

SIEMENS



# Mikrolaineahi

---

# Mikrobangų krosnelė

---

# Mikroviļņu krāsns

BF634LG.1 BF634RG.1 BF834LG.1 BF834RG.1

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

|    |                              |    |
|----|------------------------------|----|
| et | Kasutusjuhend .....          | 3  |
| lt | Naudojimo instrukcija .....  | 23 |
| lv | Lietošanas instrukcija ..... | 43 |

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
|  <b>Ettenähtud kasutamine</b> .....       | 4  |  <b>Mida teha tõrgete 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>Meie köögistuudios katsetatud</b> ..... | 18 |
|  <b>Keskkonnakaitse</b> .....             | 7  | Ülessulatamine .....   | 18 |
| Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....   | 7  | Sügavkülmutatud roogade ülessulatamine ja soojendamine või küpsetamine .....   | 19 |
|  <b>Seadmega tutvumine</b> .....          | 7  | Kuumutamine .....  | 19 |
| Juhtpaneel .....  | 7  | Toiduvalmistamine .....  | 20 |
| Juhtelemendid .....   | 7  | Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks .....   | 21 |
| Ekraan .....  | 8  |  <b>Kontrollroad</b> .....                  | 22 |
| Funktsioonide menüü avamine .....   | 8  | Toidu valmistamine, kasutades ainult mikrolainerežiimi .....   | 22 |
| Muu teave .....   | 8  | Sulamine, kasutades üksnes mikrolainerežiimi .....   | 22 |
| Ahju funktsioonid .....   | 8  |  |    |
|  <b>Enne esmakordset kasutamist</b> ..... | 9  |  |    |
| Esmakordne kasutuselevõtt .....   | 9  |  |    |
|  <b>Seadme kasutamine</b> .....          | 9  |  |    |
| Seadme sisse- ja väljalülitamine .....  | 9  |  |    |
| Töö .....   | 9  |  |    |
| Funktsiooni seadistamine .....  | 10 |  |    |
|  <b>Mikrolaineahi</b> .....             | 10 |  |    |
| Nõu .....   | 10 |  |    |
| Mikrolainevõimsuse astmed .....   | 11 |  |    |
| Mikrolainevõimsuse seadistamine .....   | 11 |  |    |
|  <b>Signaalkell</b> .....               | 12 |  |    |
| Signaalkella seadmine .....   | 12 |  |    |
|  <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 muutmise .....   | 14 |  |    |
|  <b>Puhastamine</b> .....               | 15 |  |    |
| Puhastusvahend .....  | 15 |  |    |

---

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Ettenähtud kasutamine

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit. Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

## Olulised ohutusnõuded

### Üldine teave

#### Hoiatust – Põlengu oht!

Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

#### Hoiatust – 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 alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

#### Hoiatust – Põletuse oht!

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

#### Hoiatust – Vigastuste oht!

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

#### Hoiatust – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.



- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- 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 püsिमagnetid. 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 tuhvliid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

### **⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht.!**

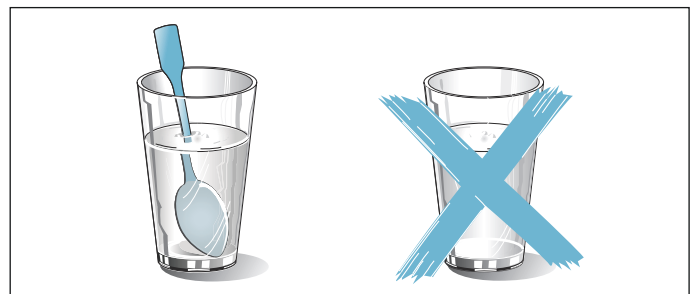
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

### **⚠️ 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. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### **⚠️ Hoiatus – Põletusoh!**

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



### ⚠️ 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 korpust.

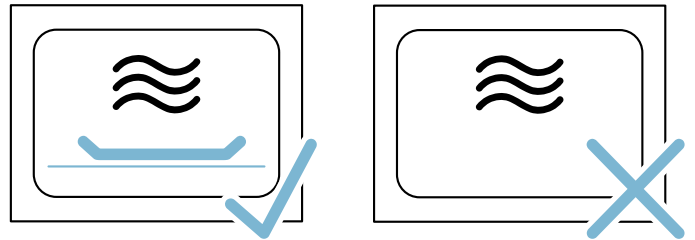
### ⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puhastamine 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 jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed 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



- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Väga määrduvad tihendid: kui tihend on väga määrduvad, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 15
- Mikrolaineahjus valmistatud popkorn: ärge reguleerige välja liiga suurt võimsust. Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W. Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Ukseklaas võib ülekoormuse tõttu lõhkeda.

## Keskonnakaitse

### Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

## Seadmega tutvumine

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

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

### Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite nuppude, puuteväljade ja pöördnupu abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi. Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja valitud teatav funktsioon.



- 1 Nupud**  
Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule.
- 2 Pöördnupp**  
Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.
- 3 Ekraan**  
Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
- 4 Puuteväljad**  
Ekraanist vasakule < ja paremale > jäävate puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalimiseks puudutage vastavat noolt.

|                    |                              |                                  |
|--------------------|------------------------------|----------------------------------|
| menu               | Menüü                        | Funktsioonide menüü avamine      |
| i                  | Teave                        | Juhiste kuvamine                 |
| ⌚                  | Ajafunktsioon                | Signaalkella seadmine            |
| open               | Automaatne ukse-avaja        | Seadme ukse avamine              |
| start/stop         |                              | Töö käivitamine või katkestamine |
| <b>Puuteväljad</b> |                              |                                  |
| <                  | Ekraanist vasakule jääv väli | Navigeerimine vasakule           |
| >                  | Ekraanist paremale jääv väli | Navigeerimine paremale           |

### Juhtelemendid

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

### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

| Nupud  | Tähendus                         |
|--------|----------------------------------|
| on/off | Seadme sisse- ja väljalülitamine |

### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile ilmutavaid 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 väärtuse juurde.

## Ekraan

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

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on valges kirjas ja selle taust on tume.

## Oleku rida

Oleku rida on ekraani ülaosas. Seal kuvatakse kellaaega, signaalkella aega ja programmi kestust.

## Edenemise joon

Edenemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist. Seadistatud väärtuse 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 väljavahimine                              |
| Programm                            | Automaatprogrammid<br>Väljalitunud roogade lihtne valmistamine |
| Seadistused → "Põhiseaded"<br>lk 14 | Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.        |

## Muu teave

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

Mõned juhised ilmuvad automaatselt näiteks kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Juhise eemaldamiseks vajutage uuesti nupule .

## Ahju funktsioonid

Ahju 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 volukatkestusega. Sellisel juhul saate ukse avada käsitsi.

## Märkused

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

## Ahjuvalgustus

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

Kõikide funktsioonide puhul lülitub ahjuvalgustus 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 ventilatsiooniaspekte 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 kondensaadniiskust. 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 ilmuvad 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 kellaage 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

Juhtelementide ja nende funktsioonidega 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:** Signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel. Mõned näidud jäävad 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 mikrolainevoimsus.

Seade on töövalmis.

Teavet kuumutusviiside väljareguleerimise kohta saate asjaomastest peatükkidest.

### Seadme väljalülitamine

Nupust on/off lülitate seadme välja. Näidikuga kohal olev tuli kustub.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmuvad kellaage ja kuupäev.

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

### Töö

Mõningad käsitsusetapid on ühesugused kõikide funktsioonide puhul. Järgnevalt anname ülevaate põhilistest käsitsusetappidest.

### Käivitamine

Ahju iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop.

