



Mikrolaineahi

Mikrobangų krosnelė

Mikroviļņu krāsns

**BF634LG.1, BF634RG.1**

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

et	Kasutusjuhend	3
lt	Naudojimo instrukcija	22
lv	Lietošanas instrukcija	41

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

 <b>Ettenähtud kasutamine</b>	4	 <b>Mida teha tõrge korral?</b>	16
 <b>Olulised ohutusnõuded</b>	4	 <b>Klienditeenindus</b>	17
Üldine teave	4	E-number ja FD-number	17
Mikrolaineahi	5	Tehnilised andmed	17
 <b>Kahjustuste põhjused</b>	6		
 <b>Keskkonnakaitse</b>	6	 <b>Meie Köögistuudios katsetatud</b>	18
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	6	Ülessulatamine	18
 <b>Seadmega tutvumine</b>	7	Sügavkülmutatud roogade ülessulatamine ja soojendamine või küpsetamine	19
Juhtpaneel	7	Kuumutamine	19
Juhtelemendid	7	Toiduvalmistamine	20
Ekraan	7	Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks	20
Funktsoonide menüü avamine	8		
Muu teave	8		
Ahju funktsioonid	8		
 <b>Enne esmakordset kasutamist</b>	8	 <b>Kontrollroad</b>	21
Esmakordne kasutuselevõtt	8	Toidu valmistamine, kasutades ainult mikrolainerežiimi	21
 <b>Seadme kasutamine</b>	9	Sulatamine, kasutades üksnes mikrolainerežiimi	21
Seadme sisse- ja väljalülitamine	9		
Töö	9		
Funktsooni seadistamine	9		
 <b>Mikrolaineahi</b>	10		
Nõu	10		
Mikrolainevõimsuse astmed	10		
Mikrolainevõimsuse seadistamine	10		
 <b>Signaalkell</b>	11		
Signaalkella seadmine	11		
 <b>Programmid</b>	12		
Programmi seadistamine	12		
Juhised programmide kohta	12		
Ooteaeg	13		
Programmitabel	13		
 <b>Põhiseaded</b>	14		
Seadistuste muutmine	14		
Seadistuste loend	14		
Voolukatkestus	14		
Kellaaja muutmine	14		
 <b>Puhastamine</b>	15		
Puhastusvahend	15		

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

## Ettenähtud kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit. Kontrollige seade päras t 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 jätké töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilineid 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 käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmost 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 seadmost ja ühendusuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

## Olulised ohutusnõuded

### Üldine teave

#### Hoiatus – Põlengu oht!

Ahju jäetud tuleohutlikud 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.

#### Hoiatus – Põletuse oht!

- 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 alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

#### Hoiatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle liigipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmost eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmost eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

#### Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvalt ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

#### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusuhtet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõpppe 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 kõgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

### **⚠ Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!**

Juhtpaneelis ja juhtelementides sisalduvad püsimagneetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

### **Mikrolaineahi**

#### **⚠ Hoiatus – Põlengu oht!**

- 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 tuhvid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites.  
Ärge jätkke 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.

#### **⚠ Hoiatus – Plahvatuse oht!**

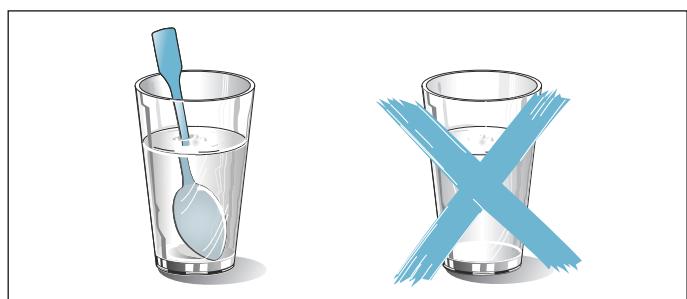
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

### **⚠ Hoiatus – Põletuse oht!**

- 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. Härrasilmade 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.
- Öhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

#### **⚠ Hoiatus – Põletusoht!**

- 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 laailipritsumise. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.



#### **⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!**

- 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.

### ⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korput.
- Seade on varustatud EU-Schuko-pistikuga. Selleks et tagada kaitsemaandust Taani pistikupesas, tuleb seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada sobivat adapterit. Adapterit (lubatud kuni 13 ampri puhul) saab tellida müügiesindusest (varuosa nr 623333).

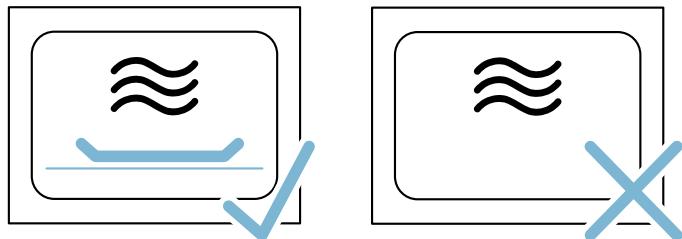
### ⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.  
→ "Puhastamine" lk 15
- 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.

## ↗ Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse sisekülijest vähemalt 2 cm kaugusele. Sädedmed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Mikrolaineahi" lk 10



- Ahjas olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjas pikemat aega. Ärge jätkage roogi ahju pikemaks ajaks.
- Väga määrdunud tihend: kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 15
- Mikrolaineahus valmistatud popcorn: ärge reguleerige välja liiga suurt võimsust. Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W. Asetage popcornituutu alati klaastaldrikule. Ukseklaas võib ülekoormuse tõttu lõhkeda.

## Leaf icon Keskkonnakaitse

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitus

Käidelge seadme pakendijäätmel keskkonnasõbralikult.



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

# Seadmega tutvumine

Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitsemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

**Märkus:** Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.



## 1 Nupud

Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppidel on survepunkt. Nupu käsitsemiseks vajutage nupule.

## 2 Pöördnupp

Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.

## 3 Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärthusi, valikuvõimalusi või juhiseid.

## 4 Puuteväljad

Ekraanist vasakule < ja paremale > jäävate puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalmiseks puudutage vastavat noolt.

## Juhtelemendid

Juhtelemendid on seotud seadme erinevate funktsioonidega. Nende abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikult erinevate nupude ja puuteväljade tähendust

Nupud	Tähendus
on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
menu	Funktsioonide menüü avamine
 Teave	Juhiste kuvamine
 Ajafunktsioon	Signaalikella seadmine
open	Automaatne ukse- avaja
start/stop	Töö käivitamine või katkestamine

## Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite nupude, puuteväljade ja pöördnupu abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja valitud teatav funktsioon.

## Puuteväljad

<	Ekraanist vasakule jäääv väli	Navigeerimine vasakule
>	Ekraanist paremale jäääv väli	Navigeerimine paremale

## Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile ilmuvaid kuumutusviise ja seadistusi.

Enamiku valikuloendite, näiteks programmide puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene. Mõne valikuloendi, näiteks kestuse puhul peate pöördnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärthusse juurde.

## Ekraan

Ekraan on sellise ülesehitusega, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

Väärthus, mida saate parajagu muuta, on fookuses. See on valges kirjas ja selle taust on tume.

## Oleku rida

Oleku rida on ekraani ülaosas. Seal kuvatakse kellaajaega, signaalikella aega ja programmi kestust.

## Edenemise joon

Edenemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist. Seadistatud väärthus all olev sirgjoon täitub vasakult paremale vastavalt asjaomase kestuse kulgemisele.

## Funktsioonide menüü avamine

Menüü all on erinevate funktsioonide alajaotused. Nii on võimalik soovitud funktsioonile kiiresti ligi pääseda.

Olenevalt seadme mudelist on funktsioonide arv erinev.

Funktsioon	Otstarve
Mikrolaineahi	Mikrolainevõimsuste väljavallamine
Programmid	Automaatprogrammid Väljavallitud roogade lihtne valmistamine
Seadistused → "Põhiseaded" lk 14	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.

## Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade äsja teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet. Selleks vajutage nupule **[i]**. Juhist kuvatakse mõne sekundi jooksul. Pikemate juhiste korral lehitsege pöördnupu abil lõpuni.

Mõned juhised ilmuvalt automaatselt näiteks kinnitamiseks või käsu või hoitatusena.

Juhise eemaldamiseks vajutage uuesti nupule **[i]**.

## Ahu funktsioonid

Ahu funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahi on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

### Automaatne ukseavaja

Seadme uks hüppab lahti, kui vajutate automaatsele ukseavajale. Seadme ukse saate täies ulatuses avada käega.

Uks ei avane automaatselt, kui on tegemist voolukatkestusega. Sellisel juhul saate ukse avada kätsitsi.

### Märkused

- Kui avate ukse ahju töötamise ajal, siis töö katkeb.
- Ukse sulgemise korral ei jätkata ahi automaatselt töötamist. Peate ahju käivitama kätsitsi.
- Kui seade on pikemat aega välja lülitatud, avaneb uks ajalise nihkega.

### Ahujuvalgustus

Ahujuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui 5 minutit, lülitub ahjujuvalgustus uuesti välja. Automaatse ukseavaja puudutamise korral lülitub ahjujuvalgustus uuesti sisse.

Kõikide funktsioonide puhul lülitub ahjujuvalgustus sisse kohe, kui funktsioon käivitub. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

### Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

Kui ahi on töö lõpetanud, võib ventilaator teatava aja jooksul töötamist jätkata.

### Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

### Märkused

- Mikrolainerežiimi puhul jääb seade külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse. See võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.
- Ukseklaasidele, siseseintele ja ahju põhja võib koguneda kondensaatiiskust. See on normaalne ega kahjusta mikrolaineahju tööd. Pärast toiduvalmistamise lõppu pühkige pinnad kuivaks.

## Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused.

### Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvalt ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Käsk võib ilmuda ekraanile alles mõne sekundi pärast.

**Märkus:** Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal uuesti muuta.

### Keele seadistamine

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud keel.
2. Puudutage noolt >.  
Kuvatakse järgmist seadistust.

### Kellaaja seadmine

1. Pöördnupuga seadke kellaaeag õigeks.
2. Puudutage noolt >

### Kuupäeva seadmine

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev.
2. Kinnitamiseks puudutage noolt >.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuu.
4. Kinnitamiseks puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga reguleerige välja aasta.
6. Kinnitamiseks puudutage noolt >.  
Ekraanile ilmub märkus, et esmaseadistamine on lõpetatud.

# Seadme kasutamine

Juhetelementide ja nende funktsionidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada. Saate teada, mis juhtub sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas reguleerida välja funktsioone.

## Seadme sisse- ja väljalülitamine

Enne kui saate seadme seadistusi muuta, peate seadme sisse lülitama.

**Märkus:** Signaalikella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel. Mõned näidud jäädvad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.

Lülitage seade välja, kui Te seda enam ei kasuta. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

### Seadme sisselülitamine

Nupust on/off lülitate seadme sisse.

Nupu kohal olev on/off süttib sinise tulega.

Ekraanile ilmub Siemensi logo ja seejärel kõrgeim mikrolainevõimsus.

Seade on töövalmis.

Teavet kuumutusviiside väljareguleerimise kohta saate asjaomastest peatükkeidest.

### Seadme väljalülitamine

Nupust on/off lülitate seadme välja.

Näidiku kohal olev tuli kustub.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmuvald kellaaeg ja kuupäev.

**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaaega ja kuupäeva kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul.

## Töö

Mõningad käitsusetapid on ühesugused kõikide funktsionide puhul. Järgnevalt anname ülevaate põhilistest käitsusetappidest.

### Käivitamine

Ahju iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop.

Pärast kävitamist ilmuvald seadistused ekraanile. Edenemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist.

**Märkus:** Kui ahju töö ahju ukse avamise töttu katkeb, tuleb ahi pärast ahju ukse sulgemist nupust start/stop uuesti käivitada.

### Töö katkestamine

Nupuga start/stop saate ahju töö katkestada ja ahju uuesti käivitada.

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

### Märkused

- Ahju töö katkeb ka seadme ukse avamise korral.
- Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

## Funktsiooni seadistamine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse seadistatud soovituslikku funktsiooni. Selle seadistuse võite kohe käivitada.

Täpsed juhised selle kohta, kuidas reguleerida välja mõnda teist funktsiooni, leiate asjaomastest peatükkeidest.

Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

1. Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
2. Pöördnupuga valige välja soovitud funktsioon. Olenevalt funktsioonist saab valida mitme võimaluse vahel.
3. Noolega > jõuate väljavalitud funktsiooni juurde.
4. Pöördnupuga muutke valikut. Olenevalt valikust muutke teisi seadistusi.
5. Käivitage nupuga start/stop. Ekraanile ilmub kestus. Seadistused ja edenemise joon on nähtavad.

**Märkus:** Kui soovite seadistusest väljuda, jõuate nupuga menu uesti funktsioonide tasandile.

# Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada.

Mikrolaineahju optimaalse töö tagamiseks järgige nõude kohta toodud juhiseid ja lähtuge kasutusjuhendi lõpus olevates kasutustabelites sisalduvatest andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 18

## Nõu

Kõik nõud ei ole sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Selleks et road soojeneksid ja et seade ei saaks kahjustada, kasutage üksnes mikrolaineahjus kasutamiseks ette nähtud nõusid.

### Sobivad nõud

Sobivad on kuumuskindlad klaas-, klaaskeraamilised, portselan-, keraamilised või temperatuurikindlast plastist nõud. Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi.

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii ei ole Teil vaja roogi ühest anumast teise tõsta. Kuld- ja hõbedekooriga nõusid kasutage ainult juhul, kui tootja on taganud, et need sobivad kasutamiseks mikrolainerežiimil.

### Ebasobivad nõud

Ebasobivad on metallist nõud. Metall ei lase mikrolaineid läbi. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

### Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lisikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kauguse sel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

### Nõude test

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

Kui Te ei ole kindel, kas nõu mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib, tehke järgmine test:

- Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.
- Vahepeal kontrollige nõu temperatuuri. Nõu peab olema külm või leige.

Kui nõu läheb kuumaks või kui tekivad sädemed, ei sobi see kasutamiseks mikrolainerežiimil. Katkestage test.

### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.

## Mikrolainevõimsuse astmed

Saate valida järgmiste mikrolaine-võimsuste vahel.

Mikrolainevõimsused on astmelised ja ei vasta alati täpsetele vattidele, mida seade kasutab.

Aste	Road	Maksimaalne kestus
90 W	tundlike roogade ülessulatamiseks	1 t 30 min
180 W	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks	1 t 30 min
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks	1 t 30 min
600 W	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks	1 t 30 min
900 W	vedelike kuumutamiseks	30 min

Soovituslikud väärtsused:

Iga mikrolainevõimsuse jaoks pakub seade välja kestuse. Selle võite üle võtta või seda võite vastavas vahemikus muuta.

