



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Microwave

BEL554MS0

[et]	Kasutusjuhend	Mikrolaineahi	3
[It]	Naudojimo instrukcija	Mikrobangų krosnelė	22
[lv]	Lietošanas instrukcija	Mikroviļņu krāsns	43

Sisukord

 Nõuetekohane kasutamine	4	 Mida teha tõrgete korral?	15
 Olulised ohutusnõuded	4	 Hooldekeskus	16
Üldine teave	4	E-number ja FD-number	16
Mikrolaineahi	5	Tehnilised andmed	16
 Paigaldamine ja ühendamine	6	 Meie köögistuudios katsetatud	17
 Kahjustuste põhjused	7	Sobivad nõud	17
 Keskkonnakaitse	7	Ebasobivad nõud	17
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7	Sulatamine	17
 Seadmega tutvumine	7	Sügavkülmutatud roogade soojendamine	18
Juhtpaneel	7	Roogade soojendamine	19
Juhtelemendid	8	Roogade küpsetamine	19
Helisignaali kestuse muutmine	8	Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks	21
 Tarvikud	8	 Kontrollroad	21
Eritarvikud	8		
 Enne esmakordset kasutamist	9		
Ahjukambri puhastamine ja pöörleva aluse kohaleasetamine	9		
Kellaaja seadmine	9		
Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	9		
 Mikrolaineahi	10		
Nõu	10		
Mikrolainevõimsused	10		
Mikrolainevõimsuse seadistamine	10		
 Grillimine	11		
Grilli seadistamine	11		
Mikrolainerežiimi ja grilli seadistamine	11		
M Mälu	12		
Mälu salvestamine	12		
Mälu käivitamine	12		
 Programmid	12		
Programmi seadistamine	12		
Sulatamine automaatprogramme kasutades	13		
Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades	13		
Kombineeritud küpsetusprogramm	13		
 Põhiseaded	14		
 Puhastamine	14		
Puhastusvahend	14		

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane 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 tuvastamise korral 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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.
→ "Enne esmakordset kasutamist" lk 9

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiaatus – 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.
- Seade läheb väga kuumaks. Kui seade ehitatakse sisse kappi, mis on uksega suletav, tekib suletud ukse taga kuumuse kogunemine. Kasutage seadet vaid siis, kui kapi uks on avatud.

Hoiaatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskusesse
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhasiti.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge jätke ahju väga kuumaks ega niiskesse keskkonda. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

Hoiaatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

- 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.

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

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 vedeliksisaldusega 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.!

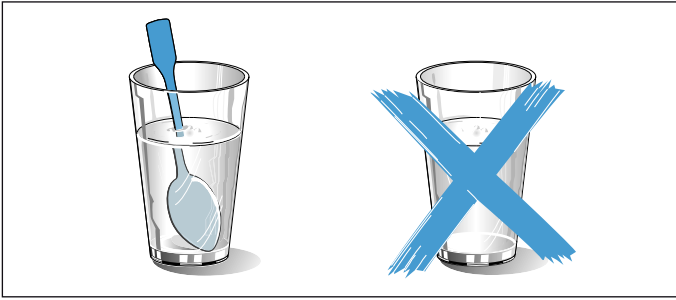
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠️ 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 osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Seadmega on keelatud kuivatada roogi ja riietuseseid, soojendada susse, teraviljapatju, nuustikuid, niiskeid pesulappe jmt. Ülekuumenenud sussid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

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



⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada. Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.
- Ebasobivad nõud võivad põhjustada kahjustusi. Mikrolainerežiimil kasutage sobivatest materjalidest nõusid, mis peavad vastu ka kuuma õhu ja grillrežiimi temperatuuridele.
- Pöörlev klaasalus võib kildudeks puruneda. Ärge kunagi lööge teravate esemetega vastu pöörlevat alust.
- Pöörlevasse klaasalusesse tekkivad mõrad on ohtlikud. Käsitsege pöörlevat alust ettevaatlikult.

⚠️ 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 14

- 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.

🔧 Paigaldamine ja ühendamine

Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.

Seade on ette nähtud ainult sisseehitamiseks.

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

Seade on valmis ühendamiseks vooluvõrku, seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt installeeritud ja kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa. Kaitse peab olema 10-amprine (L-või B-automaat). Võrgupinge peab vastama andmesildil märgitud pingele.

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

Kasutada ei tohi multipistikuid ega pikendusid.

Ülekoormuse korral tekib tulekahju oht.

Kahjustuste põhjused


Tähelepanu!

- **Väga määratud tihend:** Kui tihend on väga määratud, ei sulgu ahjuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.
- **Mikrolainerežiimi töö tühja ahju puhul:** Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge lülitage ahju sisse, kui selles ei ole toiduaineid. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Nõude test" lk 10
- **Mikrolaineahjus valmistatav popkorn:** Ärge valige liiga kõrget mikrolainevõimsust. Maksimaalen võimsus võib olla 600 W. Asetage popkornituuru alati klaastaldrikule. Alus võib ülekoormuse tõttu praguneda.
- Ülekeenud vedelik ei tohi läbi pöörleva aluse võlli sattuda seadme sisemusse. Jälgige küpsemisprotsessi. Valige esmalt lühem küpsetusaeg ja vajaduse korral pikendage seda.
- Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöörleva aluseta.
- **Sädemete teke:** Metall - nt klaasis olev lusikas - peab jääma ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seemise ukseklaasi purustada.
- **Alumiiniumist alused:** Ärge kasutage alumiiniumist aluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- **Jahtumine avatud ahjuukse puhul:** Laske ahjul jahtuda üksnes suletult. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustuda.
- **Kondensaatniiskus ahjus:** Ukseklaasidele, sisesentele ja ahju põhja võib koguneda kondensaatniiskust. See on normaalne ega kahjusta mikrolaineahju tööd. Korrosiooni vältimiseks pühkige pinnad pärast toiduvalmistamise lõppu alati kuivaks.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

-  Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

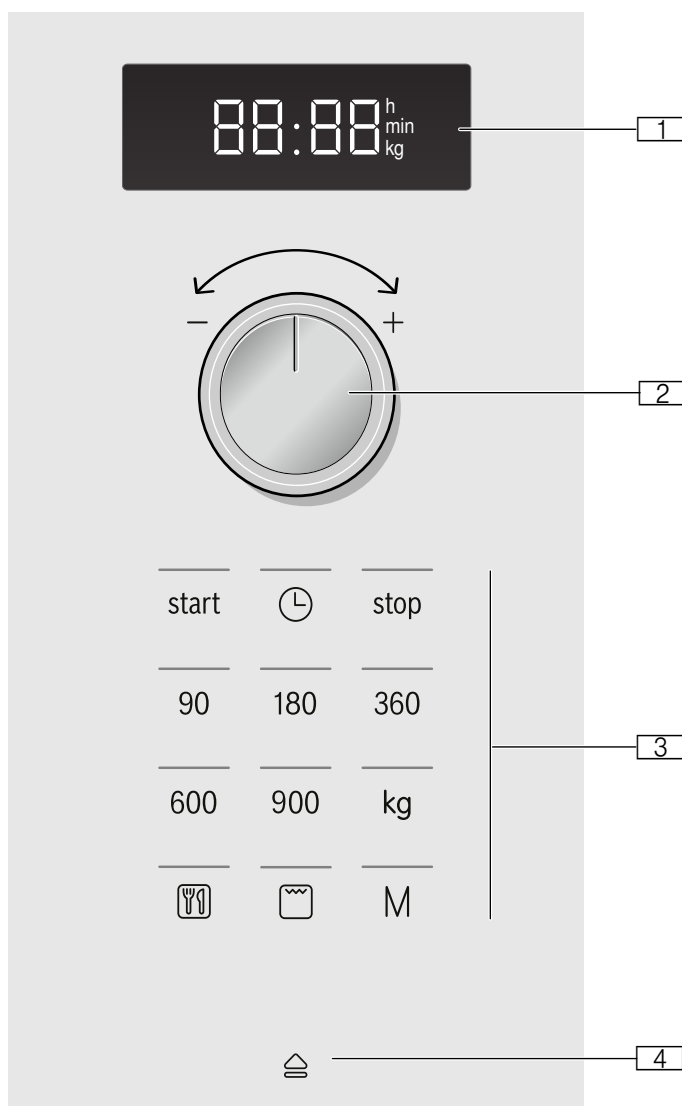
Selles peatükis anname Teile selgitusi näidikute ja juhtelementide kohta. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

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

Juhtpaneel

Juhtpaneeli kaudu reguleerite välja seadme erinevad funktsioonid. Näidikul näete aktuaalseid seadistusi.

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja reguleeritud kellaage.







- 1 Näit**
kellaage ja kestus
- 2 Pöördnupp**
kellaaja ja kestuse reguleerimiseks või automaatprogrammide seadistamiseks.
- 3 Nupud**
- 4 Automaatne ukseavaja**

Juhtelemendid

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikut erinevate nuppude tähendust. Nende abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

Nupud ja nende tähendus

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikut erinevate nuppude tähendust.

Nupud	Tähendus
Pealetrükk	
start	Funktsiooni käivitamine
	Kellaaja seadmine
stop	Funktsiooni peatamine või katkestamine
90	Mikrolaine võimsuse 90W valimine
180	Mikrolaine võimsuse 180W valimine
360	Mikrolaine võimsuse 360W valimine
600	Mikrolaine võimsuse 600W valimine
900	Mikrolaine võimsuse 900W valik
kg	Kaalu valimine programmide puhul
	Automaatprogrammide valik
	Grilli valimine
M	Mäu valimine
	Seadme ukse avamine

Pöördnupp

Pöördnupust saate muuta kõiki soovituslikke ja seatud aegu ja temperatuure.

Pöördnupp on sissevajutatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

Automaatne ukseavaja

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

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

Märkused

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

Ventilaator

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

Märkused

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

Helisignaali kestuse muutmine

Seadme väljalülitumisel kõlab helisignaali. Helisignaali kestust saate muuta.

Selleks vajutage ca 6 sekundit start-nupule.

Helisignaali uus kestus võetakse üle. Kellaaeg ilmub taas näidikule.

Võimalikud on:

Lühike helisignaali - 3 tooni.

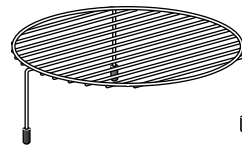
Pikk helisignaali - 30 tooni.

Tarvikud

Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

Tähelepanu!

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



Rest

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

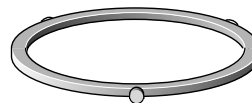
Märkus: Asetage rest pöörlevale alusele.

Pöörlev alus

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



Rullikrest



Eritarvikud

Eritarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku leiate meie kataloogidest või Internetist.

Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub seadmega kaasas olevates dokumentides.

Märkus: Iga eritarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 16

Auruahju nõud

Riisi, kartulite ja köögivilja hautamiseks

Enne esmakordset kasutamist

Siin saate teada, mida peate tegema enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist. Lugege eelnevalt peatükki "Ohutusnõuded". → "Olulised ohutusnõuded" lk 4

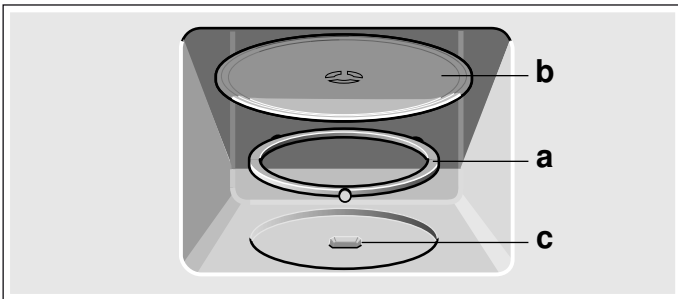
Seadet saab kasutama hakata alles siis, kui pöörlev alus on õigesti kohale asetatud. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine ja pöörleva aluse kohaleasetamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Pöörlev alus paigaldage järgmiselt

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



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

Kellaaja seadmine

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

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

Kellaaja väljalülitamine

Vajutage nupule ja seejärel stop-nupule. Näidik on tüme.

Kellaaja tagasitoomine

Vajutage nupule . Näidikule ilmub 12:00. Seejärel seadistage vastavalt punktidele 2 ja 3.

Kellaaja muutmine, nt suveaja muutmine talveajaks

Reguleerige seadeid vastavalt punktidele 1 kuni 3.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul koos pöörleva alusega kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stürooporitükke. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse õhupuhasti või avage aken.

Seadistused

Grill

10 minutit

Ahjul kuumeneda laskmine

1. Vajutage grilli nupule . Näidikule ilmub 10:00 min ja indikaatorlamp nupu kohal süttib.
2. Vajutage start-nupule. Pärast aja möödumist kõlab helisignaal. Vajutage stop-nupule või avage ahju uks.

Nõuanne: Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võib sisse lülitada eraldi või koos grilliga.

Mikrolaineahju optimaalse töö tagamiseks järgige nõude kohta toodud juhiseid ja lähtuge kasutusjuhendi lõpus olevates kasutustabelites sisalduvatest andmetest.

Testige mikrolaineahju kõigepealt. Kuumutage mikrolaineahjus näiteks tass vett tee jaoks.

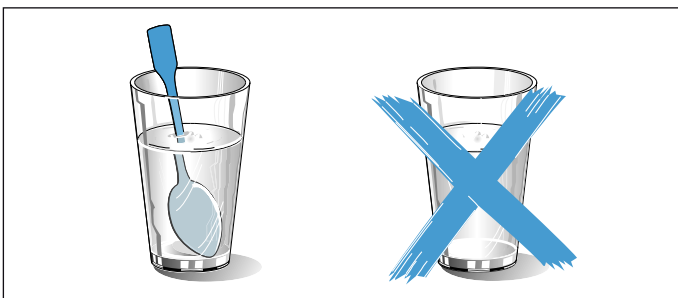
Võtke suur tass, millel puudub kuld- või hõbedekoor, ja asetage tassi teelusikas. Valage tassi vett ja asetage tass pöörlevale alusele.

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

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

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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



Nõu

Kõik nõud ei ole sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Selleks et road sojenezksid 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 mikrolained 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 1/2 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 – Põletusoht!

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

Mikrolainevõimsused

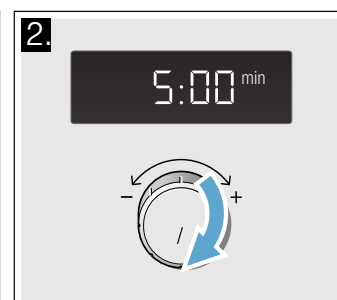
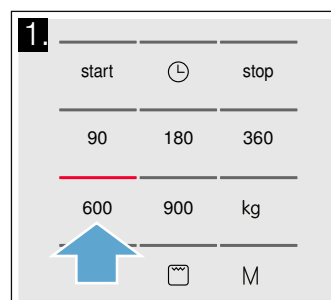
Mikrolainevõimsus	sobib
90 W	tundlike roogade sulatamiseks
180 W	sulatamiseks ja küpsetamiseks
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	roogade kuumutamiseks ja küpsetamiseks
900 W	vedelike kuumaks ajamiseks

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

Mikrolainevõimsuse seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, 5 minutit

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Indikaatortuli nupu kohal süttib.
2. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



3. Vajutage start-nupule. Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksmas.

Kestus on möödas.