Pärast käivitamist ilmuvad seadistused ekraanile. Edinemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist.

**Märkus:** Kui ahju töö ahju ukse avamise tõttu 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 peatükkidest.

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 uuesti 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 lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. 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:

1. Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.
2. 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 ülessulamiseks                       | 1 t 30 min         |
| 180 W | ülessulamiseks 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 väärtused:

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 uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

## Mikrolainevõimsuse seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, kestus 5 minutit.

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



Ekraanil kuvatakse mikrolainevõimsust ja soovituslikku kestust.

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



5. Käivitage nupuga start/stop.



Ahi käivitub. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma.

### 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 helisignaali. 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 muutu. Töö jätkub.


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

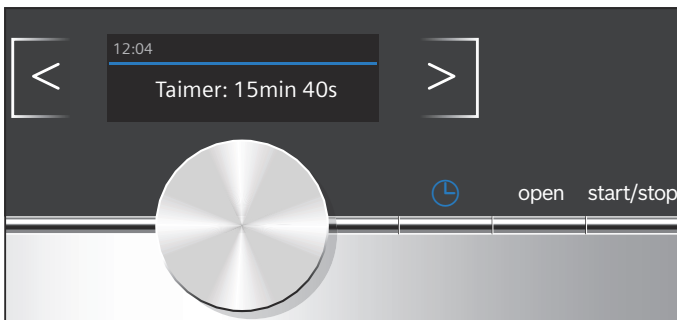
## Signaalkell


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 väärtus, seda suuremad on ajasammud.


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




3. Käivitage nupuga .  
**Märkus:** Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.  
Signaalkella aeg hakkab jooksmas. Näit lülitub peatselt tagasi eelnevale näidule. Ekraanile ilmub signaalkella sümbol ja oleku real on näha aja kulgemine.

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

#### Märkused

- Signaalkell jääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud.
- Kui mõni kuumutusviis on parasjagu töös, puudutage signaalkella väljavahimiseks 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.

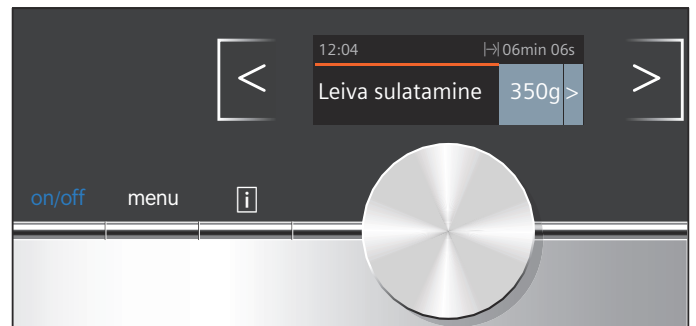
## Programmid


Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestate roa kaalu. Õigete seadistuste valik jääb 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 .  
Kaal 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 jooksmas.

#### Märkused

- Kestuse arvutavad välja programmid.
- Mõne roa puhul ilmuvad 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 programmide 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 segage roog läbi.

### Ülessulatamine:

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsjonite 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 jääma nahaga külj.

### Köögivil:

- Värske köögivil: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivil: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivil. Koorekastmes külmutatud köögivil 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 võrreldes kaks kuni kaks ja pool korda suurem kogus vett.

### Ooteaeg

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

| Roog     | Ooteaeg   |
|----------|---|
| Köögivil | 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, pärmитайnakoogid, puuviljakoogid, glasuurita, vahukooreta ja želatiinita koogid | 0,20-1,50 kg    | Madal, kaaneta nõu<br>Ahju põhi |
| Liha*  | Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana, kalkun, part   | 0,20-2,00 kg    | Madal, kaaneta nõu<br>Ahju põhi |
| Kala*  | terve kala, kalafilee, kalaliblikad  | 0,10-1,00 kg    | Madal, kaaneta nõu<br>Ahju põhi |
| <b>Toiduvalmistamine</b>                                   |  |                 |                                 |
| Värske köögivil**  | Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits   | 0,15-1,00 kg    | kaanega kaetud nõu<br>Ahju põhi |
| Külmutatud köögivil**                                      | Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat   | 0,15-1,00 kg    | kaanega kaetud nõu<br>Ahju põhi |
| Kartulid**   | Kooritud kartulid, koorega keedetud kartulid, ühesuurusteks tükkideks lõigatud kartulid  | 0,20-1,00 kg    | kaanega kaetud nõu<br>Ahju põhi |
| Riis**   | Riis, pikateraline riis  | 0,05-0,30 kg    | kõrge, kaanega nõu<br>Ahju põhi |
| *) Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile |  |                 |                                 |
| **) Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile |  |                 |                                 |



## Põhiseaded

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

### Seadistuste muutmine

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.  
Avaneb funktsioonide menüü.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga muutke väärtusi.
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 leiata 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   |
| Kellaeg  | Õige kellaaja väljareguleerimine   |
| Kuupäev  | Kuupäeva seadmine  |
| Helisignaali   | Lühike kestus<br>Keskmine kestus*<br>Pikk kestus   |
| Helisignaali nupule vajutamisel  | Sisse lülitatud<br>Välja lülitatud*<br>(Helisignaali jääb on/off puhul alles)  |
| Ekraani eredus   | Seadistamine 5 astmes<br>Aste 3*   |
| Kellanäit  | Digitaal + kuupäev*<br>Digitaal<br>Väljas  |
| Öine tumendamine   | Välja lülitatud*<br>Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 6:00 vahel tume)   |
| Demorežiim   | Välja lülitatud*<br>Sisse lülitatud<br>(kuvatakse esimese 3 minuti vältel pärast lähtestamist või esmakordset kasutuselevõttu) |
| Tehase seadistused   | Lähtestada<br>Mitte lähtestada*  |
| * 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 jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

Vaid esmakordse kasutuselevõtu seadistused tuleb pärast voolukatkestust uuesti välja reguleerida.

### Kellaaja muutmine

Kellaiega 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 "Kellaeg".
5. Pöördnupuga muutke kellaega.
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 lõhnu, näiteks pärast 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 puhastusvahendeid;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse klaasi puhastamiseks;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse tihendi puhastamiseks;
- kõvu ja kraapivaid küürimiskäsnu,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

| Ala              | Puhastusvahend  |
|------------------|---|
| Seadme esipaneel | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.   |
| Ekraan           | Pühkige puhtaks mikrokiudlapiga või veidi niiske lapiga. Ärge kasutage märga lappi.   |
| Roostevaba teras | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele. |

| Ala                              | Puhastusvahend  |
|----------------------------------|---|
| Roostevabast terasest ahjukamber | Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ja teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Puhastamiseks ei sobi ka küürimiskäsna, karedad nuustikud ega potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada. |
| Ukseklaasid                      | Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat.   |
| Uksetihend<br>Mitte eemaldada!   | Kuum nõudepesuvahendi lahus: Puhastage lapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.  |

## 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. Sealte leiata

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 väljaõppe 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 pistikupesassa | Ühendage seade vooluvõrguga  |
|   | Voolukatkestus                              | Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad   |
|   | Kaitse on defektne                          | Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras   |
|   | Vale käsitsemine                            | Lülitage elektrikilbist vool välja ja ca 60 sekundi pärast uuesti sisse  |
| Ahju ei ole võimalik käivitada  | Seadme uks ei ole täiesti suletud           | Sulgege seadme uks   |
| Seade ei kuumene.<br>Ekraanil kuvatakse sõna "Demo".                                    | Seade on demorežiimil                       | Lülitage demorežiim põhiseadistustes välja. Selleks lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage vool elektrikilbist välja). Seejärel lülitage demorežiim 3 minuti jooksul põhiseadistustes välja.          |
| Ahjuvalgustus ei toimi  | Ahjuvalgustus on defektne                   | Pöörduge hooldekeskusesse  |
| Veateade "Exxx"   |   | Veateate korral lülitage seade välja ja uuesti sisse; kui teade kustub, oli probleem ühekordne. Kui viga tekib korduvalt või kui veateade jääb püsima, pöörduge hooldekeskusesse 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. |   |  |

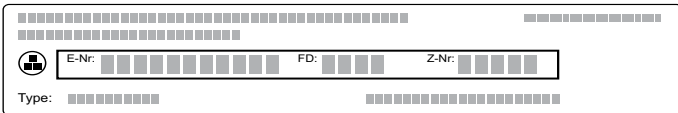
## Klienditeenindus

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

### E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage 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 teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Toode kuulub 2. rühma klassi B.

