



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



Microwave Oven

CMA485G.0

CMA485G.1

CMA585G.0.

CMA585G.1.

[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	2
[lt]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	37
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	73

Sisukord

KASUTUSJUHEND

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	6
4	Tutvumine.....	7
5	Tarvikud.....	9
6	Enne esimest kasutamist	10
7	Põhimõtteline käsitlemine	11
8	Mikrolaineahi	11
9	Automaatprogrammid.....	14
10	Ajafunktsioonid	15
11	Lapselukk	16
12	Põhiseadistused	17
13	Puhastamine ja hooldamine.....	17
14	Tõrgete kõrvaldamine.....	19
15	Jäätmekäitlus	21
16	Klienditeenindus	21
17	Nii õnnestub see	21
18	PAIGALDUSJUHEND	33
18.2	Ohutu paigaldamine.....	33

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jmt asutuste töötajate jaoks mõeldud kööki-des, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külaliskambrides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuuluva tootega. Rühm 2 tähendab, et mikro-laineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks koduses majapidamises.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 15-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud", Lk 9

HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praavedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulekahju. Kui seade on paigaldatud dekoreeriva või mööbliukse taha, tekib suletud ukse korral kuumuse kogunemine.

- ▶ Kasutage seadet vaid siis, kui dekoreeriv või mööbliuks on avatud.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeke.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ning seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda.

→ "Varalise kahju vältimine", Lk 5

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käituge pragunenud või murdunud pinnaga seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme voolu-võrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
→ Lk 21

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

1.5 Mikrolaineahi

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või teraviljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

- ▶ Ärge soojendage roogi termopakendites.
- ▶ Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

- ▶ Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠ HOIATUS – Plahvatusoht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

- ▶ Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- ▶ Ärge küpsetage koorikloomi.
- ▶ Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi.
- ▶ Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

- ▶ Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus.
- ▶ Eemaldage alati kaas või lutt.
- ▶ Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi.
- ▶ Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvliid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.

**⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Porselanist 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.
- ▶ Valige mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud või kasutage mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Ebapiisav puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda, lühendada tööaega ja tekitada ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaineenergia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe.
- ▶ Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 17

Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.

- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastram on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimel võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kondensaatesi. Pärast kõrgel temperatuuril küpsutamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.

- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

- ▶ Lükake lisatarvik ahjukambrisse alati lõpuni sisse.

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada sisseklaasi.

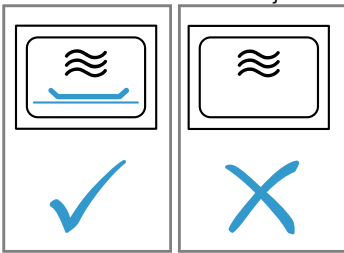
- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris sädemeid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada saada.

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
 - ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
 - ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
 - ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.
- Katte eemaldamine kahjustab mikrolaineliitmikku.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage ahjukambrist mikrolaineliitmiku katet.

Ebasobivad nõud võivad põhjustada kahjustusi.

- ▶ Grillimisrežiimil, kombineeritud mikrolainerežiimil ja kuuma õhu režiimil kasutage üksnes selliseid nõusid, mis taluvad kõrgeid temperatuure.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette nähtud retseptis või seadistussoovitustes.

- Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emallitud küpsetusvorme.

- Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

- Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele lüheneb järgmise roa küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada.

- Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluvat energiat.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Kahe vedelikuga täidetud tassi üheaegne soojendamine.

- Mitme toidu üheaegne soojendamine tarbib vähem energiat kui mitme toidu soojendamine üksteise järel.

Kellaaja näidu väljalülitamine ooterežiimil.

- Seade säästab ooterežiimil energiat.

Märkus:

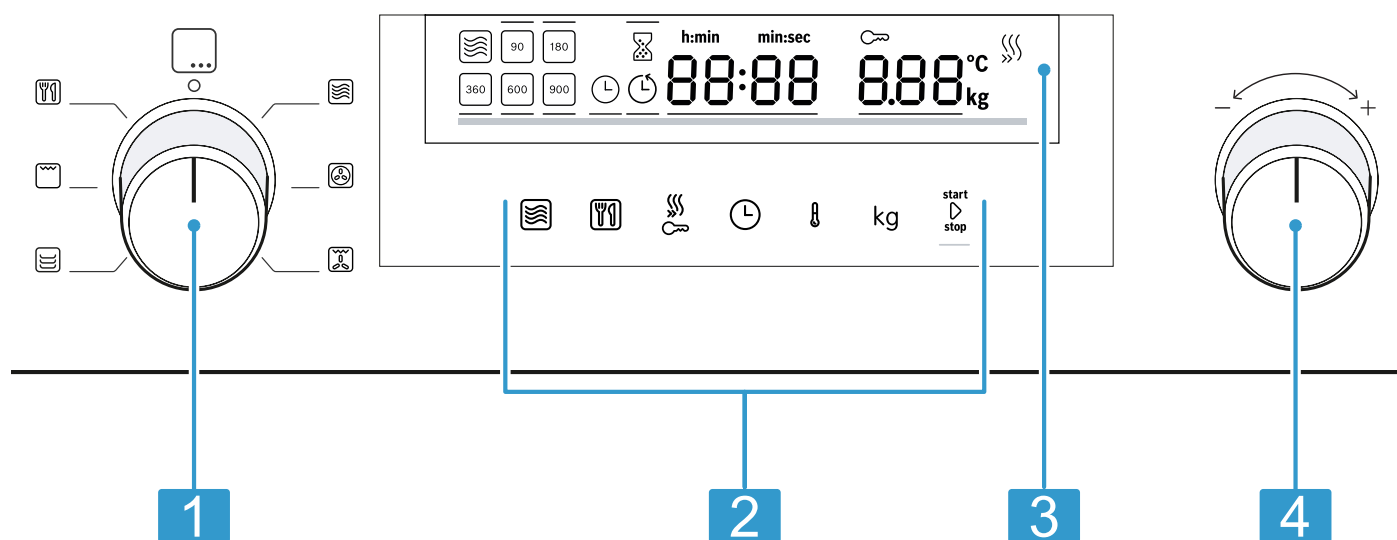
Seade tarbib:

- sisselülitatud ekraaniga ooterežiimil max 1 W
- väljalülitatud ekraaniga ooterežiimil max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtelemendid

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda näiteks värvi ja kuju poolest.

- 1** Funktsiooninupp
- 2** Puuteväljad
- 3** Ekraan
- 4** Pöördnupp

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioone.

Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav.

Kui keerate funktsiooninupu nullasendist teatud funktsiooni peale, on asjaomane funktsioon kasutatav mõne sekundi pärast.

Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanil fokusseeritud reguleeritavaid väärtusi.

Olenevalt seadme tüübist on pöördnupp uputatav.

Valikuloendite, näiteks programmide puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene punkt.

Mõne väärtuse, näiteks kaalu puhul peate pöördnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärtuse juurde.

Puuteväljad

Puuteväljad on puudetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
	Mikrolaineahi	Mikrolainerežiimi võimsusastmete valik või mikrolainerežiimi sisselülitamine kuumutusviisiga üheaegselt.
	Automaatprogrammid	Automaatprogrammide valiku avamine.
	Kiirkuumutus / lapselukk	Lühike vajutus: kiirkuumutuse aktiveerimine või inaktiveerimine Pikk vajutus: lapselukuse aktiveerimine või inaktiveerimine
	Ajafunktsioonid	Signaalkella, kestuse või kellaaja seadmine.
	Temperatuur	Temperatuuri seadmise valimine.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
kg	Kaal	Kaalu seadmise valimine.
start/stop	Start/stopp	Lühike vajutus: programmi käivitamine või seiskamine. Pikk vajutus: programmi lõpetamine Seadistused lähtestatakse.

Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi või valikuvõimalusi.



Aktiivne väärtus	Vahetult seadistatav väärtus on valge ja selle all on punane kriips. Aktiivset väärtust saate muuta pöördnupust.
Passiivne väärtus	Väärtusi, mis ei ole sulgudes, vahetult muuta ei saa. Kui soovite väärtust muuta, peate väärtuse esmalt aktiveerima.

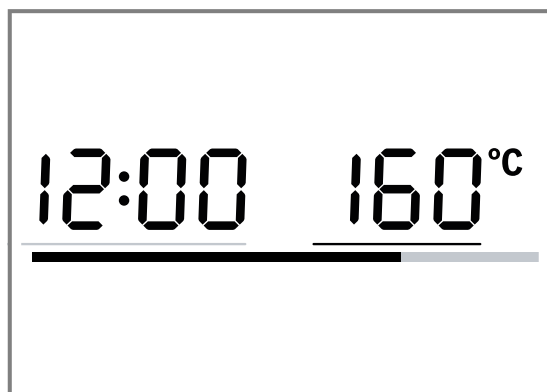
Ekraani osad

Järgnevalt selgitatakse lühidalt ekraani erinevate osade tähendust.

Sümbol	Nimi	Tähendus
🕒	Signaalkell	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile signaalkella aeg.
🕒	Kestus	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile kestus.
🕒	Kellaeg	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile kellaeg.
h:min	tunnid/minutid	Aeg kuvatakse tundides ja minutites.
min:sec	minutid/sekundid	Aeg kuvatakse minutites ja sekundites.
🔒	Lapselukk	Kui sümbol on markeeritud, on lapselukk aktiveeritud.
🔥	Kiirkuumutus	Kui sümbol on markeeritud, on kiirkuumutus aktiveeritud.
°C	Temperatuur	Temperatuur kuvatakse °C-s.
kg	Kaal	Kaalu kuvatatakse kilogrammides.