Maksimaalne võimsus on ette nähtud vedelike kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse maksimaalset võimsust mõne aja pärast. Täisvõimsust saab uesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

## Mikrolainevõimsuse seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, kestus 5 minutit.

- Vajutage nupule on/off. Seade on töövalmis. Ekraanil kuvatakse soovituslikult maksimaalset mikrolainevõimsust ja kestust, seda saab mis tahes ajal muuta.
- Pöördnupuga reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus.



Ekraanil kuvatakse mikrolainevõimsust ja soovituslikku kestust.

- Puudutage noolt >. Kestust on võimalik välja reguleerida.
- Pöördnupuga reguleerige soovitud kestus välja.



## 5. Käivitage nupuga start/stop.



Ahi kävitub. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma.

### Märkused

- Kui lülitate seadme sisse, ilmub ekraanile soovituslikuna alati suurim mikrolaine-võimsus.
- Kui avate vahepeal ahju ukse, võib ventilaator edasi töötada.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal.

Programm on lõppenud.

Helisignaali enneaegne väljalülitamine:

Puudutage nuppu ⊖.

**Märkus:** Pärast nupu ⊖ puudutamist kuvatakse signaalkella, veidi aja pärast kustub see automaatselt. Kui puudutate nuppu ⊖ veelkord, kustub signaalkella näit kohe.

Nupuga on/off lülitage seade välja.

### Kestuse muutmine

Seda saab teha igal ajal.

Pöördnupuga muutke kestust.

Töö jätkub.

### Mikrolainevõimsuse muutmine

Seda saab teha igal ajal.

Noolega < liikuge mikrolainevõimsuse juurde.

Pöördnupuga reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus.

Kestus ei muudu.

Töö jätkub.

**Märkus:** Kui seadistatud kestus peaks 900W mikrolainevõimsuse jaoks lubatud kestuse ületama, vähendataksed seda automaatselt. Töö ei jätku. Käivitage nupuga start/stop.

# Signaalkell

Signaalkella võite kasutada köögikellana. Signaalkell käib paralleelselt teiste seadistustega. Seda saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Sellel on omaenda signaal, nii et saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

### Signaalkella seadmine

Seadistada saab maksimaalselt 24 tundi. Mida suurem on väärthus, seda suuremad on ajasammud.

1. Vajutage nupule ⊖. Kuvatakse signaalkella.
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg.



3. Käivitage nupuga ⊖.

**Märkus:** Mõne sekundi pärast kävitub signaalkell ka automaatselt.

Signaalkella aeg hakkab jooksma. Näit lülitub peatselt tagasi eelnevale näidule. Ekraanile ilmub signaalkella sümbol ja oleku real on näha aja kulgemine.

Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaal. Helisignaali võite nupust ⊖ enneaegselt vaigistada.

### Märkused

- Signaalkell jäääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud.
- Kui mõni kuumutusviis on parasjagu töös, puudutage signaalkella väljavalmiseks nuppu ⊖. Signaalkella aeg ilmub mõneks ajaks ekraanile ja seda saab muuta.

### Signaalkella muutmine

Signaalkella aja muutmiseks puudutage nuppu ⊖. Signaalkella aeg ilmub ekraanile ja seda saab pöördnupuga muuta.

### Signaalkella katkestamine

Kui soovite signaalkella kulgemist katkestada, seadke signaalkell tagasi algse aja peale. Pärast muudatuse ülevõtmist sümbol enam ei põle.

# Programmid

Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestage roa kaalu. Õigete seadistuste valik jäab programmi hooleks.

## Programmi seadistamine

Näide: Programm "Leiva sulatamine", kaal 250 g.

1. Vajutage nupule on/off.  
Seade on töövalmis.
2. Vajutage nupule menu.  
Kuvatakse kõiki funktsioone.
3. Valige pöördnupuga "Programmid".
4. Puudutage noolt >.  
Ekraanile ilmub esimene programm.
5. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud programm.



Soovitud programm on välja valitud. Ekraanile ilmub soovituslik kaal.

6. Puudutage noolt >.  
Kaalu on võimalik välja reguleerida.
7. Pöördnupuga reguleerige soovitud kaal välja.



8. Puudutage noolt >.  
Kuvatakse märkust toiduvalmistamise kohta.
9. Käivitage nupuga start/stop.  
Ahi käivitub. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma.

## Märkused

- Kestuse arvutavad välja programmid.
- Mõne roa puhul ilmuvald toiduvalmistamise ajal ekraanile juhised keeramise või segamise kohta. Järgige juhiseid. Ahju ukse avamisel ahju töö peatub. Pärast ahju ukse sulgemist käivitage ahi uuesti. Kui Te rooga ei keera ega sega, kulgeb programm ikkagi edasi ja jõuab lõpule.

## Juhised programme kohta

Asetage toiduained külma ahju.

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

Programmide puhul kasutage alati mikrolaineahju jaoks sobivat nõud, nt klaasist või keraamilist nõud. Juhinduge programmitabelis nõude kohta toodud soovitustest.

Tabel sobivate toiduainete, vastava kaaluvahemiku ja vajalike nõudega on toodud juhiste järel.

Väljapoole kaaluvahemikku jäävat kaalu ei ole võimalik seadistada.

Paljude roogade puhul kuulete mõne aja pärast helisignaali. Keerake valmistataval roal teine pool või seage roog läbi.

### Ülessulatamine:

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsljonite kaupa temperatuuril -18°C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, näiteks klaasist või portselanist taldrikule.
- Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel pärast ülessulamist veel 15 kuni 90 minutit seista.
- Leiba sulatage üles vaid vajalikus koguses. See läheb kiiresti vanaks.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Terve kana asetage nõusse esmalt nii, et rinnak jääb alla, kanatükkide puhul peab allapoole jäätma nahaga külg.

### Köögivilili:

- Värske köögivilili: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivilili: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivilili. Koorekastmes külmutatud köögivilili on ebasobiv. Lisage 1 kuni 3 supilusikat vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

### Kartulid:

- Kooritud kartulid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.
- Koorega keedetud kartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja torgake koor läbi. Asetage niisked kartulid ilma veeta nõusse.

### Riis:

- Ärge kasutage metsikut riisi ega keedukotiriisi.
- Lisage riisile riisi kogusega vörreldes kaks kuni kaks ja pool korda suurem kogus vett.

## Ooteaeg

Mõned road peavad pärast programmi lõppu veel mõneks ajaks ahju jääma.

Roog	Ooteaeg
Köögivilili	ca 5 minutit
Kartulid	ca 5 minutit Eraldunud vesi valage eelnevalt ära.
Riis	5 kuni 10 minutit

## Programmitabel

Programm	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu
<b>Ülessulatamine</b>			
Leib*	Terve, ümar või piklik leib, viilutatud leib, keeks, pärmitainakoogid, puuviljakaoogid, glasuurita, vahukooreta ja želatiinita koogid	0,20-1,50 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
Liha*	Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana, kalkun, part	0,20-2,00 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
Kala*	terve kala, kalafilee, kalaliblikad	0,10-1,00 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
<b>Toiduvalmistamine</b>			
Värske köögivilili**	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikörvits	0,15-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Külmutatud köögivilili**	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Kartulid**	Kooritud kartulid, koorega keedetud kartulid, ühesuurusteks tükkideks lõigatud kartulid	0,20-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Riis**	Riis, pikateraline riis	0,05-0,30 kg	kõrge, kaanega nõu Ahju põhi

\*) Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile

\*\*) Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile

# Põhiseaded

Seadme lihtsaks ja töhusaks käsitsemiseks saate kasutada erinevaid seadistusi. Seadistusi saate vastavalt vajadusele muuta.

## Seadistuste muutmine

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.
3. Avaneb funktsioonide menüü.
4. Puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga muutke väärtsi.
6. Noolega > liikuge järgmiste seadistuste juurde ja vajaduse korral muutke neid.
7. Salvestamiseks vajutage nupule menu. Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".
8. Puutetundlike väljade kaudu tehke vastav valik.

## Seadistuste loend

Tabelist leiate kõikide põhiseadistuste loendi ja võimalused nende muutmiseks. Sõltuvalt seadme mudelist kuvatakse ekraanil üksnes neid põhiseadistusi, mis Teie seadmega sobivad.

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

Seadistus	Valik
Keel	Keele seadistamine
Kellaaed	Õige kellaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Helisignaal	Lühike kestus Keskmine kestus* Pikk kestus
Helisignaal nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (Helisignaal jäab on/off puhul alles)
Ekraani eredus	Seadistamine 5 astmes Aste 3*
Kellanäit	Digitaal + kuupäev* Digitaal Väljas
Öine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 6:00 vahel tume)
Demorežiim	Välja lülitatud* Sisse lülitatud (kuvatakse esimese 3 minuti vältel pärast lähestamist või esmakordset kasutuselevoitu)
Tehase seadistused	Lähestada Mitte lähestada*

\* tehase seadistus (olenevalt mudelist võib tehase seadistustes esineda erinevusi)

**Märkus:** Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.

## Voolukatkestus

Seadistuste muudatused jäädvad alles ka pärast voolukatkestust.

Vaid esmakordse kasutuselevõtu seadistused tuleb pärast voolukatkestust uuesti välja reguleerida.

## Kellaaja muutmine

Kellaaga saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Noolega > puudutage "Kellaaed".
5. Pöördnupuga muutke kellaaja.
6. Vajutage nupule menu.

Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

# Puhastamine

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

## Hoiatus – Põletuse oht!

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

## Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

## Hoiatus – Vigastuste oht!

Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

**Märkus:** Ebameeldivaid lõhnui, näiteks pärist kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist. Kuumutage vett 1-2 minuti jooksul maksimaalsel mikrolaine-võimsusel.

## Puhastusvahend

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

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahedeid;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse klaasi puhastamiseks;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse tihendi puhastamiseks;
- kövu ja kraapivaid küürimiskäsnu;
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

Ala	Puhastusvahend
Roostevabast terast ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikala-hus: Puastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ja teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küüri-misvahendeid. Puastamiseks ei sobi ka küüri-miskäsnad, karedad nuustikud ega potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puastage lapiga. Ärge kasutage puastamiseks klaasist kaabit-sat.
Uksetihend Mitte eemaldada!	Kuum nõudepesuvahendi lahus: Puastage lapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puasta-miseks metallist ega klaasist kaabitsat.

Ala	Puhastusvahend
Seadme esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
Ekraan	Pühkige puhtaks mikrokiudlapiga või veidi niiske lapiga. Ärge kasutage märga lappi.
Roostevaba teras	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärlise- ja valgupulekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed pindadele.

## ?

# Mida teha tõrgete korral?

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

**Nõuanne:** Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge järgmise peatükiga. Sealt leiate

õige seadistamise kohta rohkelt nõuandeid ja juhiseid.→ "Meie köögistuudios katsetatud" lk 18

### ⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppé läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

### Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta, ekraanile ei ilmu ühtegi näitu	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupessa Voolukatkestus Kaitse on defektne Vale käsitsemine	Ühendage seade vooluvõrguga Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökoras Lülitage elektrikilbist vool välja ja ca 60 sekundi pärast uuesti sisse
Ahju ei ole võimalik käivitada Seade ei kuumene. Ekraanil kuvatakse sõna "Demo".	Seadme uks ei ole täiesti suletud Seade on demorežiimil	Sulgege seadme uks Lülitage demorežiim põhiseadistustes välja. Selleks lahtutage seade koriks vooluvõrgust (lülitage vool elektrikilbist välja). Seejärel lülitage demorežiim 3 minuti jooksul põhiseadistustes välja.
Ahjuvalgustus ei toimi Veateade "Exxx"	Ahjuvalgustus on defektne	Pöörduge hooldekeskusse Veateate korral lülitage seade välja ja uuesti sisse; kui teade kustub, oli probleem ühekordne. Kui viga tekib korduvalt või kui veateade jäab püsima, pöörduge hooldekeskusse ja tehke teatavaks veakood.

\* Eripärad:

Veateade "E0532": Avage seadme uks ja sulgege uuesti.

Veateade "E6501": Lülitage seade välja. Oodake 10 minutit. Lülitage seade uuesti sisse.

# Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiate alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

## E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teataage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.

Kui seadmel on aururežiim, leiate andmesildi paneeli tagant paremalt poolt.



Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

**E-nr**

**FD-nr**

**Hooldekeskus** 

Pidage meeles, et seadme valest käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevald 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 ahjas tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid. Klass B näitab, et seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

## Tehnilised andmed

Vooluvarustus	220-240 V, 50/60 Hz
Max sisendvõimsus	1220 W
Mikrolainevõimsus	900 W (IEC 60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A
Mõõtmned (K/L/S)	
- seade	382 x 594 x 318 mm
- ahjukamber	220 x 350 x 270 mm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märgis	jah

# Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näete, milline mikrolainevõimsus sobib teie roa jaoks kõige paremini. Anname soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

## Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju. Enne kasutamist võtke tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
- Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

## Hoiatus – Körvetamise oht!

Nõu väljatömbamisel võib kuuma vedelikku üle ääre loksuda. Tõmmake nõu ahjust ettevaatlikult välja.

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadete reguleerimiseks ja kasutamiseks.

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

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

Võib juhtuda, et valmistrate roogi koguses, mis erineb tabelist toodust. Mikrolainerežiimi puhul kehitib rusikareegel: kaks korda suurem kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg, pool kogust - poole lühem aeg.

Küpsetusnõu võite asetada ahju põhja keskele. Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.

## Ülessulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõus ahju põhja.

Vahepeal keerake või segage roogi 1-2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda. Seejuures valage ära sulamisel tekkinud vedelik.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toiduainel veel 10- 60 minutit toatemperatuuril seista. Lindudel võite siis siseelundid välja võtta.

**Märkus:** Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Veise-, sea- või vasikalihatükk (kondiga või ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	mitu korda keerata
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Veise-, sea- või vasikalihatükkid või -viilud	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Keeramisel eraldage lihatükid üksteise küljest.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Segahakkliha	200 g	90 W, 10-15 min	külmutada võimalikult õhukeste portsonitena; Vahepeal keerake mitu korda ja juba ülessulandud liha võtke välja.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Linnuliha või linnulihatükkid	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerake; sulamisel eraldunud vedelik valage ära
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid eraldage üksteise küljest
Terve kala	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerake
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Köögivilji, nt herned	300 g	180 W, 10-15 min	vahepeal segage ettevaatlikult
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180 W, 6-9 min	vahepeal segage ettevaatlikult, sulanud tükid eraldage üksteise küljest
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmendamine	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	eemaldage pakend täielikult
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Terve leib	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	vahepeal keerake
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	Eraldage koogitükid üksteise küljest; ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele
	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 želatiinita kookidele
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

## Sügavkülmutatud roogade ülessulatamine ja soojendamine või küpsetamine

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.

Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

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

Vahepeal keerake või segage roogi 2 - 3 korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätkke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.

Roogade enda maitse jäab suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdikas.

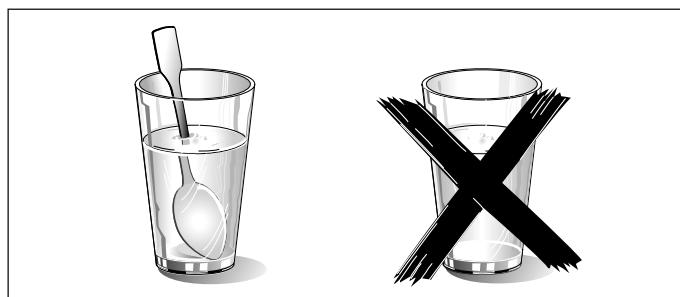
**Märkus:** Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kaal	Mikrolainevöimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponentti)	300-400 g	600 W, 8-13 min	kaane all
Supp	400 g	600 W, 8-12 min	kaanega kaetud nõu
Ühepajatoidud	500 g	600 W, 10-15 min	kaanega kaetud nõu
Lihalöigid või -tükid kastimes, nt guljaš	500 g	600 W, 10-15 min	kaanega kaetud nõu
Kala, nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	kaane all
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Kasutage resti nõude alusena.
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600 W, 3-7 min	kaanega kaetud nõu, lisada vedelikku
	500 g	600 W, 8-12 min	
Köögivilji, nt hernen, brokoli, porgandid	300 g	600 W, 7-11 min	kaanega kaetud nõu; lisada 1 spl vett
	600 g	600 W, 14-17 min	
Spinat koorekastmes	450 g	600 W, 10-15 min	hautage vett lisamata

## Kuumutamine

### Hoiatus – Põletusoht!

Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kumeneb 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 vältite vedeliku ülekeemist.



### Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jäätma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädedmed võivad purustada ukse siseklaasi.

### Märkused

- Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- Katke road alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätkke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Võtke nõu ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

**Märkus:** Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kogus	Mikrolainevöimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponentti)		600 W, 5-8 min	-
Joogid	125 ml	900 W, ½-1 min	Asetage nõusse lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	

Roog	Kogus	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Imikutoit, nt piim pudeliga	50 ml	360 W, ca ½ min	ilma lutti või kaaneta pudelid, pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Supp, 1 tass	à 175 g	600 W, 1-2 min	-
Supp, 2 tassi	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Lihakaste	500 g	600 W, 7-10 min	-
Ühepajatoit	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Köögivilili, 1 portsjon	150 g	600 W, 2-3 min	-
Köögivilili, 2 portsjonit	300 g	600 W, 3-5 min	-

## Toiduvalmistamine

### Märkused

- Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.
- Küpsetage kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

- Roogade enda maitse jäääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem möödukas.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
- Võtke nõu ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

**Märkus:** Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kogus	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Terve kana, värske, ilme siseelunditeta	1200 g	600 W, 25-30 min	Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg
Kalafilee, värske	400 g	600 W, 7-12 min	-
Köögivilili, värske	250 g	600 W, 6-10 min	Löigake köögivilili ühesuurusteks tükkideks; 100 g köögivilja kohta lisage 1-2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-10 min	Löigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	lisage kahekordne kogus vedelikku
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6-8 min	Segage pudingit vahepeal 2-3 korda vispliga
Puuvili, komott	500 g	600 W, 9-12 min	vahepeal segage läbi
Popkorn mikrolaineahjus valmistamiseks	100 g	600 W, 3-4 min	Asetage popcornituutu alati klaastaldrikule; järgige tootja juhiseid

## Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks

Te ei leia roa koguse kohta juhiseid seadistamiseks.	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise reegli alusel: kahekordne kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg; pool kogust = poole lühem aeg
Roog on liiga kuiv.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg või väiksem mikrolainevõimsus. Katke roog kaanega ja lisage rohkem vedelikku.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Reguleerige küpsetusaeg pikemaks. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.

Pärast küpsetusaja lõppemist on roog äärtest üle küpsenud, kui keskelt veel toores.	Vahepeal segage ja järgmine kod valige madalam võimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulatamist on liha väljast küpsema hakkunud, kuid ei ole seest veel üles sulanud.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Suurt lihatükki või kana keerake mitu korda.

## Kontrollroad

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

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

### Toidu valmistamine, kasutades ainult mikrolainerežiimi

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Munapudru, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pyrex-vorm
Biskviit, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm.
Hakkpraad, 900 g	600 W, 25-30 min	Kandiline Pyrex-vorm, pikkus 28 cm

### Sulatamine, kasutades üksnes mikrolainerežiimi

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Liha, 500 g	Programm "liha", 500 g või 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex-vorm Ø 24 cm

# Turinys

 <b>Naudojimas pagal paskirtį</b>	23	 <b>Gedimas – ką daryti?</b>	35
 <b>Svarbūs saugos nurodymai</b>	23	 <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b>	36
Bendroji informacija . . . . .	23	E ir FD numeriai . . . . .	36
Mikrobangų krosnelė . . . . .	24	Techniniai duomenys . . . . .	36
 <b>Galimos gedimų priežastys</b>	25	 <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b>	37
 <b>Aplinkos apsauga</b>	25	Atitirpinimas . . . . .	37
Ekologiškas utilizavimas . . . . .	25	Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas ir ruošimas . . . . .	38
 <b>Susipažinkite su prietaisu</b>	26	Kaitinimas . . . . .	38
Valdymo skydelis . . . . .	26	Troškinimas . . . . .	39
Valdymo elementai . . . . .	26	Patarimai dėl mikrobangų naudojimo . . . . .	39
Ekranas . . . . .	26	 <b>Bandomieji patiekalai</b>	40
Darbo režimų meniu . . . . .	27	Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą . . . . .	40
Papildoma informacija . . . . .	27	Atitirpinimas naudojant tik mikrobangų režimą . . . . .	40
Kameros funkcijos . . . . .	27		
 <b>Prieš pradedant naudoti pirmą kartą</b>	28		
Pirmasis paleidimas . . . . .	28		
 <b>Prietaiso valdymas</b>	28		
Prietaiso įjungimas ir išjungimas . . . . .	28		
Veikimas . . . . .	28		
Darbo režimo nustatymas . . . . .	29		
 <b>Mikrobangų krosnelė</b>	29		
Indas . . . . .	29		
Mikrobangų pakopos . . . . .	29		
Mikrobangų nustatymas . . . . .	30		
 <b>Laikmatis</b>	31		
Laikmačio nustatymas . . . . .	31		
 <b>Programos</b>	31		
Programos nustatymas . . . . .	31		
Nurodymai dėl programų . . . . .	32		
Laikymo laikas . . . . .	32		
Programų lentelė . . . . .	32		
 <b>Pagrindiniai nustatymai</b>	33		
Nuostatų keitimas . . . . .	33		
Nuostatų sąrašas . . . . .	33		
Néra elektros . . . . .	33		
Paros laiko keitimas . . . . .	33		
 <b>Valymas</b>	34		
Valymo priemonės . . . . .	34		

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir ją 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 patiekalamams ir gérimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždarose patalpose.

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

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių ši 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 atliliki, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse.

## Svarbūs saugos nurodymai

### Bendroji informacija

#### Įspėjimas – Gaisro pavojus!

Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei tame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

#### Įspėjimas – Pavoju nusideginti!

- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkélémis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gérimų. Naudokite tik mažus stiprių gérimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

#### Įspėjimas – Pavoju nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- 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.

#### Įspėjimas – Pavoju susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštarių ir bražių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

#### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atliliki 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 valančiu įrenginiu.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklį dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

### **⚠ Ispėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!**

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimulatorių ar insulino pompu, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

### **Mikrobangų krosnelė**

#### **⚠ Ispėjimas – Gaisro pavojus!**

- 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, jvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalamams 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 nemieginkite 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.
- Aliejas gali užsidegti. Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

### **⚠ Ispėjimas – Sprogimo pavojus!**

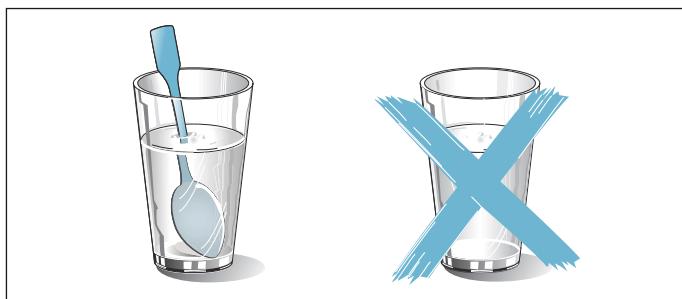
Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

#### **⚠ Ispėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Maisto produktai kietu lukštu arba odelė gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinienę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė yra kiepta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali ištrūkti. 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 puodkélémis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkélémis.

#### **⚠ Ispėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekiamā dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti. Kaitindami visada į indą įdékite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



## **⚠ Ispėjimas – Pavojus susižaloti!**

- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keramininių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl jų ertmes prasiskverbusios drėgmės indai gali jtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Jį jungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.

## **⚠ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

- Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.
- Prietaisas yra su ES „Schuko“ kištuku. Kad būtų užtikrintas apsauginis įžeminimas daniškame lizde, prietaisas turi būti prijungtas naudojant tinkamą kištuko adapterį. Šis adapteris (leistinė maks. iki 13 amperų) galima užsisakyti per klientų aptarnavimo skyrių (atsarginės dalies Nr. 623333).

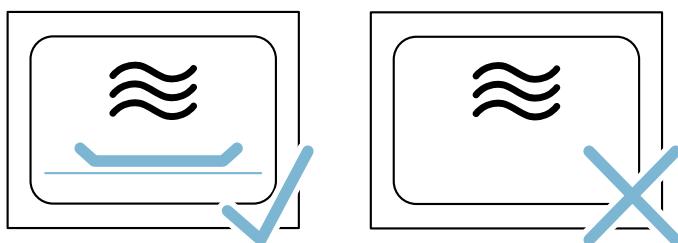
## **⚠ Ispėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuo pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriausiai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 34 psl.
- 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 atliki kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

## **Galimos gedimų priežastys**

### **Dėmesio!**

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukšteliš stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelės ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Alumininiai puodai: jų prietaisą nedėkite alumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekuomet nejunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atligli trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 29 psl.



- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgną maisto produktaus ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės ekspluojuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 34 psl.
- Spragėsių ruošimas įjungus mikrobangų režimą: niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti durelių stiklas.

## **Aplinkos apsauga**

### **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 perdirbimo tvarką.

## Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

**Pastaba.** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitinkti spalvos ir atskirose detalės.



### 1 Mygtukai

Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norédami aktyvinti, paspauskite mygtuką.

### 2 Selektoriai

Sukamają rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.

### 3 Ekranas

Ekrane rodomas esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai.

### 4 Jutikliniai laukeliai

Po jutikliniais laukeliais ekrano kairėje < ir dešinėje > pusėse įmontuoti jutikliai. Norédami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą rodyklę.

## Valdymo elementai

Atskiri valdymo elementai yra priderinti pagal skirtinges Jūsų prietaiso funkcijas. Todėl savo prietaisą galésite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Čia trumpai aprašyta įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių reikšmė.

### Mygtukai

Mygtukai	Reikšmė
on/off	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
menu	Meniu
	Informacija
	Laiko funkcija
open	Automatinė durelių atidarymo funkcija
„start/stop“	Darbo režimo paleidimas arba sustabdymas

## Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais, jutikliniais laukeliais ir sukamaja rankenėle galite parinkti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis esant įjungtam prietaisui ir parinktam darbo režimui.

### Jutikliniai laukeliai

<	Laukelis kairėn nuo ekrano	Naršymas kairėn
>	Laukelis dešinėn nuo ekrano	Naršymas dešinėn

### Selektoriai

Sukamaja rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomus darbo režimus ir nustatymų reikšmes.

Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., programų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Kai kuriuose parinkčių sąrašuose, pvz., trukmės, pasiekus mažiausią arba didžiausią reikšmę reikia sukamają rankenėlę pasukti atgal.

### Ekranas

Parinkta tokia ekrano struktūra, kad trumpai žvilgtelėjus būtų iš karto suprantami tame rodomi duomenys.

Sufokusuoja reikšmę, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė yra Baltos spalvos, o fonas – tamsus.

### Būsenos eilutė

Būsenos eilutė yra ekrano viršuje. Joje rodomas paros laikas, laikmačio laikas ir programos trukmė.

### Progreso linija

Pagal progreso liniją matysite, pvz., kiek laiko prabėgo. Veikiant darbo režimui, po nustatymo reikšmėmis esanti tiesi linija pamažu užsipildo iš kairės į dešinę.

## Darbo režimų meniu

Meniu suskirstytas į skirtingus darbo režimus. Todėl galite greitai pasiekti pageidaujamą funkciją.

Darbo režimų skaičius priklauso nuo prietaiso tipo.

Darbo režimas	Paskirtis
Mikrobangų krosnelė	Mikrobangų galingumo parinktis
Programos	Automatinės programos Labai paprasta paruošti maistą.
Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 33 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus gali pritaikyti savo poreikiams.

## Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiami nurodymai ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą. Tam paspauskite mygtuką . Nurodymas rodomas kelias sekundes. Jei nurodymo tekstas ilgesnis, iki galo peržiūrėsite sukdami su kamają rankenėlę.

Kai kurie nurodymai pasirodo automatiškai, pvz., įspėjimu arba komandų patvirtinimo.

Nurodymą galima pašalinti dar kartą paspaudus mygtuką .

## Kameros funkcijos

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksplloatuoti prietaisą. Pavyzdžiui, apšviečiamas visas kameros plotas, o vésinamasis ventiliatorius saugo kamerą nuo perkaitimo.

### Automatinė durelių atidarymo funkcija

Nustačius automatinę durelių atidarymo funkciją, atsidaro prietaiso durelės. Dureles iki galo galite atidaryti ranka.