2. rühm tähendab, et ahjus tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid. Klass B näitab, et seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

## Tehnilised andmed

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Vooluvarustus     | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Max sisendvõimsus | 1220 W              |
| Mikrolainevõimsus | 900 W (IEC 60705)   |
| Mikrolainesagedus | 2450 MHz            |
| Kaitse            | 10 A                |
| Mõõtmed (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 – Kõrvetamise oht!

Nõu väljatõmbamisel 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 valmistate roogi koguses, mis erineb tabelist toodust. Mikrolainerežiimi puhul kehtib 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 toiduinidel 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 vasikalihatükid 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 portsjonitena;<br>Vahepeal keerake mitu korda ja juba ülessulanud 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 linnulihatükid                       | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min               | vahepeal keerake;<br>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  |
|  | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min               |  |
| 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               |  |
| Köögivilj, 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 želatiiniga 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 jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.

Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas.

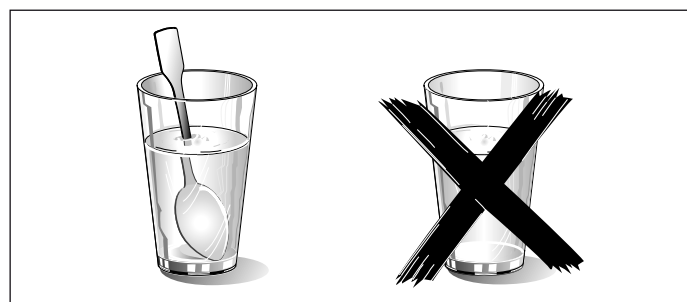
**Märkus:** Asetage nõu ahju põhja.

| Roog  | Kaal      | Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites | Märkus                                |
|---|-----------|--|---------------------------------------|
| Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min                              | kaane all                             |
| Supp  | 400 g     | 600 W, 8-12 min                              | kaanega kaetud nõu                    |
| Ühepajatoitud   | 500 g     | 600 W, 10-15 min                             | kaanega kaetud nõu                    |
| Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš                   | 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                             | kaaneta nõu                           |
| Lisandid, nt riis, nuudlid                                  | 250 g     | 600 W, 3-7 min                               | kaanega nõu, lisada vedelikku         |
|   | 500 g     | 600 W, 8-12 min                              |                                       |
| Köögiviljad, nt herned, 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                             | hautada vett lisamata                 |

## Kuumutamine

### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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



### Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed 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 jätke 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  | Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites | Märkus   |
|---|--------|--|--|
| Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti) |        | 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 luti 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                               | -   |
| Köögivili, 1 portsjon       | 150 g   | 600 W, 2-3 min                               | -   |
| Köögivili, 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 jääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas.
- 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, värskel, ilma siseelunditeta | 1200 g | 600 W, 25-30 min                             | Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg  |
| Kalafilee, värskel                       | 400 g  | 600 W, 7-12 min                              | -   |
| Köögivili, värskel                       | 250 g  | 600 W, 6-10 min                              | Lõigake köögivili 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                              | Lõigake 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, kompott                         | 500 g  | 600 W, 9-12 min                              | vahepeal segage läbi  |
| Popkorn mikrolaineahjus valmistamiseks   | 100 g  | 600 W, 3-4 min                               | Asetage popkornituutu 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, kuid keskelt veel toores.         | Vahepeal segage ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem kestus.  |
| Pärast ülessulatamist on liha väljast küpsema hakkanud, kuid ei ole seest veel üles sulanud. | Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Suurt lihatükki või kana keerake mitu korda.  |

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

### 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<br>või<br>180 W, 8 min + 90 W 7-10 min | Pyrex-vorm Ø 24 cm |

# Turinys

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
|  <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....           | 24 |  <b>Gedimas – ką daryti?</b> .....                | 36 |
|  <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....            | 24 |  <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....         | 37 |
| Bendroji informacija .....  | 24 | E ir FD numeriai .....   | 37 |
| Mikrobangų krosnelė .....   | 25 | Techniniai duomenys .....  | 37 |
|  <b>Galimos gedimų priežastys</b> .....           | 26 |  <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> ..... | 38 |
|  <b>Aplinkos apsauga</b> .....                    | 27 | Atitirpinimas .....  | 38 |
| Ekologiškas utilizavimas .....  | 27 | Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas<br>ir ruošimas .....   | 39 |
|  <b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....          | 27 | Kaitinimas .....   | 39 |
| Valdymo skydelis .....  | 27 | Troškimas .....  | 40 |
| Valdymo elementai .....   | 27 | Patarimai dėl mikrobangų naudojimo .....   | 41 |
| Ekranas .....   | 28 |  <b>Bandomieji patiekalai</b> .....               | 42 |
| Darbo režimų meniu .....  | 28 | Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą .....   | 42 |
| Papildoma informacija .....   | 28 | Atitirpinimas naudojant tik mikrobangų režimą .....  | 42 |
| Kameros funkcijos .....   | 28 |  |    |
|  <b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> ..... | 29 |  |    |
| Pirmasis paleidimas .....   | 29 |  |    |
|  <b>Prietaiso valdymas</b> .....                 | 29 |  |    |
| Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....   | 29 |  |    |
| Veikimas .....  | 29 |  |    |
| Darbo režimo nustatymas .....   | 30 |  |    |
|  <b>Mikrobangų krosnelė</b> .....               | 30 |  |    |
| Indas .....   | 30 |  |    |
| Mikrobangų pakopos .....  | 31 |  |    |
| Mikrobangų nustatymas .....   | 31 |  |    |
|  <b>Laikmatis</b> .....                         | 32 |  |    |
| Laikmačio nustatymas .....  | 32 |  |    |
|  <b>Programos</b> .....                         | 32 |  |    |
| Programos nustatymas .....  | 32 |  |    |
| Nurodymai dėl programų .....  | 33 |  |    |
| Laikymo laikas .....  | 33 |  |    |
| Programų lentelė .....  | 33 |  |    |
|  <b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....           | 34 |  |    |
| Nuostatų keitimas .....   | 34 |  |    |
| Nuostatų sąrašas .....  | 34 |  |    |
| Nėra elektros .....   | 34 |  |    |
| Paros laiko keitimas .....  | 34 |  |    |
|  <b>Valymas</b> .....                           | 35 |  |    |
| Valymo priemonės .....  | 35 |  |    |

---

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



## 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 jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jį neprijunkite.