Temperatuurinäit

Temperatuurinäit näitab kuumutuse edenemist.



Pärast käivitamist näitab ekraani alumises osas olev punane joon temperatuuri tõusu ahjus. Joon täitub vastab kuumenemise edenemisele punase värviga. Kui joon on täies ulatuses punane, siis on ahi kuumenenud. Grillimisrežiimi puhul on kuumenemisjoon kohe punane.







Mikrolainerežiimi puhul temperatuurinäit puudub. Termilise inertsitõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Öörežiim

Energia säästmiseks väheneb näidu heledus ajavahemikul kell 22 kuni 5.59 automaatselt.

4.2 Kuumutusviisid

Siit leiате kuumutusviiside ülevaate. Saate soovitusi kuumutusviiside kasutamise kohta.

Sümbol	Nimi	Temperatuur / astmed	Kasutamine
	Mikrolaineahi	Mikrolainevõimsused <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Roogade ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks.
	Kuum õhk	40 °C 100-230 °C	Pärmitaina kergitamine, vahukooretortide ülessulatamine. Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil.
	Ringleva õhuga grill	100-230 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamiseks.
	Eelsoojendus	30-70 °C	Nõu eelsoojendamine.
	Grill	Grillimisrežiimid: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = nõrk ■ 2 = keskmine ■ 3 = tugev 	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks. Roogade gratineerimiseks.
	Programmide	-	Paljude roogade jaoks on olemas etteprogrammeeritud seadistused.

4.3 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

Ahjuvalgustus

Ahju valgustus lülitub ahju ukse avamisel automaatselt sisse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja.

Enamiku programmide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui programm käivitub. Kui programm on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja.

Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas ahjuvalgustus lülitub töötaval seadmel sisse. → Lk 17

Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Soe õhk eraldub ahju ukse kohal olevate õhutusavade kaudu.

TÄHELEPANU!

Õhutusavade kinnikatmine põhjustab seadme ülekuumenemise.


▶ Ärge katke õhutusavasid kinni.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd. Kui ahi töötab mikrolainerežiimil, jääb ahi külmaks, kuid jahutusventilaator lülitub ikkagi sisse. Jahutusventilaator võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

Kondensaadniiskus

Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaadniiskus. Kondensaadniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaadniiskus ära.

4.4 Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui uks on suletud, jätkub ahju töö, kui vajutate .

5 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud	Kasutamine
Rest	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rest ahjus küpsetamiseks ja praadimiseks ■ Rest steikide, vorstikeste ja soojade või-leibade grillimiseks. ■ Rest alusena, näiteks ahjuvormide jaoks.

5.1 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat kauplustest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadme põhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

Klaasist hautamisnõu

Kasutamine

- Mooritud road
- Vormiroad

Pitsapann



Kasutamine

- Plaadikoogid
- Küpsised

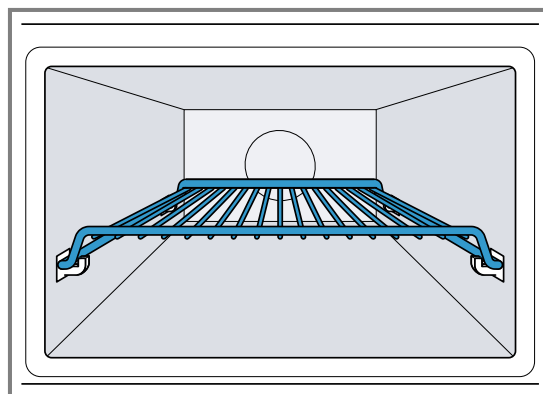
5.2 Tarviku paigaldamine


Tarvikut saab paigaldada kahte asendisse.

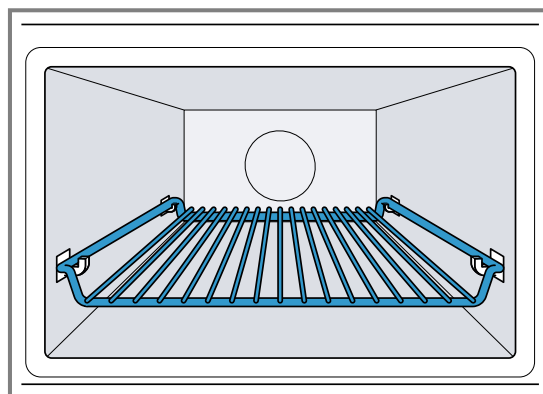
- ▶ Lükake tarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

	Paigaldage tarvik kõrgele.
	Paigaldage tarvik madalale.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.



Joonis näitab paigaldusasendit .




Joonis näitab paigaldusasendit .

6 Enne esimest kasutamist


Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

6.1 Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast vooluvõrku ühendamist või voolukatkestust ilmub ekraanile käsk seada kellaag õigeaks. Käsk võib ilmuda ekraanile alles mõne sekundi pärast.

- ▶ Ühendage seade vooluvõrku.
- ✓ Väärtus **12:00** vilgub ekraanil ja  põleb.




Kellaaja seadmine

1. Pöördnupuga muutke kellaaga.
2. Vajutage .
- ✓ Kellaag on seatud.

Märkus: Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja näidu välja lülitada.

6.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Sulgege seadme uks.
3. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk .
4. Pöördnupuga reguleerige välja temperatuur 180°C.
5. Vajutage **start**  **stop**.
- ✓ Ahi käivitub.
6. Ühe tunni pärast vajutage **start**  **stop**.
7. Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade on puhastatud.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

6.3 Tarviku puhastamine

- ▶ Puhastage tarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

7 Põhimõtteline käsitsemine

7.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Seadme sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Seade on töövalmis.
- ✓ Näidikule ilmub soovituslik väärtus.

7.2 Seadme väljalülitamine

Kui te seadet ei kasuta, lülitage see välja. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.
- ✓ Ekraanile ilmub kellaaeg.
- ✓ Mõned näidud jäävad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.

7.3 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.
 - ✓ Näidikule ilmub soovituslik väärtus.
2. Vajaduse korral muutke seadistusi. Selleks puudutage asjaomast välja ja muutke pöördnupust väärtust.
3. Vajutage **start**▷**stop** .
 - ✓ Ahi käivitub.
 - ✓ **start**▷**stop** põleb.
 - ✓ Temperatuuriga kuumutusviisi puhul temperatuurinäit täitub.
4. Vajaduse korral muutke pöördnupust temperatuuri siis, kui programm on käigus. Kui programm on käigus, ei saa temperatuuri seada 40 °C peale.

7.4 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

1. Vajutage **start**▷**stop** või avage seadme uks.
 - ✓ Programm peatatakse.
 - ✓ **start**▷**stop** vilgub.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **start**▷**stop** .
 - ✓ Programm jätkub.
 - ✓ **start**▷**stop** põleb.

7.5 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.



Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

7.6 Kiirkuumutus




Aja säästmiseks saate kiirkuumutusega juhul, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 100 °C, lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:



-  kuum õhk, erand: kuum õhk 40 °C
-  Ringleva õhuga grill

Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange tarvik ja toiduained ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud. Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Reguleerige välja sobiv kuumutusviis ja temperatuur alates 100 °C.
2. Vajutage  .
 - ✓ Ekraanil põleb  .
3. Vajutage **start**▷**stop** .
 - ✓ Kiirkuumutus käivitub.
 - ✓ **start**▷**stop** põleb.
 - ✓ Kui seatud temperatuur on saavutatud, siis kiirkuumutus lõpeb. Kõlab helisignaal ja  kustub ekraanil. Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril.
 - ✓ Kiirkuumutus lülitub hiljemalt 15 minuti pärast automaatselt välja.

Kiirkuumutuse katkestamine


- ▶ Vajutage  .
- ✓  kustub ekraanil. Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril.

7.7 Turvaväljalülitus

Kasutaja kaitsmiseks on seadmel automaatne väljalülitus. Seade lülitub pärast pikemaajalist töötamist automaatselt välja.

Väljalülitumiseni jääv aeg sõltub seadistusest.

- Kuum õhk 40 °C ja eelsoojendamine: 24 tundi
- Kuum õhk 100-230 °C ja ringleva õhuga grill: 5 tundi
- Grill: 90 minutit

Kui seade lülitus turvaväljalülituse tõttu välja, ilmub ekraanile  . Selle teate saate kinnitada, kui vajutate **start**▷**stop** .

8 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võite kasutada eraldi või kombineerituna mõne teise kuumutusviisiga.

Mikrolainerežiimi korral võite asetada küpsetusnõu ahju põhja või restile.

8.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiata ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus	Kasutamine
90 W	1:30 tundi	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180 W	1:30 tundi	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360 W	1:30 tundi	Liha ja kala grillimine või tundlike toiduainete soojendamine.
600 W	1:30 tundi	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
900 W	30 minutit	Vedelike kuumutamine. Maksimaalne võimsus ei ole ette nähtud toiduainete kuumutamiseks.

Soovituslikud väärtused

Iga mikrolainevõimsuse jaoks annab seade soovitusliku kestuse. Soovitusliku väärtuse võite üle võtta või vastavas vahemikus muuta.