Nutrūkus elektros srovės tiekimui automatinė durelių atidarymo funkcija neveikia. Dureles galite atidaryti ranka.

### Pastabos

- Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant režimui, jis bus nutrauktas.
- Kai prietaiso dureles uždarysite, režimas nebus tēsiamas automatiškai. Jums reikės režimą įjungti ranka.
- Jei prietaisas ilgai išjungtas, durelės atsidaro praėjus tam tikram laikui.

### Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles, automatiškai išjungia kameros apšvietimas. Jei durelės lieka atidarytos ilgiau nei 5 minutes, kameros apšvietimas išsijungia automatiškai. Aktyvinus automatinę durelių atidarymo funkciją, kameros apšvietimas vėl išjungia.

Veikiant bet kuriam darbo režimui kameros apšvietimas išjungia įjungus režimą. Pasibaigus režimui apšvietimas išsijungia.

## Vésinamasis ventiliatorius

Prireikus vésinamasis ventiliatorius išjungia. Šiltas oras išeina pro dureles.

Išjungus prietaisą vésinamasis ventiliatorius dar gali veikti nustatyta laiką.

### Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angą. Antraip prietaisas perkaus.

### Pastabos

- Veikiant mikrobangų krosnelės režimui prietaisas neįkasta. Nepaisant to, vésinamasis ventiliatorius išjungia. Jis gali veikti ir tuomet, kai mikrobangų krosnelės režimas jau išjungtas.
- Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali kauptis vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Baigę troškinti nuvalykite vandens kondensatą.

## **Prieš pradedant naudoti pirmą kartą**

Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus.

### **Pirmasis paleidimas**

Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai. Komandos gali pasiroyti tik po kelių sekundžių.

**Pastaba.** Vietoje šių nuostatų galite bet kada vėl nustatyti pagrindinius nuostatus.

### **Kalbos nustatymas**

1. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Spustelékite rodyklę >.  
Pasirodo kitas nuostatas.

### **Paros laiko nustatymas**

1. Sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką.
2. Spustelékite rodyklę >.

### **Datos nustatymas**

1. Sukamaja rankenėle nustatykite esamą dieną.
2. Norédami patvirtinkite, spustelékite rodyklę >.
3. Sukamaja rankenėle nustatykite esamą mėnesį.
4. Norédami patvirtinkite, spustelékite rodyklę >.
5. Sukamaja rankenėle nustatykite esamus metus.
6. Norédami patvirtinkite, spustelékite rodyklę >.  
Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo darbai baigtī.

## **Prietaiso valdymas**

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.

### **Prietaiso įjungimas ir išjungimas**

Kad galėtumėte nustatyti reikšmes, pirmiausia turite įjungti prietaisą.

**Pastaba.** Laikmatį galite nustatyti ir neįjungę prietaiso. Kai kurie rodmenys ir nuorodos ekrane rodomi ir išjungus prietaisą.

Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jj. Prietaisas išsijungs automatiškai, jei ilgai nenustatysite jokių reikšmių.

### **Prietaiso įjungimas**

Mygtuku „on/off“ įjungsite prietaisą.  
Virš mygtuko esantis užrašas „on/off“ apšviečiamas melyna spalva.

Ekrane pasirodo „Siemens“ logotipas, o po to – didžiausias mikrobangų galingumas.

Prietaisas parengtas naudoti.

Darbo režimų nustatymas aprašytas atskiruose skyriuose.

### **Prietaiso išjungimas**

Mygtuku „on/off“ išjungsite prietaisą.  
Mygtuko apšvietimas užgėsta.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas ir data.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas ir data bus rodomi, ar ne.

### **Veikimas**

Keli valdymo etapai visuose režimuose yra vienodi. Toliau aprašyti pagrindiniai valdymo etapai.

### **Režimo įjungimas**

Kiekvieną režimą reikia įjungti „start/stop“ mygtuku. Ijungus ekrane rodomi Jūsų nuostatai. Pagal progresiniją matysite, kiek, pvz., trukmės jau prabėgo.

**Pastaba.** Jei atidarius prietaiso dureles sustoja veikimas, uždarius prietaiso dureles reikia režimą vėl įjungti „start/stop“ mygtuku.

### **Veikimo sustabdymas**

Mygtuku „start/stop“ galite sustabdyti ir vėl įjungti veikimą.

Norédami ištinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

**Pastabos**

- Atidarius prietaiso dureles veikimas taip pat bus sustabdytas.
- Sustabdžius arba nutraukus veikimą vésinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

**Darbo režimo nustatymas**

Ijungus prietaisą pasirodo nustatytais rekomenduojamas darbo režimas. Šį nuostatą galite iš karto aktyvinti.

Jei norite nustatyti kitą darbo režimą, tikslų aprašymą rasite atitinkamuose skyriuose.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Paspauskite meniu mygtuką. Atidarykite darbo režimų meniu.
2. Sukamaja rankenéle parinkite pageidaujamą darbo režimą.  
Atsižvelgiant į darbo režimą, galima rinktis vieną iš kelių galimybių.
3. Spausdami rodyklę > pasieksite pageidaujamą darbo režimą.
4. Sukamaja rankenéle pakeiskite parinktį.  
Atsižvelgdami į parinktį, parinkite kitus nuostatus.
5. Ijunkite mygtuku „start/stop“. Ekrane pasirodo laiko eiga. Matomi nuostatai ir progreso linija.

**Pastaba.** Jei norite išjungti esamus nuostatus, spausdami meniu mygtuką vėl perjungsite darbo režimų lygmenį.

 **Mikrobangų krosnelė**

Naudodami mikrobangų režimą galite labai greitai paruošti, pašildyti arba atitirpinti patiekalus.

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktų naudojimo lentelių duomenimis. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 37 psi.

**Indas**

Ne kiekvieną indą galima naudoti mikrobangu krosnelėje. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytus indus, kad patiekalai pašiltų ir nebūtų pažeistas prietasas.

**Tinkami indai**

Tinka karščiu atsparūs stikliniai, stiklo keramikos, porcelianiniai, keraminiai indai arba indai iš karščiu atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas.

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

**Netinkami indai**

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

**Dėmesio!**

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukšteliš stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

**Indo patikrinimas**

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

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnelei, atlikite nurodytą bandymą.

1. Į kamerą įstatykite tuščią indą ½–1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.
2. Retkarčiais tikrinkite kameros temperatūrą. Indas turi likti šaltas arba kambario temperatūros.

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.

 **Ispėjimas – Pavojus nudegti!**

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.

**Mikrobangų pakopos**

Galite rinktis vieną iš toliau nurodytų mikrobangų galingumų.

Mikrobangų galingumas yra pakopos ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Pakopa	Patielialai	Ilgiausia trukmė
90 W	jautriems patiekalamams atšildyti	1 val. 30 min.
180 W	produktams atšildyti ir toliau ruošti	1 val. 30 min.
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalamams pašildyti	1 val. 30 min.
600 W	patiekalamams pašildyti ir ruošti	1 val. 30 min.
900 W	skysčiams įkaitinti	30 min.

Rekomenduoojamos reikšmės

Kiekvienam mikrobangų galingumui prietaisas rekomenduoja tam tikrą trukmę. Ją galite patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.

Skysčiams pašildyti skirtas aukščiausias nustatymas. Prietaisui apsaugoti po kurio laiko didžiausia mikrobangų krosnelės galia sumažinama. Atvésus vėl galima naudoti didžiausios galios režimą.

## Mikrobangų nustatymas

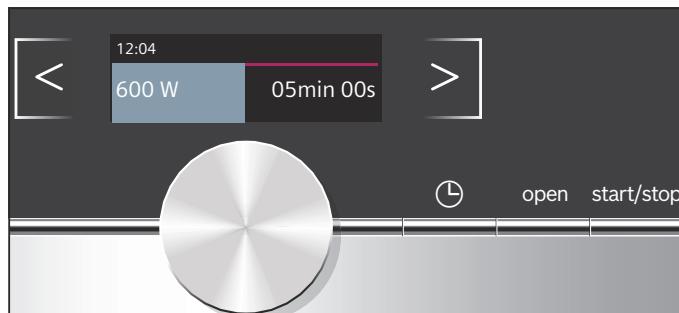
Pavyzdys: mikrobangų galingumas 600 W, trukmė – 5 minutės.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“. Prietaisas parengtas naudoti. Ekrane kaip rekomenduojama reikšmė rodomas didžiausias mikrobangų galingumas ir trukmė, kuriuos galite bet kada pakeisti.
2. Sukamaja rankenėle parinkite pageidaujamą mikrobangų galingumą.



Ekrane rodomas mikrobangų galingumas ir rekomenduojama trukmė.

3. Spustelėkite rodyklę >. Galite nustatyti trukmę.
4. Sukamaja rankenėle nustatykite norimą trukmę.



5. Ijunkite „start/stop“ mygtuku.



Prietaisas pradeda veikti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

### Pastabos

- Kai įjungsite prietaisą, ekrane visada pasirodys didžiausias rekomenduojamas mikrobangų galingumas.
- Jei atidarysite prietaiso dureles, vésinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

### Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas.

Režimas baigtas.

Signalio išjungimas anksčiau

Spustelėkite mygtuką ⊖.

**Pastaba.** Spustelėjus mygtuką ⊖ pasirodo laikmačio funkcija, tačiau po tam tikro laiko ji paslepiama automatiškai. Dar kartą spustelėkite mygtuką ⊖, tuomet laikmačio funkcija bus paslėpta automatiškai.

Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą.

### Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.

Sukamaja rankenėle pakeiskite trukmę. Prietaisas veikia toliau.

### Mikrobangų galingumo keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.

Spausdami rodyklę < perjunkite mikrobangų galingumą.

Sukamaja rankenėle nustatykite norimą mikrobangų galingumą.

Trukmė nepasikeičia.  
Prietaisas veikia toliau.

**Pastaba.** Jei nustatyta trukmė viršija ilgiausią 900 W mikrobangų galingumo naudojimo laiko reikšmę, trukmė bus sumažinta automatiškai. Prietaisas nebeveiks. Mygtuku „start/stop“ ijjunkite režimą.

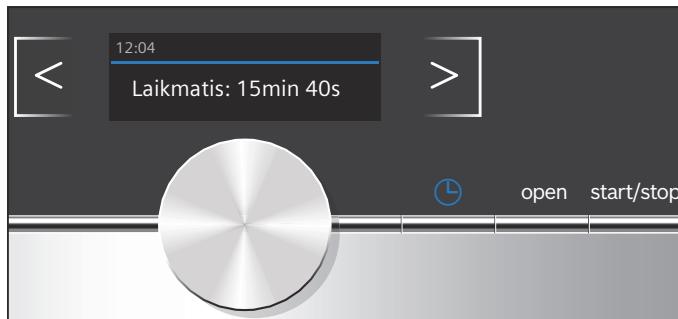
# Laikmatis

Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Laikmatis veikia kartu su kitais nuostatais. Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Laikmačiui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

## Laikmačio nustatymas

Galima nustatyti daugiausiai 24 valandas. Kuo didesnė reikšmė, tuo didesni laiko nustatymo žingsniai.

1. Spustelėkite mygtuką .
- Rodomas laikmatis.
2. Sukamaja rankenėle nustatykite laikmačio laiką.



3. Ijunkite mygtuku .

**Pastaba.** Po kelių sekundžių laikmatis taip pat išjungia automatiškai.

Skaiciuojamas laikmačio laikas. Po tam tikro laiko perjungiamos rodmuo. Būsenos eilutėje rodomas laikmačio simbolis ir skaiciuojamas laikas.

Pasibaigus laikmačio laikui pasigirsta signalas. Signalą iš anksto išjungti mygtuku .

### Pastabos

- Laikmatis ekrane matomas ir išjungus prietaisą.
  - Jei veikia darbo režimas, norédami parinkti laikmatį, paspauskite mygtuką .
- Kelioms sekundėms pasirodys laikmačio laikas, kurį galésite pakeisti.

## Laikmačio laiko keitimas

Norédami pakeisti laikmačio laiką, spustelėkite mygtuką .

Pasirodys laikmačio laikas, kurį galésite pakeisti sukamaja rankenėle.

## Laikmačio išjungimas

Jei norite išjungti laikmatį, atsukite jį iki pradinės padėties. Patvirtinus pakeitimą užges simbolis.

# Programos

Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Parenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Programa parenka optimalius nuostatus.

## Programos nustatymas

Pavyzdys: programa „Brot auftauen“ (Duonos atitirpinimas), svoris – 250 g.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.  
Prietaisas parengtas naudoti.
2. Paspauskite meniu mygtuką.  
Pasirodo darbo režimai.
3. Sukamaja rankenėle parinkite „Programme“ (Programos).
4. Spustelėkite rodyklę .
- Ekrane pasirodo pirmoji programa.
5. Sukamaja rankenėle nustatykite pageidaujamą programą.



Parinkta pageidaujama programa. Ekrane pasirodo rekomenduojama svorio reikšmė.

6. Spustelėkite rodyklę .
- Galite nustatyti svorį.
7. Sukamaja rankenėle nustatykite pageidaujamą svorį.



8. Spustelėkite rodyklę .
- Rodomas nurodymas dėl ruošimo.
9. Ijunkite „start/stop“ mygtuku.  
Prietaisas pradeda veikti. Ekrane skaiciuojama trukmė.

### Pastabos

- Trukmę apskaičiuoja programos.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus, ekrane pateikiamas nurodymas apversti arba pamaišyti. Paisykite šiu nurodymų. Atidarant prietaiso dureles veikimas sustabdomas. Uždare prietaiso dureles turite išjungti iš naujo. Jei patiekalo neapversite ar nepamaišysite, programa įprastai bus atlikta iki galo.

## Nurodymai dėl programų

Maisto produktus dėkite į šaltą kamерą.

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

Parinkę programą automatiką, visada naudokite mikrobangų režimui tinkančius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos. Atkreipkite dėmesį į programų lentelėje pateiktas nuorodas dėl indų.

Prie nuorodų pateikta lentelė su tinkamais maisto produktais, atitinkama svorio sritimi ir reikiamais indais.

Negalima nustatyti svorio srities neatitinkančio svorio.

Ruošdami įvairius patiekalus dažnai po kurio laiko išgirsite signalą. Apverskite patiekalą arba pamaišykite.