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

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

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

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

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

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

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 jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

#### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

#### Įspėjimas – Pavojus 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 – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių 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 atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškviškite 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 prasiskverbiosios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

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

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

## **Mikrobangų krosnelė**

### **⚠ Įspėjimas – 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, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.
- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgos veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.
- Aliejus gali užsidegti. Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

### **⚠ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!**

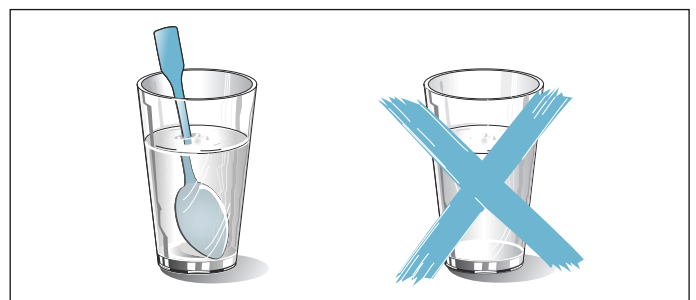
Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

### **⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Maisto produktai kietu lukštu arba odele gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinieneį arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai lukštą arba odelę reikia pabadyti.
- Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai. Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiuptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.
- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.

### **⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

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



### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!**

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

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

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

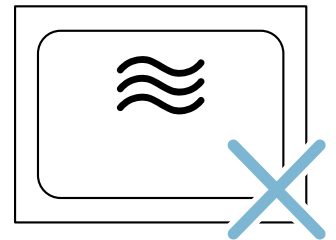
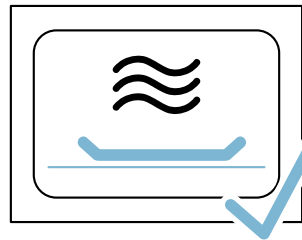
### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 35 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 atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

## **➡️ Galimos gedimų priežastys**

### **Dėmesio!**

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 30 psl.



- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 35 psl.
- Spragėsių ruošimas įjungus mikrobangų režimą: niekada nenusatykite 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 neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

### Valdymo skydelis

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

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



- 1 Mygtukai**  
Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką.
- 2 Selektoriai**  
Sukamąją rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.
- 3 Ekranas**  
Ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai.
- 4 Jutikliniai laukeliai**  
Po jutikliniais laukeliais ekrano kairėje < ir dešinėje > pusėse įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą rodyklę.

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
|  | Informacija                           | Nuorodų peržiūrėjimas.                   |
|  | Laiko funkcija                        | Laikmačio nustatymas                     |
| open  | Automatinė durelių atidarymo funkcija | Prietaiso durelių atidarymas             |
| „start/stop“  |                                       | Darbo režimo paleidimas arba sustabdymas |
| <b>Jutikliniai laukeliai</b>  |                                       |  |
| <   | Laukelis kairėn nuo ekrano            | Naršymas kairėn                          |
| >   | Laukelis dešinėn nuo ekrano           | Naršymas dešinėn                         |

### Valdymo elementai

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

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Čia trumpai aprašyta įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių reikšmė.

| Mygtukai | Reikšmė                             |
|----------|-------------------------------------|
| on/off   | Prietaiso įjungimas ir išjungimas   |
| menu     | Meniu Darbo režimų meniu atidarymas |

### Selektoriai

Sukamąją 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 sukamąją rankenėlę pasukti atgal.

## Ekranas

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

Sufokusuojama reikšmė, 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<br>Labai paprasta paruošti maistą.               |
| Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 34 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 sukamąją rankenėlę.

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

Nurodymą galima pašalinti dar kartą paspaudus mygtuką .

## Kameros funkcijos

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pavyzdžiui, apšviečiamas visas kameros plotas, o vėsinamasis 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 tęsiamas automatiškai. Jums reikės režimą įjungti ranka.
- Jei prietaisas ilgai išjungtas, durelės atsidaro praėjus tam tikram laikui.

## Kameros apšvietimas

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

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

## Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia. Šiltas oras išeina pro dureles.

Išjungus prietaisą vėsinamasis ventiliatorius dar gali veikti nustatytą laiką.

## Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

## Pastabos

- Veikiant mikrobangų krosnelės režimui prietaisas neįkaista. Nepaisant to, vėsinamasis ventiliatorius įsijungia. 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 pradėdami 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 pasirodyti tik po kelių sekundžių.

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

### Kalbos nustatymas

1. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Spustelėkite rodyklę >. Pasirodo kitas nuostatas.

### Paros laiko nustatymas

1. Sukamuojū jungikliu nustatykite esamą paros laiką.
2. Spustelėkite rodyklę >.

### Datos nustatymas

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą dieną.
2. Norėdami patvirtinkite, spustelėkite rodyklę >.
3. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą mėnesį.
4. Norėdami patvirtinkite, spustelėkite rodyklę >.
5. Sukamąja rankenėle nustatykite esamus metus.
6. Norėdami patvirtinkite, spustelėkite rodyklę >. Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo darbai baigti.

## 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 jį. Prietaisas išsijungs automatiškai, jei ilgai nenustatysite jokių reikšmių.

### Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“ įjungsite prietaisą. Virš mygtuko esantis užrašas „on/off“ apšviečiamas mėlyna 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 užgęsta.

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.

Įjungus ekrane rodomi Jūsų nuostatai. Pagal progresą liniją 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.

Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

### Pastabos

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

### Darbo režimo nustatymas

Ijungus prietaisą pasirodo nustatytas 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. Sukamąja rankenėle parinkite pageidaujamą darbo režimą. Atsižvelgiant į darbo režimą, galima rinktis vieną iš kelių galimybių.
3. Spausdami rodyklę > pasieksite pageidaujamą darbo režimą.
4. Sukamąja rankenėle pakeiskite parinktį. Atsižvelgdami į parinktį, parinkite kitus nuostatus.
5. Ijunkite mygtuku „start/stop“. Ekране 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" 38 psl.*

### Indas

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

### Tinkami indai

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

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

### Netinkami indai

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

### Dėmesio!

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

### Indo patikrinimas

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

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, 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.

### Įspėjimas – 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 | Patiekalai                                      | Ilgiausia trukmė |
|--------|---|------------------|
| 90 W   | jautriems patiekalams atšildyti                 | 1 val. 30 min.   |
| 180 W  | produktams atšildyti ir toliau ruošti           | 1 val. 30 min.   |
| 360 W  | mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti | 1 val. 30 min.   |
| 600 W  | patiekalams pašildyti ir ruošti                 | 1 val. 30 min.   |
| 900 W  | skysčiams įkaitinti                             | 30 min.          |

Rekomenduojamos 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. Atvėsus 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. Sukamąja rankenėle parinkite pageidaujamą mikrobangų galingumą.



Ekrane rodomas mikrobangų galingumas ir rekomenduojama trukmė.

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



5. Įjunkite „start/stop“ mygtuką.



Prietaisas pradeda veikti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

### Pastabos

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

### Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas.

Režimas baigtas.

Signalas išjungimas anksčiau

Spustelėkite mygtuką ☹.

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

Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą.

### Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.

Sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę.

Prietaisas veikia toliau.

### Mikrobangų galingumo keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.

Spausdami rodyklę < perjunkite mikrobangų galingumą.

Sukamąja 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“ įjunkite režimą.

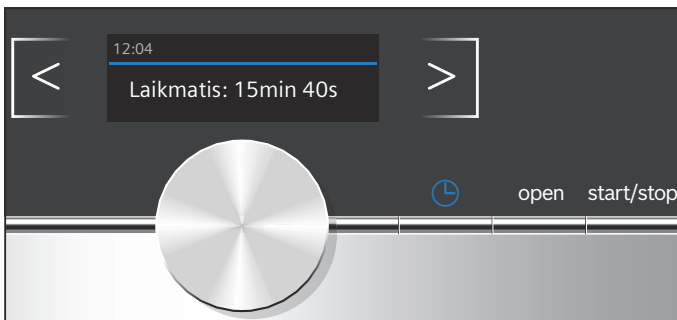
## Laikmatis


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. Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio laiką.