8.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Vajaduse korral tehke nõude test. Nõude mikrolainesobilikkuse testimine → Lk 12

mikrolainesobilik

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainesobilikust materjalist nõud: <ul style="list-style-type: none"> ■ klaas ■ klaaskeraamika ■ portselan ■ temperatuurikindel plast ■ täielikult glasuuritud keraamika ilma pragudeta 	Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlat materjali.
Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud: rest	Tarnekomplekti kuuluv rest on välja töötatud seadme jaoks ja seepärast on see sobiv mikrolainerežiimil kasutamiseks.
Metallist söögiriistad	Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika. Märkus: Metall võib tekitada sädemeid, mis võivad ahjukambrit või siseklaasi kahjustada. Metallist esemed peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

ei ole mikrolainesobilik

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toit ei soojene või soojeneb vaid vähe.
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada. Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

Mikrolainesobilik kombineeritud mikrolainerežiimil

Kombineeritud mikrolainerežiimil saab kuumutusviisi kõrval sisse lülitada mikrolainerežiimi võimsusega kuni 600 W vatti. Seepärast saab metallist vorme kasutada kombineeritud mikrolainerežiimil.

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud, näiteks rest, ei tekita kombineeritud mikrolainerežiimil sädemeid.
Metallist küpsetusvormid	Koogid pruunistuvad ka alt, kuna metallist küpsetusvormid juhivad soojust paremini. Märkus: Metall võib tekitada sädemeid, mis võivad ahjukambrit või siseklaasi kahjustada. Metallist esemed peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

8.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

Testige nõude mikrolainesobilikkust. Ainult nõu testi tegemisel võib ahju kasutada mikrolainerežiimil ilma toiduaineteta.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Asetage tühi nõu ahju.

- Reguleerige seade ½ - 1 minutiks maksimaalvõimsusele.
- Käivitage start▷stop .
- Tehke nõude testi korduvalt:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
 - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole mikrolainesobilik.

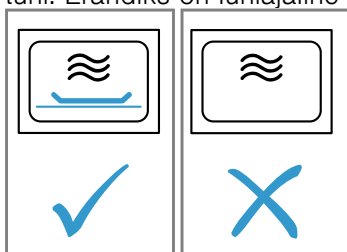
8.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

Eri liiki toiduainete jaoks saate kasutada erinevaid võimsusi ja seadistusi.

TÄHELEPANU!

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- Arge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



- Järgige ohutusnõudeid → Lk 4 ja kahjustuste vältimise juhiseid → Lk 6.
- Pidage kinni mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhistest. → Lk 12
- Seadke funktsiooninupp [ikon] peale.
- Soovitav mikrolainevõimsuse väljareguleerimiseks vajutage [ikon].
- Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
- Käivitage start▷stop .
Kestust saate pöördnupuga programmi kulgemise ajal muuta.
 - ✓ Kestus hakkab kulgema ja mikrolainerežiim käivitub.
 - ✓ Kui kestus on möödas, lõpeb mikrolainerežiim automaatselt ja kõlab helisignaal.
- Kui roog on valmis, keerake funktsiooninupp nullasendisse.

8.5 Ajaseadistuste intervallid

Intervall mikrolainerežiimi kestuse seadistamisel muutub kestuse pikkusega.

Kestus	Intervall
0-1 minutit	5 sekundit
1-3 minutit	10 sekundit
3-15 minutit	30 sekundit
15 minutit - 1 tund	1 minut
1 tund - 1 tund 30 minutit	5 minutit

8.6 Mikrolainevõimsuse muutmine

- Vajutage [ikon].
Mitmekordsel vajutamisel lülitub režiim kõrgeimalt võimsuselt järk-järgult madalaimale mikrolainevõimsusele.
Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage programm start▷stop .

8.7 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

- Vajutage start▷stop või avage seadme uks.
 - ✓ Programm peatatakse.
 - ✓ start▷stop vilgub.
- Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage start▷stop .
 - ✓ Programm jätkub.
 - ✓ start▷stop põleb.

8.8 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8.9 Kombineeritud mikrolainerežiim

Küpsetusaja lühendamiseks võite teatavaid kuumutusviise kasutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.

Kombineeritud mikrolainerežiimi saab kasutada järgmiste kuumutusviisidega:

- [ikon] kuum õhk
- [ikon] ringleva õhuga grill
- [ikon] grill

Erandid:

- [ikon] mikrolainevõimsus 900 W
- [ikon] kuum õhk 40 °C
- [ikon] nõu eelsoojendamine

Kombineeritud mikrolainerežiimi seadistamine

Lülitage lisaks kuumutusviisile sisse mikrolainerežiim.

- Seadke funktsiooninupp kombineeritava kuumutusviisi peale.
 - ✓ Näidikule ilmub soovituslik temperatuur.
- Pöördnupuga reguleerige temperatuur välja.
- Soovitav mikrolainevõimsuse väljareguleerimiseks vajutage [ikon].
 - ✓ Näidikule ilmub soovituslik kestus.
- Pöördnupuga reguleerige kestus välja.
- Käivitage start▷stop .
 - ✓ Kestus hakkab kulgema ja kombineeritud mikrolainerežiim käivitub.
 - ✓ Kui kestus on möödas, lõpeb kombineeritud mikrolainerežiim automaatselt ja kõlab helisignaal.

Mikrolainevõimsuse muutmine

- Vajutage [ikon].
Mitmekordsel vajutamisel lülitub režiim kõrgeimalt võimsuselt järk-järgult madalaimale mikrolainevõimsusele.
Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage programm start▷stop .

Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

- Vajutage start▷stop või avage seadme uks.
 - ✓ Programm peatatakse.
 - ✓ start▷stop vilgub.
- Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage start▷stop .

et Automaatprogrammid

- ✓ Programm jätkub.
- ✓ start/stop pöleb.


Programmi katkestamine




Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8.10 Ahju soojendamine ja kuivatamine

Iga kord pärast kasutamist kuivatage ahi, et sinna ei jääks niiskust.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe.
3. Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.
4. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis 

5. Vajutage .
6. Pöördunupust seadke temperatuur 150°C peale.
7. Vajutage kaks korda .
- ✓ Ekraanil on markeeritud .
8. Pöördunupust seadke kestus 15 minuti peale.
9. Käivitage start/stop.
- ✓ Kuivatamine käivitub ja lõpeb 15 minuti pärast.
10. Avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

8.11 Ahju kuivatamine käsitsi

Iga kord pärast kasutamist kuivatage ahi, et sinna ei jääks niiskust.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe.
3. Kuivatage ahi pehme nuustikuga.
4. Jätke ahju uks üheks tunniks lahti, et ahi täielikult kuivaks.

9 Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega abistab ahi teid eri roogade valmistamisel ja valib automaatselt sobivad seadistused.

9.1 Märkused seadistamise kohta

Parima tulemuse saavutamiseks pidage kinni järgmistest juhistest.

- Külmutage ainult värsked toiduaineid.

9.2 Roogade ülevaade

Seade annab käsu valida kaal. Valida saab ainult ettenähtud kaaluvahemiku piiresse jäävat kaalu.

- Kasutage ainult külmpakitemperatuuril liha.
- Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Võtke toiduained pakendist välja ja kaaluge ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, ümardage kaal üles- või allapoole.
- Asetage toiduaine külma ahju.
- Kasutage ainult mikrolainesobilikku kuumuskindlat nõu, näiteks klaas- või keraamilist nõud.

Ülessulatamine

Mikrolainerežiimi korral võite asetada küpsetusnõu ahju põhja või restile.

Nr	Toidud	Tarvik	Kaaluvahemik kg	Märkused
<i>PD1</i>	Hakkliha	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
<i>PD2</i>	Lihatükid	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
<i>PD3</i>	Kana, kanatükid	madal, kaaneta nõu	0,4-1,8	Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
<i>PD4</i>	Leib	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Leiba sulatage üles vaid vajalikus koguses. See läheb kiiresti vanaks. Võimaluse korral eraldage viilud üksteise küljest.

Küpsetusprogrammid



Mikrolainerežiimi korral võite asetada küpsetusnõu ahju põhja või restile.

Nr	Toidud	Tarvik	Kaaluvahemik kg	Märkused
P05	Riis	kaanega kaetud nõu	0,05-0,2	Ärge kasutage keedukotiriisi. Riisi keetmisel tekib rohkelt vahtu. Reguleerige välja toorkaal (ilma vedelikuta). Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kahekuni kahe ja poole kordne kogus vedelikku.
P06	Kartulid	kaanega kaetud nõu	0,15-1,0	Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1 spl vett.
P07	Köögivilid	kaanega kaetud nõu	0,15-1,0	Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1 spl vett.

Kombineeritud küpsetusprogrammid

Nr	Toidud	Tarvik	Tasand	Kaaluvahemik kg	Märkused
P08	Vormiroog, külmutatud	kaaneta nõu	—	0,4-1,2	Vormiroog ei tohiks olla paksem kui 3 cm.
P09	Kana, terve	kaaneta nõu	—	0,5-2,0	Rinnak all.
P10	Rostbiif, poolküps	kaaneta nõu	—	0,5-1,5	
P11	Seakaelapraad	kaanega kaetud nõu	—	0,5-2,0	
P12	Talleliha, poolküps	kaanega kaetud nõu	—	0,8-2,0	Abatükk või kondita tallekoot
P13	Pikkpoiss	kaaneta nõu	—	0,5-1,5	Hakkpraad ei tohiks olla paksem kui 7 cm.
P14	Kala, terve	kaaneta nõu	—	0,3-1,0	Tehke kalanahka eelnevalt sisselõiked. Asetage kala nõusse „ujumisasendis“.
P15	Värsketest koostisosadest risoto	kõrge, kaanega nõu	—	0,05-0,2	Lisage ühele osale riisile kolmekordne kogus vett ja neljakordne kogus köögivilja. Kasutage ainult värsked koostisosid. Sisestage ainult riisi kaal.