### Atitirpinimas

- Maisto produktus kuo plokštesnės formos ir porcijomis užšaldykite ir laikykite  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūroje.
- Užšaldytą maisto produktą dėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.
- Atitirpintus patiekalus dar palikite 15–90 minučių, kad išsilygintų temperatūra.
- Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną, atsiranda skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokiu būdu nenaudokite kitiemis patiekalamams, stebékite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apvertę nuimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Paukščius į indą dėkite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautus paukščius – oda žemyn.

## Programų lentelė

Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indas
<b>Atitirpinimas</b>			
Duona*	Visa apvali arba pailga duona, duona riekelėmis, plakatos tešlos pyragai, mieliniai pyragai, vaisiniai pyragai, pyragai be glaisto, gretinėlės ar želatinos	0,20–1,50 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
Mėsa*	Kepsnys, plokšti mėsos gabalėliai, malta mėsa, viščiukas, kalakutas, antis	0,20–2,00 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
Žuvis*	Visa žuvis, žuvies filė, žuvies kotletas	0,10–1,00 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
<b>Troškinimas</b>			
Šviežios daržovės**	Žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalaropės, česnakai, paprikos, cukinijos	0,15–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Šaldytos daržovės**	Žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalaropės, gūžinių kopūstai, špinatai	0,15–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Bulvės**	Virtos bulvės, bulvės su lupena, vienodo dydžio bulvių gabalėliai	0,20–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Ryžiai**	Ryžiai, ilgagrūdžiai ryžiai	0,05–0,30 kg	Aukštas indas su dangčiu Kameros dugnas

\*) Atsižvelkite į apvertimo signalą.

\*\*) Atsižvelkite į maišymo signalus.

### Daržovės

- Šviežios daržovės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Kiekvienam 100 g daržovių įpilkite po vieną valgomajį šaukštą vandens.
- Šaldytos daržovės: tinka tik nuplikytos, bet neišvirtos daržovės. Šaldytos daržovės su gretinėlės padažu netinka. Įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens. I špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

### Bulvės

- Virtos bulvės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite du valgomuosius šaukštus vandens ir jidėkite šiek tiek druskos.
- Bulvės su lupena: naudokite vienodo storio bulvės. Nuplaukite ir subadykite lupeną. Dar drėgnas bulvės sudėkite į indą be vandens.

### Ryžiai

- Nenaudokite rudujų ryžių ar ryžių maišeliuose.
- Į ryžius pilkite 2–2,5 karto daugiau vandens nei yra ryžių.

## Laikymo laikas

Pasiabaigus programai kai kuriuos patiekalus dar reikia palaikyti kameroje.

Patiukalas	Laikymo laikas
Daržovės	maždaug 5 min.
Bulvės	maždaug 5 minutės. Pirmiausia išpilkite susikaupusį vandenį.
Ryžiai	5–10 minučių

# Pagrindiniai nustatymai

Kad savo prietaisą galėtumėte valdyti optimaliai ir nekiltų sunkumų, galite parinkti įvairius nuostatus. Šiuos nuostatus prieikus galésite pakeisti.

## Nuostatų keitimas

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką.  
Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Sukamaja rankenéle parinkite „Einstellungen“ (Nuostatai).
4. Spustelékite rodyklę >.
5. Sukamaja rankenéle pakeiskite reikšmes.
6. Spausdami rodyklę > perjunkite kitus nuostatus ir prieikus juos pakeiskite.
7. Norédami išsaugoti, paspauskite meniu mygtuką.  
Ekrane pasirodo atmetimo arba išsaugojimo mygtukas.
8. Jutikliniais laukeliais parinkite norimą nuostatą.

## Nuostatų sąrašas

Sąraše pateikiami visi pagrindiniai nuostatai ir jų keitimo galimybės. Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys nuostatai.

Galite keisti toliau nurodytus nuostatus.

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Kalbos nustatymas
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Data	Esamos datos nustatymas
Signalas	Trumpa trukmė Vidutinė trukmė* Ilga trukmė
Mygtukų tonas	Ijungta. Išjungta.* (Mygtukų tonas lieka išjungtas spaudžiant „on/off“)
Ekrano ryškumas	Galima nustatyti vieną iš 5 pakopų. 3 pakopa*
Laiko indikatorius	Skaitm. + data Skaitmeninis Išjungta
Užtemdymas naktj	Išjungta.* Ijungta (ekranas užtemdomas nuo 22:00 val. iki 6:00 val.).
Demonstracinis režimas	Išjungta.* Ijungta. (Rodoma tik 3 minutes po reikšmių atkūrimo arba pirmojo paleidimo).
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*

\* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

**Pastaba.** Kalbos, mygtukų tono ir ekrano ryškumo nuostatų pakeitimai pradedami taikyti iš karto. Visi kitie nuostatai patvirtinami tik juos išsaugoju.

## Nėra elektros

Jūsų parinkti nuostatų pakeitimai išlieka ir nutrūkus el. srovės tiekimui.

Vėl atsiradus el. srovei turėsite iš naujo parinkti tik pirmojo paleidimo nuostatus.

## Paros laiko keitimas

Paros laiką galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose.

Pavyzdys: paros laiko keitimas iš vasaros į žiemos laiką.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką.
3. Sukamaja rankenéle parinkite „Nuostatai“.
4. Rodykle > perjunkite „Paros laikas“.
5. Sukamaja rankenéle pakeiskite paros laiką.
6. Paspauskite meniu mygtuką.  
Ekrane pasirodo išsaugojimo arba atmetimo komanda.



## Valymas

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

### Ispėjimas – Pavojus nusideginti!

Prietaisas labai jkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvés. Saugokite vaikus.

### Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dél prasiskverbusios drégmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančiu įrenginiu.

### Ispėjimas – Pavojus susižaloti!

Subražytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir bražių valymo priemonių.

**Pastaba.** Galite labai lengvai atsikratyti nemaloniu kvapu, pvz., jei gaminote žuvį. Į puodelį vandens įlašinkite porą lašų citrinų sulčių. Kaitindami skystius į indą visada jdékite šaukšteli, kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtų. Nustatę didžiausią mikrobangų galingumą, vandenį kaitinkite 1–2 minutes.

## Valymo priemonės

Kad skirtinių paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelę pateiktus duomenis.

Nenaudokite

- jokių aštrių ar šveiciamujų valymo priemonių;
- jokių metalo arba stiklo gremžtukų durelių stiklams valyti;
- metalo arba stiklo gremžtukų durelių tarpikliui valyti;
- kietų šveistukų ir plovimo kempinių;
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drégmę sugeriančias šluostes.

Sritis	Valymo priemonės
Priekinė prietaiso dalis	Karštas ploviklio tirpalas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite metalo arba stiklo gremžtukais.
Ekranas	Nuvalykite mikropluošto šluoste arba šiek tiek sudrėkinta servetėle. Nevalykite šlapia servetėle.
Nerūdijantysis plienas	Karštas ploviklio tirpalas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, kramolo ir balytymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valymo priemonių.

Sritis	Valymo priemonės
Kamera iš nerūdijančiojo plieno	Karštas ploviklio tirpalas arba vanduo su šlakeiliu acto: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite orkaičių purškiklio arba kitų stiprių orkaičių valiklių ar šveiciamujų priemonių. Taip pat nenaudokite šveistukų, šiurkščių kempinių ir puodų valiklių. Šios priemonės subraižo paviršių. Palaukite, kol vidaus paviršiai visiškai išdžius.
Durelių stiklai	Stiklų valiklis: nuvalykite plovimo skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtuko.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas ploviklio tirpalas: valykite plovimo šluoste, nešeiviskite. Valydamai nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

# ?

## Gedimas – ką daryti?

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

**Patarimas.** Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite tolesnį skyrių. Jame pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip parinkti optimalius

nuostatus.→ "Dél Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 37 psl.

### ⚠ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tiki mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atliliki remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugikliu dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

### Gedimų lentelė

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Prietaisas neveikia, ekrane nešviečia rodmenys.	Nejkištasis kištukas. Nėra elektros Sugedo saugiklis Netinkamas valdymas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Patirkinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia. Saugikliu dėžutėje patirkinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis. Saugikliu dėžutėje išjunkite prietaiso saugiklį ir vėl ijjunkite maždaug po 60 sekundžių.
Prietaisas nejsijungia.	Prietaiso durelės netinkamai uždarytos.	Uždarykite prietaiso dureles.
Prietaisas nejkaista. Ekrane rodomas žodis „Demo“.	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	Pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite demonstracinių režimą. Prietaisa trumpam atjunkite nuo tinklo (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugikliu dėžės apsauginį jungiklį). Po to pagrindiniuose nuostatuose demonstracinių režimų išaktyvinkite per 3 minutes.
Neveikia kameros apšvietimas.	Sugedo kameros apšvietimas.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos pranešimas „Exxx“*		Pasirodžius klaidos pranešimui išjunkite ir vėl ijjunkite prietaisą; jei tai buvo trumpalaikė problema, rodmuo užges. Jei klaida atsiranda dar kartą arba rodmuo nedingsta, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba ir perduokite klaidos kodą.

\* Ypatybės.

Klaidos pranešimas „E0532“: atidarykite prietaiso dureles ir vėl jas uždarykite.

Klaidos pranešimas „E6501“: išjunkite prietaisą. Palaukitė 10 minučių. Vėl ijjunkite prietaisą.

## **Klientų aptarnavimo tarnyba**

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

### **E ir FD numeriai**

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.



Kad prireikus netektu ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite išrašyti čia.

<b>E Nr.</b>	<b>FD Nr.</b>
--------------	---------------

**Klientų aptarnavimo tarnyba** 

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

### **Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais**

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

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite 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 sukuriamais maisto produktams sušildyti. Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

### **Techniniai duomenys**

Elektros srovės šaltinis	220–240 V, 50 / 60 Hz
Maks. bendroji prijungimo reikšmė	1220 W
Mikrobangų galingumas	900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A
Matmenys (A / I / P)	
– prietaiso	382 x 594 x 318 mm
– kameros	220 x 350 x 270 mm
Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE	taip
CE ženklas	taip

# Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodysiame, kuris mikrobangų galingumas labiausiai tinkta Jūsų patiekalui. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

## Pastabos

- Lentelėse pateiktos reikšmės taikomos maistą dedant į nejaitintą ir tuščią kamerą. Prieš naudodami iš kameros išimkite nereikalingus indus.
- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Imdami iš kameros karštą indą, visada naudokite puodkėlę.

### Ispėjimas – Pavojus nusideginti!

Ištraukiant indą gali išsilieti karšto skysčio. Indą iš kameros traukite atsargiai.

Toliau esančiose lentelėse pateiktos mikrobangų krosnelės funkcijos ir nustatymų reikšmės.

Lentelėse pateiktos orientacinės laiko reikšmės, kurios priklauso nuo indo, kokybės, temperatūros ir maisto produkto savybių.

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. Naudojant mikrobangų režimą galioja tokia taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, pusė kiekio – pusė trukmės.

Indą galite statyti kameros dugno centre. Taip mikrobangos pasieks visas patiekalo puses.

## Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudékite į atvirą indą ir padékite ant kameros dugno.

Kol patiekalai šyla, juos reikia 1–2 kartus apversti arba pamaišyti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Apversdami pašalinkite produktams šylant atsirandantį skystį.

Atšildytą produktą palikite dar 10–60 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius.

**Pastaba.** Indą padékite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Visas jautienos, kiaulienos arba veršienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15–25 min.	daug kartų apversti
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20–30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25–30 min.	
Jautienos, kiaulienos, veršienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 5–8 min. + 90 W, 5–10 min.	Apversdami atskirkite mėsos gabalus vieną nuo kito.
	500 g	180 W, 8–11 min. + 90 W, 10–15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10–15 min.	
Maišytas faršas	200 g	90 W, 10–15 min.	Stenkite užšaldyti kuo plončiausią gabalėlių. Retkarčiais apverskite ir nuimkite jau atitirpusią mėsą.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20–25 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10–15 min.	Kartkartėmis apverskite. Išpilkite atitirpusį skystį.
	1200 g	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.	Atskirkite atitirpusius gabalėlius.
Visa žuvis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10–15 min.	Kartkartėmis apverskite.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15–20 min.	
Daržovės, pvz., žirnai	300 g	180 W, 10–15 min.	Kartkartėmis atsargiai pamaišykite.
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 6–9 min.	Kartkartėmis atsargiai pamaišykite ir atskirkite atitirpusius gabalėlius.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	
Sviesto tirpinimas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1–2 min.	Visą išimkite iš pakuočės.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2–4 min.	
Duonos kepalas	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	Kartkartėmis apverskite.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10–20 min.	
Pyragas, sausas, pvz., minkštос trapios tešlos pyragas	500 g	90 W, 10–15 min.	Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinėliés ar kremo.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15–20 min.	Tik pyragams be glaisto, grietinėliés ar želatinos.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15–20 min.	

## Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas ir ruošimas

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuočės. Mikrobangų krosnelei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Jvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedékite maisto produktų vieno ant kito.

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

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

Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūrą.

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

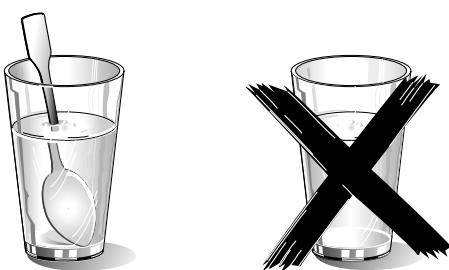
**Pastaba.** Indą padékite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Meniu, patiekalo porcija, pusgaminis (2–3 komponentai)	300–400 g	600 W, 8–13 min.	uždengta
Sriuba	400 g	600 W, 8–12 min.	Indas su dangčiu
Troškiniai	500 g	600 W, 10–15 min.	Indas su dangčiu
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 10–15 min.	Indas su dangčiu
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10–15 min.	uždengta
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai	450 g	600 W, 10–15 min.	Groteles naudokite kaip pagrindą indui statyti.
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600 W, 3–7 min.	Indas su dangčiu, įpilkite skysčio.
	500 g	600 W, 8–12 min.	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600 W, 7–11 min.	Indas su dangčiu, įpilkite 1 VŠ vandens.
	600 g	600 W, 14–17 min.	
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 10–15 min.	Ruošdami nepilkite vandens.

## Kaitinimas

### ⚠ Ispėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeisiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekiamą dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštasis skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti. Kaitindami visada į indą įdékite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeisiamas.



### Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukšteliis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

### Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuočės. Mikrobangų krosnelei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Jvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkštę arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Patirkinkite temperatūrą.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūrą.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodkėlę.