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


Kestuse muutmine

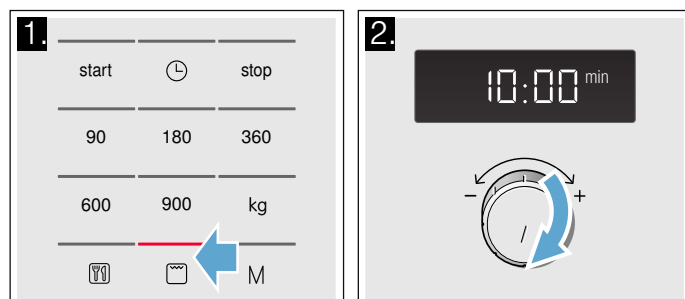
See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

Grillimine

Grill sobib hästi pruunistamiseks ja üleküpsetamiseks. Grilli võite kasutada eraldi või kombineerituna mikrolainerežiimiga.

Grilli seadistamine

1. Vajutage grilli nupule . Indikaatortuli nupu kohal süttib ja näidikule ilmub 10:00 min.
2. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



3. Vajutage start-nupule. Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksma.

Kestus on möödas.

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

Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

Katkestamine

Vajutage üks kord Stop-nupule või avage ahju uks. Töö katkeb. Stop-nupu kohal olev näit süttib. Pärast sulgemist vajutage uuesti Start-nupule.

Parandamine

Seatud kestust saate igal ajal parandada.

Kustutamine

Vajutatage 2 korda stop-nupule või avage uks ja vajutage üks kord stop-nupule.

Katkestamine


Vajutage üks kord Stop-nupule või avage ahju uks. Töö katkeb. Stop-nupu kohal olev näit süttib. Pärast sulgemist vajutage uuesti Start-nupule.


Töö lõpetamine

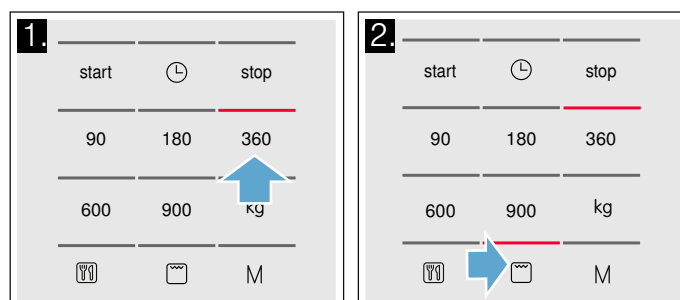
Vajutatage 2 korda stop-nupule või avage uks ja vajutage üks kord stop-nupule.

Märkus: Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel mikrolainevõimsuse.

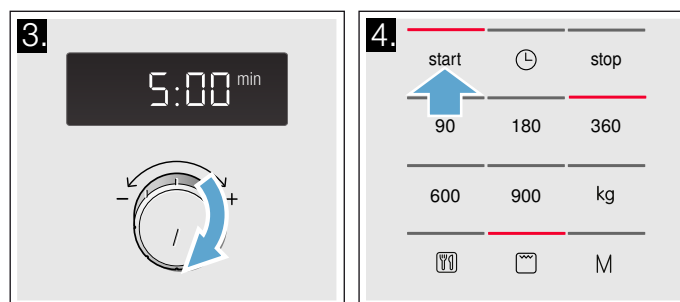
Mikrolainerežiimi ja grilli seadistamine

Näide: 360 W, grill , 5 minutit

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Indikaatortuli nupu kohal süttib ja näidikule ilmub 1:00 min.
2. Vajutage grilli nupule .



3. Pöördnupust reguleerige välja kestus.
4. Vajutage start-nupule.



Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksma.

M Mälu

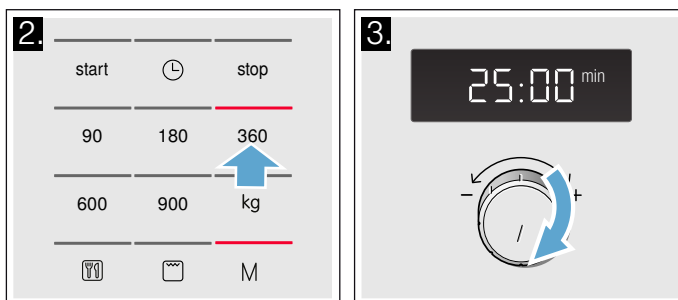
Mälu abil saate oma lemmikroa seadistusi salvestada ja igal ajal uuesti avada.

Mälu on otstarbekas kasutada roogade puhul, mida valmistate eriti sageli.

Mälu salvestamine

Näide: 360 W, 25 minutit

1. Vajutage nupule **M**.
Indikaatortuli nupu kohal süttib.
2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.
Indikaatortuli nupu kohal süttib ja näidikule ilmub 1:00 min.
3. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



4. Kinnitage nupuga **M**.
Kellaeg ilmub taas näidikule. Seadistus on salvestatud.

Märkused

- Võite salvestada ainult grilli või grilli koos mikrolainerežiimiga.
- Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel ei saa salvestada.
- Automaatprogramme ei saa salvestada.
- Mälu saate ka salvestada ja kohe käivitada. Ärge vajutage lõpuks mitte nupule **M**, vaid start-nupule.
- **Mälule uue sisu andmine:** Vajutage nupule **M**. Näidikule ilmuvad vanad seadistused. Salvestage uus programm, nagu kirjeldatud punktides 1 kuni 4.

Mälu käivitamine

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

1. Vajutage nupule **M**.
Näidikule ilmuvad salvestatud seadistused.
2. Vajutage start-nupule.
Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksmas.

Kestus on möödas.

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

Katkestamine

Vajutage üks kord Stop-nupule või avage ahju uks. Töö katkeb. Stop-nupu kohal olev näit süttib. Pärast sulgemist puudutage uuesti Start-välja.

Kustutamine

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

P Programmid

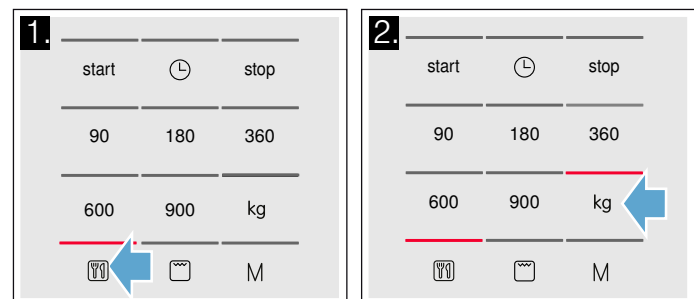
Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestate roa kaalu. Õigete seadistuste valik jääb programmi hooleks.

Märkus: Valida võite 8 programmi vahel.

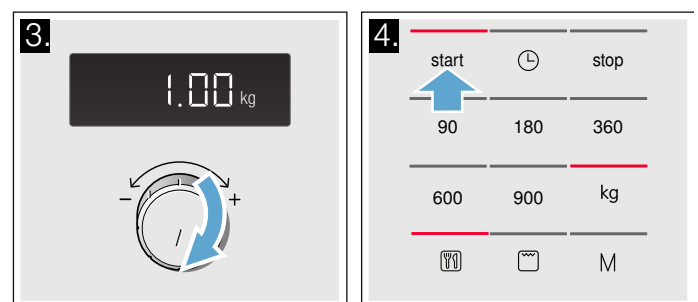
Programmi seadistamine

Pärast programmi väljavalmimist seadistage järgmiselt:

1. Vajutage nupule **10** seni, kuni näidikule ilmub soovitud programmi number.
Indikaatortuli nupu kohal süttib.
2. Vajutage nupule **kg**.
Indikaatortuli nupu kohal süttib ja näidikule ilmub soovituslik kaal.



3. Pöördnupust reguleerige välja roa kaal.
4. Vajutage start-nupule.



Programmi kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestus on möödas.

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

Parandamine

Vajutage kaks korda stop-nupule ja reguleerige seaded uuesti.


Katkestamine

Vajutage üks kord Stop-nupule või avage ahju uks. Töö katkeb. Stop-nupu kohal olev näit süttib. Pärast sulgemist vajutage uuesti Start-nupule.

Kustutamine

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

Märkused

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

Sulatamine automaatprogramme kasutades

4 sulatusprogrammiga saate üles sulatada liha, linnuliha ja leiba.

Märkused

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

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

Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades

3 keeduprogrammiga võite keeta riisi, kartuleid või köögivilja.

Märkused

- **Keedunõud**
Toitu valmistage üksnes mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas kaanega nõus. Riisi jaoks valige suur kõrge vorm.
- **Toiduainete ettevalmistamine**
Kaaluge toiduained ära. Andmeid vajate programmi seadistamiseks.
Riis:
Ärge kasutage keedukotiriisi. Valage nõusse vett koguses, mis on ette nähtud pakendil olevas juhises. Üldjuhul läheb vett vaja riisi kaaluga võrreldes kahekuni kolmekordses koguses.
Kartulid:
Keedukartulite valmistamiseks lõigake kartulid ühesuurusteks väikesteks tükkideks. Lisage 100 g kartulite kohta üks supilusikatäis vett ja pisut soola. Värske köögivilja:
Kaaluge värske puhastatud köögivilja ära. Lõigake köögivilja ühesuurusteks väikesteks tükkideks. Lisage 100 g köögivilja kohta üks supilusikatäis vett.
- **Helisignaal**
Programmi kulgemise ajal kõlab teatud aja möödudes helisignaal. Segage toiduained läbi.
- **Ooteaeg**
Kui programm on lõppenud, segage toiduained veelkord läbi. Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul veel 5 kuni 10 minutit seista. Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

Programmi number	Nõu	Kaaluvahemik kg
Hautamine		
P 05	Riis	kaane all 0,05 - 0,2
P 06	Kartulid	kaane all 0,15 - 1,0
P 07	Köögivilja	kaane all 0,15 - 1,0

Kombineeritud küpsetusprogramm




Märkused

- **Küpsetusnõud**
Kasutage toiduvalmistamiseks väiksemat kuumuskindlat nõud, mis sobib kasutamiseks mikrolaineahjus.
- **Toiduainete ettevalmistamine**
Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kui Te ei saa sisestada täpset kaalu, sisestage ümardatud kaal.
- **Ooteaeg**
Temperatuuri ühtlustamiseks laske roal pärast programmi lõppu veel 5 kuni 10 minutit seista.

Programmi number	Nõu	Kaaluvahemik kg
Kombiprogramm		
P 08	Külmutatud vor- miroog, paksus kuni 3 cm	lahtiselt 0,4 - 0,9

Põhiseaded

Seadmel on põhiseadistus, mida saate vajaduse korral muuta.




Seadistus	Valik
1 Nupusignaal	<p>* sisse lülitatud</p> <p> välja lülitatud (nupusignaal jääb nuppude start ja stop puhul aktiivseks)</p>
2 Demorežiim	 Seade on välja lülitatud. Saate nuppe ja näidikut kasutada, kuid nuppudel puudub funktsioon, millest tulenevalt ei ole näiteks mikrolainerežiimil võimsust. Demorežiimi kasutavad põhiliselt edasimüüjad.

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

Seadme nupusignaali saate vajaduse korral muuta.

Nupusignaali muutmine

Eeltingimus: seade peab olema välja lülitatud.

- Hoidke nuppe **start** ja **stop** mõne sekundi vältel ühekorruga alla vajutatuna. Näidikule ilmub .
- Puudutage nuppu **start**.  vilgub näidikul.
- Pöördnupust lülitage  peale.
- Puudutage nuppu **start**. Seadistus on üle võetud.
- Puudutage nuppu **stop**. Nupusignaal on välja lülitatud.

Seadistust saate igal ajal uuesti muuta.

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 – Põletusoht!

Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puhastage seadet kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmel jahtuda.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. → "Puhastusvahend" lk 14

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ärge kastke seadet vette ega puhastage veejoaga.

Märkus: Ebameeldivaid lõhnu, näiteks pärast kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Vedelike kuumatamisel asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist. Kuumatage 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.
Roostevabast terasest esipaneeliga seadmed	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
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 küürimiskäsnad, karedad nuustikud ega potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada.

Ala	Puhastusvahend
Ahjukambris olev süvend	Niiske lapp: Pöörleva aluse ajami kaudu ei tohi sattuda seadme sisemusse vett. Kuivatage pöörleva aluse ajam pehme lapiga.
Pöörlev alus ja rullikrest	Kuum nõudepesuvahendilahus: Pöörleva aluse asetamisel ahju jälgige, et see fikseeruks õigesti kohale.
Rest	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage roostevaba terase puhastusvahendiga või peske nõudepesumasinas.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

? Mida teha tõrgete korral?

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

Nõuanne: Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge järgmise peatükiga. Sealt leiate õige seadistamise kohta rohkelt nõuandeid ja juhiseid. → *"Meie köögistuudios katsetatud" lk 17*

Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta	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 käsitlemine	Lülitage elektrikilbist vool välja ja ca 10 sekundi pärast uuesti sisse
Näidikul põleb kolm nulli.	Voolukatkestus	Seadke kella-aeg uuesti õigeks.
Seade ei tööta. Näidikul on teatav kestus.	Kogemata on käsitsetud pöördnuppu.	Vajutage stop-nupule.
	Pärast seadistamist ei vajutatud start-nupule.	Vajutage start-nupule või kustutage seadistus stop-nupust.
Mikrolaineahi ei tööta.	Seadme uks ei ole täiesti suletud.	Veenduge, et ukse vahele ei ole jäänud võõrkehi.
	Start-nupule ei ole vajutatud.	Vajutage start-nupule.
Road kuumenevad aeglasemalt kui seni	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - kaks korda pikem aeg.
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake roogadel teine külg.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskusesse

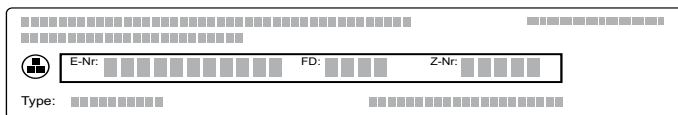
Pöörleva aluse pöörlemisel kõlab kriipiv heli.	Pöörleva aluse ajami piirkonnas on mustus või võõrkehad.	Puhastage ahjus olevat rullikresti ja süvendit.
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskusse.
Näidikul on M .	Seade on demorežiimil	Inaktiveerige demorežiim. → "Põhiseaded" lk 14
Veateade "E - 3"	Viga automaatses ukse avamise süsteemis.	Veateate korral lülitage seade välja ja uuesti sisse; kui teade kustub, oli probleem ühekordne. Kui viga tekib korduvalt või kui veateade jääb püsima, pöörduge hooldekeskusse ja tehke teatavaks veakood.

Hooldekeskus

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 ahju ust avades 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 käsitlemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. 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 kodus majapidamises.

Tehnilised andmed

Sisendpinge	AC 220-230 V, 50 Hz
Tarbitav võimsus	1450 W
Maksimaalne väljundvõimsus	900 W (IEC 60705)
Grilli võimsus	1200 W
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A
Mõõtmed (kxlxs)	
- seade	382 x 594 x 388 mm
- ahjukamber	208 x 328 x 369 mm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest koos sobivate seadistustega. Näete, milline mikrolainevõimsus sobib teie roa jaoks kõige paremini. Mikrolainerežiimi võib sisse lülitada eraldi või koos grilliga. Anname soovitusi nõude ja toiduvalmistamise kohta.

Märkused

- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
- Tabelites on tihti toodud ajavahemikud. Seadke kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.
- Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarvikut või nõu ahjust välja.

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.

Asetage nõu alati pöörlevale alusele.

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadistamiseks.

Sobivad nõud

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

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii säästate end roa asjatust ümbertõstmisest. Kuld- või hõbedekooriga nõusid kasutage vaid siis, kui nõude tootja garanteerib nende sobivuse mikrolainerežiimil kasutamiseks.

Ebasobivad nõud

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

Tähelepanu!

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

Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõusse ja tõstke nõu pöörlevale alusele.

Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Kui pool sulatusajast on möödunud, võite fooliumi eemaldada.