3. Įjunkite mygtuku . **Pastaba.** Po kelių sekundžių laikmatis taip pat įsijungia automatiškai.


Skaičiuojamas laikmačio laikas. Po tam tikro laiko perjungiamas rodmuo. Būsenos eilutėje rodomas laikmačio simbolis ir skaičiuojamas laikas.

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

#### Pastabos

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

#### Laikmačio laiko keitimas

Norėdami pakeisti laikmačio laiką, spustelėkite mygtuką . Pasirodys laikmačio laikas, kurį galėsite pakeisti sukamąja 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. Sukamąja rankenėle parinkite „Programme“ (Programos).
4. Spustelėkite rodyklę .  
Ekrane pasirodo pirmoji programa.
5. Sukamąja rankenėle nustatykite pageidaujamą programą.



Parinkta pageidaujama programa. Ekrane pasirodo rekomenduojama svorio reikšmė.

6. Spustelėkite rodyklę .  
Galite nustatyti svorį.
7. Sukamąja rankenėle nustatykite pageidaujamą svorį.



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

#### Pastabos

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

## Nurodymai dėl programų

Maisto produktus dėkite į šaltą kamerą.

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

Parinkę programų 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 reikiama 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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  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 jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apvertę nuimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Paukščius į indą dėkite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautus paukščius – oda žemyn.

### Daržovės

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

### Bulvės

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

### Ryžiai

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

### Laikymo laikas

Pasibaigus programai kai kuriuos patiekalus dar reikia palaikyti kameroje.

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

## Programų lentelė

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

\*) Atsižvelkite į apvertimo signalą.

\*) Atsižvelkite į maišymo signalus.

## Pagrindiniai nustatymai

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

### Nuostatų keitimas

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką. Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Einstellungen“ (Nuostatai).
4. Spustelėkite rodyklę >.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite reikšmes.
6. Spausdami rodyklę > perjunkite kitus nuostatus ir prirėikus juos pakeiskite.
7. Norėdami išsaugoti, paspauskite meniu mygtuką. Ekране pasirodo atmetimo arba išsaugojimo mygtukas.
8. Jutikliniais laukeliais parinkite norimą nuostatą.

### Nuostatų sąrašas

Sąrašė 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<br>Vidutinė trukmė*<br>Ilgą trukmė  |
| Mygtukų tonas          | Ijungta.<br>Išjungta.*<br>(Mygtukų tonas lieka išjungtas spaudžiant „on/off“)                 |
| Ekranų ryškumas        | Galima nustatyti vieną iš 5 pakopų.<br>3 pakopa*  |
| Laiko indikatorius     | Skaitm. + data<br>Skaitmeninis<br>Išjungta  |
| Užtemdymas naktį       | Išjungta.*<br>Ijungta (ekranas užtemdomas nuo 22:00 val. iki 6:00 val.).                      |
| Demonstracinis režimas | Išjungta.*<br>Ijungta.<br>(Rodoma tik 3 minutes po reikšmių atkūrimo arba pirmojo paleidimo). |
| Gamykliniai nuostatai  | Atkurti<br>Neatkurti*   |

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

**Pastaba.** Kalbos, mygtukų tono ir ekranų ryškumo nuostatų pakeitimai pradėdami taikyti iš karto. Visi kiti nuostatai patvirtinami tik juos išsaugojus.

### 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. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Rodykle > perjunkite „Paros laikas“.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite paros laiką.
6. Paspauskite meniu mygtuką. Ekране 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.

### **Įspėjimas – Pavojus nusidenginti!**

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

### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

### **Įspėjimas – Pavojus susižaloti!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

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

## Valymo priemonės

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

Nenaudokite

- jokių aštrių ar šveičiamųjų 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 drėgmę 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, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių. |

| Sritis                        | Valymo priemonės   |
|-------------------------------|--|
| Kamera iš nerūdijančio plieno | Karštas ploviklio tirpalas arba vanduo su šlake-liu acto: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite orkaičių purškiklio arba kitų stiprių orkaičių valiklių ar šveičiamųjų 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, nešveiskite. Valydami nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.  |

## Gedimas – ką daryti?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš 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

### Gedimų lentelė

| Triktis   | Galima priežastis                        | Pagalba / pastabos  |
|---|--|---|
| Prietaisas neveikia, ekrane nešviečia rodmenys.       | Neįkištas kištukas.                      | Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.  |
|   | Nėra elektros                            | Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.   |
|   | Sugedo saugiklis                         | Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.   |
|   | Netinkamas valdymas.                     | Saugiklių dėžutėje išjunkite prietaiso saugiklį ir vėl įjunkite maždaug po 60 sekundžių.  |
| Prietaisas neįsijungia.                               | Prietaiso durelės netinkamai uždarytos.  | Uždarykite prietaiso dureles.   |
| Prietaisas neįkaista.<br>Ekrane rodomas žodis „Demo“. | Prietaisas veikia demonstraciniu režimu. | Pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite demonstracinį režimą.<br>Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Po to pagrindiniuose nuostatuose demonstracinį režimą išaktyvinkite per 3 minutes. |
| Neveikia kameros apšvietimas.                         | Sugedo kameros apšvietimas.              | Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.  |
| Klaidos pranešimas „Exxx“*                            |  | Pasirodžius klaidos pranešimui išjunkite ir vėl įjunkite 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. Palaukite 10 minučių. Vėl įjunkite prietaisą.

nuostatus. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 38 psl.

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

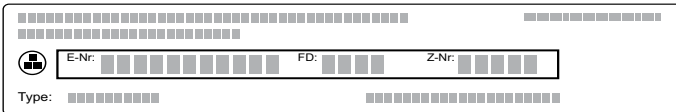


Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo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

## 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.

|  |   |   |
|--|---|---|
|        |   |   |
|        |   |   |
|  E-Nr. |  FD. |  Z-Nr. |
| Type:  |   |   |

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

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo  
tarnyba 

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvietus 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 sąrašė.

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

Šis prietaisas atitinka EN 55011 bei CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės gaminys.

Grupė 2 reiškia, kad mikrobangos yra sukuriamos maisto produktams sušildyti. Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

### Techniniai duomenys

|  |                       |
|--|-----------------------|
| 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 |                       |
| CE ženklas   | taip                  |

## Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

### Pastabos

- Lentelėse pateiktos reikšmės taikomos maistą dedant į neįkaitintą 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.

### Įspėjimas – 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 trumpesnę 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 sudėkite į atvirą indą ir padėkite 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 padėkite ant orkaitės pagrindo.

| Patiekalas  | Svoris | Mikrobangų galingumas (W)<br>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.                           | Stenkitės užšaldyti kuo plokštesnį gabalėlį. 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., žirniai   | 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 pakuotės.  |
|   | 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., minkštos trapios tešlos pyragas              | 500 g  | 90 W, 10–15 min.                           | Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinėlės 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, grietinėlės ar želatinos.  |
|   | 750 g  | 180 W, 7 min. + 90 W, 15–20 min.           |   |

## Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas ir ruošimas

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.