**Pastaba.** Indą padékite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Meniu, patiekalo porcija, pusgaminis (2–3 komponentai)		600 W, 5–8 min.	-
Gėrimai	125 ml	900 W, ½–1 min.	Visada į indą įstatykite šaukšteli, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartkartėmis patikrinkite.
	200 ml	900 W, 1–2 min.	
	500 ml	900 W, 3–4 min.	

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360 W, apie ½ min.	Buteliukus dėkite be čiulptuko arba dangtelio, pakaitinę gerai papurtykite arba pamašykite; būtinai tikrinkite temperatūrą.
	100 ml	360 W, ½–1 min.	
	200 ml	360 W, 1–2 min.	
Sriuba, 1 puodelis	po 175 g	600 W, 1–2 min.	-
Sriuba, 2 puodeliai	po 175 g	600 W, 2–3 min.	-
Mėsa padažė	500 g	600 W, 7–10 min.	-
Troškinys	400 g	600 W, 5–7 min.	-
	800 g	600 W, 7–8 min.	-
Daržovės, 1 porcija	150 g	600 W, 2–3 min.	-
Daržovės, 2 porcijos	300 g	600 W, 3–5 min.	-

## Troškinimas

### Pastabos

- Plokštū patiekalai paruošiami greičiau nei aukštū.Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedékite maisto produktų vieno ant kito.
- Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkste arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

- Patiekalo skonis išlieka nepakitus. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutes, kad susivienodintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puokštę.

**Pastaba.** Indą padékite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1200 g	600 W, 25–30 min.	Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite.
Šviežia žuvies filė:	400 g	600 W, 7–12 min.	-
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 6–10 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalieliais.
	500 g	600 W, 10–15 min.	100 g daržovių įpilkite po 1–2 VŠ vandens. Kartkartėmis pamaišykite.
Bulvės	250 g	600 W, 8–10 min.	Bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalieliais.
	500 g	600 W, 10–15 min.	100 g įpilkite po 1 VŠ vandens. Kartkartėmis pamaišykite.
	750 g	600 W, 15–22 min.	Kartkartėmis pamaišykite.
Ryžiai	125 g	600 W, 4–6 min. + 180 W, 12–15 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekj.
	250 g	600 W, 6–8 min. + 180 W, 15–18 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	500 ml	600 W, 6–8 min.	Pudingą 2–3 kartus gerai išmaišykite šluotele.
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9–12 min.	Kartkartėmis pamaišykite.
Spraginti kukurūzai mikrobangų krosnelėje	100 g	600 W, 3–4 min.	Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.; Laikykitės gamintojo nurodymų.

## Patarimai dėl mikrobangų naudojimo

Paruoštiems patiekalų kiekiams nustatymo duomenys nenurodyti.	Ruošimo laiką pailginkite arba patrumpinkite pagal šią praktinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubas laikas, pusė kiekio – pusė laiko.
Patiekalas per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį ruošimo laiką arba parinkite mažesnį mikrobangų galingumą.Uždenkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neparuosti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštėsiems patiekalamams reikia daugiau laiko.

## **It Bandomieji patiekalai**

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

Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorė įkaitusi, o vidurys dar neatitrpęs.

Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą parinkite mažesnį galingumą ir ilgesnę trukmę.

Kitą kartą parinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Didelius paukštienos arba mėsos kiekius apverskite kelis kartus.

## **Bandomieji patiekalai**

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

Pagal standartą EN 60705, IEC 60705 arba DIN 44547 ir EN 60350 (2009).

### **Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą**

<b>Patiukas</b>	<b>Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)</b>	<b>Nurodymas</b>
Pienas su kiaušiniais, 1000 g	600 W, 11–12 min. + 180 W, 8–10 min.	„Pyrex“ forma
Biskvitas, 475 g	600 W, 7–9 min.	„Pyrex“ forma, 22 cm Ø.
Kepsnys iš faršo, 900 g	600 W, 25–30 min.	„Pyrex“ dėžės forma, 28 cm ilgio

### **Atitirpinimas naudojant tik mikrobangų režimą**

<b>Patiukas</b>	<b>Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)</b>	<b>Nurodymas</b>
Mėsa, 500 g	Programa „Mėsa“, 500 g arba 180 W, 8 min. + 90 W, 7–10 min.	„Pyrex“ forma, 24 cm Ø

# Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana .....	42
	Svarīgas drošības norādes .....	42
	Vispārīgi .....	42
	Mikroviļņu krāsns .....	43
	Bojājumu iemesli .....	44
	Vides aizsardzība .....	44
	Videi draudzīga utilizācija .....	44
	Ierīces apraksts .....	45
	Vadības panelis .....	45
	Vadības sistēmas elementi .....	45
	Displejs .....	45
	Darbības režīmu izvēlne .....	45
	Cita informācija .....	46
	Gatavošanas telpas funkcijas .....	46
	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	46
	Pirmā lietošanas reize .....	46
	Ierīces apkalpe .....	47
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana .....	47
	Darbības režīms .....	47
	Darbības režīmu iestatīšana .....	47
	Mikroviļņu krāsns .....	48
	Trauki .....	48
	Mikroviļņu jaudas līmeni .....	48
	Mikroviļņu krāsns iestatīšana .....	48
	Taimeris .....	49
	Taimera iestatīšana .....	49
	Programmas .....	50
	Programmas iestatīšana .....	50
	Norādījumi par programmām .....	50
	Temperatūras izlīdzināšanas laiks .....	51
	Programmu tabula .....	51
	Pamatiestatījumi .....	52
	Iestatījumu maiņa .....	52
	Iestatījumu saraksts .....	52
	Elektroenerģijas padeves pārtraukums .....	52
	Pulksteņa laika maiņa .....	52
	Mazgāšana .....	53
	Tīrišanas līdzekļi .....	53
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā? .....	54
	Servisa dienests .....	55
	E numurs un FD numurs .....	55
	Tehniskie dati .....	55
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā .....	56
	Kausēšana .....	56
	Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana .....	57
	Karsēšana .....	57
	Gatavošana .....	58
	Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai .....	59
	Pārbaudes ēdiens .....	59
	Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā .....	59
	Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā .....	59

---

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)

## Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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 izsainošanas 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 mājsaimniecībās 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 spēlēties ar ierīci. Tīrišanu 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 ievietot ar pareizo pusī uz augšu.

## Svarīgas drošības norādes

### Vispārīgi

#### Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

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.

#### Brīdinājums – Apdegumu risks!

- 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.

#### Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- 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.

#### Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

#### Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehnikis, 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. Izauciet klientu servisu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

### **⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!**

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojet vismaz 10 cm attālumu no vadības panela.

### **Mikroviļņu krāsns**

#### **⚠ Brīdinājums – Aizdegšanās risks!**

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apģērba žāvēšanai, rītakurpjū, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūķu, 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 ilgstoti.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

### **⚠ Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!**

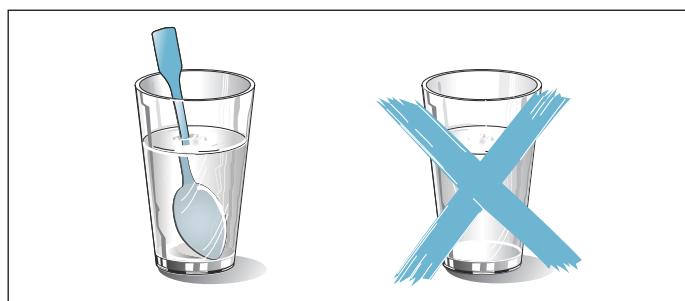
Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

#### **⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- 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 vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desīnām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaišiet vai sakratiet. Pirms ēdienu došanas bērnam pārbaudiet ēdienu 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 ievērojet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

### **⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšni var spēcīgi pārplūst un izšķakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



### ⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- 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 plišanu. Izmantojet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tieks bojāta iekārtā. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ierīce darbojas ar augstsriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!
- Iekārtā ir aprīkota ar EK „šuko” veida spraudni. Lai nodrošinātu aizsargzemējumu Dānijas standarta veida kontaktligzdā, iekārtai jāpievieno atbilstošs spraudņa pārveidotājs. Šādu pārveidotāju (atļauts izmantot maksimāli līdz 13 ampēriem) var iegādāties klientu dienestā (rezerves daļas Nr. 623333).

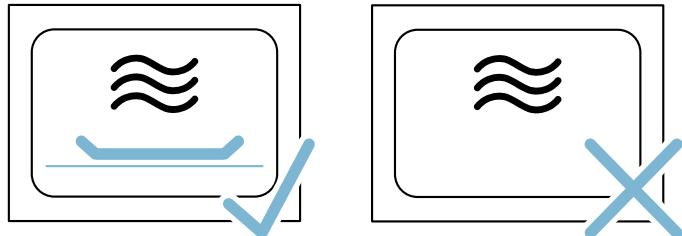
### ⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

- Nepietiekamas tīrišanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlakumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra. → "Mazgāšana" 53. lappusē
- 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.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durtiņu iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Alumīnija trauki: neizmantojet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdienu: ierīces darbināšana bez ēdienu gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsnī, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat ūsu trauku pārbaudi. → "Mikroviļņu krāsns" 48. lappusē



- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izķīlēt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 53. lappusē
- Popkorns mikroviļņu krāsnī: neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudas līmeni. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Durvju stikls pārslodzes dēļ var ieplīst.

## Vides aizsardzība

### Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroņiskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

# Ierīces apraksts

Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi.Kā arī aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

**Norādījums:** Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.



## 1 Taustiņi

Grozāmā izvēles slēdža labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts.  
Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu.

## 2 Grozāmais izvēles slēdzis

Grozāmo izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusī.

## 3 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai arī norādes.

## 4 Skārienjutīgie taustiņi

Zem skārienjutīgajiem taustiņiem displeja kreisajā < un labajā > pusē atrodas sensori. Pieskarieties attiecīgajai bultiņai, lai izvēlētos funkciju.

## Vadības sistēmas elementi

Daži vadības sistēmas elementi attiecas uz dažādām ierīces funkcijām. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

### Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

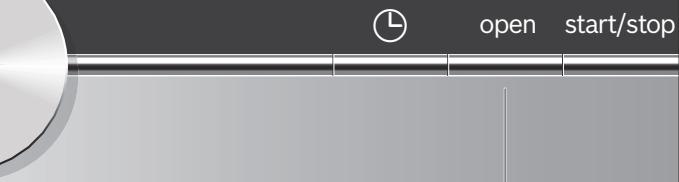
Tālāk ūsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Taustiņi	Nozīme
iesl./izsl. ("on/off")	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
menu	Izvēlnē
	Informācija
	Laika funkcija
open	Automātiska durvju atvēršana
"start/stop"	Darbības režīma startēšana vai apturēšana

## Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgos taustiņus un grozāmo izvēles slēdzi. Displejā parādās pašreizējie iestatījumi.

Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlētu darbības režīmu.



### Skārienjutīgie taustiņi

<	Taustiņš displeja kreisajā pusē	Navigācijai uz kreiso pusī
>	Taustiņš displeja labajā pusē	Navigācijai uz labo pusī

### Grozāmais izvēles slēdzis

Ar grozāmo izvēles slēdzi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus un darbības režīmus.

Vairākumam izvēles sarakstu, piem., programmām, pēc pēdējā punkta atkal seko pirmais.  
Dažiem izvēles sarakstiem, piem., gatavošanas ilgumam, grozāmais izvēles slēdzis jāpagriež atpakaļ, kad sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība.

## Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat ātri nolasīt ziņojumus.

Pašreiz iestatīmā vērtība ir redzama centrā. Uzraksts ir baltā krāsā, fons ir tumšs.

## Statusa josla

Statusa josla atrodas displeja augšpusē.Tajā tiek rādīts pulksteņa un taimera laiks, programmas ilgums.

## Progresā līnija

Progresā līnija norāda, cik ilgs laiks pagājis. Taisnā līnija zem iestatītās vērtības palielinās no kreisās uz labo pusī, norādot ieslēgtā darbības režīma progresu.

## Darbības režīmu izvēlnē

Izvēlnē iedalīta dažādos darbības režīmos. Tā jūs varat ātri izvēlēties vēlamo funkciju.

Atkarībā no ierīces veida atšķiras darbības režīmi.

Darbības režīms	Lietojums
Mikroviļņu krāsns	Izvēlēties mikroviļņu jaudas līmeni
Programmas	Automātiskās programmas Izvēlētā ēdienu vienkārša pagatavošana
Iestatījumi → "Pamatiestatījumi" 52. lappusē	Ierīces pamatiestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

## Cita informācija

Ierīce vairākumā gadījumu piedāvā norādes un citu informāciju par jūsu tikko veikto darbību. Nospiediet taustiņu . Norāde būs redzama dažas sekundes. Lai apskatītu garākas norādes, izmantojiet grozāmo izvēles slēdzi.

Dažas norādes parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, aicinājums vai brīdinājums.

Norādes varat paslēpt, vēlreiz nospiežot taustiņu .

## Gatavošanas telpas funkcijas

Funkcijas gatavošanas telpā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas telpa ir gandrīz pilnībā izgaismota un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

### Automātiska durvju atvēršana

Ierīces durvis nedaudz atveras, ja ir iestatīta automātiskā durvju atvēršana. Ierīces durvis pilnībā varat atvērt ar roku.

Ja ir bijis elektroenerģijas padeves pārtraukums, automātiskā durvju atvēršana nedarbojas. Tad varat atvērt durvis ar roku.

### Norādījumi

- Ja atverat ierīces durvis darbības režīma laikā, tas tiek pārtraukts.
- Ja ierīces durvis aizver, darbības režīms neturpinās. Tad darbības režīms jāieslēdz manuāli.
- Ja ierīce ilgāku laiku bijusi izslēgta, ierīces durvis atveras novēloti.

## Gatavošanas telpas apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas telpas apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apm. 5 minūtēm, apgaismojums izslēdzas. Izmantojot automātisko durvju atvēršanu, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas.

Startējot jebkuru no darbības režīmiem, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

### Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

Pēc darbības režīma beigām dzesējošais ventilators var vēl noteiktu laiku darboties.

### Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

### Norādījumi

- Mikroviļņu darbības režīmā ierīce 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 pamatnes var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē mikroviļņu darbību. Kad pabeidzat gatavošanu, noslaukiet kondensātu.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, ievērojiet tālāk aprakstītos iestatījumus.

### Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei. Iespējams, jāuzgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzami paziņojumi.

**Norādījums:** Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos.

### Valodas iestatīšana

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo valodu.
2. Nospiediet uz bultiņas >. Parādās nākamais iestatījums.