9.3 Roa seadistamine

- Seadke funktsiooninupp  peale.
 - ✓ Ekraanile ilmub esimene roogade number ja soovituslik kaal.
- Pöördnupust reguleerige välja soovitud kaal.
- Vajutage **kg**.
- Pöördnupust reguleerige välja kaal.
 - Enne käivitamist saab  ja **kg** abil liikuda roa juurest kaalu juurde ja vastupidi.
 - ✓ Seade reguleerib automaatselt välja sobiva kestuse.
- Vajutage **start/stop**.
 - Pärast käivitamist ei saa rooga ja kaalu enam muuta. Valitud kaalu saab kuvada **kg** abil.
 - ✓ Ahi käivitub.
 - ✓ **start/stop** põleb.
 - ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.
 - ✓ Mõne programmi puhul kõlab lühike helisignaal, mis annab märku, et rooga on vaja segada või keerata.
- Kui kestus on lõppenud:
 - Kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.

- Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

9.4 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

- Vajutage **start/stop** või avage seadme uks.
 - ✓ Programm peatatakse.
 - ✓ **start/stop** vilgub.
- Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **start/stop**.
 - ✓ Programm jätkub.
 - ✓ **start/stop** põleb.

9.5 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

10 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saab välja reguleerida kestust ning signaalkella.

10.1 Ajafunktsioonide kohta päringu esitamine

Nõue: Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul. Kui ahi töötab, siis on kättesaadavad signaalkell ja kestus. Ooterežiimis on kättesaadavad signaalkell ja kellaeg.

- ▶ Vajutage ☹, kuni fookuseeritud on ☹, ☹ või ☹.
- ✓ Ekraanil kuvatakse vastavat väärtust.

10.2 Kellaaja muutmine

Nõue: Kellaaja muutmiseks peab seade olema välja lülitatud.

1. Vajutage kaks korda ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub ☹ ja kellaeg.
2. Pöördnupuga muutke kellaega.
3. Vajutage ☹.
- ✓ Kellaeg on seatud.
- ✓ Kui ☹ ei vajutata, võetakse valitud väärtus mõne sekundi pärast üle.

Märkus: Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja näidu välja lülitada.

10.3 Kestus

Saate kindlaks määrata ajavahemiku, mille möödumisel töö automaatselt lõpeb. Maksimaalseks kestuseks saab seada 23:59 tundi.

Kestuse seadmine

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur.
2. Vajutage ☹, kuni ☹ on fookuseeritud.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
4. Vajutage start/stop .
- ✓ Ahi käivitub.
- ✓ start/stop põleb.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestuse lõpetamine

Nõue: Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanile ilmub 00:00.

1. Vajutage ☹.
- ✓ Signaal on välja lülitatud.

2. Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

Kestuse muutmine

- ▶ Muutke kestust pöördnupust.
- ✓ Muudetud kestus ilmub mõne sekundi pärast ekraanile.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestuse kustutamine

1. Kui signaalkella funktsioon on välja reguleeritud, vajutage ☹.
2. Pöördnupust seadke kestus 00:00 peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast kestus kustutatakse. Seade ei katkesta tööd.

10.4 Signaalkell

Saate määrata aja, mille möödumisel kõlab helisignaali. Välja saate reguleerida maksimaalselt 24 tundi. Funktsioon kulgeb sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest. Signaalkella signaal erineb muudest helisignaalist.

Signaalkella seadmine

1. Vajutage ☹, kuni ☹ on fookuseeritud.
2. Pöördnupust reguleerige välja soovitud aeg.
- ✓ Seatud aega kuvatakse mõne sekundi pärast.
- ✓ Signaalkell käivitub.
- ✓ Ekraanil süttib ☹.
- ✓ Signaalkella aeg hakkab nähtavalt kulgema.

Signaalkella lõpetamine

- Nõue:** Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub 00:00.
- ▶ Vajutage mis tahes sümbolile.
 - ✓ Signaalkell on välja lülitatud.

Signaalkella aja muutmine

- ▶ Muutke signaalkella aega pöördnupust.
- ✓ Seatud aega kuvatakse mõne sekundi pärast.

Signaalkella aja kustutamine

- ▶ Pöördnupust seadke signaalkella aeg 00:00 peale.
- ✓ Signaalkell on välja lülitatud.

11 Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ja seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

11.1 Lapseluku aktiveerimine

Nõue: Seade on välja lülitatud.

- ▶ Vajutage umbes 4 sekundi vältel ☹.
- ✓ Juhtpaneel on lukustatud.
- ✓ Ekraanile ilmub sümbol ☹.

- ✓ Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, siis jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta. Helisignaale, nt signaalkella aja möödumisest märku andvat signaali saab mis tahes nupule vajutamisega lõpetada

11.2 Lapseluku inaktiveerimine

- ▶ Vajutage umbes 4 sekundi vältel ☹.
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

12 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

12.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiате põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Näit	Põhiseadistus	Valik	Kirjeldus
c01	Helisignaali kestus	1 = lühike = 10 sekundit 2 = keskmine = 30 sekundit ¹ 3 = pikk = 2 minutit	Helisignaali kestuse väljareguleerimine pärast kestuse või signaalkella aja lõppemist.
c02	Nupu helisignaali	0 = väljas 1 = sees ¹	Nupusignaali sisselülitamine või väljalülitamine.
c03	Ekraani heledus	1 = madal 2 = keskmine ¹ 3 = kõrge	Reguleerige välja ekraani heledus.
c04	Ajanäidik	0 = väljas 1 = sees ¹	Kellaaja kuvamine ekraanil
c05	Ahjuvalgustus	0 = väljas 1 = sees ¹	Ahjuvalgustuse sisselülitamine või väljalülitamine.
c06	Tehase seadistus	0 = väljas ¹ 1 = sees	Muudetud seadistusi saab lähtestada tehase seadistustele.
c08	Helisignaali tugevus	1 = madal 2 = keskmine ¹ 3 = kõrge	Helisignaali tugevuse seadistamine.

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

12.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade peab olema välja lülitatud.

- Hoidke ☹ paar sekundit all.
- ✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus.
- Pöördnupust muutke põhiseadistust.
3. Vajutage ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub järgmine põhiseadistus.
4. ☹ kaudu valige välja kõik soovitud põhiseadistused ja muutke väärtusi.

5. Muudatuste salvestamiseks vajutage mõne sekundi vältel ☹.

Märkus: Pärast volukatkestust jäävad muudetud põhiseadistused alles.

12.3 Põhiseadistuste muutmise katkestamine

- ▶ Keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

13 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

13.1 Puhastusvahendid

Kasutage ainult sobivaid puhastusvahendeid.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
 - ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
 - ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eripuhastusvahendeid.
 - ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.
- Uutes pesulappides sisalduv sool võib pindu kahjustada.
- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Seda, milliseid puhastusvahendeid konkreetsete pindade ja osade puhul kasutada, saate teada puhastusjuhistest.

13.2 Seadme puhastamine

Puhastage seadet vastavalt juhistele, et vältida seadme osade või seadme pinna kahjustamist vale puhastamise või ebasobivate puhastusvahendite kasutamise tagajärjel.

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

⚠ HOIATUS – Tuleohu!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

⚠ HOIATUS – Vigastusohu!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
2. Pidage kinni seadme osade või pindade kohta esitatud juhistest.
3. Kui ei ole antud teistsugust juhust, siis:
 - Puhastage seadme osi kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - Kuivatage pehme lapiga.

13.3 Ahjukambri puhastamine

1. Pidage kinni
→ "Puhastusvahendid", Lk 17 kohta esitatud juhistest.
2. Puhastamiseks kasutage kuuma nõudepesuvahendilahust või äädikalahust.
3. Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit. Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjus.
Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Pinnal kriimustuste tekke vältimiseks ärge kasutage karedaid nuustikuid ega küürimiskäsnu.
Nõuanne: Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti vältel kuumentada. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.
4. Kuivatage pehme lapiga.

Klaaspõhja puhastamine

1. Pidage kinni
→ "Puhastusvahendid", Lk 17 kohta esitatud juhistest.
2. Klaaspõhja puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

Ärge kasutage metallist ega klaasist kaabitsat. Ärge küürige.

3. Kuivatage pehme lapiga.

13.4 Esipaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärglase- ja valguplekid roostevabast terasest esipaneelilt kohe.
- ▶ Roostevabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roostevaba terase puhastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puhastamiseks.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
Märkus: Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
3. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Roostevabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiata müügiesindusest või veebi poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

13.5 Juhtpaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.
1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
 2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
 3. Kuivatage pehme lapiga.

13.6 Tarviku puhastamine

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
2. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapiga.
3. Puhastage lisatarvikuid kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.
4. Resti puhastage roostevaba terase puhastusvahendiga või peske nõudepesumasinas.
Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage terrasspiraali ahjupuhastusvahendit.
5. Kuivatage pehme lapiga.

13.7 Nõuanded seadme hooldamiseks

Seadme pikaajalise talitluse säilitamiseks järgige seadme hoolduse kohta antud nõuandeid.

Abinõu	Eelis
Hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus kohe. Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist.	Mustus ei ladestu ega kõrbe sisse.
Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe.	Vältige rooste teket.
Väga niiskete kookide puhul kasutage pitsaplaati.	Ahi ei lähe nii mustaks.
Küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisonõud.	Ahi ei lähe nii mustaks.
Kõige sobivamad puhastus- ja hooldusvahendid leiab hooldekeskusest. Järgige tootja juhiseid.	

13.8 Ukseklaaside puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet. → Lk 17
- 2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.
Märkus: Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paisuvad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- 3. Kuivatage pehme lapiga.

13.9 Uksetihendi puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib kahjustada ukse tihendit.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet. → Lk 17
2. Ukse tihendit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.10 Ahju kuivatamine käsitsi

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

1. Eemaldage ahjukambri mustus.
2. Kuivatage ahi pehme lapiga.
3. Jätke uks lahti seniks, kuni ahi on täielikult kuivunud.