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

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

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

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

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

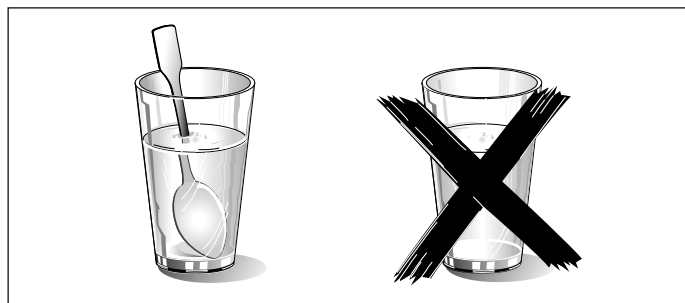
**Pastaba.** Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

| Patiekalas  | Svoris    | Mikrobangų galia (W)<br>Trukmė (min.) | Nuoroda                                  |
|---|-----------|---------------------------------------|--|
| Menui, patiekalo porcija, pusfabrikatis (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.                     | atviras indas                            |
| 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.                     | kepti nepilant vandens                   |

## Kaitinimas

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



### Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis 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 pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Patikrinkite temperatūrą.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodkėlę.

**Pastaba.** Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

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

| Patiekalas                                | Kiekis   | Mikrobangų galingumas (W)<br>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 pamaišykite; 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 padaže                               | 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

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

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

**Pastaba.** Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

| Patiekalas                                | Kiekis | Mikrobangų galingumas (W)<br>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 gabalėliais.<br>100 g daržovių įpilkite po 1–2 VŠ vandens.<br>Kartkartėmis pamaišykite. |
|   | 500 g  | 600 W, 10–15 min.                          |   |
| Bulvės                                    | 250 g  | 600 W, 8–10 min.                           | Bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais.<br>100 g įpilkite po 1 VŠ vandens.<br>Kartkartėmis pamaišykite.              |
|   | 500 g  | 600 W, 10–15 min.                          |   |
|   | 750 g  | 600 W, 15–22 min.                          |   |
| Ryžiai                                    | 125 g  | 600 W, 4–6 min. +<br>180 W, 12–15 min.     | Įpilkite dvigubą vandens kiekį.   |
|   | 250 g  | 600 W, 6–8 min. +<br>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.;<br>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 mažesnę mikrobangų galingumą. Uždenkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio. |
| Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neparuošti.              | Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia daugiau laiko.  |
| Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaitę, o vidurys dar netinkamas valgyti. | Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą parinkite mažesnę galingumą ir ilgesnę trukmę.  |
| Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorė įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.            | Kitą kartą parinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Didelius paukštienos arba mėsos kiekius apverskite kelis kartus.                           |



## Bandomieji patiekalai

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

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

### Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą

| Patiekalas                     | Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.) | Nurodymas                        |
|--------------------------------|--|----------------------------------|
| Pienas su kiaušiniiais, 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

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

# Satura rādītājs

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
|  <b>Noteikumiem atbilstoša izmantošana</b> . . . . . | <b>44</b> |  <b>Kā rīkoties bojājuma gadījumā?</b> . . . . . | <b>56</b> |
|  <b>Svarīgas drošības norādes</b> . . . . .          | <b>44</b> |  <b>Servisa dienests</b> . . . . .               | <b>57</b> |
| Vispārīgi . . . . .  | 44        | E numurs un FD numurs . . . . .   | 57        |
| Mikroviļņu krāsns . . . . .  | 45        | Tehniskie dati . . . . .  | 57        |
|  <b>Bojājumu iemesli</b> . . . . .                   | <b>46</b> |  <b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā</b> . . . . . | <b>58</b> |
|  <b>Vides aizsardzība</b> . . . . .                  | <b>47</b> | Kausēšana . . . . .   | 58        |
| Videi draudzīga utilizācija . . . . .  | 47        | Sasaldētas pārtikas atkausēšana,<br>uzkarsēšana vai gatavošana . . . . .  | 59        |
|  <b>Ierīces apraksts</b> . . . . .                   | <b>47</b> | Karsēšana . . . . .   | 59        |
| Vadības panelis . . . . .  | 47        | Gatavošana . . . . .  | 60        |
| Vadības sistēmas elementi . . . . .  | 47        | Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai . . . . .   | 61        |
| Displejs . . . . .   | 48        |  <b>Pārbaudes ēdieni</b> . . . . .               | <b>62</b> |
| Darbības režīmu izvēlne . . . . .  | 48        | Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā . . . . .  | 62        |
| Cita informācija . . . . .   | 48        | Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā . . . . .   | 62        |
| Gatavošanas telpas funkcijas . . . . .   | 48        |   |           |
|  <b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> . . . . .     | <b>49</b> |   |           |
| Pirmā lietošanas reize . . . . .   | 49        |   |           |
|  <b>Ierīces apkalpe</b> . . . . .                   | <b>49</b> |   |           |
| Ierīces ieslēgšana un izslēgšana . . . . .   | 49        |   |           |
| Darbības režīms . . . . .  | 49        |   |           |
| Darbības režīmu iestatīšana . . . . .  | 50        |   |           |
|  <b>Mikroviļņu krāsns</b> . . . . .                | <b>50</b> |   |           |
| Trauki . . . . .   | 50        |   |           |
| Mikroviļņu jaudas līmeņi . . . . .   | 51        |   |           |
| Mikroviļņu krāsns iestatīšana . . . . .  | 51        |   |           |
|  <b>Taimeris</b> . . . . .                         | <b>52</b> |   |           |
| Taimera iestatīšana . . . . .  | 52        |   |           |
|  <b>Programmas</b> . . . . .                       | <b>52</b> |   |           |
| Programmas iestatīšana . . . . .   | 52        |   |           |
| Norādījumi par programmām . . . . .  | 53        |   |           |
| Temperatūras izlīdzināšanas laiks . . . . .  | 53        |   |           |
| Programmu tabula . . . . .   | 53        |   |           |
|  <b>Pamatiestatījumi</b> . . . . .                 | <b>54</b> |   |           |
| Iestatījumu maiņa . . . . .  | 54        |   |           |
| Iestatījumu saraksts . . . . .   | 54        |   |           |
| Elektroenerģijas padeves pārtraukums . . . . .   | 54        |   |           |
| Pulksteņa laika maiņa . . . . .  | 54        |   |           |
|  <b>Mazgāšana</b> . . . . .                        | <b>55</b> |   |           |
| Tīrīšanas līdzekļi . . . . .   | 55        |   |           |

---

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu.

## Svarīgas drošības norādes

### Vispārīgi

#### Brīdinājums – Aizdeģšanās 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 – Aplaucēšanās 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 tīrīšanas 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 tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet 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, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

### **Mikroviļņu krāsns**

#### **⚠ Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!**

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apģērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.
- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

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

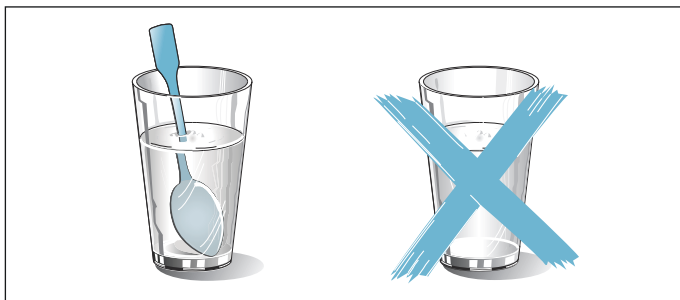
Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

#### **⚠ 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 desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.

#### **⚠ 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 pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās 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 plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tiek bojāta iekārta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

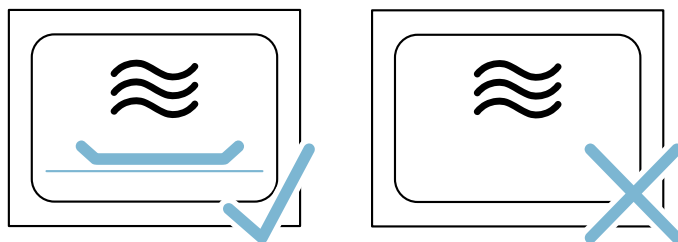
### ⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

- Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra. → *"Mazgāšana" 55. 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: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → *"Mikroviļņu krāsns" 50. lappusē*



- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. 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" 55. 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 marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## 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.