### Laika iestatīšana

1. Ar grozāmo slēdzi iestatiet pareizu laiku.
2. Nospiediet uz bultiņas >.

### Datuma iestatīšana

1. Ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet pašreizējo dienu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet bultiņu >.
3. Ar grozāmo vadības slēdzi iestatiet pašreizējo mēnesi.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet bultiņu >.
5. Ar grozāmo slēdzi iestatiet pašreizējo gadu.
6. Lai apstiprinātu, nospiediet bultiņu >. Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

# Ierīces apkalpe

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, ka ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režimus.

## Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Pirms varat iestatīt ierīci, tā ir jāieslēdz.

**Norādījums:** Taimeri var iestatīt arī, ja tā nav ieslēgta. Daži paziņojumi un rādījumi ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Izslēdziet ierīci, ja to neizmantojat. Ja ilgāku laika posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

### Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ierīce tiek ieslēgta. Virs taustiņa izgaismojas zils „on/off”.

Displejā parādās „Siemens” logotips un lielākā mikroviļņu jauda.

Ierīce ir gatava darbam.

Par darbības režīmu iestatīšanu varat lasīt attiecīgajās nodaļās.

### Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off” ierīce tiek izslēgta. Apgaismojums virs taustiņa izdziest.

Tajā brīdī aktuālās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā parādās pulksteņa laiks un datums.

**Norādījums:** Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jānorāda pulksteņa laiks un datums, kad ierīce ir izslēgta.

## Darbības režīms

Daži vadības soļi visiem darbības režīmiem ir vienādi. Tālāk ir aprakstīti vadības pamatsoļi.

### Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop”.

Pēc startēšanas displejā redzami jūsu iestatījumi. Progresa līnija norāda, cik ilgs laiks pagājis.

**Norādījums:** Ja darbības režīmu pārtraucat, atverot ierīces durvis, pēc to aizvēršanas režīmu var ieslēgt ar taustiņu „start/stop”.

### Darbības režīma apturēšana

Ar taustiņu „start/stop” darbības režīmu var apturēt un ieslēgt no jauna.

Lai nodzēstu visus iestatījumus, nospiediet taustiņu „on/off”.

### Norādījumi

- Darbības režīmu var apturēt arī, atverot ierīces durvis.

- Pēc darbības pārtraukšanas vai atcelšanas, dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

## Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms. Šo iestatījumu varat aktivizēt uzreiz.

Ja vēlaties iestatīt citu darbības režīmu, attiecīgajās nodaļās atradīsi precīzu aprakstu iestatījumu maiņai.

Palīdz arī:

1. taustiņa „menu” nospiešana.  
Atveras darbības režīmu izvēlnē.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasi vēlamo darbības režīmu.  
Atkarībā no darbības režīma, ir pieejamas dažādas izvēles iespējas.
3. Ar taustiņu > nokļūstat izvēlētajā darbības režīmā.
4. Ar grozāmo slēdzi mainiet izvēli.  
Pēc izvēles mainiet arī citus iestatījumus.
5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.  
Displejā parādās laika atskaite. Redzami iestatījumi un progresā līnija.

**Norādījums:** Ja vēlaties atmest pašreizējo iestatījumu, nospiediet taustiņu „menu”, lai nokļūtu darbības režīmu izvēlnē.

## Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu krāsnī ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.

Lai izmantotu mikroviļņu krāsnī pēc iespējas atbilstīgi, ievērojet norādes uz traukiem un informāciju lietošanas tabulā, kas atrodas lietošanas pamācības beigās.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 56. lappusē

### Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīj piemērotus traukus.

### Piemēroti trauki

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

Jūs varat izmantot arī ēdienu servēšanai paredzētus traukus. Tad ēdienu nevajadzēs pārlikt citā traukā. Traukus ar zelta un sudraba rotājumu varat izmantot tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

### Nepiemēroti trauki

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

### Uzmanību!

Dzirkstelu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un duriņu iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

### Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsnī, ja tajā nav ievietots ēdiens. Vienīgais izņēmums ir īsa trauku pārbaude.

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

1. Gatavošanas telpā uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.
2. Palaikam pārbaudiet trauka temperatūru. Traukam jāpaliek aukstam vai siltam.

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

Pārtrauciet pārbaudi.

### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.

### Mikroviļņu jaudas līmeņi

Pieejami tālāk aprakstītie mikroviļņu jaudas līmeņi.

Mikroviļņu jaudas līmeņi ir pakāpes un ne vienmēr atbilst precīzai ierīces izmantotajai jaudai.

Līmenis	Ēdiens	Maksimālais ilgums
90 W	maigu produktu atkausēšanai	1 stunda un 30 min
180 W	atkausēšanai un turpmākai gatavošanai	1 stunda un 30 min
360 W	gaļas sautēšanai un maigu ēdienu uzsildīšanai	1 stunda un 30 min
600 W	ēdienu uzkarsēšanai un gatavošanai	1 stunda un 30 min
900 W	šķidrumu uzkarsēšanai	30 min

leteiktā vērtībā:

katram mikroviļņu jaudas līmenim ierīce iesaka gatavošanas ilgumu. To iespējams uzstādīt vai mainīt attiecīgajā darbības režīmā.

Maksimālais iestatījums ir paredzēts, lai sildītu šķidrumus. Lai saudzētu iekārtu pēc noteikta laika maksimālā jauda tiek samazināta. Pilnā jauda var tikt atkal izmantota pēc noteikta atdzišanas laika.

### Mikroviļņu krāsns iestatīšana

Piemērs: mikroviļņu jauda ir 600 W, gatavošanas ilgums ir 5 minūtes.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”. Ierīce ir gatava darbam. Displejā tiek piedāvāts maksimālais mikroviļņu jaudas līmenis un ilgums, to iespējams jebkurā laikā mainīt.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudas līmeni.



Displejā parādās jaudas indikators un redzams piedāvātais ilgums.

3. Nospiediet uz bultiņas >. Varat iestatīt gatavošanas ilgumu.
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.



## 5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.



Ierīce startē darbības režīmu. Displejā redzama gatavošanas ilguma atskaitē.

### Norādījumi

- Ieslēdzot ierīci, kā ieteicamā vērtība displejā vienmēr parādās lielākais mikroviļņu jaudas līmenis.
- Ja starplaikā atverat ierīces durtījas, dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

### Gatavošanas laiks ir beidzies

Atskan signāls.

Darbības režīms ir beidzies.

Signālu var priekšlaikus izslēgt.

Nospiediet taustiņu  $\odot$ .

**Norādījums:** Pēc taustiņa  $\odot$  nospiešanas parādās taimera funkcija, pēc ūsa laika tā automātiski nodziest. Nospiežot uz taustiņa  $\odot$  vēlreiz, taimera funkcija nodzīsīs uzreiz.

Ar taustiņu „on/off” ierīci izslēdziet.

### Gatavošanas ilguma mainīšana

To var izdarīt jebkurā laikā.

Ar grozāmo izvēles slēdzi izmainiet ilgumu.

Darbības režīms turpina darboties.

### Mikroviļņu jaudas līmeņa maiņa

To var izdarīt jebkurā laikā.

Nospiediet bultiņu  $<$ , lai mainītu mikroviļņu jaudas līmeni.

Ar grozāmo izvēles slēdzi noregulējiet vēlamo mikroviļņu jaudu.

Gatavošanas ilgums nemainās.

Darbības režīms turpina darboties.

**Norādījums:** Ja iestatītais gatavošanas ilgums pārsniedz maksimālo mikroviļņu jaudas līmeni 900 W, tas tiek automātiski samazināts. Darbības režīms neturpina darboties. Palaidiet darbības režīmu ar taustiņu „start/stop”

# Taimeris

Taimeri jūs varat izmantot kā virtuves taimeri. Taimeris darbojas reizē ar citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, ari ja ierīce ir izslēgta. Taimerim ir sava skaņas signāls. Jūs dzirdēsit, vai izslēdzas taimeris vai beidzies iestatītais laiks.

### Taimera iestatīšana

Maksimālais iestatāmais ilgums ir 24 stundas. Jo augstāka vērtība, jo lielāks ilgums.

1. Nospiediet taustiņu  $\odot$ . Tieki rādīts taimeris.
2. Iestatiet taimeri ar grozāmo vadības slēdzi.



3. Ieslēdziet ar taustiņu  $\odot$ .

**Norādījums:** Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

Taimera laiks tiek skaitīts. Displeja rādījums pēc ūsa laika nomainās. Statusa joslā būs redzams taimera simbols un atskaites laiks.

Kad taimera laiks beidzas, atskan signāls. Signāla skaņu var pārraukt priekšlaikus, nospiežot taustiņu  $\odot$ .

### Norādījumi

- Taimeris displejā ir redzams arī tad, ja ierīce ir izslēgta.
- Lai izvēlētos taimeri darbības režīma laikā, nospiediet taustiņu  $\odot$ . Taimera laiks tiek parādīts uz neilgu brīdi un to var mainīt.

### Taimera iestatīšana

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet taustiņu  $\odot$ . Taimera laiks tiek parādīts, un to var mainīt ar grozāmo vadības slēdzi.

### Taimera apturēšana

Ja vēlaties apturēt taimeri, iestatiet taimeri atpakaļ uz sākumu. Pēc izmaiņu saglabāšanas simbols vairs neizgaismojas.

# Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdienu svaru. Programma izvēlas optimālāko iestatījumu.

## Programmas iestatīšana

Piemērs. Programma „Maizes atkausēšana”, svars – 250 g.

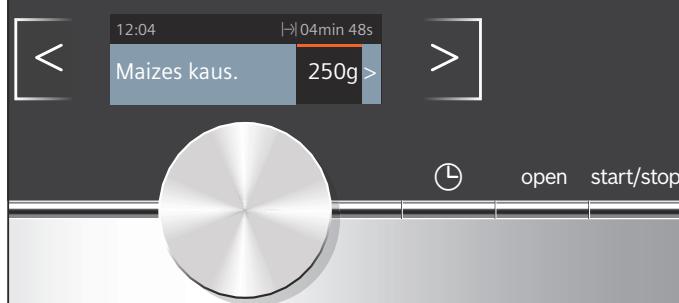
1. Nospiediet taustiņu „on/off”. Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet taustiņu „menu”. Darbības režīmi nodziest.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi izvēlieties „Programma”.
4. Nospiediet bultiņu >. displejā parādās pirmā programma.
5. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vēlamo programmu.



Izvēlētā programma ir iestatīta. Displejā redzama piedāvātā vērtība norādītajam svaram.

6. Nospiediet bultiņu >. Varat iestatīt svaru.

7. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vēlamo svaru.



8. Nospiediet bultiņu >. Tieka parādīta gatavošanas norāde.
9. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”. Ierīce startē darbības režīmu. Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

## Norādījumi

- Laiku aprēķina programma.
- Dažiem ēdieniem pagatavošanas laikā displejā tiek attēloti norādījumi par apgrozīšanu vai apmaišīšanu. Izpildiet šos norādījumus. Kad atver ierīces durvis, darbības režīms tiek apturēts. Pēc ierīces durvju aizvēšanas startējet darbības režīmu atkārtoti. Ja neapmaišīsiet vai neapgrozīsiet ēdienu, programma turpināsies līdz galam.

## Norādījumi par programmām

Ievietojet pārtikas produktus aukstā gatavošanas telpā. Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojiet to uz augšu vai leju.

Izmantojot programmu režīmu, vienmēr lietojiet traukus, kas paredzēti ēdienu gatavošanai mikrovilņu krāsnī, piem., stikla vai keramikas traukus. Ievērojiet programmas tabulā esošos norādījumus par traukiem.

Nobeigumā pie norādījumiem atradīsiet tabulu, kurā nosaukti piemērotie produkti, attiecīgais svara diapazons un nepieciešamie trauki.

Iestatīt svara vērtību ārpus norādītā svara diapazona nav iespējams.

Gatavojot daudzus ēdienus, pēc kāda laika dzirdēsīt signālu. Apgroziet vai apmaišiet ēdienu.

## Kausēšana

- Pēc iespējas sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalos, sasaldējiet –18 °C temperatūrā un novietojet glabāšanai.
- Sasaldēto pārtikas produktu ievietojet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Kad produkti atkausēti, tiem vēl 15 līdz 90 minūtes jālaupi nostāvēties, lai izlīdzinātu temperatūru.
- Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā pēc tam ātri sakalst.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgrīšanas laikā tas ir jāizsmēj, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Pēc apgrīšanas atdaliet atkusušās maltās gaļas daļas.
- Nesadalītu putnu lieciet traukā vispirms ar krūts daļu uz leju, bet gabalos sagrieztu putna gaļu – ar ādu uz leju.

## Dārzeni

- Svaigi dārzeni: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Katriem 100 g pievienojet ēdamkaroti ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blānšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Sasaldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. Pievienojet 1 līdz 3 ēdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņķapostiem ūdeni klāt nelejiet.

## Kartupeļi

- Vārīti kartupeļi: sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos. Uz katriem 100 g kartupeļu pievienojet divas ēdamkarotes ūdens un nedaudz sāls.
- Kartupeļi ar mizu: izmantojiet vienāda lieluma kartupeļus. Nomazgājiet kartupeļus un sadurstiet mizu. Kartupeļus vēl mitrus lieciet traukā bez ūdens.

## Rīsi

- Neizmantojiet dabīgos rīsus vai rīsus vārīšanai paredzētajos maisījos.
- Pievienojet rīsiem ūdeni, kura daudzums ir divas vai divarpus reizes lielāks par rīsu daudzumu.

## Temperatūras izlīdzināšanas laiks

Daži ēdieni pēc programmas beigām uz kādu laiku vēl jāatstāj gatavošanas telpā.

Ēdiens	Temperatūras izlīdzināšanas laiks
Dārzeni	apm. 5 minūtes
Kartupeļi	apm. 5 minūtes Vispirms jānolej ūdens
Rīsi	5 līdz 10 minūtes

## Programmu tabula

Programma	Piemēroti produkti	Svara diapazons (kg)	Trauki
<b>Kausēšana</b>			
Maize	Maize – vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskvīta kūka, raugā kūka, auglu kūka, kūka bez glazūras, krējuma vai želatīna	0,20-1,50 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
Gaļa*	Cepetis, plakani gaļas gabali, maltā gaļa, cālis, vista, pīle	0,20-2,00 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
Zivis*	Vesela zivs, zivs fileja, zivs kotlete	0,10-1,00 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
<b>Gatavošana</b>			
Svaigi dārzeni**	Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	0,15-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Saldēti dārzeni**	Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	0,15-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Kartupeļi**	Vārīti kartupeļi, kartupeļi ar mizu, kartupeļi vienāda lie-luma gabalos	0,20-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Rīsi**	Rīsi, gargaļaudu rīsi	0,05-0,30 kg	Dzīļš trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne

\*) levērojiet apgriešanas signālu.