13.11 Puhastusabi

Puhastustugi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastustugi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib seadet kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi kallake ahju vett.

Puhastusabi seadistamine

1. Lisage veega täidetud tassi paar tilka nõudepesuvahendit.
2. Asetage tassi lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist.
3. Pange tass ahju keskohta.
4. Reguleerige välja mikrolainevõimsus 600 W.
5. Seadke kestuseks 5 minutit.
6. Käivitage mikrolainerežiim.
7. Pärast kestuse lõppemist jätke uks veel 3 minutiks suletuks.
8. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
9. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

14 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusohu!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 21

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärsel kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

14.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku. Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toa valgustus või teised seadmed ruumis töötavad. Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 21
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon.	Demorežiim on aktiveeritud. 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige põhiseadistus ϵ 7 väärtusele \square .
Mikrolainerežiim katkeb.	Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 21
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus. ▶ Valige suurem mikrolainevõimsus. Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. ▶ Valige pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega. Road olid tavalisest külmemad. ▶ Vahepeal keerake või segage roogi
Mikrolainerežiim ei tööta.	Uks ei ole täiesti suletud. ▶ Kontrollige, kas ukse vahele on jäänud toidujääke või võõrkehi. start▷stop ei ole vajutatud. ▶ Vajutage start▷stop .
Ekraanil vilgub 12:00 ja sümbol ☹ põleb.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Seadke kella aeg uuesti õigeks. → "Kellaaja seadmine", Lk 10
Seade ei tööta. Ekraanil kuvatakse teatavat kestust.	start▷stop ei ole vajutatud. ▶ Vajutage start▷stop .

14.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub teade, mis sisaldab tähte "D" või "E", nt D0111 või E0111.	Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 21

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub teade E2.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. ▶ Vajutage mis tahes nupule.
Ekraanile ilmub teade E11.	Juhtpaneel on niiske. ▶ Laske juhtpaneelil kuivada.

15 Jäätmekäitlus

15.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse.

Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

16 Klienditeenindus

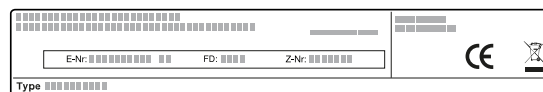
Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

16.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

17 Nii õnnestub see

Siit leiate erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

17.1 Toimige järgmiselt

Järgnevalt anname teile üksikasjalikke juhiseid, mis aitavad Teil soovituslikke seadistusi kõige paremini kasutada. Leiate teavet paljude roogade kohta koos soovistustega, kuidas seadet kasutada ja seadistada.

Nõuanne: Paljude roogade jaoks on seadmel programmeeritud seadistused. Kui soovite juhendada seadmest endast, siis kasutage automaatprogramme.

HOIATUS – Põletusohu!

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, tomate ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.

Märkus: Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

1. Valige ülevaadetest sobiv roog.

Nõuanded

- Seadme esmakordsel kasutamisel arvestage järgmist olulist teavet:

– → "Ohutus", Lk 2

–

– → "Kondensaatniiskus", Lk 9

- Kui te ei leia täpselt seda rooga või rakendust, mida soovitada valmistada või kasutada, siis valige sarnane roog või rakendus.

2. Võtke tarvikud ahjust välja.

et Nii õnnestub see

3. Valige välja sobivad nõud ja tarvikud. Kasutage soovituslikes seadistustes loetletud nõusid ja tarvikuid.
4. Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette nähtud retseptis või seadistussoovitustes.
5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.
6. **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**
Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.
 - ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
 - ▶ Hoidke lapsed eemal.Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

17.2 Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaaneta nõusid.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3 korda. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
- Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praehiha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Kui pool sulatusajast on möödunud, võite fooliumi eemaldada.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Veise-, vasika- või seapraad (kondiga ja ilma), 800 g	Kaaneta nõu	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10-20
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma), 1,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 15-25
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma), 1,5 kg	Kaaneta nõu	1. 180	1. 30
		2. 90	2. 20-30
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 200 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180	1. 3
		2. 90	2. 10-15
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 500 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180	1. 5
		2. 90	2. 15-20
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 800 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180	1. 8
		2. 90	2. 15-20
Segahakkliha, 200 g ²	Kaaneta nõu	90	10-15
Segahakkliha, 500 g ²	Kaaneta nõu	1. 180	1. 5
		2. 90	2. 10-15
Seguhakkliha, 800 g	Kaaneta nõu	1. 180	1. 10
		2. 90	2. 5-10
Linnuliha või linnulihatükid, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180	1. 8
		2. 90	2. 10-15
Linnuliha või linnulihatükid, 1,2 kg	Kaaneta nõu	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 25-35
Part, 2,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 30-40

¹ Lahutage üksteise küljest ülessulanud osad.

² Eemaldage juba ülessulanud liha.

³ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

Kestus sõltub nõust ja toiduainete temperatuurist, kvaliteedist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus. Kui kasutate tabelis toodud erinevaid koguseid, kehtib rusikareegel: kaks korda suurem kogus - pea kaks korda pikem kestus, pool kogust - poole lühem kestus.

Nõuandeid sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Soovitate valmistada toitu teistsuguses koguses kui tabelis esitatud.	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise rusikareegli kohaselt: <ul style="list-style-type: none">■ kaks korda suurem kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg■ pool kogust = poole lühem aeg

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kalafilee, kalalõigud või kalaliblikad, 400 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Terve kala, 300 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Terve kala, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Köögivilj, nt herned, 300 g	Kaaneta nõu	180	10-15
Köögivilj, nt herned, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Puuvili, nt vaarikad, 300 g ¹	Kaaneta nõu	180	7-10
Puuvili, nt vaarikad, 500 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Või pehmemdamine, 125 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Või pehmemdamine, 250 g	Kaaneta nõu	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Terve leib, 500 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Terve leib, 1,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Koogid, kuivad, nt keeks, 500 g ³	Kaaneta nõu	90	15-25
Koogid, kuivad, nt keeks, 750 g ³	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook, 500 g ³	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook, 750 g ³	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Lahutage üksteise küljest ülessulanud osad.

² Eemaldage juba ülessulanud liha.

³ Sulatage üles ainult glasuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

Sügavkülmutatud toiduainete ülessulatamine ja soojendamine

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3korda.
- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2^ominutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, 300-400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Supp, 400 g	Kaanega nõu	600	8-15
Ühepajatoit, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Ühepajatoit, 1 kg	Kaanega nõu	600	20-25
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 500 g	Kaanega nõu	600	25-30
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 1 kg	Kaanega nõu	600	25-30
Kala, nt filee, 400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Kala, nt filee, 800 g	Kaanega nõu	600	18-20

¹ Lisage roale veidi vett.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Lisandid, nt riis, nuudlid, keedetud, 250 g ¹	Kaanega nõu	600	2-5
Lisandid, nt riis, nuudlid, keedetud, 500 g ¹	Kaanega nõu	600	8-10
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid, eelkeedetud, 300 g ¹	Kaanega nõu	600	5-8
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid, eelkeedetud, 600 g ¹	Kaanega nõu	600	14-17
Spinat koorekastmes, 500 g	Kaanega nõu	600	11-16

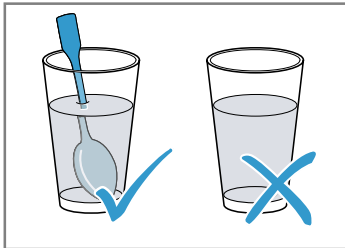
¹ Lisage roale veidi vett.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road kühsevad kiiremini kui paksemad.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3 korda.
- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Imikutoit:
 - Asetage ilma luti ja kaaneta pudel restile.
 - Pärast soojendamist segage või loksutage hästi läbi.
 - Kindlasti kontrollige imikutoidu temperatuuri.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, ca 400 g	Kaaneta nõu	600	5-10
Joogid, 200 ml	klaas Asege klaasi lusikas	900	1-2
Joogid, 500 ml	klaas Asege klaasi lusikas	900	2-4
Imikutoit, nt pudel piimaga, 150 ml ¹	Asetage ilma luti ja kaaneta pudel ahju põhja	360	1-2
Supp, 2 tassi, iga tass 175 g	Kaaneta nõu	900	4-5
Supp, 4 tassi, iga tass 175 g	Kaaneta nõu	900	5-6
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Ühepajatoit, 400 g	Kaanega nõu	600	5-10
Ühepajatoit, 800 g	Kaanega nõu	600	10-15
Köögivilj, 150 g ²	Kaaneta nõu	600	2-3
Köögivilj, 300 g ²	Kaaneta nõu	600	3-5

¹ Pärast soojendamist raputage või segage hästi. Kontrollige temperatuuri.

² Lisage roale veidi vett.

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekeppi. Võtke valmistatud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road kühsevad kiiremini kui paksemad.
- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2^o minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Lõigake köögivilja ja kartulid ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1-2 spl vett. Vahepeal segage läbi.
- Riisile lisage kahekordne kogus vedelikku.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Terve kana, värske, ilme sise-elunditeta, 1,3 kg	Kaanega nõu	600	30-35
Kalafilee, värske, 400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Köögivilja, värske, 250 g	Kaanega nõu	600	5-10
Köögivilja, värske, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Kartulid, 250 g	Kaanega nõu	600	8-10
Kartulid, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Riis, 125 g + 250 ml vett	Kaanega nõu	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega nõu	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Magustoidud, nt puding (pulbrist), 500 ml ¹	Kaanega nõu	600	5-8

¹ Segage vahepeal 2-3 korda vispliga läbi.