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

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

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

Soovitusi ülessulatamiseks

Roog ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Reguleerige küpsetusaeg pikemaks. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Pärast küpsetusaja lõppemist on roog äärtest üle küpsenud, kui keskelt veel toores.	Vahepeal segage ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulatamist on liha välist küpsema hakkanud, kuid ei ole seest veel üles sulanud.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

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

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

Sügavkülmutatud roogade soojendamine

Märkused

- Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- Õhemad road soojenevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Külmutamisel 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.
- Roogi tuleks vahepeal 2 kuni 3 korda segada või keerata.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Sügavkülmutatud roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600	8-11	-
Supp	400 g	600	8-10	-
Ühepajatoidud	500 g	600	10-13	-
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600	12-17	segamisel lihatükid veelkord üksteise küljest eraldada
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600	10-15	-

Sügavkülmutatud roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600	2-5	lisada pisut vedelikku
	500 g	600	8-10	
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600	8-10	lisada nõusse vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud
	600 g	600	14-17	
Spinat koorekastmes	450 g	600	11-16	hautada vett lisamata

Roogade soojendamine

Tähelepanu!

Metall - nt klaasis olev lusikas - peab olema ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

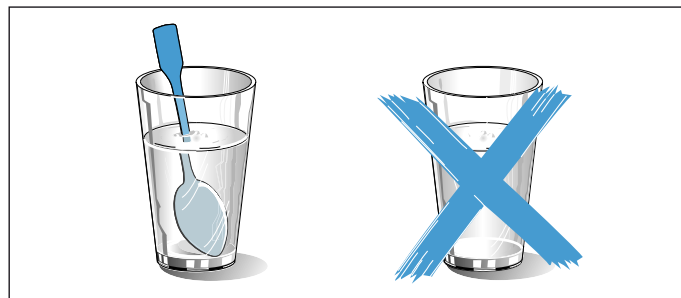
Märkused

- 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 sobiva suurusega kaant, kasutage taldrikut või 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.

⚠️ Hoiatus – Põletusohu!

Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kuumeneb üle keemistemperatuuri, ilma et põhjust tõuseksid üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu minimaalne rappumine võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise ja laialipritsumise. Vedelike

kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.



Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Joogid	200 ml	900	2-3	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkoholiseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	500 ml	900	3-4	
Imikutoit, nt piim pudeliga	50 ml	360	ca. ½	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage korralikult läbi. Tingimata kontrollige temperatuuri!
	100 ml	360	u 1	
	200 ml	360	1½	
1 tass suppi	200 g	600	2-3	-
2 tassi suppi	400 g	600	4-5	-
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	350-500 g	600	4-8	-
Lihakaste	500 g	600	8-11	Eraldage lihatükid üksteise küljest
Ühepajatoit	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Köögiviljad	150 g	600	2-3	lisada pisut vedelikku
	300 g	600	3-5	

Roogade küpsetamine

Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu

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

Küpsetage kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

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

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.

Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Grillimine:

Grillige alati restil, ahju uks peab olema suletud ja ahju ei tohi eelkuumutada.

Asetage rest pöörlevale alusele.

Grill koos mikrolainerežiimiga:

Kombirežiim on eriti sobiv vormiroogade valmistamiseks.

Asetage nõu alati pöörlevale alusele ja ärge katke rooga kaanega.

Küpsetamiseks kasutage kõrget vormi. Nii jääb ahi puhtamaks.

Vormiroogade jaoks kasutage suurt madalat vormi. Kitsastes kõrgetes vormides küpsevad road kauem ja lähevad pealt tumedamaks.













Kontrollige, kas vorm mahub ahju. See ei tohi olla liiga suur, pöörlev alus peab saama vabalt pöörelda.

Reguleerige välja maksimaalne küpsetusaeg. Kontrollige rooga, kui lühem näidatud aeg on möödunud.

Laske lihal enne lahtilõikamist veel 5 kuni 10 minutit seista. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt ja ei voola lahtilõikamisel välja.

Vormiroad peaksid väljalülitatud ahjus veel 5 minutit järelküpsema.

Kõik toodud andmed on ligikaudsed, sõltudes toiduaine omadustest ja kvaliteedist.

Toidu valmistamine	Tarvik	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Kana, terve, 1,2 kg	kaanega kaetud nõu	600	25-30	Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg
Kanatükid, nt veerand kana, 800 g	kaaneta nõu restil	360 W + 	30-40	Nahaga pool peab jääma üles, ärge keerake
Kanatiivad, marineeritud, külmutatud, 800 g	kaaneta nõu restil	360 W + 	15-25	Mitte keerata
Kamarata sealiha, ca 750 g, nt kaelakarbonaad	kaaneta nõu	360 W + 	40-50	1 kuni 2 korda keerata
Peekonilõigud, ca 8 lõiku	Rest	180 W + 	10-15	-
Hakkpraad, 750 g	kaaneta nõu	600 360 W + 	20-25 25-35	kaaneta küpsetada maksimaalselt 6 cm paksune
Kala, nt filee, 400 g	kaaneta nõu	600	10-15	võib lisada vett, sidrunimahla või veini
Kalafilee, üle küpsetatud, 400 g	kaaneta nõu	360 W + 	10-15	Külmutatud kala sulatage eelnevalt üles
Kalavardad, 4-5 tk	Rest	180 W + 	10-15	Kasutada puidust vardaid
Magusad vormiroad, nt kohupiimavorm puuviljaga, 1 kg	kaaneta nõu	360 W + 	30-35	maksimaalselt 5 cm paksune
Soolased vormiroad, tooretest komponentidest, nt nuudlivorm, 1 kg	kaaneta nõu	360 W + 	30-35	puistata peale juustu, maksimaalselt 5 cm paksune
Soolased vormiroad, keedetud komponentidest, nt kartulivorm, 1 kg	kaaneta nõu	360 W + 	30-40	maksimaalselt 4 cm paksune
Suppide üle küpsetamine, nt sibulasupp, 2-4 tassi	kaaneta nõu		ca 15-20	-
Köögivilj, värsked, 250 g	kaanega kaetud nõu	600	5-10	Lõigake köögivilja ühesuurusteks tükkideks; 100g köögivilja kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
Köögivilj, värsked, 500 g	kaanega kaetud nõu	600	10-15	-
Köögiviljavardad, 4-5 tk	Rest	180 W + 	15-20	Kasutada puidust vardaid
Kartulid, 250 g	kaanega kaetud nõu	600	8-10	Lõigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
Kartulid, 500 g	kaanega kaetud nõu	600	11-14	
Kartulid, 750 g	kaanega kaetud nõu	600	15-22	

Toidu valmistamine	Tarvik	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Riis, 125 g	kaanega kaetud nõu	900 180	5-7 12-15	lisage kahekordne kogus vedelikku
Riis, 250 g	kaanega kaetud nõu	900 180	6-8 15-18	
Röstsai (eelnevalt röstida), 2-4 viilu	Rest		1. külg: ca 2-4 2. külg: ca 2-4	-
Üleküpsetatud röstsai, 2-6 viilu	Rest		7-10	Olenevalt kattest
Puuvili, kompott, 500 g	kaanega kaetud nõu	600	9-12	-
Magustoidud, nt puding (pulbrist), 500 ml	kaanega kaetud nõu	600	6-8	Segage puding vahepeal vispliga 2 kuni 3 korda hoolikalt läbi

Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

Te ei leia roa koguse kohta juhiseid seadete reguleerimiseks.	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise rusikareegli kohaselt: kahekordne kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg pool kogust = poole lühem aeg
Roog on muutunud liiga kuivaks.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg või madalam mikrolainevõimsus. Katke roog kaanega ja lisage rohkem vedelikku.
Roog ei ole pärast aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Reguleerige välja pikem aeg. Suuremate koguste ja paksemate toitade küpsetus- või sulatamisaeg on pikem.
Pärast küpsetusaja möödumist on roog servadest üle küpsenud, keskelt aga veel toores.	Segage rooga vahepeal ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem aeg.
Pärast sulatamist on liha väljast küpsema hakanud, keskelt aga veel üles sulamata.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatitava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

Kondensaatniiskus

Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaatniiskust. See on normaalne. See ei mõjuta

mikrolaineahju tööd. Pärast toidu valmimist kuivatage pinnad.



Kontrollroad

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada seadme kontrollimist.

Kooskõlas standardiga EN 60705:2012, IEC 60705:2010 ja EN 60350-1:2013 või IEC 60350-1:2011

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

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

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

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

Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga kombineeritult

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

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	23		Ką daryti atsiradus sutrikimams?	35
	Svarbūs saugos nurodymai	23		Klientų aptarnavimo tarnyba	36
	Bendroji informacija	23		E ir FD numeriai	36
	Mikrobangų krosnelė	24		Techniniai duomenys	36
	Pastatymas ir prijungimas	25		Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	37
	Galimos gedimų priežastys	26		Tinkami indai	37
	Aplinkosauga	26		Netinkama indas	37
	Ekologiškas utilizavimas	26		Atitirpinimas	37
	Susipažinkite su prietaisu	26		Užšaldytų patiekalų pašildymas	38
	Valdymo skydelis	26		Patiekalų pašildymas	39
	Valdymo elementai	27		Kaip gaminti patiekalus	39
	Signalų trukmės keitimas	27		Bandomieji patiekalai	42
	Priedai	28			
	Specialieji priedai	28			
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	28			
	Kameros valymas ir sukamosios lėkštės įdėjimas ..	28			
	Paros laiko nustatymas	28			
	Kameros ir priedų valymas	29			
	Mikrobangų krosnelė	29			
	Indas	29			
	Mikrobangų galingumai	30			
	Mikrobangų nustatymas	30			
	Kepimas griliu	30			
	Keptuvo nustatymas	30			
	Mikrobangų ir keptuvo nustatymas	31			
	M Atmintis	31			
	Išsaugojimas atmintyje	31			
	Atminties naudojimas	31			
	P Programos	32			
	Programos nustatymas	32			
	Atitirpinimas įjungus programų automatiką	32			
	Ruošimas įjungus programų automatiką	33			
	Kombinuotoji ruošimo programa	33			
	Pagrindiniai nustatymai	33			
	Valymas	34			
	Valymo priemonės	34			

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

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 patalpose.

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Visada tinkamai įstatykite priedą į kamerą.
→ *"Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą"*
28 psl.

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.
- Prietaisas labai įkaista. Jei prietaisas montuojamas į montuojamuosius baldus su dekoratyvinėmis durelėmis, jas uždarius susikaupia karštis. Prietaisą eksploatuokite tik atidarę dekoratyvines dureles.

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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite 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 prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės gali įvykti elektros smūgis. Prietaiso niekada neįkaitinkite per daug ir nešlapinkite. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada neįjunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

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 ilgą 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

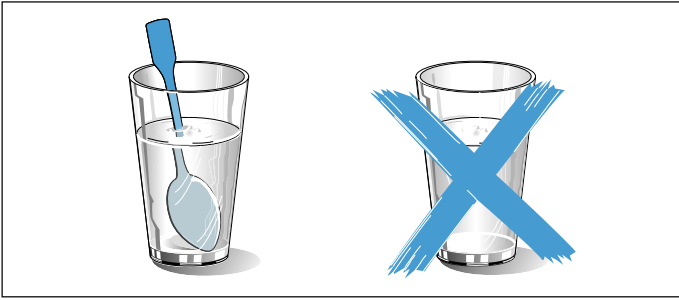
nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠️ 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 kiaušinieneę 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. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

⚠️ 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!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbiosios drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- Netinkamas indas gali sugadinti prietaisą. Mikrobangų derinimo režimui visada naudokite tinkamas medžiagas, galinčias atlaikyti karšto oro srautą ir grilio temperatūrą.
- Stiklinė sukamoji lėkštė gali suskilti. Sukamosios lėkštės niekada nedaužykite kietais daiktais.
- Stiklinės sukamosios lėkštės vidiniai įtrūkimai ar įdužimai yra pavojingi. Sukamąją lėkštę naudokite atsargiai.

⚠️ 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" 34 psl.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių sandariklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

🔧 Pastatymas ir prijungimas

Šis prietaisas skirtas naudoti tik privačiai namuose. Šio prietaiso negalima įmontuoti.

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

Prietaisas pristatomas su kištuku ir jį galima jungti tik prie taisyklingai įrengto lizdo su įžeminimo kontaktu. Saugiklis turi būti 10 amperų (L arba B tipo automatinis saugiklis). Elektros tinklo įtampa turi atitikti gaminio lentelėje nurodytą įtampą.

Įrengti kištukinį lizdą arba pakeisti jungiamąjį laidą gali tik kvalifikuotas elektrikas. Jei įmontavus kištukas nepasiekiamas, instaliacijoje turi būti visų polių atjungimo įtaisas, atskiriantis kontaktus ne mažiau kaip 3 mm atstumu.

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- **Labai nešvarus sandariklis:** Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploataavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- **Mikrobangų krosnelės naudojimas be patiekalų:** Naudojant prietaisą be patiekalų, jis perkaista. Niekada nejunkite prietaiso, jei viduje nėra patiekalo. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Indo patikrinimas" 29 psl.
- **Mikrobangų krosnelėje ruošiami spragėsiai:** Niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti stiklas.
- Ištekėjęs skystis per sukamosios lėkštės pavara negali patekti į prietaiso vidų. Stebėkite ruošimo procesą. Pirmiausia naudokite trumpą ruošimo trukmę ir, jei reikia, ją pailginkite.
- Niekada nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamosios lėkštės.
- **Kibirkščiavimas:** Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- **Aliumininiai puodai:** Į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- **Ataušinimas atidarius orkaitės dureles:** Kamerasi leiskite atvėsti neatidarius durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai.
- **Kondensatas kameroje:** Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali kauptis vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Norėdami išvengti korozijos, baigę troškinti visada nuvalykite kondensatą.

Aplinkosauga

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

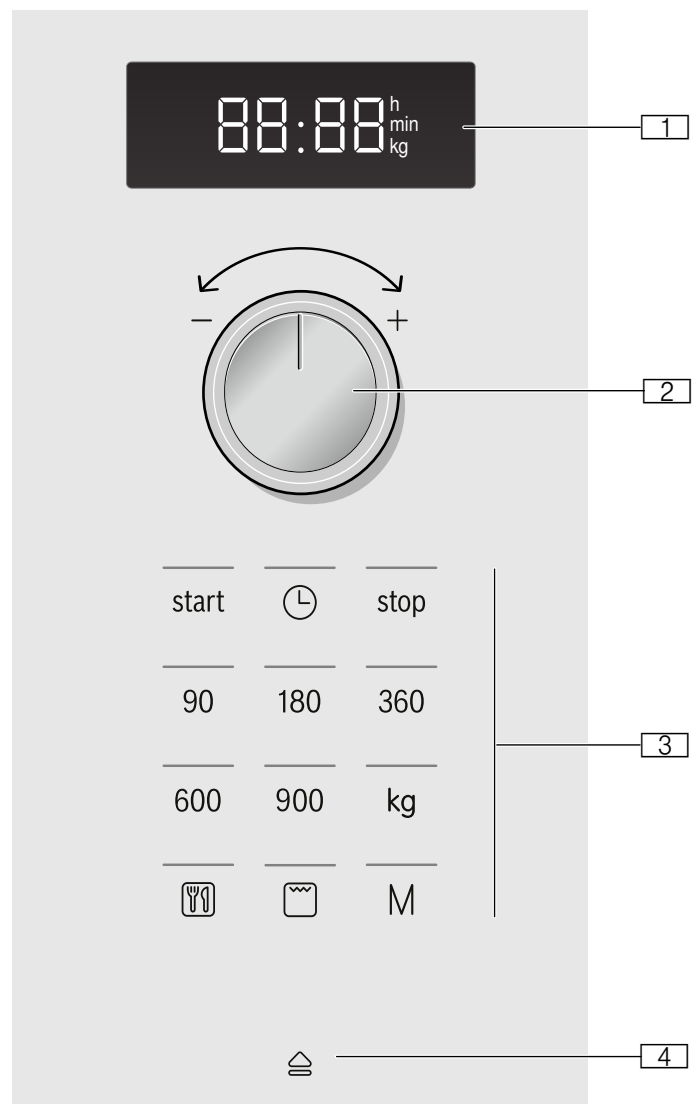
Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

Valdymo skydelis

Valdymo skydeliu galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Indikatoriuje bus rodomi parinkti nuostatai.