### 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.



- 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 pusi.
- 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.

|              |                              |   |
|--------------|------------------------------|---|
| menu         | Izvēlne                      | Atver darbības režīmu izvēlni             |
| i            | Informācija                  | Rādīt norādījumus                         |
| ⌚            | Laika funkcija               | Taimera iestatīšana                       |
| open         | Automātiska durvju atvēršana | Atver ierīces durvis.                     |
| „start/stop” |                              | Darbības režīma startēšana vai apturēšana |

#### Skārienjutīgie taustiņi

|   |                                 |                            |
|---|---------------------------------|----------------------------|
| < | Taustiņš displeja kreisajā pusē | Navigācijai uz kreiso pusi |
| > | Taustiņš displeja labajā pusē   | Navigācijai uz labo pusi   |

### 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 īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

| Taustiņi                  | Nozīme                           |
|---------------------------|----------------------------------|
| iesl./izsl.<br>(„on/off”) | Ierīces ieslēgšana un izslēgšana |

#### 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 iestatāmā 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.

### Progresa līnija

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

## Darbības režīmu izvēlne

Izvēlne 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<br>Izvēlētā ēdiena vienkārša pagatavošana |
| Iestatījumi → "Pamatiestatījumi"<br>54. 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 [i]. 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 [i].

## 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 beidzies 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 vēlamu 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, kā ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.

### 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 laiku 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 pamatsolji.

#### Darbības režīma startēšana

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

Pēc startēšanas displejā redzami jūsu iestatījumi. Progresā 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 atradīsiet precīzu aprakstu iestatījumu maiņai.

Palīdz arī:

1. taustiņa „menu” nospiešana.  
Atveras darbības režīmu izvēlne.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet 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 progresa līnija.

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

## Mikroviļņu krāsns

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

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

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 58. lappusē

## Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsni. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsni 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!

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

### Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, 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 – Audegumu 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 uzkaršēšanai un gatavošanai            | 1 stunda un 30 min |
| 900 W   | šķidrumu uzkaršēšanai                         | 30 min             |

Ieteiktā 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 >.
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.



5. Palaidiet ar taustiņu „start/stop”.



Ierīce startē darbības režīmā. Displejā redzama gatavošanas ilguma atskaite.

### Norādījumi

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

### Gatavošanas laiks ir beidzies

Atskan signāls.

Darbības režīms ir beidzies.

Signālu var priekšlaikus izslēgt.

Nospiediet taustiņu ☹.

**Norādījums:** Pēc taustiņa ☹ nospiešanas parādās taimera funkcija, pēc īsa laika tā automātiski nodzies. Nospiežot uz taustiņa ☹ vēlreiz, taimera funkcija nodzies 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”

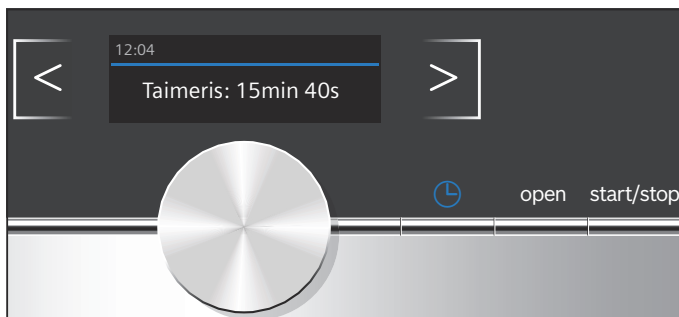
## Taimeris


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

### Taimera iestatīšana

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


1. Nospiediet taustiņu . Tiek rādīts taimeris.
2. Iestatiet taimeris ar grozāmo vadības slēdzi.




3. Ieslēdziet ar taustiņu .

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


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

Kad taimera laiks beidzas, atskan signāls. Signāla skaņu var pārtraukt priekšlaikus, nospiežot taustiņu .

### Norādījumi

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

### Taimera iestatīšana

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

### Taimera apturēšana


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

## Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena 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.



Izvēlēta 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 . Tiek 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 apmaisīšanu. Izpildiet šos norādījumus. Kad atver ierīces durvis, darbības režīms tiek apturēts. Pēc ierīces durvju aizvēršanas startējiet darbības režīmu atkārtoti. Ja neapmaisīsit vai neapgrozīsiet ēdienu, programma turpināsies līdz galam.

## Norādījumi par programmām

Ievietojiet 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 ēdiena gatavošanai mikroviļņu 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 dzirdēsiet signālu. Apgroziet vai apmaisiet ēdienu.

### Kausēšana

- Pēc iespējas sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalos, sasaldējiet –18 °C temperatūrā un novietojiet glabāšanai.
- Sasaldēto pārtikas produktu ievietojiet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Kad produkti atkausēti, tiem vēl 15 līdz 90 minūtes jāļauj nostāvēties, lai izlīdzinātu temperatūru.
- Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā pēc tam ātri sakalst.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmeļ, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Pēc apgrozīšanas 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 pievienojiet ēdamkaroti ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Sasaldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. Pievienojiet 1 līdz 3 ēdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni klāt nelejiet.

### Kartupeļi

- Vārīti kartupeļi: sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos. Uz katriem 100 g kartupeļu pievienojiet 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 maisījumos.
- Pievienojiet 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 jānoņem 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, rauga kūka, augļu kūka, kūka bez glazūras, krējuma vai želatīna | 0,20-1,50 kg         | Sekls trauks bez vāka<br>Gatavošanas telpas pamatne |
| Gaļa*                                | Cepetis, plakani gaļas gabali, maltā gaļa, cālis, vista, pīle  | 0,20-2,00 kg         | Sekls trauks bez vāka<br>Gatavošanas telpas pamatne |
| Zivis*                               | Vesela zivs, zivs fileja, zivs kotlete   | 0,10-1,00 kg         | Sekls trauks bez vāka<br>Gatavošanas telpas pamatne |
| <b>Gatavošana</b>                    |  |                      |   |
| Svaigi dārzeni**                     | Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni   | 0,15-1,00 kg         | Trauks ar vāku<br>Gatavošanas telpas pamatne        |
| Saldēti dārzeni**                    | Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti   | 0,15-1,00 kg         | Trauks ar vāku<br>Gatavošanas telpas pamatne        |
| Kartupeļi**                          | Vārīti kartupeļi, kartupeļi ar mizu, kartupeļi vienāda lieluma gabalos   | 0,20-1,00 kg         | Trauks ar vāku<br>Gatavošanas telpas pamatne        |
| Rīsi**                               | Rīsi, gargraudu rīsi   | 0,05-0,30 kg         | Dziļš trauks ar vāku<br>Gatavošanas telpas pamatne  |
| *) Ievērojiet apriešanas signālu.    |  |                      |   |
| **) Ievērojiet apmaisīšanas 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 izvēlne.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet „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 izmaiņšanas 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   |
| Skaņas signāls        | Neilgi<br>Vidēji ilgi*<br>Ilgi  |
| Taustiņu tonis        | Izslēgts<br>Izslēgts*<br>(Taustiņu tonis pogai „on/off” paliek)   |
| Displeja spilgtums    | Iespējams iestatīt 5 līmeņus<br>3. līmenis  |
| Laika rādījums        | Digitālais + datums<br>Digitālais<br>Izslēgts   |
| Aptumšošanas naktī    | Izslēgts*<br>Izslēgts (displejs aptumšojas laika posmā no 22.00 līdz 6.00)                                  |
| Demonstrācijas režīms | Izslēgts*<br>Izslēgts<br>(Ir redzams tikai pirmās 3 minūtes pēc atiestatīšanas vai pirmās lietošanas reizē) |
| Rūpnīcas iestatījumi  | Atiestatīt<br>Neatīstīt*  |

\* 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 nomaiņšana no vasaras uz ziemas laiku.