Puding pudingipulbrist

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

1. Valage pakk pudingipulbrit mikrolaineid taluvasse kõrgesse nõusse, lisage vastavalt pakendilt toodud juhisele suhkrut ja veidi piima ning segage hästi läbi, nii et segus ei ole kimpse.

2. Lisage ülejäänud piima ja segage veel kord läbi.
3. Asetage kauss ahju ja sulgege ahju uks.
4. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.
5. 3 minuti pärast segage esimest korda. Seejärel segage iga ühe minuti tagant, kuni on saavutatud soovitud konsistents. Kestus sõltub piima temperatuurist ja kasutatud nõust.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage madalat kuumuskindlat klaasnõud. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.
- Asetage klaasnõu alati restile.
- Reguleerige kestust vastavalt kogusele.
- Et popkorn ei kõrbeks, tuleb popkornituutu 1 minuti ja 30 sekundi pärast korraks välja võtta ja seda raputada. Ettevaatust: kuum!

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 100 g	rest Klaasist alus	600	3-5

Nõuandeid järgmiseks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Toit on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> Lühendage kestust või reguleerige välja madamal mikrolainevõimsus. Katke toit kaanega ja lisage rohkem vedelikku.
Toit ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Pikendage kestust. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist seest veel küps, kuid väljast on juba üle küpsenud.	<ul style="list-style-type: none"> Vahepeal segage läbi. Valige madalam mikrolainevõimsus ja pikendage kestust.
Liha või linnuliha ei ole pärast sulatamist seest veel üles sulanud, kuid on väljast juba küpsema hakanud.	<ul style="list-style-type: none"> Valige madalam mikrolainevõimsus. Suurt tükki keerake mitu korda.

17.3 Koogid ja küpsetised

Seadistussoovitused kookide ja küpsetiste jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

Nõuandeid küpsetamiseks













Siit leiate nõuanded, mis tagavad küpsetamise õnnestumise.

Vormikoogid

Märkus:











Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kasutage mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.
- Metallist küpsetusnõud sobivad küpsetamiseks ainult siis, kui mikrolainerežiimi ei kasutata.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Keeks, lihtne ¹	ümar vorm/leivavorm			170-180	90	40-50
Keeks, hõrk ¹	ümar vorm/leivavorm			150-170	-	70-90
Liivatainast tordipõhi	tordipõhjavorm			160-180	-	30-40
Puuviljakook, hõrk, liivatainast	lahtikäiv koogivorm			170-190	90	30-45
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga ¹	lahtikäiv vorm Ø 26 cm			170-180	180	35-45

¹ Laske kookidel umbes 20 minutit küpsetusahjus jahtuda.

Ülesanne	Soovitus
Kook peab kerkima ühtlaselt.	<ul style="list-style-type: none"> Määrige rasvainege vaid lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti
Väiksed küpsetised ei tohi küpsetamisel üksteise külge kleepuda.	Asetage küpsetised plaadile nii, et need jäävad üksteisest vähemalt 2 cm kaugusele. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Soovite tuvastada, kas kook on valmis.	Torgake puidust tikki koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, siis on kook valmis.
Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilistest küpsetistest.
Kasutage silikoonist, klaasist, plastist või keeramilisest materjalist küpsetusvorme.	<ul style="list-style-type: none"> Vorm peab taluma temperatuuri kuni 250°C. Sellistes vormides pruunistuvad koogid vähem. Mikrolainerežiimi kasutamisel võib küpsetusaeg olla tabelis toodust lühem.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pitsa	ümmargune pitsaplaat			220-230	-	15-25
Soolased küpsetised, nt quiche	lahtikäiv vorm Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Pähklikook	lahtikäiv vorm Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pärmitainas mahlase kattega	ümmargune pitsaplaat			170-190	-	55-65
Pärmitainakringel 500 g ja-hust	ümmargune pitsaplaat			170-190	-	35-45











¹ Laske kookidel umbes 20 minutit küpsetusahjus jahtuda.

Väikesed küpsetised

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.





Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	ümmargune pitsaplaat			150-170	20-35
Makroonid	ümmargune pitsaplaat			110-130	35-45
Besee	ümmargune pitsaplaat			100	80-100
Muffinid	muffiniplaat restil			160-180	35-40
Lehttainaküpsetised	ümmargune pitsaplaat			190-200	35-45

Leib ja sai

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 1,5 kg	leivavorm			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Kuklid, nt nisujahukuklid	ümmargune pitsaplaat			210-230	25-35

Nõuandeid järgmiseks küpsetamiseks

Kui küpsetamisel peaks midagi ebaõnnestuma, siis juhinduge järgmistest soovitustest.

Ülesanne	Soovitus
Kook vajub kokku.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kasutage märgitud komponente ja järgige retseptis esitatud juhi-seid. ▪ Lisage tainasse vähem vedelikku. ▪ Või: ▪ Reguleerige tem-peratuur 10 °C võrra madalamaks ja pikendage küpsetus-aega.
Kook on liiga kuiv.	Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollige tasandit ja tarvikut. ▪ Reguleerige tem-peratuur 10 °C võrra kõrgemaks. ▪ Või: ▪ Pikendage küpsetus-aega.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale tasandi-le.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asetage kook ühe tasandi võrra madala-male tasandile. ▪ Reguleerige tem-peratuur madalamaks ja pikendage küp-setusaega.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reguleerige tem-peratuur madalamaks. ▪ Lõigake küpsetuspa-ber sobivasse suurusesse. ▪ Asetage küpsetusvorm ahju keskele. ▪ Vormige väikesed küp-setised ühesuurusteks ja ühepaksusteks.
Kook on väljast küps, kuid seest veel toores.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reguleerige tem-peratuur madalamaks ja pikendage küp-setusaega. ▪ Lisage vähem vedelik-ku. <p>Mahlase kattega koogi puhul:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Laske põhjal eelnevalt küpseda. ▪ Küpsetatud põhi puistake üle mandlite või paneerimisjahuga. ▪ Tõstke kate põhjale.

Ülesanne	Soovitus
Kook ei tule kummu-tamisel vormist välja.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laske koogil pärast küpsetamist 5 - 10 minutit jahtuda. ▪ Pärast küpsetamist lõigake kook vormi küljest ettevaatlikult noaga lahti. ▪ Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja külma rätikuga. ▪ Järgmisel korral mää-rige vormi rasvainega ja puistake üle panee-rimisjahuga.
Vormi ja resti vahel te-kivad sädemed.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollige, kas vormi välispind on puhas. ▪ Muutke vormi asukoh-ta ahjus. ▪ Jätkake küpsetamist ilma mikrolainerežiimi-ta ja pikendage küp-setusaega.

17.4 Praadimine ja grillimine

Seadistussoovitused küpsetamiseks ja grillimiseks Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad roogade liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus.

Nõus küpsetamine

Kui valmistate roogasid nõus, on seda lihtsam ahjust välja võtta ja saate seda otse nõus serveerida. Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

- Kasutage mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.
- Metallist küpsetusnõud sobivad küpsetamiseks vaid siis, kui mikrolainerežiimi ei kasutata.
- Tõstke nõu restile.
- Eelnevalt kontrollige, kas nõu mahub ahju.
- Kõige sobivamad on klaasnõud. Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.
- Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõu ahjust välja pajalappide abil.
- Juhinduge nõu tootja juhistest.

kaaneta nõu

Kasutage kõrget küpsetusvormi.

kaanega nõu

- Kasutage sobivat kaant, mis korralikult sulgub.
- Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.
- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamis-nõud. Reguleerige temperatuur kõrgemaks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuumat auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse teie suunas.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Märkused

- Taine liha või pajapraad
 - Valage nõusse vedelikku, nt vett, veini vm nii, et see katab nõu 1/2 cm kõrguselt. Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamislõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel. Pajapraadide puhul lisage vedelikku pisut rohkem.
 - Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.
 - Pöörake lihatükke, kui pool küpsetusajast on möödunud.
- Kala
 - Hautamiseks lisage nõusse 1-3 supilusikat vedelikku, nt sidrunimahla või äädikat.

Grillimine

Grillige toiduained, mis peavad minema krõbedaks.

- Grillimisel peab ahju uks olema alati kinni.
- Eelkuumutada ei ole vaja.
- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Asetage grillitavad toiduained otse restile.
- Grillitavaid toiduaineid keerake grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.

- Lisage grillitavale toiduainele soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkus: Tume liha, nt loomaliha, pruunistub kiiremini kui hele liha, nt vasika- või sealih. Heleda liha või kalafilee pealispind on tihtipeale vaid helepruun, kuid seest on roog sellegipoolest küps ja mahlane. Grillkütetekeha lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist. Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks







Küpsetamise ja moorimise õnnestumiseks järgige järgmisi soovitusi.

Ülesanne	Soovitus
Taine liha ei tohi kuivaks muutuda.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.
Soovite valmistada kamaraga praadi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tehke kamarasse ristküjulisel sisselõiked. ■ Küpsetage praadi nii, et alguses jääb kamaraga pool alla.
Ahi peab jääma võimalikult puhtaks.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetage rooga suletud anumal kõrgel temperatuuril.
Liha peab jääma kuumaks ja mahlaseks, nt rostbiif.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda soovituslikku ooteaega. ■ Pärast küpsetamist mähkige liha alumiiniumfooliumi.

