktņa darbības zonā atrodas netīrumi vai svešķermeņi.	Gatavošanas telpā nepieciešams iztīrīt rotējošo gredzenu un padziļinājumu.
Mikroviļņu krāsns pārstāj darboties bez redzama iemesla.	Traucējumi mikroviļņu krāsns darbībā.	Ja kļūme notiek atkārtoti, zvaniet klientu apkalpošanas centram.
Displejā redzams simbols „M”.	Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā.	Nospiediet taustiņus  un  un turiet apm. 7 sekundes. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.

## Klientu apkalpošanas dienests

Ja jūsu iekārtai ir nepieciešams remonts, jūsu rīcībā ir mūsu klientu apkalpošanas dienests. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, kā arī palīdzēsim izvairīties no nevajadzīgas tehniķu izsaukšanas.


### E numurs un FD numurs

Lai varētu nodrošināt kvalitatīvu konsultāciju, zvanot lūdzam norādīt produkta numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, atverot ierīces

durvis. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit varat ierakstīt savas ierīces datus un klientu servisa tālruna numuru.

E Nr.

FD Nr.

Klientu serviss 

Nemiet vērā, ka servisa tehnika apmeklējums nepareizas lietošanas gadījumā arī garantijas laikā nebūs bezmaksas pakalpojums.

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Šī ierīce atbilst normatīvam EN 55011 jeb CISPR 11. Tas ir 2. grupas B klases produkts.

2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

### Tehniskie dati

Ieejas spriegums	maiņstrāva, 220-230 V, 50 Hz
Enerģijas patēriņš	1450 W
Maksimālā izejas jauda	900 W
Grila jauda	1200 W

Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	10 A

Izmēri (a x p x g)	
– Ierīce	382 x 594 x 388 mm
– Gatavošanas telpa	208 x 328 x 369 mm

Pārbaudīts VDE	jā
CE marķējums	jā

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

■ Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## Programmas automātika

Ar programmas automātiku gatavot ir pavisam vienkārši. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Optimālos iestatījumus veic programmas automātika.

**Norādījums:** Jūs varat izvēlēties vienu no 8 programmām.

### Programmas iestatīšana

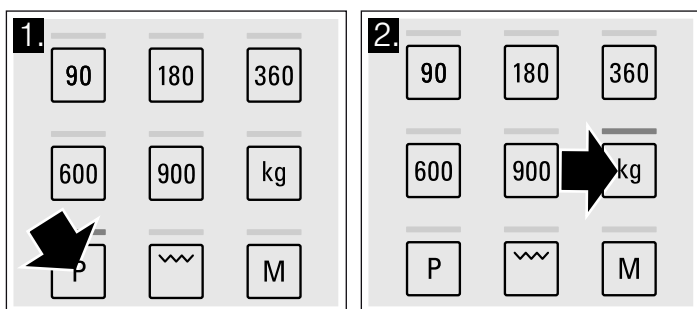
Kad esat atlasījis programmu, iestatiet to, kā norādīts tālāk.

1. Spiediet taustiņu **P**, līdz redzams vajadzīgās programmas numurs.

Virš taustiņa deg indikatorspuldzīte.

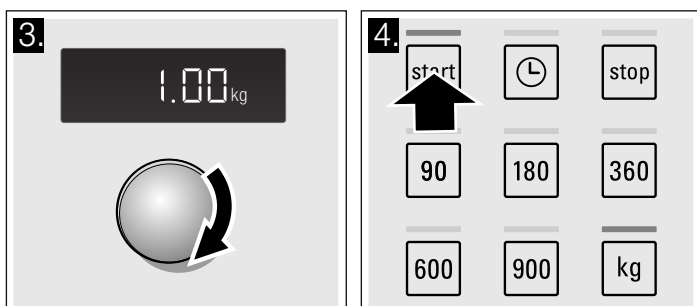
2. Nospiediet taustiņu **kg**.

Virš taustiņa deg indikatorspuldzīte, redzams ieteiktā svara rādījums.



3. Iestatiet ēdiena svaru ar grozāmo izvēles slēdzi.

4. Nospiediet taustiņu **start**.



Redzama programmas laika atskaite.

### Gatavošanas laiks ir beidzies.

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet taustiņu **stop**. Displejā atkal redzams pulksteņa laiks.