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis, kai prietaisas įjungtas ir nustatytas paros laikas.







- 1 **Rodmuo**
paros laikui ir trukmei
- 2 **Sukamasis jungiklis**
skirtas paros laikui ir trukmei arba programų automatikai nustatyti
- 3 **Mygtukai**
- 4 **Automatinis durų atidarymo įtaisas**

Valdymo elementai

Toliau pateiktas trumpas skirtingų mygtukų reikšmių aprašymas. Savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Mygtukai ir jų reikšmės

Toliau pateiktas trumpas skirtingų mygtukų reikšmių aprašymas.

Mygtukai	Reikšmė
Atspaudai	
start	Ijungti darbo režimą
	Paros laiko nustatymas
stop	Sustabdyti arba nutraukti darbo režimą
90	Parinkti 90 vatų mikrobangų galią
180	Parinkti 180 vatų mikrobangų galią
360	Parinkti 360 vatų mikrobangų galią
600	Parinkti 600 vatų mikrobangų galią
900	Parinkti 900 vatų mikrobangų galią
kg	Parinkti svorį programose
	Parinkti programų automatiką
	Parinkti grilį
M	Parinkti atmintį
	Atidaryti prietaiso dureles

Sukamasis mygtukas

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti rekomenduojamas ir nustatymo reikšmes.

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

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.

Vėsinimo ventiliatorius

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

Pastabos

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

Signalų trukmės keitimas

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

Tam maždaug 6 sekundes spauskite paleisties mygtuką.

Nauja signalų trukmė bus patvirtinta. Vėl pasirodo paros laikas.

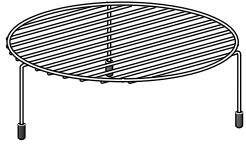
Galimybės:
trumpas signalas – 3 tonai
ilgas signalas – 30 tonų

Priedai

Čia pateikiama pristatyto priedo ir jo tinkamo naudojimo apžvalga.

Dėmesio!

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



Grotelės

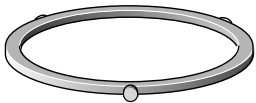
Keptuvo grotelės, pvz., didkepsniams, dešrelėms, skrebučiams arba kaip pastatymo paviršius, pvz., plokščioms apkepų formoms.

Pastaba. Grotelės uždėkite ant sukamosios lėkštės.

Sukamoji lėkštė

Pastaba. Prietaisą naudokite tik uždėję sukamąją lėkštę. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksavusi. Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.

Ritininis žiedas



Specialieji priedai

Specialiųjų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete. Didelį asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete.

Įvairioms šalims siūlomos skirtingos prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → *"Klientų aptarnavimo tarnyba" 36 psl.*

Troškinimo garuose indas	Ryžiams, bulvėms ir daržovėms garuose ruošti
--------------------------	--

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą mikrobangų krosnele ruošiate gaminti pirmą kartą. Prieš pradėdami naudoti perskaitykite skyrių „Saugos nurodymai“. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 23 psl.*

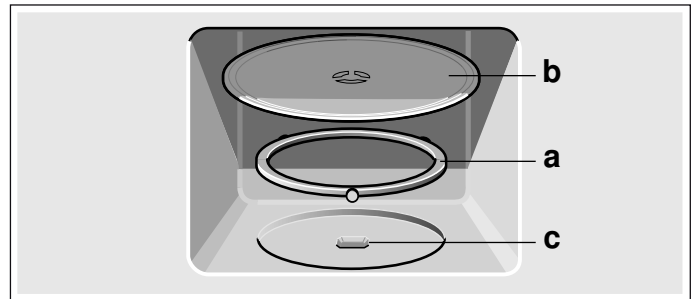
Kad galėtumėte pradėti naudoti naujajį prietaisą, turite tinkamai uždėti sukamąją lėkštę. Taip pat išvalykite kamerą ir priedą.

Kameros valymas ir sukamosios lėkštės įdėjimas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaisu turite išvalyti kamerą ir priedą.

Sukamosios lėkštės uždėjimas




1. Ritininį žiedą **a** įdėkite į kameros viduje esančią įdubą.
2. Sukamąją lėkštę **b** užfiksuokite kameros dugne per vidurį esančioje pavaroje **c**.




Pastaba. Prietaisą naudokite tik uždėję sukamąją lėkštę. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksavusi. Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.

Paros laiko nustatymas


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

1. Spustelėkite mygtuką . Indikatoriuje pasirodo **12:00^h** ir virš mygtuko  šviečia indikatoriaus lemputė.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite paros laiką.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką . Esamas paros laikas nustatytas.

Paros laiko paslėpimas

Paspauskite mygtuką , po to – sustabdymo mygtuką. Rodmuo užtemsta.

Paros laiko pakartotinis nustatymas

Spauskite mygtuką . Indikatoriuje pasirodo 12:00. Tada nustatykite, kaip aprašyta 2 ir 3 punkte.


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

Nustatykite, kaip aprašyta nuo 1 iki 3 punkto.

Kameros ir priedų valymas

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum mit eingesetztem Drehteller auf.

Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukų. Prieš pradėdami kaitinti, kameros lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle. Kol prietaisas kaista, išvėdinkite virtuvę.

Nuostatai	
Grill 	10 minučių

Mikrobangų krosnelė

Naudodami mikrobangų režimą galite labai greitai paruošti, pašildyti arba atitirpinti patiekalus. Mikrobangų krosnelę galite naudoti atskirai, t. y. vieną arba kartu su griliu.

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktą naudojimo lentelių duomenimis.

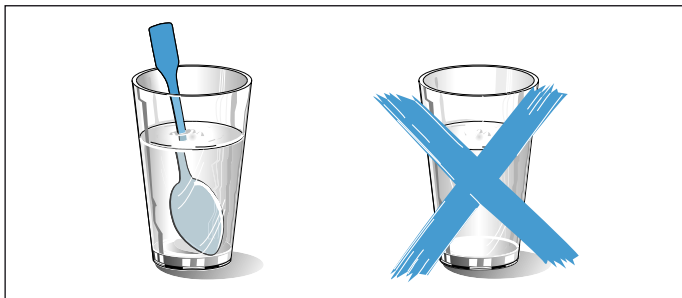
Iš karto išbandykite mikrobangų krosnelę. Pavyzdžiui, įkaitinkite puodelį vandens arbatai.

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

1. Paspauskite 900 W galios mygtuką.
 2. Sukamuojų jungikliu nustatykite 1:30 min.
 3. Paspauskite mygtuką „start“.
- Po 1 minutės ir 30 sekundžių pasigirsta signalas. Vanduo įkaito.

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.



Indas

Ne kiekvieną indą galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms

Garraum aufheizen

1. Taste Grill  drücken.
Indikatoriuje pasirodo 10:00 min. ir virš mygtuko  šviečia indikatoriaus lemputė.
2. Paspauskite mygtuką „start“.
Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas.
Taste stop drücken oder Gerätetür öffnen.

Patarimas. Orkaitei atvėsus, lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuplaukite šarmu ir plovimo servetėle arba minkštu šepetėliu.

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, skirtą 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. Liepkite pasitraukti vaikams.

Mikrobangų galingumai

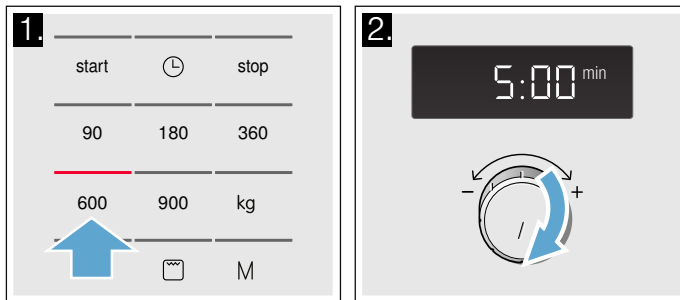
Mikrobangų galin-gumas	tinka
90 W	jautriems patiekalams atitirpinti
180 W	produktams atšildyti ir atšildytiems patiekala-lams ruošti
360 W	žuviai kepti ir jautriems patiekalams pašildyti
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti
900 W	skysčiams įkaitinti

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

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys – 600 vatų mikrobangų galia, 5 minutės

1. Paspauskite norimą mikrobangų galią.
Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.



3. Paspauskite mygtuką „start“. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Trukmės keitimas

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

Pauzė

Spustelėkite mygtuką „Stop“ vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Šviečia rodmuo virš „Stop“. Uždarę vėl paspauskite mygtuką „Start“.

Veikimo nutraukimas

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

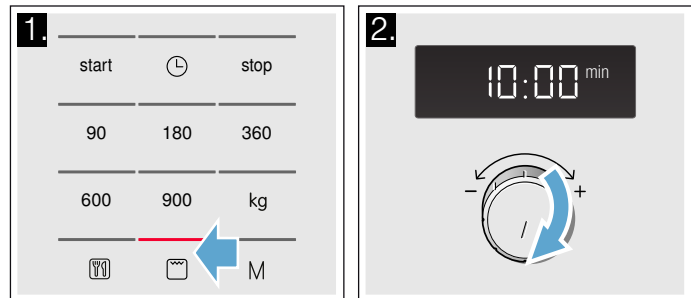
Pastaba. Iš pradžių galite nustatyti trukmę, o po to – mikrobangų galingumą.

Kepimas griliu

Grilis labiausiai tinka apskrudinimui ir apkepinimui. Grilį galite naudoti atskirai arba kartu su mikrobangų krosnele.

Keptuvo nustatymas

1. Paspauskite keptuvo mygtuką . Indikatoriaus lemputė virš mygtuko šviečia ir indikatoriuje rodoma 10:00 min.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.



3. Paspauskite mygtuką „start“. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Trukmės keitimas

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

Pauzė

Spustelėkite mygtuką „Stop“ vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Šviečia rodmuo virš „Stop“. Uždarę vėl paspauskite mygtuką „Start“.

Korekcija


Nustatytą trukmę galite bet kada pakoreguoti.

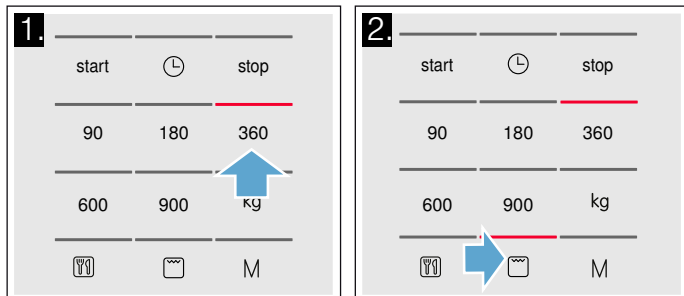
Ištrynimasis

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

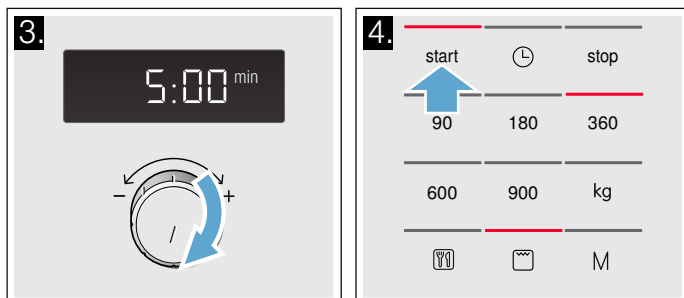
Mikrobangų ir keptuvo nustatymas

Pavyzdys: 360 W, keptuvas , 5 minutės

1. Paspauskite norimą mikrobangų galią. Indikatoriaus lemputė virš mygtuko šviečia ir indikatoriuje rodoma 1:00 min.
2. Paspauskite keptuvo mygtuką .



3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
4. Paspauskite mygtuką „start“.



Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

M Atmintis

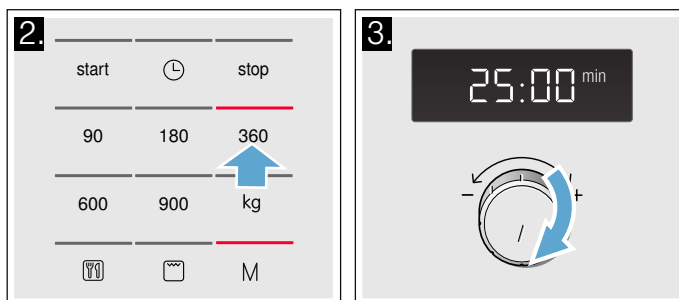
Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti nuostatus patiekalui ir bet kuriuo metu juos vėl ištrinti.

Atmintį prasminga naudoti, jei patiekalą ruošiate ypač dažnai.

Išsaugojimas atmintyje

Pavyzdys: 360 W, 25 minutės

1. Spustelėkite mygtuką **M**. Virš mygtuko šviečia indikatoriaus lemputė.
2. Paspauskite norimą mikrobangų galią. Indikatoriaus lemputė virš mygtuko šviečia ir indikatoriuje rodoma 1:00 min.
3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.



4. Patvirtinkite mygtuku **M**. Vėl rodomas paros laikas. Nuostatus išsaugotas.

Pastabos

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

Atminties naudojimas

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

1. Spustelėkite mygtuką **M**. Parodomi išsaugoti nuostatai.
2. Paspauskite mygtuką „start“. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Pauzė

Spustelėkite laukelį „Stop“ vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Šviečia rodmuo virš „stop“. Uždarę vėl paspauskite laukelį „Start“.

Ištrynimasis

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


Programos

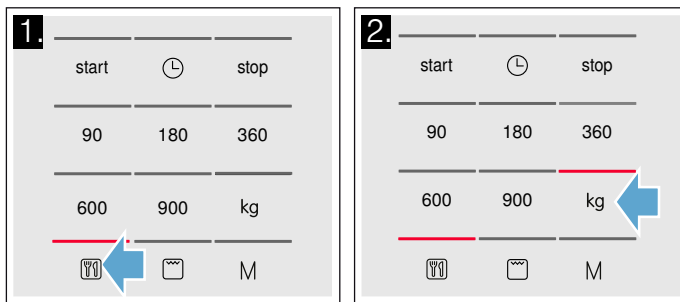
Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Parenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Programa parenka optimalius nuostatus.

Pastaba. Galite rinktis iš 8 programų.

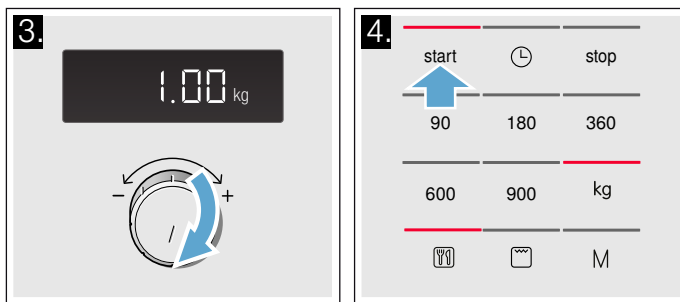
Programos nustatymas

Jei pasirinkote programą, nustatykite ją taip:

1. Mygtuką  spaudinėkite tol, kol pasirodys pageidaujamas programos numeris. Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė.
2. Spustelėkite mygtuką **kg**. Virš mygtuko šviečia indikatorius lemputė ir rodomas rekomenduojamas svoris.