Veiseliha**Märkus:**

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuumentamata ahju.
- Poole küpsetusaja möödudes keerake rostbiifil ja veisesteikidel teine pool. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Veisepajapraad, ca 1 kg	rest Kaanega nõu			180-200	180	120-145
Rostbiif, poolküps, ca 1 kg	rest Kaaneta nõu			210-230	180	30-40
Veisesteik, poolküps, 2-3 tk, paksus 2-3 cm, iga lõik 200 g	rest Klaasist alus			3	-	20-30







Sealiha**Märkus:**

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuumentamata ahju.

et Nii õnnestub see

- Kamarata praadi keerake pärast poole aja möödumist. Lõpuks laske prael veel ca 10 minutit seista.
- Asetage praad nõusse nii, et kamar jääb üles. Tehke kamarasse sisselõiked. Ärge keerake praadi. Lõpuks laske prael veel ca 10 minutit seista.
- Keerake kaelakarbonaadilõike, kui 2/3 ajast on möödunud.





Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kamarata praad, nt kaelakarbonaad, ca 750 g	rest Kaanega nõu			220-230	180	40-50
Kamaraga praad, nt aba, ca 1 kg	rest Kaaneta nõu			190-210	-	130-150
Kaelakarbonaadilõigud, 2-3 tk, paksus 2-3 cm	rest Klaasist alus			3	-	25-35

Muud liharoad

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Pikkpoisil laske lõpuks veel ca 10 minutit seista.
- Keerake vorstikesi, kui 2/3 ajast on möödunud.









Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Hakkpraad, 750 g	rest Kaaneta nõu			180-200	600	15-20
Grillvorstid, 4-6 tk, iga vorst ca 150 g	rest Klaasist alus			3	-	25-35

Linnuliha

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage terve kana plaadile nii, et rinnak jääb alla. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg.
- Kanatükid ja pardirind asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb üles. Ärge keerake.
- Hanekoibi keerake pärast poole küpsetusaja möödumist. Torgake nahk läbi.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kana, terve, ca 1,2 kg	rest Kaanega nõu			220-230	360	35-45
Kanatükid, ca 800 g	rest Kaaneta nõu			210-230	360	20-30
Pardifilee, ca 500 g	rest Klaasist alus			3	90	20-30
Hanerind, hanekoivad, 700-900 g	rest Kaaneta nõu			210-230	90	30-40





Kala

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Grillimiseks asetage terve kala, nt lõhe või forell resti keskele.

- Eelnevalt määrige resti õliga.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Grillirežiim	Kestus minutites
Kalaliblikad, 2-3 tk, iga tükk 150 g	rest Klaasist alus			3	20-25
Kala, terve, 2-3 tk, igaüks 300 g	rest Klaasist alus			3	20-30

Nõuandeid järgmiseks küpsetamiseks

Kui küpsetamisel kohe kõik ei õnnestu, siis juhinduge järgmistest soovitudest.

Ülesanne	Soovitus
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valige madalam temperatuur. ▪ Lühendage küpsetusaega.
Praad on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valige madalam temperatuur. ▪ Lühendage küpsetusaega.
Prae koorik on liiga õhuke.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valige kõrgem temperatuur. ▪ Või: ▪ Pärast küpsetusaja lõppu lülitage korraks sisse grill.
Prae leem on kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valige väiksem nõu. ▪ Lisage küpsetamisel rohkem vedelikku.









Ülesanne	Soovitus
Prae leem on liiga hele ja vesine.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selleks et aurustuks rohkem vedelikku, valige suurem nõu. ▪ Lisage küpsetamisel vähem vedelikku.
Liha läheb moorimisel kõrbema.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollige, kas küpsetusnõu ja kaas omavahel sobivad ja hästi sulguvad. ▪ Alandage temperatuuri. ▪ Moorimisel lisage rohkem vedelikku.
Praad ei ole läbi küpsenud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lõigake praad lahti. ▪ Valmistage küpsetusnõus kaste. ▪ Asetage praelõigud kastmesse. ▪ Küpsetage lõigud valmis mikrolainerežiimil.

17.5 Vormiroad, gratäänid ja soojad võileivad

Märkus:

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.
- Vormiroogade, kartulivormi ja lasanje jaoks kasutage 4-5 cm kõrgust mikrolaine- ja kuumakindlat ahjuvormi
- Laske vormiroogadel väljalülitatud ahjus veel 5 minutit järeleküpseda.
- Röstige leivaviilud eelnevalt.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillirežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormiroog, magus, ca 1,5 kg	Kaaneta nõu			140-160	360	25-30
Vormiroog, soolane, küpsetatud koostisosadest, ca 1 kg	Kaaneta nõu			150-170	600	20-25
Kartulivorm toorettest komponentidest, ca 1,1 kg	Kaaneta nõu			210-220	600	20-25
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	rest			3	-	8-10

17.6 Sügavkülmutatud valmistoidud















Märkus:

Valmistusjuhised

- Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.
- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.

et Nii õnnestub see

- Ärge asetage friikartuleid, kroketeid ega kartulikotlette üksteise peale, pöörake pärast poole aja möödumist.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pitsa, õhukesepõhjaline	rest			220-230	-	10-15
Pitsa-baguette	rest			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Friikartulid	ümmargune pitsaplaat			220-230	90	10-15
Kroketid	ümmargune pitsaplaat			210-220	-	10-15
Kartulikook, täidetud kartulitaskud	ümmargune pitsaplaat			200-220	90	15-20
Struudel	ümmargune pitsaplaat			220-230	-	20-30
Vormiroad, nt lasanje, ca 450 g	Kaanega nõu			220-230	600	10-15

17.7 Kontrollroad

Järgmised ülevaadet on koostanud kontrollinstituudid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standarditele EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 ning standarditele EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Liha, 500 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Seadistussoovitused kontrollroogade valmistamiseks mikrolainerežiimil.



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Munakreem, 1 kg	Kaaneta nõu	Ahju põhi	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskviittort, 475 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	600	8-10
Hakkpraad, 900 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	18-23	18-23

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kana jaoks kasutage kõrget nõud.
- Asetage kana nõusse nii, et rinnak jääb alla. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kartulivorm	rest Kaaneta nõu			210-220	600	20-25

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Koogid	rest Kaaneta nõu	—	☼	190-200	180	20-27
Kana	rest Kaaneta nõu	—	☼	190	360	30-45

Küpsetamine

Märkus: Seadistussuovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Suhkrubiskviit	rest lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—	☼	170-180	30-40
Kattega õunakook	rest lahtikäiv vorm Ø 20 cm	—	☼	170-190	80-100
Väikesed küpsised	Klaasist alus	—	☼	160-170	30-35
Väikesed koogid	Klaasist alus	—	☼	160-170	25-30

Grillimine

Märkus: Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake veiselihapihvil teine külg.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Grillirežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine	rest	—	☼	3	4-5
Veiselihapihv, 9 tükki	rest Klaasist alus	—	☼	3	35-45

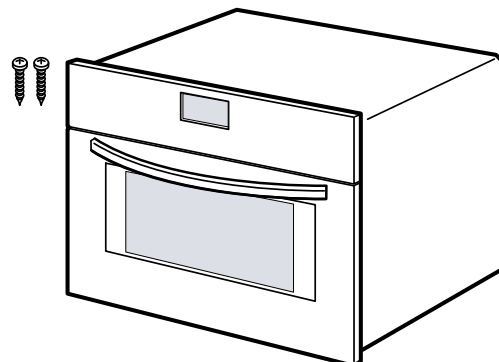
18 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



18.1 Tarnekomplekt

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.



⚠ 18.2 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Ärge kasutage uksekäepidet transportimiseks või paigaldamiseks.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekitab ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetallide tööd.
- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega ja tekitada löikehaavu.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

⚠ HOIATUS – Tuleoh!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid ja võrgujuhtmeid.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektripaigaldise kohandamiseks elektriettevõtte poole.

TÄHELEPANU!

Kui seadet kanda uksekäepidemest, siis võib käepide küljest murduda. Uksekäepide ei pea vastu seadme kaalule.

- ▶ Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni uksekäepidemest.

18.3 Ühendamine vooluvõrku

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

Märkus: Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.

- ▶ Ühendage seadme võrgupistik seadme lähedal asuvasse pistikupessa. Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav. Kui vaba juurdepääs võrgupistikule on takistatud, tuleb elektripaigaldisse sisse ehitada kõikide pooluste lahutusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

Märkus: Seadet tohivad vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele. Elektripaigaldises peab vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutusseade.

1. Ühenduspesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal(null)-juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
2. Pinge – vt andmeplaat.
3. Toitejuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:
 - roheline-kollane = kaitsejuhe ⊕
 - sinine = neutraal("null")juhe
 - pruun = faasijuhe (välisjuhe)

18.4 Integreerimiseks ette nähtud mööbel

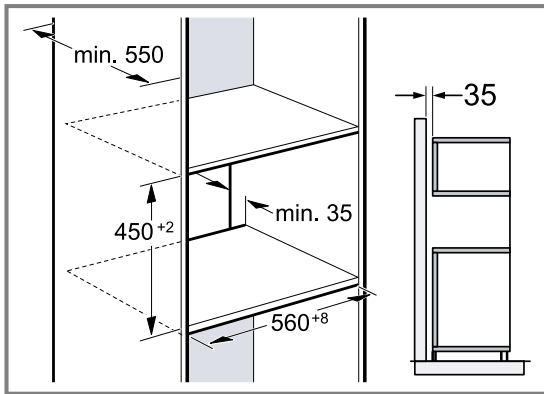
Seade on ette nähtud integreerimiseks. Seade ei ole ette nähtud eraldiseisva seadmena töötasapinna peale asetamiseks ega eraldiseisva seadmena kapi sees kasutamiseks.

Kapil ei tohi seadme taga olla tagaseina. Seina ja kapi põhja või selle kohal oleva kapi tagaseina vahele peab jääma vähemalt 35 mm vahemaa.