\*\*) levērojiet apmaišanas signālu.

## Pamatiestatījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

### Iestatījumu maiņa

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”. Atveras darbības režīmu izvēlnē.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlaist „iestatījumi”.
4. Nospiediet bultiņu >.
5. Ar grozāmo slēdzi mainiet vērtību.
6. Ar bultiņu > pārslēdziet iestatījumus, ja nepieciešams, veiciet izmaiņas.
7. Lai saglabātu, nospiediet taustiņu „menu”. Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt.
8. Izvēlieties vēlamo, izmantojot skārienjutīgos taustiņus.

### Iestatījumu saraksts

Sarakstā redzami visi pamatiestatījumi un to izmainīšanas iespējas. Atkarībā no ierīces aprīkojuma displejā redzami tikai tie iestatījumi, kas atbilst jūsu ierīcei.

Jūs varat mainīt tālāk aprakstītos iestatījumus.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Valodu iestatīšana
Pulkstenis	Laika iestatīšana
Datums	Pašreizējā datuma iestatīšana
Skanās signāls	Neilgi Vidēji ilgi* Ilgi
Taustiņu tonis	Ieslēgts Izslēgts* (Taustiņu tonis pogai „on/off” paliek)
Displeja spilgtums	Iespējams iestatīt 5 līmenus 3. līmenis
Laika rādījums	Digitālais + datums Digitālais Izslēgts
Aptumšošana naktī	Izslēgts* Ieslēgts (displejs aptumšojas laika posmā no 22.00 līdz 6.00)
Demonstrācijas režīms	Izslēgts* Ieslēgts (ir redzams tikai pirmās 3 minūtes pēc atiestatīšanas vai pirmās lietošanas reizē)
Rūpnīcas iestatījumi	Atiestatīt Neatiestatīt*

\* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

**Norādījums:** Valodas, taustiņu toņa vai displeja spilgtuma iestatījumu izmaiņas ir piemērotas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.

### Elektroenerģijas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

Tikai iestatījumus pirmajai lietošanas reizei pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma jāiestata no jauna.

### Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku varat mainīt pamatiestatījumos.

Piemērs: pareizā laika nomainīšana no vasaras uz ziemas laiku.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlaist „iestatījumi”.
4. Ar bultiņu > izvēlieties „Pulkstenis”.
5. Ar grozāmo slēdzi mainiet pareizo laiku.
6. Nospiediet taustiņu „menu”. Displejā parādās iespēja saglabāt vai atcelt.

# Mazgāšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrišanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrišanu – aprakstīts tālāk.

## Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

## Brīdinājums – Elektrotraumas risks!

Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīritāju vai tvaika tīritāju.

## Brīdinājums – Savainošanās risks!

Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

**Norādījums:** Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ieļejet ūdens traukā dažus pilienus citrona sulas. Vienmēr ielieciēt traukā karoti, lai novērstu pārvārišanos. Karsējet ūdeni 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikrovilņu jaudas līmeni.

## Tīrišanas līdzekļi

Lai nesabojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tīrišanas līdzekļus, lūdzu, ievērojiet tabulā sniegto informāciju.

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus,
- durvju stikla tīrišanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi,
- metāla vai stikla skrāpjus durvju blīvējuma tīrišanai,
- cietus stieples tīritājus un tīrišanas sūkļus.
- tīrišanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrišanas līdzekļi
Gatavošanas telpa no nerūsoša tērauda	Karsts mazgāšanas šķidums vai etikūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Neizmantojiet cepeškrāns tīrišanas aerosolus, kodīgus cepeškrāns tīrišanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus. Tīrišanai nav piemēroti arī stieples tīritāji, raupji sūkļi un katlu tīritāji. Šādi līdzekļi saskrāpē virsmu. Rūpīgi nosusiniet virsmas.
Durvju stikla plāksnes	Stikla tīrišanas līdzeklis – tīriet ar mazgāšanas drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Durvju blīvējums Nenonemiet!	Karsts, sārmains šķidums – tīriet ar mazgāšanas drānu, neberziet. Tīrišanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.

Zona	Tīrišanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	Karsts, sārmains šķidums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrišanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.
Displejs	Noslaukiet ar mikrošķiedru drānu vai nedaudz samitrinātu dvieli. Neslaukiet ar slapju drānu.
Nerūsoša tērauda virsmas	Karsts, sārmains šķidums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kalka, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas centrā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus nerūsošā tērauda virsmu tīrišanas līdzekļus.

## ?

# Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

**Padoms:** Ja ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, skatiet nākamo nodalā. Tajā aprakstīti vairāki padomi

### Traucējumu tabula

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas, displejā nav rādījumu	Nav iesprausta kontaktdakša Elektroenerģijas padeves pārtraukums Bojāts drošinātājs Nepareiza lietošana	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs Drošinātāju kārbā izslēdziet ierīces drošinātāju un pēc apm. 60 sekundēm atkal ieslēdziet
Ierīci nevar ieslēgt Ierīce nekarsē. Displejā parādās vārds „Demo”.	Nav pilnībā aizvērtas ierīces durvis Ierīce darbojas demonstrācijas režīmā.	Aizveriet ierīces durvis Pamatiestatijumos deaktivizējet demonstrācijas režīmu. Tad uz ūsu brīdi atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla (ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Pēc tam 3 minūšu laikā pamatiestatijumos deaktivizējet demonstrācijas režīmu.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas telpā	Gatavošanas telpas apgaismojuma bojājums	Izsauciet klientu apkalpošanas dienesta pārstāvju
Kļūdas pazīnojums „Exxx”*		Ja redzams kļūdas pazīnojums, izslēdziet un ieslēdziet ierīci. Ja pazīnojums nodziest, problēma bija vienreizēja. Ja kļūda atkārtojas vai pazīnojums nenodziest, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un pazīnojiet kļūmes kodu.

\* Šīs piezīmes:

Kļūdas pazīnojums „E0532”: atveriet un aizveriet ierīces durvis.

Kļūdas pazīnojums „E6501”: izslēdziet ierīci. Gaidiet 10 minūtes. Ieslēdziet ierīci no jauna.

un norādes atbilstīgiem iestatījumiem.→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 56. lappusē

### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

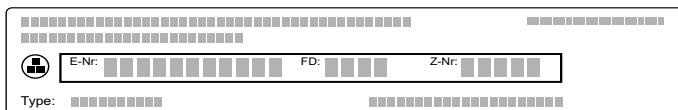
Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehnīķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

# Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

## E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierices durvis. Ja iekārta ir aprīkota ar tvaika funkciju, datu plāksnīti atradīsit labajā pusē, aiz pārsega.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numuru varat ierakstīt zemāk norādītajā vietā.

<b>E nr.</b>	<b>FD nr.</b>
--------------	---------------

<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> 
--

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehnika izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

## 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 tehniki, 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 mikroviļni tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājsaimniecībā.

## Tehniskie dati

Strāvas padeve	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimālā kopējā pieslēguma vērtība	1220 W
Mikroviļņu jaudas līmenis	900 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	10 A
Izmēri (A/P/D)	
- ierīce	382 x 594 x 318 mm
- gatavošanas telpa	220 x 350 x 270 mm
Pārbaudīts „VDE”	Jā
CE markējums	Jā

## Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegtā plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Paskaidrosim, kāds mikroviļņu jaudas līmenis ir vispiemērotākais jūsu izvēlētajam ēdienam. Jūs arī atradīsit padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

### Norādījumi

- Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, ja ēdienu ievieto aukstā un tukšā gatavošanas telpā. Pirms ierīces lietošanas izņemiet piederumus un traukus, kas nav vajadzīgi.
- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas kvalitātes un īpašībām.
- Izņemot no gatavošanas telpas karstus traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

### Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Izņemot trauku, var izšķakstīties karsts šķidrums. Esiet piesardzīgi, izņemot trauku no gatavošanas telpas.

Tālākajās tabulās atradīsiet vairākus veidus, kā iestatīt mikroviļņus.

Laika norādes tabulās ir aptuvenas vērtības; laika vērtība ir atkarīga no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām.

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

Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tabulā norādītais. Izmantojot mikroviļņu krāsns, pastāv vispārējais noteikums: divkāršs daudzums – gandrīz divkāršs ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

Trauku varat novietot gatavošanas telpas pamatnes vidū. Tā mikroviļņi piekļūs ēdienam no visām pusēm.

### Kausēšana

Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz gatavošanas telpas pamatnes.

Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaišiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Apgrīzot nolejiet atkausēšanas gaitā radušos šķidrumu.

Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10 līdz 60 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem tagad varat izņemt iekšas.

**Norādījums:** Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Svars	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkgaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	vairākkārt apgrīziet
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabaloši vai šķēlēs	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Apgrōzot atdaliet gaļas gabalus vienu no otru.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10-15 min	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Procesa laikā vairākkārt groziet un izņemiet jau atkususo galu.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Putna gaļa vai putna gaļas gabali	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Ik pēc laika apgrōziet. Nolejiet atkususo šķidrumu
	1200 g	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	Atdaliet atkususās daļas
Nesadalīta zivs	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Ik pēc laika apgrōziet.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10-15 min	Palaikam uzmanīgi apmaišiet
Augļi, piem., avenes	300 g	180 W, 6-9 min	Palaikam uzmanīgi apmaišiet, atdaliet atkususās daļas.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Sviesta kausēšana	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Maizes klaips	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Ik pēc laika apgrōziet.
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10-15 min	Atdaliet kūkas gabalus vienu no otru. Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma
	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

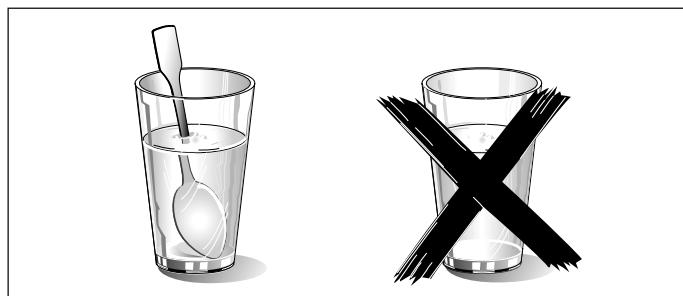
Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasislātā ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdienu sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biezā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita. Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodat traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

Ēdiens	Svars	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Ar vāku
Zupa	400 g	600 W, 8-12 min	Trauks ar vāku
Sautējumi	500 g	600 W, 10-15 min	Trauks ar vāku
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600 W, 10-15 min	Trauks ar vāku
Zivs, piemēram, filejas gabaliņi	400 g	600 W, 10-15 min	Ar vāku
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600 W, 10-15 min	Izmantojiet restes trauku novietošanai
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles	250 g	600 W, 3-7 min	Trauks ar vāku, pielejiet šķidrumu.
	500 g	600 W, 8-12 min	
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokolī, burkāni	300 g	600 W, 7-11 min	Trauks ar vāku; pielejiet 1 ēdamkaroti ūdens.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Saldie spināti	450 g	600 W, 10-15 min	Sautējiet, nepievienojot ūdeni

## Karsēšana

### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārišanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārišanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšķakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārišanas temperatūras maiņa.



Ēdienu laiku pa laikam 2 līdz 3 reizes vajadzētu apmaišīt vai apgrozīt.

Pēc uzkarsēšanas ēdienu atstājiet vēl 2 līdz 5 minūtes ierīcē, lai temperatūra klūtu vienmērīga.

Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdienu sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.

**Norādījums:** Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

## Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un duriņu iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

### Norādījumi

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

**Norādījums:** Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)		600 W, 5-8 min	-

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Dzērieni	125 ml	900 W, ½-1 min	Vienmēr ielieciet traukā karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējet, ik pēc laika pārbau-diet
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Zīdainu barība, piemēram, pudelītes	50 ml	360 W, apm. ½ min	Pudelītes bez knupīša un vāciņa pēc uzkarsē-šanas labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa, 1 tase	katra 175 g	600 W, 1-2 min	-
Zupa, 2 tases	katra 175 g	600 W, 2-3 min	-
Gaja mērcē	500 g	600 W, 7-10 min	-
Sautējums	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Dārzeni, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min	-
Dārzeni, 2 porcijas	300 g	600 W, 3-5 min	-

## Gatavošana

### Norādījumi

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

- Gatavojet lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.
- Pēc gatavošanas atstājiet ēdienu vēl uz 2 līdz 5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cīmduis vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.

**Norādījums:** Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām.	1200 g	600 W, 25-30 min	Apgrīziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika
Zīvs fileja, svaiga	400 g	600 W, 7-12 min	-
Svaigi dārzeni	250 g	600 W, 6-10 min	Sagrieziet dārzenus vienāda lieluma gabaloš. Katriem 100 g dārzenu pievienojet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartupeļi	250 g	600 W, 8-10 min	Sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabaloš. Katriem 100 g pielejiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Rīsi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Pievienojiet divkāršu šķidruma daudzumu
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri paga-tav.)	500 ml	600 W, 6-8 min	Gatavošanas laikā rūpīgi apmaisiet pudiņu 2-3 reizes ar olu putotāju
Augļi, kompots	500 g	600 W, 9-12 min	Palaikam apmaisiet
Popkorns, gatavojams mikroviļnos	100 g	600 W, 3-4 min	Popkorna turzu vienmēr ievietojiet stikla traukā; levērojiet ražotāja norādījumus

## Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Jūs neatrodat atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdienam daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas ilgumu, vadoties pēc šāda principa: divkāršs daudzums = gandrīz divkāršs laiks; uz pusi mazāks daudzums = uz pusi īsāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudas līmeni. Uzlieciet ēdienam traukam vāku un pievienojet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstumā biezāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmaišiet 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 jaudas līmeni. Apgroziet liela daudzuma putna gaļu vai gaļu vairākas reizes.

## Pārbaudes ēdieni

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 tikai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Olas ar pienu, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	„Pyrex” forma
Biskvīts, 475 g	600 W, 7-9 min	„Pyrex” forma Ø 22 cm
Maltais gaļas cepetis, 900 g	600 W, 25-30 min	„Pyrex” četrstūrveida forma, 28 cm gara

### Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Gaļa, 500 g	Programma „Gaļa”, 500 g vai 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	„Pyrex” forma Ø 24 cm

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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)



9001026353  
961020