1. Nospiediet taustiņu „on/off”.
2. Nospiediet taustiņu „menu”.
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi atlasiet „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 tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – aprakstīts tālāk.

### **Brīdinājums – Audegumu risks!**

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

### **Brīdinājums – Elektrotraumas risks!**

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

### **Brīdinājums – Savainošanās risks!**

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

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

## Tīrīšanas līdzekļi

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

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi,
- metāla vai stikla skrāpjus durvju blīvējuma tīrīšanai,
- cietus stieples tīrītājus un tīrīšanas sūkļus.
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

| Zona                     | Tīrīšanas līdzekļi  |
|--------------------------|---|
| Ierīces priekšpuse       | Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.  |
| Displejs                 | Noslaukiet ar mikrošķiedru drānu vai neredz samitrinātu dvieli. Neslaukiet ar slapju drānu.   |
| Nerūsošā tērauda virsmas | Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas centrā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus nerūsošā tērauda virsmu tīrīšanas līdzekļus. |

| Zona                                  | Tīrīšanas līdzekļi  |
|---------------------------------------|---|
| Gatavošanas telpa no nerūsoša tērauda | Karsts mazgāšanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, kodīgus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus. Tīrīšanai nav piemēroti arī stieples tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji. Šādi līdzekļi saskrāpē virsmu. Rūpīgi nosusiniet virsmas. |
| Durvju stikla plāksnes                | Stikla tīrīšanas līdzeklis – tīriet ar mazgāšanas drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.   |
| Durvju blīvējums Nenoņemiet!          | Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mazgāšanas drānu, neberziet. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.  |

## 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 nodaļu. Tajā aprakstīti vairāki padomi

### Traucējumu tabula

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

\* Īpašas piezīmes:

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

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

un norādes atbilstīgiem iestatījumiem. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 58. lappusē

### Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

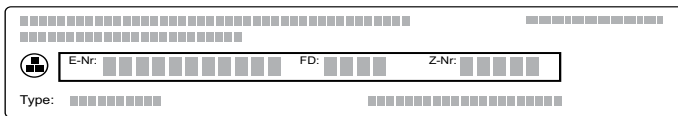
Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomainīt. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. 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 atradīsit, atverot ierīces 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 tālruna numuru varat ierakstīt zemāk norādītajā vietā.

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

### Klientu apkalpošanas dienests

levērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

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

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

## 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 marķējums                        |                     |
|                                     | Jā                  |

## Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Paskaidrosim, kāds mikroviļņu jaudas līmenis ir vispiemērotākais jūsu izvēlētajam ēdienam. Jūs arī atradīsiet 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 izšļakstīties 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 īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tabulā norādītais. Izmantojot mikroviļņu krāsni, pastāv vispārējais noteikums: divkārtšs daudzums – gandrīz divkārtšs 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 apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Apgriežot noliejiet 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.<br>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 apgrieziet  |
|   | 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 gabalos vai šķēlēs                | 200 g  | 180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min        | Apgrozot atdaliel gaļas gabalus vienu no otra.   |
|   | 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 atkusušo gaļu. |
|   | 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 apgroziet.<br>Noliejiet atkusušo 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 atkusušās daļas   |
| Nesadalīta zivs   | 300 g  | 180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min         | Ik pēc laika apgroziet.  |
|   | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min         |  |
| Dārzeni, piemēram, zirņi  | 300 g  | 180 W, 10-15 min                       | Palaikam uzmanīgi apmaisiet  |
| Augļi, piem., avenes  | 300 g  | 180 W, 6-9 min                         | Palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliel atkusušās 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 apgroziet.  |
|   | 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 otra.<br>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 sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

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

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

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

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

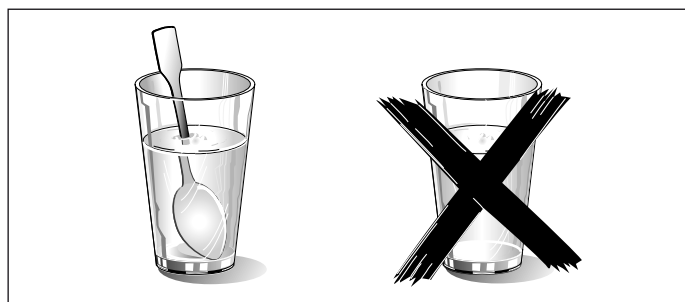
**Norādījums:** Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

| Ēdiens   | Svars     | Mikroviļņu jauda vatos, laiks minūtēs | Norādījums                                   |
|--|-----------|---------------------------------------|--|
| 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.                     | Atvērts trauks                               |
| Piedevas, piemēram, risi, nūdeles                                | 250 g     | 600 W, 3–7 min.                       | Trauks ar vāku, pielejiet šķidrumu           |
|  | 500 g     | 600 W, 8–12 min.                      |  |
| Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, 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 – Apagegumu 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 pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās temperatūras maiņa.



### Uzmanību!

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

### Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu ik pa laikam vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.
- Pēc uzkarsēšanas ēdienu atstājiet vēl 2 līdz 5 minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds 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.<br>Laiks (min) | Norādījumi  |
|-------------------------------------|-------------|--|---|
| Dzērieni                            | 125 ml      | 900 W, ½-1 min                         | Vienmēr ielieciet traukā karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet                     |
|                                     | 200 ml      | 900 W, 1-2 min                         |   |
|                                     | 500 ml      | 900 W, 3-4 min                         |   |
| Zīdaiņu barība, piemēram, pudelītes | 50 ml       | 360 W, apm. ½ min                      | Pudelītes bez knupiša un vāciņa pēc uzkaršanās 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                         | -   |
| Gaļa 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 biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.
- Gatavojiet ēdienu traukā ar vāku. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

- Gatavojot 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 cimds vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.

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

| Ēdiens  | Daudzums | Mikroviļņu jauda vatos.<br>Laiks (min) | Norādījumi  |
|---|----------|--|---|
| Nesadalīta vistīņa, svaiga, bez iekšām.         | 1200 g   | 600 W, 25-30 min                       | Apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika  |
| Zivs fileja, svaiga                             | 400 g    | 600 W, 7-12 min                        | -   |
| Svaigi dārzeni                                  | 250 g    | 600 W, 6-10 min                        | Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Katrēm 100 g dārzeņu pievienojiet 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 gabalos. Katrēm 100 g pieļējiet 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 +<br>180 W, 12-15 min   | Pievienojiet divkāršu šķidruma daudzumu   |
|   | 250 g    | 600 W, 6-8 min +<br>180 W, 15-18 min   |   |
| Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatav.) | 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 mikroviļņos                | 100 g    | 600 W, 3-4 min                         | Popkorna turzu vienmēr ievietojiet stikla traukā; levērojiet ražotāja norādījumus   |



**Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai**

|   |  |
|---|--|
| Jūs neatrodāt atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.                  | Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas ilgumu, vadoties pēc šāda principa: divkārtšs daudzums = gandrīz divkārtšs 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 ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidruma. |
| Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.             | Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstumā biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.  |
| Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.     | Ēdienu gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.  |
| Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi. | Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudas līmeni. Apgroziet liela daudzuma putna gaļu vai gaļu vairākas reizes.  |

## Pārbaudes ēdieni

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

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

### 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                   |
| Maltas 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<br>vai<br>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 ženkle licencija  
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001026353  
970404