### Labošana

Divreiz nospiediet taustiņu **stop** un iestatiet vēlreiz.

### Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu **stop** vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Rādījums virš taustiņa **start** mirgo. Pēc aizvēršanas atkārtoti nospiediet taustiņu **start**.

### Darbības pārtraukšana

Divreiz nospiediet taustiņu **stop** vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu **stop**.

### Norādījumi

- Dažās programmās pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet ierīces durvis un apmaisiet ēdienus vai apgrieziet otrādi gaļu. Pēc durvju aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu **start**.
- Programmas numuru un svaru var pieprasīt ar taustiņiem **P** un **kg**. Atbilstīgā vērtība displejā redzama 3 sekundes.

### Atkausēšana ar programmu automātiku

Ar 4 atkausēšanas programmām jūs varat atkausēt gaļu, putnu gaļu un maizi.

### Norādījumi

#### ■ Produktu sagatavošana

Sasaldējiet pārtikas produktus, novietojot tos pēc iespējas plakaniskā veidā un sadalot tos porcijās -18 °C temperatūrā.

Pilnībā izņemiet atkausējamo pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Svars ir jāzina, lai iestatītu programmu.

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

#### ■ Trauki

Novietojiet pārtikas produktu uz, piemēram, lēzena stikla vai porcelāna šķīvja, un neuzlieciet vāku.

### ■ Temperatūras izlīdzināšanas laiks

Neizņemiet atkausēto produktu vēl 10 līdz 30 minūtes, lai izlīdzinātos temperatūra. Lielākiem gaļas gabaliem nepieciešams ilgāks temperatūras izlīdzināšanas laiks. Plakani un maltas gaļas gabali pirms temperatūras izlīdzināšanas laika ir jāatdala cits no cita.

Pēc tam produktu apstrādi varat turpināt arī tad, ja biezu gaļas gabalu vidusdaļa vēl ir sasalusi. Putniem jūs tagad varat izņemt iekšas.

### ■ Signāls

Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis un apmaisiet ēdienus vai apgrieziet otrādi gaļu vai putna gaļu. Pēc aizvēršanas nospiediet taustiņu „Start”.

Programmas Nr.	Atkausēšana	Svara diapazons, kg
P 01	Maltā gaļa	0,20 - 1,00
P 02	Gaļas gabali	0,20 - 1,00
P 03	Vista, vistas gaļas gabali	0,40 - 1,80
P 04	Maize	0,20 - 1,00

## Gatavošana ar programmu automātiku

Ar trīs gatavošanas programmām jūs varat pagatavot rīsus, kartupeļus vai dārzeņus.

### Norādījumi

#### ■ Trauki

Gatavojiet produktu tikai mikroviļņu krāsnij piemērotos traukos ar vāku. Rīsu gatavošanai izmantojiet lielu, augstas formas trauku.

#### ■ Produktu sagatavošana

Nosveriet produktu. Svārs nepieciešams, lai iestatītu programmu.

Rīsi:

Neizmantojiet rīsus paciņās. Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu atbilstoši ražotāja norādei uz iepakojuma. Parasti tas atbilst divkāršai vai trīskāršai rīsu svara vērtībai.

Kartupeļi:

lai pagatavotu vārītus kartupeļus, sagrieziet nomizotos

kartupeļus mazos, vienādos gabalos. 100 g vārītu kartupeļu pievienojiet vienu ēdamkaroti ūdens un nedaudz sāls.

Svaigi dārzeņi

Nosveriet svaigus, nomazgātus dārzeņus. Sagrieziet dārzeņus mazos, vienādos gabalos. 100 g dārzeņu pievienojiet vienu ēdamkaroti ūdens.

#### ■ Signāls

Programmas darbības laikā pēc noteikta intervāla atskan signāls. Apmaisiet ēdienu.

#### ■ Temperatūras izlīdzināšanas laiks

Pēc programmas darbības beigām vēlreiz apmaisiet ēdienu. Neizņemiet to vēl 5 līdz 10 minūtes, lai izlīdzinātos temperatūra.

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no produktu kvalitātes un īpašībām.