3. Sukamuoju jungikliu nustatykite patiekalo svorį.
4. Paspauskite mygtuką „start“.



Skaičiuojama programos trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Korekcija

Du kartus spustelėkite sustabdymo mygtuką ir nustatykite iš naujo.

Pauzė


Spustelėkite mygtuką „Stop“ vieną kartą arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas.

Šviečia rodmuo virš „Stop“. Uždarę vėl paspauskite mygtuką „Start“.

Ištrynimasis

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

Pastabos

- Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir pamaišykite patiekalus arba apverskite mėsą ar paukštieną. Uždarę vėl paspauskite mygtuką „start“.
- Programos numerio ir svorio galite užklausti su  arba **kg**. Užklausta reikšmė indikatoriuje rodoma 3 sekundes.

Atitirpinimas įjungus programų automatiką

4 atitirpinimo programomis galima atitirpinti mėsą, paukštieną ir duoną.

Pastabos

- **Maisto produktų paruošimas**
Naudokite kuo plokštesniais gabalėliais ir porcijomis -18 °C užšaldytus ir laikytus maisto produktus. Jei norite atitirpinti, išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Svorio Jums reikės nustatant programą.
- Atitirpinant mėsą ir paukštieną susikaupia skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokia būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- **Indai**
Maisto produktus sudėkite ant plokščio, mikrobangų krosnelėje pritaikyto naudoti indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės, ir neuždenkite dangčiu.
- **Laikymo laikas**
Palaukite nuo 10 iki 30 minučių, kad susivienodintų atitirpusių maisto produktų temperatūra. Didesnių mėsos gabalų temperatūrai susivienodinti reikia daugiau laiko nei mažiems. Plokščius gabalėlius ir maltą mėsą reikėtų atskirti ir tik tada palikti, kad susivienodintų temperatūra. Po to galite toliau tvarkyti maisto produktus, net jei mėsos gabalėlių vidus dar neatšilęs. Tada galite išimti paukščio vidurius.
- **Signalas**
Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir paskirstykite maistą, apverskite mėsą ar paukštieną. Uždarę dureles, spustelėkite paleisties mygtuką.

Programos Nr.	Indas	Svorio ribos, kg
Atitirpinimas		
P 01	Faršas	be dangčio
P 02	Mėsos gabalėliai	be dangčio
P 03	Viščiukas, viščiuko dalys	be dangčio
P 04	Duona	be dangčio

Ruošimas įjungus programų automatiką

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

Pastabos

■ Indai

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

■ Maisto produktų paruošimas

Pasverkite maisto produktus. Šių duomenų Jums reikės nustatant programą.

Ryžiai:

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

Bulvės:

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

Šviežios daržovės:

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

■ Signalas

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

■ Laikymo laikas

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

Ruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Programos Nr.	Indas	Svorio ribos, kg
Ruošimas		
P 05	Ryžiai	su dangčiu
P 06	Bulvės	su dangčiu
P 07	Daržovės	su dangčiu

Kombinuotoji ruošimo programa

Pastabos

■ Indai

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

■ Maisto produktų paruošimas

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

■ Laikymo laikas

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

Programos Nr.	Indas	Svorio ribos, kg
Kombinuotoji programa		
P 08	Užšaldytas apkepas, iki 3 cm aukščio	be dangčio
		0,4 - 0,9

Pagrindiniai nustatymai

Nustatytas Jūsų prietaiso pagrindinis nuostatas, kurį prireikus galite pakeisti.

Nuostatas	Parinktis
1 Mygtukų tonas	* iijungta išjungta (Mygtukų tonas lieka aktyvus ties mygtukais Paleisti ir Sustabdyti)
2 Demonstracinis režimas	Prietaisas išjungtas. Galite naudotis mygtukais ir indikatoriumi, tačiau mygtukai neveikia, todėl, pavyzdžiui, mikrobangų krosnelės galia neįjungama. Demonstracinį režimą dažniausiai naudoja prekybos atstovai.

* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

Savo prietaiso mygtukų toną prireikus galite pakeisti.

Mygtukų tono keitimas

Sąlyga: prietaisas turi būti išjungtas.

1. Kelias sekundes laikykite kartu paspaudę mygtukus **Paleisti** ir **Sustabdyti**. Indikatoriuje rodoma .
2. Spustelėkite mygtuką **Paleisti**. Indikatoriuje mirksi .
3. Sukamuoju reguliatoriumi perjunkite .
4. Spustelėkite mygtuką **Paleisti**. Nuostatas patvirtintas.
5. Spustelėkite mygtuką **Sustabdyti**. Mygtukų tonas išjungtas.

Nustatymą galite vėl bet kada pakeisti.

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 nudegti!

Prietaisas labai įkaista. Prietaiso niekada nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

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. → "Valymo priemonės" 34 psl.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaiso niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite vandens srove.

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 plovimo šarmas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskite minkšta servetėle. Nevalykite metalo arba stiklo grandikliais.
Prietaiso priekis iš nerūdijančio plieno	Karštas plovimo šarmas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskite 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. Nevalykite stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.
Kamera iš nerūdijančio plieno	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su šlakečiu acto: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite orkaičių purškiklio ir jokių stiprių orkaičių valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Taip pat negalima naudoti šveistukų, šiurkščių kempinių ir puodų valiklių. Šios priemonės subraižo paviršius. Palaukite, kol vidaus paviršiai visiškai išdžius.
Įduba kameroje	Drėgna servetėlė: per sukamosios lėkštės pavara į prietaiso vidų negali patekti vandens. Sukamosios lėkštės pavara nusauskite minkšta servetėle.
Sukamoji lėkštė ir ritininis žiedas	Karštas plovimo šarmas: kai vėl uždedate sukamąją lėkštę, ji turi tinkamai užsifikuoti.
Grotelės	Karštas vanduo su plovikliu: valykite nerūdijančio plieno valikliu arba plaukite indaplovėje.
Durelių stiklai	Stiklų valiklis: nuvalykite plovimo skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtuko.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Gedimų lentelė

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	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 10 sekundžių.
Indikatoriuje šviečia trys nuliai.	Nėra elektros.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Prietaisas neįjungtas. Ekране rodoma trukmė.	Netyčia paspaustas sukamasis jungiklis.	Paspauskite mygtuką „stop“.
	Nustačius nepaspaustas mygtukas „start“.	Paspauskite mygtuką „start“ arba nuostatą ištrinkite mygtuku „stop“.
Neveikia mikrobangų krosnelė.	Durėlės netinkamai uždarytos.	Patikrinkite, ar tarp durėlių neužstrigo maisto likučių ar pašalinis daiktas.
	Nepaspaustas mygtukas „start“.	Paspauskite mygtuką „start“.
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatyta per maža mikrobangų galia.	Parinkite didesnę mikrobangų galią.
	Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.	Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.
Girdima, kad sukamoji lėkštė braižo dugną arba trinasi į jį.	Sukamosios lėkštės pavaros srityje yra nešvarumų arba pašalinis daiktas.	Išvalykite kameroje esantį ritininį žiedą ir įdubą.
Mikrobangų režimas nutrauktas dėl nežinomos priežasties.	Sutriko mikrobangų veikimas.	Jei ši klaida pasikartos, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Indikatoriuje rodoma M .	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu	Išaktyvinkite demonstracinį režimą. → <i>"Pagrindiniai nustatymai" 33 psl.</i>
Klaidos pranešimas "E - 3"	Automatinio durėlių atidarymo klaida.	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.

patarimų ir nuorodų, kaip parinkti optimalius nuostatus. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 37 psl.*

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

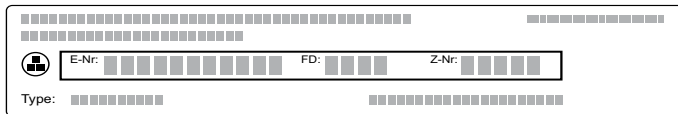
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo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

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu 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 gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę kameros dureles, dešinėje pusėje.



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, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų 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

Jėjimo įtampa	AC 220-230 V, 50 Hz
Galios sąnaudos	1450 W
Didžiausia išėjimo galia	900 W (IEC 60705)
Grilio galingumas	1200 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A
Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	382 x 594 x 388 mm
- kameros	208 x 328 x 369 mm
Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE	taip
CE ženklas	taip

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Mes Jums parodysime, kuris mikrobangų galingumas labiausiai tinka Jūsų patiekalui. Mikrobangų krosnelę galite naudoti atskirai, t. y. vieną, arba kartu su griliu. Pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

Pastabos

- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.
- Imdami iš kameros karštą indą, visada naudokite puodkėlę.

Gali būti, kad Jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse. Mikrobangų režimui galioja apytikrė taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę trumpiau.

Indą visada dėkite ant sukamosios lėkštės.

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nuostatų vertes.

Tinkami indai

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

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

Netinkama indas

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

Dėmesio!

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

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamosios lėkštės.

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

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

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

Atšildytą produktą palikite dar 10–20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius. Mėsą galima tvarkyti net tada, kai jos vidus dar nevisiškai atitirpęs.

Patarimai, kaip atitirpinti

Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neištroškinti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didiesiems 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 galią ir ilgesnį trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorė įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą parinkite mažesnę mikrobangų galią. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg*	180 90	20 15-25	
	1,5 kg*	180 90	30 20-30	
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 90	2 4-6	Apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Maišytas faršas	200 g	90	10	Stenkitės užšaldyti kuo plokščiau Daug kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	500 g	180	5	
	800 g	180	8	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180	8	Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
		90	10-20	
	1,2 kg*	180	15	
		90	10-20	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180	5	Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
		90	10-15	
Daržovės, pvz., žirniai	300 g	180	10-15	-
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180	7-10	Kartkartėmis atsargiai pamaišyti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Sviesto tirpinimas	125 g	180	1	Visą išimti iš pakuotės
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Duonos kepalas	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 kg*	180	12	
		90	10-20	
Pyragas, sausas, pvz., minkštos trapios tešlos pyragas	500 g	90	10-15	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės arba kremu, pyrago gabalėlius atskirti vieną nuo kito
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180	5	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės ar želatinos
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Užšaldytų patiekalų pašildymas

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnelei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- Plokšti patiekalai pašyla greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Šaldydami nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangčio, 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.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Užšaldytų patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Menui, patiekalo porcija, pusgaminiš (2–3 komponentai)	300–400 g	600	8-11	-
Sriuba	400 g	600	8-10	-
Troškiniai	500 g	600	10–13	-
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600	12-17	Maišant vieną nuo kito atskirti žuvies gabalėlius
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai	450 g	600	10-15	-
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600	2-5	Įpilti šiek tiek skysčio
	500 g	600	8-10	

Užšaldytų patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600	8-10	Vandens į indą įpilti tiek, kad uždengtų dugną
	600 g	600	14-17	
Špinatai su grietine	450 g	600	11-16	Ruošiant nepilti vandens

Patiekalų pašildymas

Dėmesio!

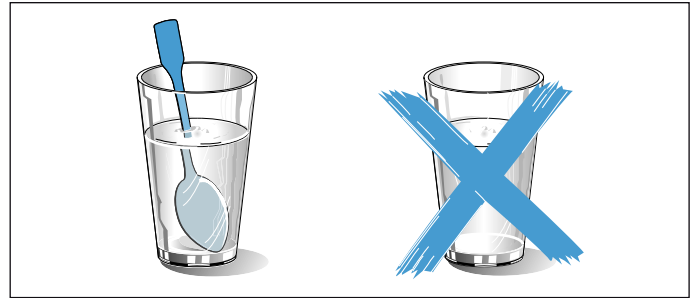
Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

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 dubenį 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.

⚠️ 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.



Patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia vatais (W)	Trukmė minutėmis (min.)	Nuorodos
Gėrimai	200 ml	900	2–3	Įstatykite į stiklinę šaukštelį, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartais patikrinkite
	500 ml	900	3–4	
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360	apie ½	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę visada gerai sukratykite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
	100 ml	360	apie 1	
	200 ml	360	1½	
Sriuba, 1 puodelis	200 g	600	2–3	-
Sriuba, 2 puodeliai	400 g	600	4–5	-
Menui, patiekalo porcija, pusgaminiis (2–3 komponentai)	350–500 g	600	4–8	-
Mėsa su padažu	500 g	600	8–11	Atskirkite gabalėlius vieną nuo kito
Troškiny	400 g	600	6–8	-
	800 g	600	8–11	-
Daržovės	150 g	600	2–3	Įpilti šiek tiek skysčio
	300 g	600	3–5	

Kaip gaminti patiekalus

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

Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

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

Sušilusius patiekalus dar palikite nuo 2 iki 5 minučių, kad susivienodintų temperatūra.

Išimdami indą visada mūvėkite pirštine bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Kepimas griliu

Ant grotelių visada kepkite uždare kamerose dureles, prieš tai neįkaitinkite.

Groteles visada uždėkite ant sukamosios lėkštės.

Grilio ir mikrobangų naudojimas:

Kombinuotasis režimas puikiai tinka saldiems ir bulvių apkepams.

Indą visada statykite ant sukamosios lėkštės ir neuždenkite patiekalų.

Kepkite aukštoje formoje. Tuomet kamera liks švari.

Apkepams naudokite didelius, plokščius indus. Siauruose, aukštuose induose apkepami ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti.













Patikrinkite, ar jūsų indas telpa į kamerą. Jis negali būti per didelis, sukamoji lėkštė dar turi galėti sukis.



Visada nustatykite ilgiausią ruošimo laiką. Patikrinkite patiekalus praėjus trumpiausiam įvestam laikui.

Pagamintą mėsą pjaustykite tik po 5 arba 10 minučių. Per šį laiką tolygiai pasiskirstys mėsos sultys ir pjaustant neišbėgs.

Saldžius ir bulvių apkepimus išjungtame prietaise dar palaikykite 5 minutes.

Visos nurodytos reikšmės yra orientacinės ir jos gali būti kitokios, priklausomai nuo maisto produkto savybių.