Programmas Nr.	Gatavošana	Svara diapazons, kg
P 05	Rīsi	0,05 - 0,2
P 06	kartupeļi	0,15 - 1,0
P 07	Dārzeņi	0,15 - 1,0

## Kombinētā gatavošanas programma

### Norādījumi

#### ■ Trauki

Gatavojiet produktus ne pārāk lielā, karstumizturīgā traukā, kas ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.

#### ■ Produktu sagatavošana

Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojiet to uz augšu vai leju.

#### ■ Temperatūras izlīdzināšanas laiks

Kad produkti atkausēti, tiem vēl 5 līdz 10 minūtes jāatrodas atkausēšanas režīmā, lai izlīdzinātu temperatūru.

Programmas Nr.	Kombinētā programma	Svara diapazons, kg
P 08	Saldēts sacepums, līdz 3 cm augsts	0,4–0,9

## Pārbaudīts mūsu virtuves studijā

Šeit jūs atradīsiet lielu ēdienu izvēli un tiem paredzētos optimālos iestatījumus. Atklāsi, kāda mikroviļņu jauda ir vispiemērotākā jūsu izvēlētajam ēdienam. Jūs saņemsiet padomus par traukiem un ēdienu pagatavošanu.

### Norādes par tabulām

Turpmākajās tabulās atradīsiet daudz veidu, kā iestatīt mikroviļņus.

Tabulās norādītais laiks ir aptuvenš. Tas 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.

Šādā gadījumā ievērojiet noteikumu:

Divkāršs daudzums – gandrīz divkāršs laiks  
uz pusi mazāks daudzums - uz pusi mazāks laiks.

Traukus vienmēr novietojiet uz rotējošā paliktņa.

## Atkausēšana

### Norādījumi

■ Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz cepeškrāsns pamatnes.

■ Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Folijs nedrīkst saskarties ar gatavošanas telpas sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.

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

■ Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt.

■ Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10 līdz 20 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem jūs tagad varat izņemt iekšas. Gaļu var turpināt apstrādāt arī tad, ja tās iekšpuse vēl ir sasalusi.

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali (ar un bez kauliem)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min.	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4–6 min.	apgrozot atdaliēt atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5–10 min.	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min.	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10 min.	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Vairākkārt apgroziet, izņemiet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–20 min.	
Putnu gaļa vai putna gabali	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20–25 min.	
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	atdaliēt atkusušās daļas
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10–15 min.	-
Augļi, pien., avenes	300 g	180 W, 7–10 min.	palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliēt atkusušās daļas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min.	
Sviests, pakausēts	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2–3 min.	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3–4 min.	
Maizes klaips	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10–20 min.	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10–15 min.	tikai kūkas bez glazūras, krējuma vai krēma, atdaliēt kūkas gabalus citu no cita
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min.	paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15–20 min.	

## Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana

### Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

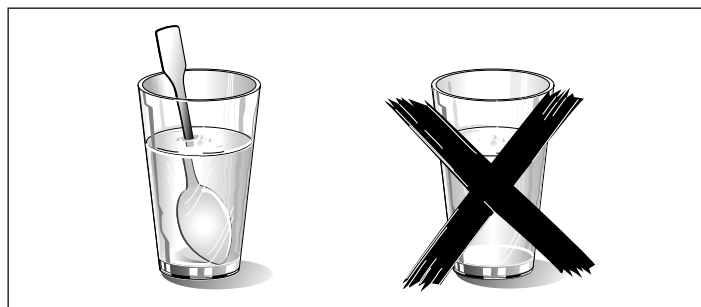
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu laiku pa laikam 2–3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.
- Pēc uzkarsēšanas atstājiet ēdienu vēl uz 2–5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.
- Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, gatavi ēdieni porcijās (2 līdz 3 sastāvdaļas)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Zupa	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Sautējumi	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600 W, 12-17 min.	Samaisot, atdaliēt gaļas gabalus citu no cita.
Zivs, piemēram, filejas, gabaliņi	400 g	600 W, 10-15 min.	Nepieciešamības gadījumā pievienojiet ūdeni, citronu sulu vai vīnu.
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles	250 g	600 W, 2-5 min.	pievienojiet nedaudz šķidrums
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni	300 g	600 W, 8-10 min.	Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Saldie spināti	450 g	600 W, 11-16 min.	sautējiet, nepievienojot ūdeni

## bnĒdiena uzkaršēšana

### ⚠ Applaucēšanās apdraudējums!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pavisam nedaudz sakustinot trauku, karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Karsējot šķidrumu, vienmēr traukā ielieciet karoti. Šādi var novērst vārīšanās temperatūras maiņas.



### Uzmanību!

Metālam, piemēram, karotei glāzē, jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no cepeškrāsns sienām un durvju iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

### Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu ik pa laikam vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.
- Pēc uzkaršēšanas ēdienu atstājiet vēl 2–5 minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.

Ēdiena uzkaršēšana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, gatavi ēdieni porcijās (2 līdz 3 sastāvdaļas)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Dzērieni	150 ml	900 W, 1-2 min.	Ielieciet glāzē karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Zidaiņu barība, piemēram, pudelītes	50 ml	360 W, apm. ½ min.	Bez knupiša vai vāciņa. Pēc karsēšanas vienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiet temperatūru!
	100 ml	360 W, apm. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min.	
Zupa, 1 tase	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Zupa, 2 tases	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Gaļa mērcē	500 g	600 W, 8-11 min.	Gaļas gabalus atdaliel citu no cita.
Sautējums	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Dārzeņi, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min.	pielejiet nedaudz šķidruma
Dārzeņi, 2 porcijas	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Ēdiena gatavošana

### Norādījumi

- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ ielieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.
- Gatavojiet ēdienu traukā ar vāku. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

- Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.
- Pēc gatavošanas atstājiet ēdienu vēl uz 2 līdz 5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.

Ēdiena gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
viltotais zaķis	750 g	600 W, 20–25 min.	bieža gatavošana
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām	1,2 kg	600 W, 25–30 min.	Apgrieziet, kad pagājusi puse gatavošanas laika
Dārzeņi, svaigi	250 g	600 W, 5–10 min.	Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos; 100 g dārzeņu pievienojiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens; šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 10–15 min.	
kartupeļi	250 g	600 W, 8–10 min.	Sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g pielejiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 11–14 min.	
	750 g	600 W, 15–22 min.	
Rīsi	125 g	900 W, 5–7 min 180 W, 12–15 min.	pievienojiet divkārtu šķidruma daudzumu
	250 g	900 W, 6–8 min. 180 W, 15–18 min.	

Ēdiena gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš	500 ml	600 W, 6–8 min.	Rūpīgi samaisiet pudiņu 2 līdz 3 reizes ar olu putotāju.
Augļi, kompots	500 g	600 W, 9–12 min.	-

## Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Ja Jūs neatrodāt atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, ņemot vērā šādu noteikumu: divkārs daudzums = gandrīz divkārs laiks uz pusi mazāks daudzums = uz pusi mazāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties 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. Lielāku apjomu un augstāk novietotu ēdiena gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdiena gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita 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.

### Kondensāts

Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var veidoties kondensāts. Tā tam ir jābūt. Tas neietekmē mikroviļņu krāsns darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet kondensātu.

### Norādījumi grilēšanai

#### Norādījumi

- Visas norādītās vērtības ir aptuvenas un var mainīties atkarībā no pārtikas produktu īpašībām.
- Grilēšanu vienmēr veiciet uz režģa ar aizslēgtām gatavošanas durvīm bez iepriekšējas uzkaršēšanas.
- Vienmēr režģi novietojiet uz rotējošā paliktņa.

	Daudzums	Piederumi	Laiks minūtēs
Raudziņi (iepriekšēja apgrauzdēšana)	2-4 gabali	Restes	1. puse: apm. 2-4 2. puse: apm. 2-4
Grauzdiņi ar garnējumu	2-6 gabali	Restes	Atbilstīgi garnējumam: 7-10
Zupas ar garnējumu, piem., sīpolu zupa	2-4 porcijas	Rotējošais paliktņis	apm. 15-20