Kaip paruošti patiekalus	Priedai	Mikrobangų galia vatais (W)	Trukmė minutėmis (min.)	Nuorodos
Viščiukas, visas, 1,2 kg	Indas su dangčiu	600	25–30	Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite
Viščiuko puselės, pvz., ketvirčiai, 800 g	Atviras indas, grotelės	360 W + 	30–40	Dėkite odos puse į viršų, nevartykite
Vištų sparneliai, marinuoti, šaldyti, 800 g	Atviras indas, grotelės	360 W + 	15–25	Nevartyti
Kiauliena, be odos, apie 750 g, pvz., sprandinė	Atviras indas	360 W + 	40–50	Apversti 1–2 kartus
Šoninės griežinėliai, apie 8 griežinėlius	Grotelės	180 W + 	10–15	-
Kepsnys iš maltos mėsos, 750 g	Atviras indas	600 360 W + 	20–25 25–35	Ruošti neuždengus Maks. 6 cm aukščio
Žuvis, pvz., filė gabalėliai, 400 g	Atviras indas	600	10–15	jei reikia, įpilkite vandens, citrinų sulčių arba vyno
Žuvies filė, apkepta, apie 400 g	Atviras indas	360 W + 	10–15	Žemoje temperatūroje užšaldytą žuvį iš pradžių atitirpinkite
Žuvis ant iešmo, 4–5 vnt.	Grotelės	180 W + 	10–15	Naudokite medinius iešmelius
Saldūs apkepimai, pvz., varškės apkepas su vaisiais, 1 kg	Atviras indas	360 W + 	30–35	Maks. 5 cm aukščio
Pikantiškas apkepas, iš patroškintų priedų, pvz., makaronų apkepas, 1 kg	Atviras indas	360 W + 	30–35	Apiberkite sūriu, maks. 5 cm aukščio sluoksniu
Pikantiškas apkepas, iš troškintų priedų, pvz., bulvių apkepas, 1 kg	Atviras indas	360 W + 	30–40	Maks. 4 cm aukščio
Sriubos perkaitinimas, pvz., svogūnų sriuba, 2–4 puodeliai	Atviras indas		apie 15–20	-
Daržovės, šviežios, 250 g	Indas su dangčiu	600	5–10	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g daržovių įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
Daržovės, šviežios, 500 g	Indas su dangčiu	600	10–15	-
Daržovės ant iešmo, 4–5 vnt.	Grotelės	180 W + 	15–20	Naudokite medinius iešmelius
Bulvės, 250 g	Indas su dangčiu	600	8–10	Bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais; 100 g įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
Bulvės, 500 g	Indas su dangčiu	600	11–14	
Bulvės, 750 g	Indas su dangčiu	600	15–22	

Kaip paruošti patiekalus	Priedai	Mikrobangų galia vatais (W)	Trukmė minutėmis (min.)	Nuorodos
Ryžiai, 125 g	Indas su dangčiu	900 180	5-7 12-15	Įpilkite dvigubą skysčio kiekį
Ryžiai, 250 g	Indas su dangčiu	900 180	6-8 15-18	
Skrudinimo duona (paskrudinimas) 2-4 riekelės	Grotelės		1-a pusė: apie 2-4 2-a pusė: apie 2-4	-
Skrudinimo duoną apkepkite, 2-6 riekelės	Grotelės		7-10	atsižvelgiant į priedus
Vaisiai, kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	600	9-12	-
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas) 500 ml	Indas su dangčiu	600	6-8	Kartkartėmis pudingą 2-3 kartus pamaišykite šluotele

Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

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

Vandens kondensatas

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

Bandomieji patiekalai

Pagal standartą EN 60705:2012, IEC 60705:2010 i EN 60350-1:2013 bei IEC 60350-1:2011

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą.


Gaminimas mikrobangomis

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

Atitirpinimas mikrobangomis

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

Ruošimas naudojantis mikrobangomis, kombinuotas

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

Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	44	 Traucējumi. Kā rīkoties?	56
 Svarīgi drošības norādījumi	44	 Klientu apkalpošanas dienests	57
Vispārīgi	44	E numurs un FD numurs	57
Mikroviļņu krāsns	45	Tehniskie dati	57
 Uzstādīšana un pieslēgšana	46	 Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	58
 Bojājumu iemesli	47	Piemēroti trauki	58
 Vides aizsardzība	47	Nepiemēroti trauki	58
Videi nekaitīga utilizācija	47	Atkausēšana	58
 Ierīces apraksts	47	Saldēto ēdienu uzsildīšana	59
Vadības panelis	47	Ēdienu sildīšana	60
Vadības elementi	48	Ēdiena gatavošana	60
Signāla ilguma izmaiņas	48	Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai	62
 Aprīkojums	49	 Pārbaudes ēdieni	62
Papildpiederumi	49		
 Pirms pirmās lietošanas reizes	49		
Gatavošanas nodalījuma tīrīšana un rotējošā paliktņa ievietošana	49		
Pulksteņa laika iestatīšana	49		
Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	50		
 Mikroviļņu krāsns	50		
Trauki	50		
Mikroviļņu jauda	51		
Mikroviļņu krāsns iestatīšana	51		
 Grilēšana	51		
Grila iestatīšana	51		
Mikroviļņu krāsns un grila iestatīšana	52		
M Atmiņa	52		
Saglabāšana atmiņā	52		
Atmiņas aktivizēšana	52		
 Programmas	53		
Programmas iestatīšana	53		
Atkausēšana ar programmu automātiku	53		
Gatavošana ar programmu automātiku	53		
Kombinētā gatavošanas programma	54		
 Pamatiestatījumi	54		
 Mazgāšana	55		
Tīrīšanas līdzekļi	55		

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

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. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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 fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Piederumus krāsnī vienmēr ievietojiet pareizi.

→ "Pirms pirmās lietošanas reizes"

49. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

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.
- Ierīce ļoti sakarst. Ja ierīci uzstāda iebūvētā mēbelē ar dekoratīvām durtiņām, tad gadījumā, kad ir aizvērtas durtiņas, veidojas siltuma blīvēšanās. Lietojiet ierīci tikai ar atvērtām durtiņām.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mitrums iekļūstot var radīt strāvas triecienu. Nepakļaujiet ierīci lielam karstumam un mitrumam! Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

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!

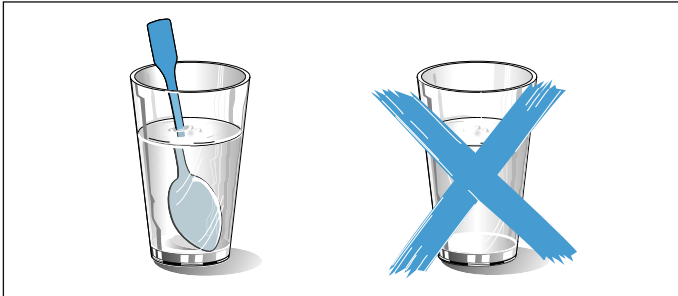
Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ 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 vāritas 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 uzkaršanās ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apģērbus, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

⚠ 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 šķidrumš pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņ piemērotus traukus.
- Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- Nepiemērotu trauku dēļ var rasties bojājumi. Izmantojot kombinēto režīmu ar mikroviļņiem, vienmēr lietojiet piemērotus materiālus, kas ir izturīgi pret karstā gaisa un grilēšanas režīma temperatūru.
- Rotējošais stikla paliktnis var saplīst. Nekad nēgrūdiet cietus priekšmetus pret rotējošo paliktni.
- Ieplaisājusi vai salūzusi stikla plāksne ir bīstama. Rīkojieties uzmanīgi ar rotējošo paliktni.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciēna risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nēnoņemiet 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 nēnoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

🔧 Uzstādīšana un pieslēgšana

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājsaimniecībās.

Iekārta ir paredzēta tikai iebūvei.

Lūdzu, ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.

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

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

Spraudņus ar vairākām izejām, kontaktligzdu sadalītājus un pagarinātājus izmantot nedrīkst. Pārslodzes dēļ var notikt aizdegšanās.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- **Ļoti netīrs blīvējums:** Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Šādā gadījumā var sabojāt tuvumā esošo mēbeļu virsmas. Turiet blīvējumu vienmēr tīru!
- **Mikroviļņu darbības režīms bez ēdieniem:** Iekārtas darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet iekārtu bez ēdieniem gatavošanas telpā. Izņemot, ja veicat īslaicīgu trauku pārbaudi. → "Trauku pārbaude" 50. lappusē
- **Popkorns mikroviļņu krāsnī:** Neuzstādiat pārāk lielu mikroviļņu jaudu. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Stikla pamatne pārslodzes dēļ var iepīst.
- Pār trauka malām pārkļuvis šķidrums nedrīkst pa rotējošā paliktņa piedziņu nokļūt ierīces iekšpusē. Vērojiet vārīšanas procesu. Sākotnēji uzstādiat īsāku vārīšanas laiku un, ja nepieciešams, pagariniet to.
- Nekad neizmantojiet ierīci bez rotējošā paliktņa.
- **Dzirksteļu veidošanās:** Metālam, piemēram, karotei glāzē, jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no cepeškrāsns sienām un durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- **Alumīnija paplātes:** Neizmantojiet alumīnija paplātes gatavošanai ar šo ierīci! Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- **Ierīces atdzesēšana ar atvērtām durtiņām:** Gatavošanas telpu drīkst atdzesēt tikai aizvērtu. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt.
- **Kondensāts gatavošanas telpā:** Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē mikroviļņu darbību. Lai nepieļautu korozijas rašanos, ikreiz pēc ēdiena gatavošanas noslaukiet kondensāta mitrumu.

Vides aizsardzība

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

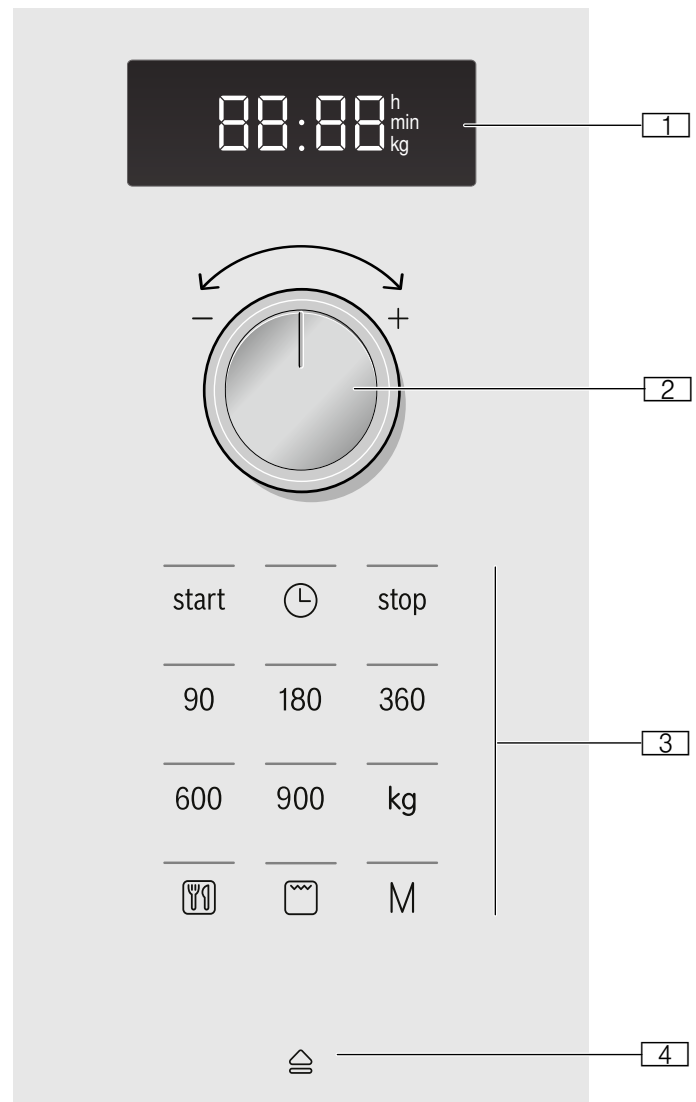
Šajā nodaļā aprakstīti displeja rādījumi un vadības elementi. Turklāt ir aprakstītas dažādās iekārtas funkcijas.

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

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas iekārtas funkcijas. Rādījums attēlo pašreizējos iestatījumus.

Pārskatā redzams ieslēgtas iekārtas vadības panelis ar izvēlētu pulksteņa laiku.



- 1 Rādījums**
laika un ilguma atveidei
- 2 Grozāmais izvēles slēdzis**
lai iestatītu pulksteņa laiku un ilgumu vai lai iestatītu automātisko programmu
- 3 Taustiņi**
- 4 Automātiskais durvju atvērējs**

Vadības elementi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo taustiņu nozīme. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

Taustiņi un to nozīme

Tālāk īsi aprakstīta dažādo taustiņu nozīme.

Taustiņi	Nozīme
Marķējums	
starts	Darbības režīma palaišana
	Pulksteņa laika iestatīšana
stop	Darbības režīma apturēšana vai aizturēšana
90	Mikroviļņu jaudas 90 W izvēle
180	Mikroviļņu jaudas 180 W izvēle
360	Mikroviļņu jaudas 360 W izvēle
600	Mikroviļņu jaudas 600 W izvēle
900	Mikroviļņu jaudas 900 W izvēle
kg	Programmas svara izvēle
	Automātiskās programmas izvēle
	Grila izvēlēšanās
M	Atmiņas izvēle
	Ierīces durvju atvēršana

Grozāmais izvēles slēdzis

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

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

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.

Dzesējošais ventilators

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

Norādījumi

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

Signāla ilguma izmaiņas

Brīdī, kad iekārta izslēdzas, atskan signāls. Signāla ilgumu varat mainīt jebkurā laikā.

Turiet taustiņu „Start” nospiestu aptuveni 6 sekundes.

Tiek saglabāts jauns signāla ilgums. Atkal ir redzams laiks.

Iespējams:

Īss signāls – 3 toņi

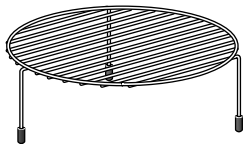
Garš signāls – 30 toņi.

Aprīkojums

Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Uzmanību!

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



Režģis

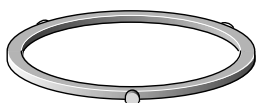
Režģis grilēšanai, piem., steiku, desiņu vai tostermaīžu grilēšanai; var izmantot kā paliktni, piem., sekliem sacepumu traukiem.

Norādījums: Novietojiet režģi uz rotējošā paliktņa.



Rotējošais paliktnis

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



Gredzens ar rullīšiem

Papildpiederumi

Īpašos piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piederumu klāstu varat skatīt mūsu brošūrās vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju skatiet pirkuma dokumentos.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai iekārtai. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → *"Klientu apkalpošanas dienests" 57. lappusē*

Tvaicēšanai paredzēti trauki	Risu, kartupeļu un dārzeņu gatavošanai
------------------------------	--

Pirms pirmās lietošanas reizes

Turpinājumā uzzināsiet, kas jādara, pirms pirmo reizi sākat gatavot ēdienus šajā mikroviļņu krāsnī. Vispirms izlasiet nodaļu "Drošības noteikumi". → *"Svarīgi drošības norādījumi" 44. lappusē*

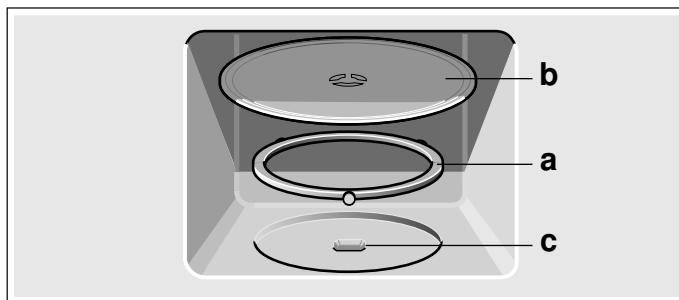
Pirms sākat lietot savu jauno iekārtu, pareizi jāievieto rotējošais paliktnis. Tāpat arī iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana un rotējošā paliktņa ievietošana

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavojat ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

Rotējošo paliktni iestata šādā veidā




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




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

Pulksteņa laika iestatīšana


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

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

Laika rādījuma izslēgšana

Nospiež taustiņu  un tad nospiež „Stop”. Rādījums ir tumšs.

Laika atiestatīšana

Nospiež taustiņu . Displejā redzams 12:00. Turpiniet veikt iestatīšanu atbilstoši norādēm 2. un 3. punktā.


Laika maiņa, piemēram, no ziemas uz vasaras laiku

Veiciet iestatījumus atbilstoši norādēm 1.–3. punktā.

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

Lai novērstu smaku, kas raksturīga jaunām ierīcēm, karsējiet tukšu un aizvērtu gatavošanas nodalījumu ar ievietotu rotējošo paliktņi.

Raugieties, lai gatavošanās nodalījumā neatrastos iepakojuma atlikumi, piemēram, polistirola lodītes. Pirms karsēšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Iestatījumi	
Grils 	10 minūtes

Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu krāsni ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri. Mikroviļņu krāsni varat izmantot tikai mikroviļņu režīmā vai kopā ar grilu.