## Grils kombinācijā ar mikroviļņu režīmu

### Norādījumi

- Kombinētais darba režīms ir īpaši piemērots pudiņu un sacepumu gatavošanai.
- Vienmēr novietojiet traukus uz rotējošā paliktņa un neuzlieciet tiem vāku.
- Cepšanai izmantojiet augstu formu. Tādējādi gatavošanas telpa saglabāsies pēc iespējas tīrāka.
- Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet lielus, lēzenus traukus. Šauros, dziļos traukos ēdiens gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūnās.
- Pārbaudiet, vai jūsu trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Tas nedrīkst būt pārāk liels, jo rotējošajam paliktņim ir jāgriežas.
- Vienmēr iestatiet maksimālo gatavošanas laiku. Pārbaudiet ēdienus pēc īsākā norādītā laika intervāla.
- Pirms sagriezt gaļu ļaujiet tai vēl 5 līdz 10 minūtes atrasties krāsnī. Tad gaļas sula sadalīsies vienmērīgi un griešanas laikā neiztecēs.
- Sacepumus un pudiņus atstājiet nogatavināties izslēgtā iekārtā vēl 5 minūtes.

	Svars	Piederumi	Mikroviļņu jauda (W)	Laiks minūtēs	Norādes
Cūkgaļas cepetis, piem., skausta daļa	apm. 750 g	Rotējošais paliktņis	360 W	40-50 min.	Apgroziet 1-2 reizes.
Viltotais zaķis, maks. 7 cm augsts	apm. 750 g	Rotējošais paliktņis	360 W	25-35 min.	Ne vairāk kā 6 cm augsts
Vistas gaļas gabaliņi, piem., cāļa šķiņķīši vai cāļa spārniņi	apm. 800 g	Trauki uz restēm	360 W	30-40 min.	Novietojiet ar ādu uz augšu. Neapgroziet.
Cāļa spārniņi, marinēti, saldēti	apm. 800 g	Trauki uz restēm	360 W	15-25 min.	Neapgroziet.



	Svars	Piederumi	Mikroviļņu jauda (W)	Laiks minūtēs	Norādes
Nūdeļu sacepums (no iepriekš sagatavotām sastāvdaļām)	apm. 1000 g	Rotējošais paliktnis	360 W +	25-35 min.	Pārkaisiet ar sieru. Ne vairāk kā 5 cm augsts
Kartupeļu sacepums (no svaigiem kartupeļiem)	apm. 1000 g	Rotējošais paliktnis	360 W +	30-40 min.	Ne vairāk kā 4 cm augsts
Zivs, apcepta	apm. 400 g	Rotējošais paliktnis	360 W +	20-25 min.	Saldēta zivs vispirms jāatkausē.
Biezpiena sacepums	apm. 1000 g	Rotējošais paliktnis	360 W +	30-35 min.	Ne vairāk kā 5 cm augsts
Dārzeņi uz iesma	4-5 gabali	Restes	180 W +	15-20 min.	Izmantojiet koka iesmus.
Zivs uz iesma	4-5 gabali	Restes	180 W +	10-15 min.	Izmantojiet koka iesmus.
Šķiņķa šķēles	apm. 8 šķēles	Restes	180 W +	10-15 min.	

## Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

Mikroviļņu ierīču kvalitāti un funkcijas, izmantojot šos ēdienus, ir pārbaudījuši testēšanas institūti.

Atbilstoši noteikumiem EN 60705, IEC 60705 vai DIN 44547 un EN 60350 (2009)

### Gatavošana un atkausēšana mikroviļņu krāsnī

#### Gatavošana mikroviļņu krāsnī

Ēdiens	Mikroviļņu jauda (W), laiks minūtēs	Norādījums
Olas ar pienu (750 g)	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	“Pyrex” veidni 20 x 25 cm novietojiet uz rotējošā paliktņa.
Biskvīts	600 W, 8-10 min.	“Pyrex” veidni Ø 22 cm novietojiet uz rotējošā paliktņa.
Viltotais zaķis	600 W, 20-25 min.	“Pyrex” veidni novietojiet uz rotējošā paliktņa.

#### Atkausēšana mikroviļņu krāsnī

Ēdiens	Mikroviļņu jauda (W), laiks minūtēs	Norādījums
Gaļa	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	“Pyrex” veidni Ø 22 cm novietojiet uz rotējošā paliktņa.

#### Gatavošana kombinētajā mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījums
Kartupeļu sacepums	Grils  + 360 W, no 35 līdz 40 min.	Novietojiet Ø 22 cm „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all  
Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklų licencija  
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9000988152 (03) 970104