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

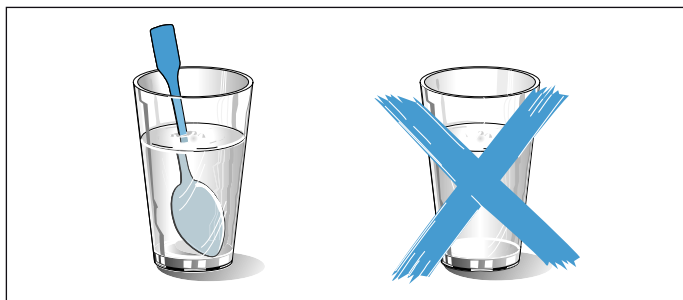
Izmēģiniet mikroviļņu krāsni jau tūlīt. Piemēram, uzkaršējiet krūzi ūdens savai tējai.

Ņemiet lielu krūzi bez zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem un ielieciet tajā tējkaroti. Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā paliktņa nedaudz novirzīti no vidus.

1. Nospiediet taustiņu 900 W.
 2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet 1:30 min.
 3. Nospiediet taustiņu „Start”.
- Pēc 1 minūtes un 30 sekundēm atskan signāls. Ūdens ir karsts.

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 vārīšanas temperatūras maiņa.



Trauki

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

Gatavošanas nodalījuma uzkaršēšana

1. Nospiediet taustiņu „Grill” .
Displejā parādās 10:00 min un deg displeja apgaismojums virs taustiņa .
2. Nospiediet taustiņu „Start”.
Iestātītā laika beigās atskan signāls.
Nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet ierīces durvis.

Padoms: Kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis, nofiriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.

Piederumu tīrīšana

Tīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un skalošanas drāniņu vai mīkstu suku.

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 – Apagegumu risks!

Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Mikroviļņu jauda

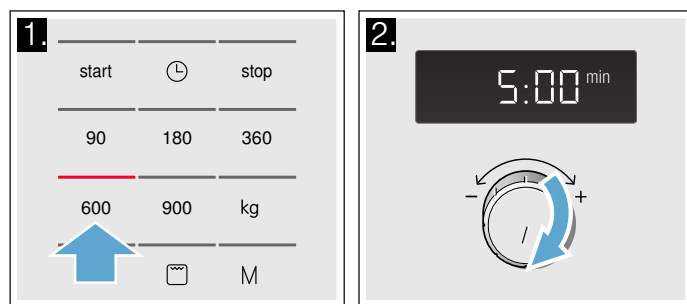
Mikroviļņu jauda	paredzēta
90 W	maigu produktu atkausēšanai
180 W	atkausēšanai un tālākai gatavošanai
360 W	gaļas gatavošanai un maigu ēdienu uzsildīšanai
600 W	ēdienu uzkarsēšanai un gatavošanai
900 W	šķidrums uzkarsēšanai

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

Mikroviļņu krāsns iestatīšana

Piemērs, mikroviļņu jauda 600 vatu, 5 minūtes

- Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.
Deg indikators virs taustiņa.
- Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.



- Nospiediet taustiņu „Start”.
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet „Stop”. Atkal redzams laiks.

Ilguma mainīšana

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

Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Deg indikators virs taustiņa „Stop”. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Darba režīma pārtraukšana

Divas reizes nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu „Stop”.

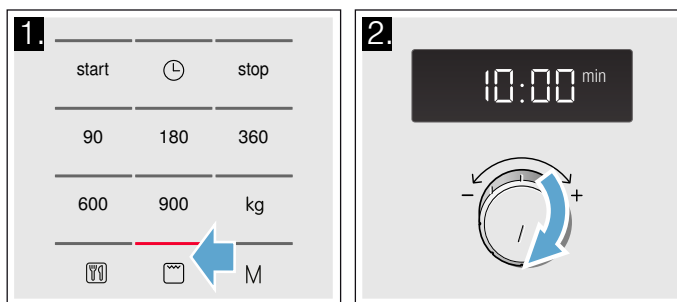
Norādījums: Jūs varat arī vispirms iestatīt ilgumu un tad mikroviļņu jaudu.

Grilēšana

Grils ir piemērots apbrūnināšanai un apcepšanai. Grilēšanas režīmu varat izmantot atsevišķi vai kopā ar mikroviļņu režīmu

Grila iestatīšana

- Nospiediet taustiņu „Grill” .
Deg displeja apgaismojums virs taustiņa un displejā parādās 10:00 min.
- Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.



- Nospiediet taustiņu „Start”.
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet „Stop”. Atkal redzams laiks.

Ilguma mainīšana

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

Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Deg indikators virs taustiņa „Stop”. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Labojums

Iestatīto ilgumu jūs varat labot jebkurā brīdī.

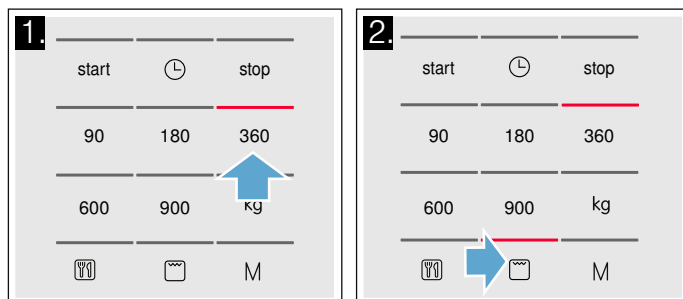
Dzēšana

Divas reizes nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu „Stop”.

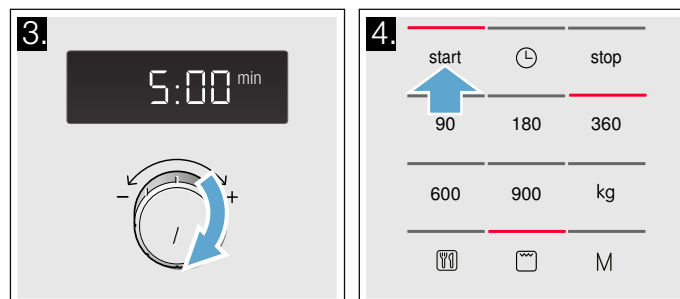
Mikroviļņu krāsns un grila iestatīšana

Piemērs: 360 W, grils ☐, 5 minūtes.

- Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.
Deg displeja apgaismojums virs taustiņa un displejā parādās 1:00 min.
- Nospiediet taustiņu „Grill” ☐.



- Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.
- Nospiediet taustiņu „Start”.



Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

M Atmiņa

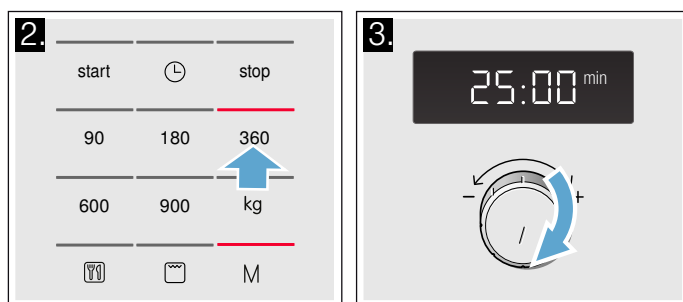
Izmantojot iestatījumu „Memory”, varat saglabāt ēdiena gatavošanas iestatījumus un jebkurā laikā tos nolasīt.

Atmiņas funkcija ir īpaši lietderīga, ja bieži gatavojat kādu ēdienu.

Saglabāšana atmiņā

Piemērs: 360 W, 25 minūtes

- Nospiediet taustiņu **M**.
Deg indikators virs taustiņa.
- Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.
Deg displeja apgaismojums virs taustiņa un displejā parādās 1:00 min.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet gatavošanas laiku.



- Apstipriniet ar taustiņu **M**.
Atkal tiek parādīts pulksteņa laiks. Iestatījums ir saglabāts.

Norādījumi

- Jūs varat saglabāt arī tikai grila iestatījumus vai grila iestatījumus kombinācijā ar mikroviļņu krāsni.
- Saglabāt vairākus mikroviļņu jaudas iestatījumus pēc kārtas nav iespējams.
- Automātiskās programmas saglabāt nav iespējams.
- Iestatījumu „Memory” jūs varat arī saglabāt un nekavējoties aktivizēt. Beigās spiediet nevis **M**, bet gan „Start”.

- Jauns „Memory” ieraksts:** nospiediet taustiņu **M**. Parādās iepriekšējie iestatījumi. Jauno programmu saglabājat atbilstoši norādēm 1. līdz 4. punktā.

Atmiņas aktivizēšana

Saglabātās programmas darbību var sākt pavisam viegli. Ievietojiet traukus iekārtā. Aizveriet iekārtas durvis.

- Nospiediet taustiņu **M**.
Tiek parādīti saglabātie iestatījumi.
- Nospiediet taustiņu „Start”.
Displejā redzama gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet „Stop”. Atkal redzams laiks.

Apturēšana

Vienreiz pieskarieties laukum „Stop” vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Deg indikators virs taustiņa „Stop”. Pēc aizvēršanas atkal pieskarieties laukum „Start”.

Dzēšana

Divas reizes nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu „Stop”.


Programmas

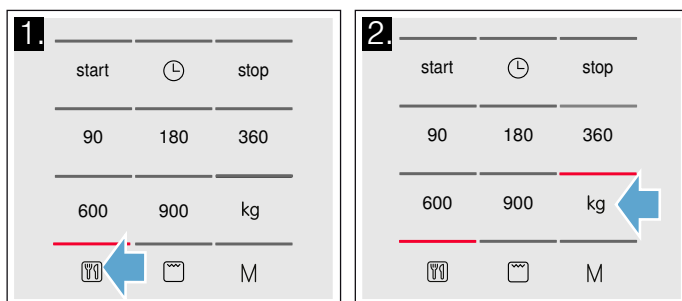
Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Programma izvēlas optimālāko iestatījumu.

Norādījums: Jūs varat izvēlēties vienu no 8 programmām.

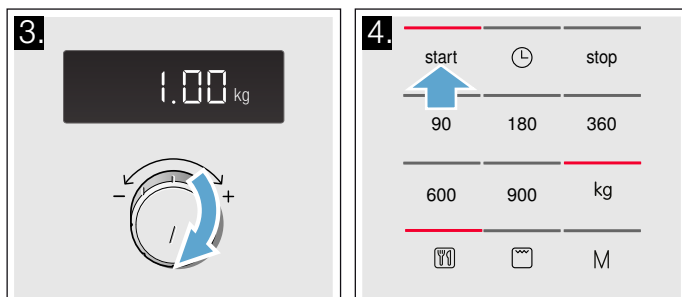
Programmas iestatīšana

Kad ir izvēlēta programma, iestatiet to tālāk aprakstītajā veidā:

1. Spiediet taustiņu , līdz tiek parādīts nepieciešamais programmas numurs. Deg indikators virs taustiņa.
2. Nospiediet taustiņu **kg**. Deg indikators virs taustiņa, un tiek parādīts piedāvātais svars.



3. Iestatiet ēdiena svaru ar pagriežamo izvēles slēdzi.
4. Nospiediet taustiņu „Start”.



Redzama programmas darbības laika atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet „Stop”. Atkal redzams laiks.

Labojums

Divreiz nospiediet taustiņu „Stop” un veiciet iestatījumu no jauna.


Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Deg indikators virs taustiņa „Stop”. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Dzēšana

Divas reizes nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet durvis un vienreiz nospiediet taustiņu „Stop”.

Norādījumi

- Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis un apmaisiet ēdienus vai apgrieziet otrādi gaļu vai putna gaļu. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „start”.
- Programmas numuru un svaru jūs varat pieprasīt ar  vai **kg**. Pieprasītā vērtība ir redzama ekrānā 3 sekundes.

Atkausēšana ar programmu automātiku

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

Norādījumi

- **Produktu sagatavošana**
Sasaldējiet pārtikas produktus, novietojot tos pēc iespējas plakaniskā veidā un sadalot tos porcijās - 18 °C temperatūrā. Pilnībā izņemiet atkausējamo pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Svārs ir jāzina, lai iestatītu programmu.
- Atkausējot zivis un putna gaļu, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāzsmē! un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- **Trauki**
Novietojiet pārtikas produktu uz, piemēram, lēzena stikla vai porcelāna šķīvja, un neuzlieciet vāku.
- **Temperatūras izlīdzināšanas laiks**
Neizņemiet atkausēto produktu vēl 10 līdz 30 minūtes, lai izlīdzinātos temperatūra. Lielākiem gaļas gabaliem nepieciešams ilgāks temperatūras izlīdzināšanas laiks. Plakani un maltas gaļas gabali pirms temperatūras izlīdzināšanas laika ir jāatdala cits no cita.
Pēc tam produktu apstrādi varat turpināt arī tad, ja biezu gaļas gabalu vidusdaļa vēl ir sasalusi. Putniem jūs tagad varat izņemt iekšas.
- **Signāls**
Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet iekārtas durvis un apmaisiet ēdienus vai apgrieziet otrādi gaļu vai putna gaļu. Pēc aizvēršanas nospiediet taustiņu „Start”.

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

Gatavošana ar programmu automātiku

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

Norādījumi

- **Trauki**
Gatavojiet produktu tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotos traukos ar vāku. Rīsu gatavošanai izmantojiet lielu, augstas formas trauku.

Produktu sagatavošana

Nosveriet produktu. Svārs nepieciešams, lai iestatītu programmu.

Rīsi:

Neizmantojiet rīsus paciņās. Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu atbilstoši ražotāja norādei uz iepakojuma. Parasti tas atbilst divkārsai vai trīskārsai risu svāra vērtībai.

Kartupeļi:

lai pagatavotu vārītus kartupeļus, sagrieziet nomizotos kartupeļus mazos, vienādos gabalos. 100 g vārītu kartupeļu pievienojiet vienu ēdamkaroti ūdens un nedaudz sāls.

Svaigi dārzeņi

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

Signāls

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

Temperatūras izlīdzināšanas laiks

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

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no produktu kvalitātes un īpašībām.

Programmas Nr.		Trauks	Svāra diapazons (kg)
Gatavošana			
P 05	Rīsi	ar vāku	0,05-0,2
P 06	Kartupeļi	ar vāku	0,15 - 1,0
P 07	Dārzeņi	ar vāku	0,15 - 1,0

Kombinētā gatavošanas programma

Norādījumi

Trauki

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

Produktu sagatavošana

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

Temperatūras izlīdzināšanas laiks

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

Programmas Nr.		Trauks	Svāra diapazons, kg
Kombinētā programma			
P 08	Saldēts sacepums, līdz 3 cm augsts	atvērts	0,4 - 0,9

Pamatiestatījumi

Jūsu ierīcei ir pamata iestatījums, kuru nepieciešamības gadījumā varat izmainīt.

Iestatīšana	Izvēle
1 Taustiņu tonis	0n* ieslēgts OFF izslēgts (taustiņu tonis taustiņiem starts un stop paliek aktīvs)
2 Demonstrēšanas režīms	DEO Ierīce ir izslēgta. Varat izmantot taustiņus un rādījumus, bet taustiņiem nav funkciju - tā kā, piemēram, mikroviļņu krāsnij nav jaudas. Demonstrācijas režīmu pārsvarā izmanto tirgotāji.

* Rūpnīcas iestatījumi (atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

Nepieciešamības gadījumā varat izmainīt savas ierīces taustiņu toni.

Taustiņu toņa mainīšana

Nosacījums: ierīcei jābūt izslēgtai.

- Dažas sekundes turiet vienlaikus nospiešot taustiņus **starts** un **stop**. Displejā parādās 1.
- Pieskarities taustiņam **starts**. Displejā mirgo 0n.
- Ar grozāmo slēdzi pārejiet uz OFF.
- Pieskarities taustiņam **starts**. Iestatījums ir saglabāts.
- Pieskarities taustiņam **stop**. Taustiņu tonis ir izslēgts.

Iestatījumu varat atkārtoti mainīt jebkurā laikā.

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 – Apagegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Nekad netīriet ierīci uzreiz pēc izslēgšanas. Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās 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.

Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No iekārtas var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. → "Tīrīšanas līdzekļi" 55. lappusē

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Neiegremdējiet iekārtu ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļas.

Norādījums: Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ielejiet ūdens traukā dažus pilienus citrona sulas. Vienmēr ielieciet traukā karoti, lai novērstu pārvārīšanos. 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 līdzeklis
Ierīces priekšpuse	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.
Iekārtas priekšpuse no nerūsējoša tērauda	Karsts mazgāšanas līdzekļa 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 dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.
Gatavošanas telpa no nerūsējoša tērauda	Karsts mazgāšanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieļi. 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 iekšpusē.
Gatavošanas telpas padziļinājums	Mitra drāna: ūdens nedrīkst iekļūt iekārtas iekšpusē pa rotējošā paliktņa piedziņu. Nosusiniet rotējošā paliktņa piedziņu ar drānu.
Rotējošais paliktņis un gredzens ar rullīšiem	Karsts mazgāšanas līdzeklis: ievietojot rotējošo paliktņi atpakaļ, raugiet, lai tas nostiprinātos pareizi.
Režģis	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas līdzekli.
Durvju stikla plāksnes	Stikla tīrīšanas līdzeklis – tīriet ar mazgāšanas drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.

Traucējumi. Kā rīkoties?

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
Iekārta nedarbojas	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts iekārtas drošinātājs
	Nepareiza lietošana	Drošinātāju kārbā izslēdziet iekārtas drošinātāju un pēc apm. 10 sekundēm atkal ieslēdziet.
Rādījumā deg trīs nulles.	Strāvas padeves pārtraukums	Vēlreiz iestatiet pareizu pulksteņa laiku.
Ierīce netiek lietota. Displejā redzams ilguma rādījums.	Grozāmais slēdzis tika nejauši aizskarts.	Nospiediet taustiņu „Stop”.
	Pēc iestatīšanas netika nospiests taustiņš „start”.	Nospiediet taustiņu „start” vai dzēsiet iestatījumus ar taustiņu „stop”.
Mikroviļņu funkcija nedarbojas.	Durvis nav līdz galam aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermeņi vai ēdiena atliekas.
	Taustiņš „Start” netika nospiests.	Nospiediet taustiņu „Start”.
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu.
	Iekārtā ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkārsš daudzums – divkārsš laiks.
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienu.
Rotējošais paliktnis rada skrapstošu vai slīdošu skaņu.	Rotējošā paliktņa darbības zonā atrodas netīrumi vai svešķermeņi.	Gatavošanas telpā nepieciešams iztīrīt rotējošo gredzenu un padziļinājumu.
Mikroviļņu krāsns pārstāj darboties bez redzama iemesla.	Traucējumi mikroviļņu krāsns darbībā.	Ja kļūme notiek atkārtoti, zvaniet klientu apkalpošanas centram.
Rādījumā ir redzams M .	Iekārta darbojas demonstrācijas režīmā	Izslēdziet demonstrācijas režīmu. → "Pamatiestatījumi" 54. lappusē
Kļūdas paziņojums "E - 3"	Durvju automātiskās atvēršanas sistēmas kļūda.	Ja redzams kļūdas paziņojums, izslēdziet un ieslēdziet ierīci. Ja paziņojums nodziest, problēma bija vienreizēja. Ja kļūda atkārtojas vai paziņojums nenoziest, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un paziņojiet kļūmes kodu.

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

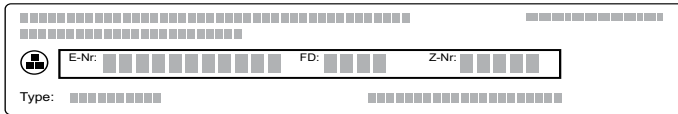
Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Klientu apkalpošanas 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 pilnīgu preces numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, un to var redzēt, atverot gatavošanas telpas durvis.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt tālāk paredzētajā vietā.

E Nr.		FD Nr.	
--------------	--	---------------	--

Klientu apkalpošanas dienests 	
--	--

levērojiet: ja iekārta ir lietota nepareizi, servisa tehniķa izsaukšana ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

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

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

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

Tehniskie dati

Ieejas spriegums	maiņstrāva, 220-230 V, 50 Hz
Enerģijas patēriņš	1450 W
Maksimālā izejas jauda	900 W (IEC 60705)
Grila jauda	1200 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	10 A
Izmēri (a x p x g)	
- Ierīce	382 x 594 x 388 mm
- Gatavošanas telpa	208 x 328 x 369 mm
Pārbaudīts VDE	jā
CE marķējums	jā

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit jūs atradīsiet lielu ēdienu izvēli un tiem paredzētos optimālos iestatījumus. Atklāsiet, kāda mikroviļņu jauda ir vispiemērotākā jūsu izvēlētajam ēdienam. Mikroviļņu krāsni varat izmantot atsevišķi, t. i., tikai mikroviļņu režīmā vai kombinācijā ar grilu. Jūs saņemsiet padomus par traukiem un ēdienu pagatavošanu.

Norādījumi

- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas kvalitātes un apstrādes pakāpes.
- Tabulās bieži ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.
- Izņemot no gatavošanas telpas karstus traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

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

Traukus vienmēr novietojiet uz rotējošā paliktņa.

Tālākajās tabulās atradīsiet vairākus veidus, kā iestatīt mikroviļņus.

Piemēroti trauki

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

Jūs varat izmantot arī galda traukus. Tad 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 nelaiž cauri mikroviļņus. Slēgtos metāla traukos ēdieni paliek auksti.

Uzmanību!

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

Atkausēšana

Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz rotējošā paliktņa.

Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārņņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Foliya nedrīkst saskarties ar cepeškrāsns sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.

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

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

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

Padomi atkausēšanai

Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lie-lāku apjomu un augstumā biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmai-siet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Ja atkausēja-mais produkts ir liels, atkausēša-nas laikā to ieteicams vairākas reizes apgrieziet uz otru pusi.

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 90	2 4-6	apgrozot atdaliat atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90	10	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī Vairākkārt apgroziet, izņemiet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180	5	
		90	10-15	
Putna gaļa vai putna gaļas gabali	600 g	180	8	atdaliat atkusušās daļas
		90	10-20	
1,2 kg	180	15	10-20	
	90			
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	400 g	180	5	Atdaliat atkusušās daļas
		90	10-15	
Dārzeņi, piemēram, zirņi	300 g	180	10-15	-
Augļi, piem., avenes	300 g	180	7-10	palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliat atkusušās daļas
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Sviesta kausēšana	125 g	180	1	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
		90	2-3	
250 g	180	1	3-4	
	90			
Maizes klaips	500 g	180	6	-
		90	5-10	
1 kg	180	12	10-20	
	90			
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90	10-15	Tikai kūkas bez glazūras, krējuma vai krēma, atdaliat kūkas gabalus citu no cita
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180	5	Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna
		90	15-20	
750 g	180	7	15-20	
	90			

Saldēto ēdienu uzsildīšana

Norādījumi

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

- Ēdienu vienmēr apsedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu laiku pa laikam 2-3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.
- Pēc uzkaršanās ēdienu atstājiet vēl 2 līdz 5 minūtes iekārtā, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.

Saldētu ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	300-400 g	600	8-11	-
Zupa	400 g	600	8-10	-
Sautējumi	500 g	600	10-13	-
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600	12-17	Samaisot, atdaliat gaļas gabalus citu no cita
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600	10-15	-

Saldētu ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles	250 g	600	2-5	pievienojiet nedaudz šķidruma
	500 g	600	8-10	
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni	300 g	600	8-10	Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
	600 g	600	14-17	
Saldie spināti	450 g	600	11-16	Sautējiet, nepievienojot ūdeni

Ēdienu sildīšana

Uzmanību!

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

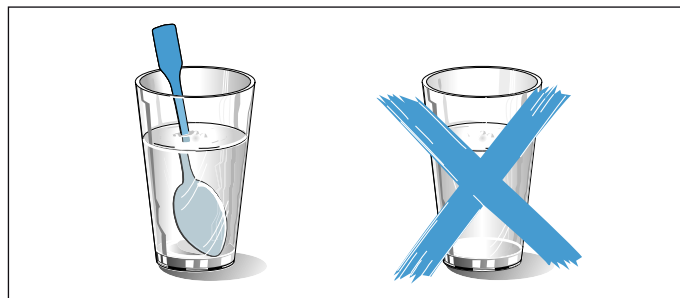
Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Ēdienu vienmēr apsedziet. 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 iekārtā, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.

⚠ Brīdinājums – Apageumu 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 izšakstīties. Sildīšanas laikā

traukā vienmēr ievietojiet karoti Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



Ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Dzērieni	200 ml	900	2-3	Ielieciet glāzē karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet
	500 ml	900	3-4	
Zīdaiņu barība, piemēram, pudelītes	50 ml	360	apm. ½	Bez knupiņa vai vāciņa. Pēc karsēšanas vienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiet temperatūru!
	100 ml	360	apm. 1	
	200 ml	360	1½	
Zupa, 1 tase	200 g	600	2-3	-
Zupa, 2 tases	400 g	600	4-5	-
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	350-500 g	600	4-8	-
Gaļa mērcē	500 g	600	8-11	Gaļas gabalus atdaliet citu no cita
Sautējums	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Dārzeni	150 g	600	2-3	pievienojiet nedaudz šķidruma
	300 g	600	3-5	

Ēdiena gatavošana

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.

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

Pēc gatavošanas atstājiet ēdianu vēl uz 2 līdz 5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.

Grilēšana

Grilēšanu vienmēr veiciet uz režģa ar aizslēgtām gatavošanas durvīm bez iepriekšējas uzkaršanās.

Vienmēr režģi novietojiet uz rotējošā paliktņa.

Grils kombinācijā ar mikroviļņu režīmu:

Kombinētais darba režīms ir īpaši piemērots pudiņu un sacepumu gatavošanai.

Vienmēr novietojiet traukus uz rotējošā paliktņa un neuzlieciet tiem vāku.

Cepšanai izmantojiet augstu formu. Tādējādi gatavošanas telpa saglabāsies pēc iespējas tīrāka.

Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet lielus, lēzenus traukus. Šauros, dziļos traukos ēdiens gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.













Pārbaudiet, vai jūsu trauka izmērs atbilst gatavošanas telpai. Tas nedrīkst būt pārāk liels, jo rotējošajam paliktņim ir jāgriežas.

Vienmēr iestatiet maksimālo gatavošanas laiku. Pārbaudiet ēdienus pēc īsākā norādītā laika intervāla.

Pirms sagriezt gaļu ļaujiet tai vēl 5 līdz 10 minūtes atrasties krāsnī. Tad gaļas sula sadalīsies vienmērīgi un griešanas laikā neiztecēs.

Sacepumus un pudiņus atstājiet nogatavināties izslēgtā iekārtā vēl 5 minūtes.

Visas norādītās vērtības ir aptuvenas un var mainīties atkarībā no pārtikas produktu īpašībām.

Ēdiena gatavošana	Piederums	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks minūtēs	Norādījumi
Vista, nesadalīta, 1,2 kg	Trauks ar vāku	600	25-30	Apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika
Vistas gaļas gabaliņi, piemēram, vista ceturtdaļās, 800 g	Trauks bez vāka uz restītēm	360 W + 	30-40	Novietojiet ar ādu uz augšu, negroziet
Cāļa spārniņi, marinēti, saldēti, 800 g	Trauks bez vāka uz restītēm	360 W + 	15-25	Negroziet
Cūkgaļas cepetis bez ādas, apm. 750 g, piem., kakla cepetis	Atvērts trauks	360 W + 	40-50	Apgroziet 1 līdz 2 reizes.
Speķa šķēles, apm. 8 šķēles	Režģis	180 W + 	10-15	-
Maltas gaļas cepetis, 750 g	Atvērts trauks	600 360 W + 	20-25 25-35	Bieža gatavošana Maksimāli 6 cm augsta
Zivs, piemēram, filejas, gabaliņi, 400 g	Atvērts trauks	600	10-15	Nepieciešamības gadījumā pievienojiet ūdeni, citronu sulu vai vīnu.
Zivs fileja, apcepta ar piedevām, apm. 400 g	Atvērts trauks	360 W + 	10-15	Saldētu zivi iepriekš atkausējiet
Zivs uz iesma, 4-5 gab.	Režģis	180 W + 	10-15	Izmantojiet koka iesmus.
Saldi sacepumi, piemēram, biezpiena sacepums ar augļiem, 1 kg	Atvērts trauks	360 W + 	30-35	Maksimāli 5 cm augsts
Pikanti sacepumi no negatavām sastāvdaļām, piemēram, nūdeļu sacepums, 1 kg	Atvērts trauks	360 W + 	30-35	Apkaisīts ar sieru, maksimāli 5 cm augsts
Pikanti sacepumi no gatavām sastāvdaļām, piemēram, kartupeļu sacepums, 1 kg	Atvērts trauks	360 W + 	30-40	Maksimāli 4 cm augsts
Zupu garnēšana, piem., sīpolu zupa, 2-4 tases	Atvērts trauks		apm. 15-20	-
Dārzeni, svaigi, 250 g	Trauks ar vāku	600	5-10	Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos; 100 g dārzeņu pievienojiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens; Palaikam apmaisiet
Dārzeni, svaigi, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15	-
Dārzeni uz iesma, 4-5 gab.	Režģis	180 W + 	15-20	Izmantojiet koka iesmus.
Kartupeļi, 250 g	Trauks ar vāku	600	8-10	sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabalos; uz 100 g pielejiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens; Palaikam apmaisiet
Kartupeļi, 500 g	Trauks ar vāku	600	11-14	
Kartupeļi, 750 g	Trauks ar vāku	600	15-22	

Ēdiena gatavošana	Piederums	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks minūtēs	Norādījumi
Rīsi, 125 g	Trauks ar vāku	900 180	5-7 12-15	Pievienojiet divkāršu šķidruma daudzumu
Rīsi, 250 g	Trauks ar vāku	900 180	6-8 15-18	
Tostermaize (iepriekš jāapgrauzdē), 2-4 šķēles	Režģis		1. puse: apm. 2-4 2. puse: apm. 2-4	-
Tostermaizes apcepšana, 2-6 šķēles	Režģis		7-10	Atkarībā no garnējuma
Augļi, kompots, 500 g	Trauks ar vāku	600	9-12	-
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatav.) 500 ml	Trauks ar vāku	600	6-8	Rūpīgi samaisiet pudiņu 2 līdz 3 reizes ar putojamo slotiņu.

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Ja Jūs neatrodāt atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, ņemot vērā šādu noteikumu: divkāršs daudzums = gandrīz divkāršs laiks uz pusi mazāks daudzums = uz pusi mazāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Uzlieciet ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstāk novietotu ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsts, 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 jaudu. Ja atkausējams produkts ir liels, atkausēšanas laikā to ieteicams vairākas reizes apgriezt uz otru pusi.

Kondensāts

Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var veidoties kondensāts. Tā tam ir

jābūt. Tas neietekmē mikroviļņu krāsns darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet kondensātu.

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010 un EN 60350-1: 2013 un IEC 60350-1: 2011

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norāde
Olas ar pienu, 750 g	360 W, 12–17 min. + 90 W, 20–25 Min.	Novietojiet 20x25 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.
Biskvīts	600 W, 8–10 min.	Novietojiet Ø22 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.
Maltas gaļas cepetis	600 W, 20–25 min.	Novietojiet „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norāde
Gaļa	180 W, 5–7 min. + 90 W, 10–15 min.	Novietojiet Ø22 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.

Gatavošana kombinētajā mikroviļņu režīmā

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001395744

980828(02)