Kapil, millesse seade integreeritakse, peab esiküljel olema vähemalt 50 cm² suurune ventilatsiooniaava. Selleks tuleb sokliliist tagasi lõigata või paigaldada ventilatsioonirest. Ventilatsiooniaavasid ja äratõmbeavasid ei tohi kinni katta.

18.5 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



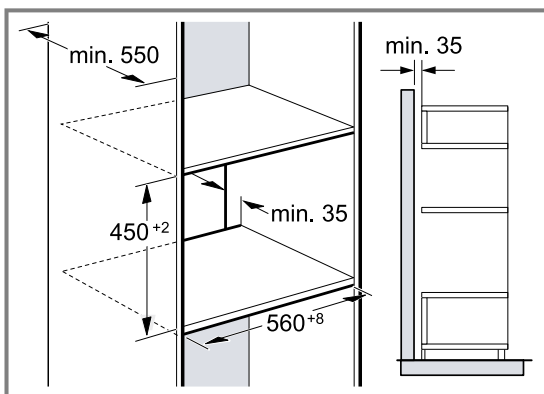
Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjades olema ventileerimisava.

Kui ülakapis on lisaks element-tagaseintele täiendav tagasein, tuleb see eemaldada.

Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

18.6 Kahe seadme paigaldamine üksteise peale

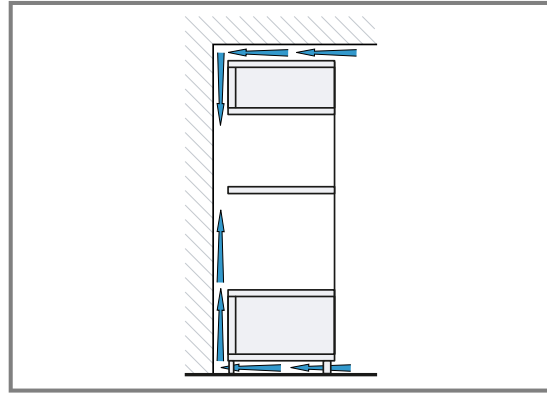
Seadet võib paigaldada ka teise seadme peale või alla. Teineteise peale paigaldamisel pidage kinni paigaldusmõõtmetest ja -juhistest.



Seadmete ventileerimiseks peab vahepõhjades olema ventileerimisava.

Seadmete piisava ventilatsiooni tagamiseks on soklipiirkonnas vajalik vähemalt 200 cm² ventilatsiooniava. Selleks tuleb sokliiist tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest.

Veenduge, et tagatud on joonisele vastav õhuvahetus.

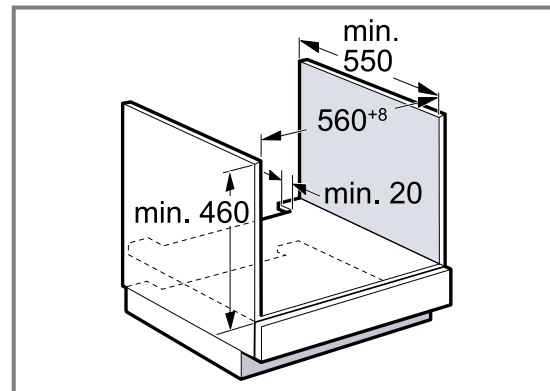


Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

18.7 Paigaldamine tööpinna alla

Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.

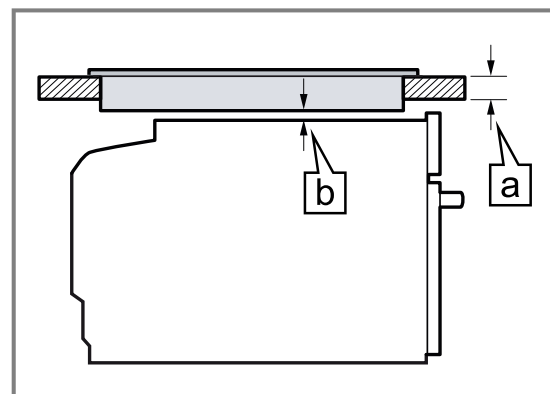
Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.



Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.

18.8 Paigaldamine pliidiplaadi alla

Kui seade paigaldatakse pliidiplaadi alla, tuleb kinni pidada järgmistest minimaalsetest mõõtudest, vajaduse korral ka karkassi puhul.



Vajalikust minimaalsest vahekaugusest **b** tuleneb tööpinna minimaalne paksus **a**.

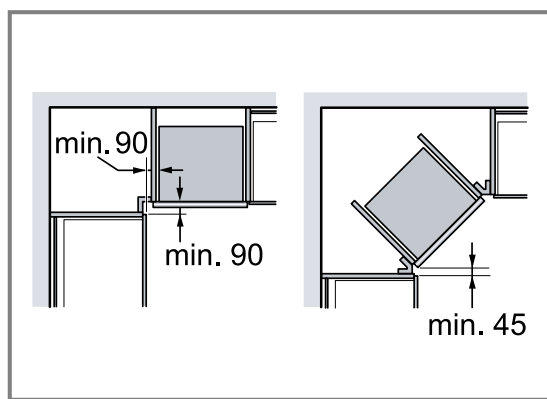
Pliidiplaadi tüüp	a peale asetatud mm-tes	a pinnaga ühetasa mm-tes	b mm-tes
Induktsioonpliidi- plaat	45	46	5
Terviklik indukt- sioonpliidiplaat	55	56	5
Gaaspliidiplaat	35	46	5 ¹
Elektripliidiplaat	35	38	2

¹ Järgige riigiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

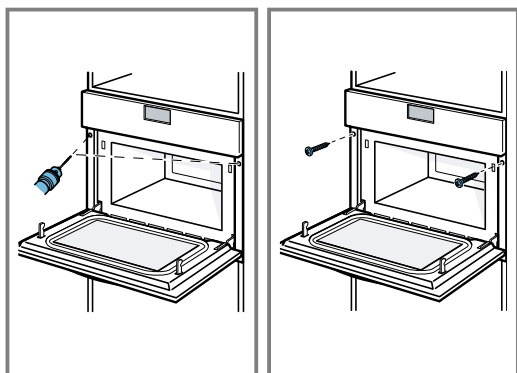
18.9 Nurkpaigaldus

Pidage kinni nurkpaigalduse korral ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



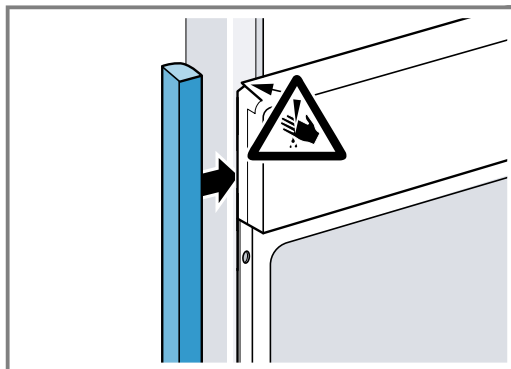
18.10 Seadme paigaldamine

1. Tsentreerige seade.
2. Kinnitage seade kruvidega kööginõu külge.

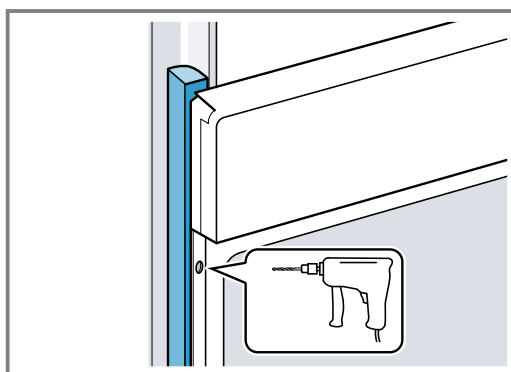


18.11 Nupudeta kööginõu, millel on vertikaalne käepidemeliist:

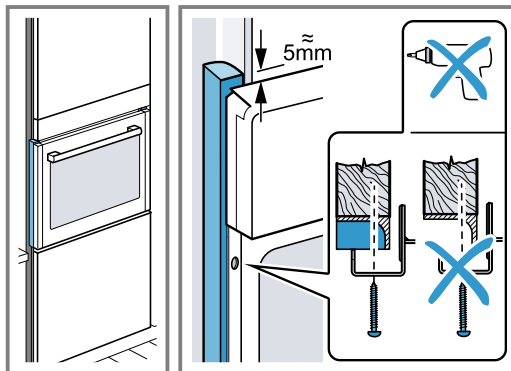
1. Paigaldage mõlemale poole sobiv vahetükk, et katta kinni võimalikud teravad servad ja tagada ohutu paigaldus.



2. Kinnitage vahetükk mööbli külge.
3. Kruviühenduse tegemiseks puurige vahetükki ja mööblisse ette auk.



4. Kinnitage seade sobiva kruvi abil.



18.12 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	37
2	Daiktinės žalos išvengimas	40
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	41
4	Susipažinimas	42
5	Priedai	45
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	45
7	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	46
8	Mikrobangų funkcija	47
9	Automatinės programos.....	49
10	Laiko funkcijos.....	51
11	Apsauga nuo vaikų	52
12	Pagrindinės nuostatos	52
13	Valymas ir priežiūra	53
14	Sutrikimų šalinimas	55
15	Utilizavimas	56
16	Klientų aptarnavimo tarnyba	56
17	Viskas pavyks	57
18	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	69
18.2	Saugus montavimas	69

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už neprikaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvių darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Šis prietaisas atitinka EN 55011 ir CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės prietaisas. 2 grupė reiškia, kad mikrobangos sukuriamos maisto produktams sušildyti. B klasė reiškia, jog prietaisas skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

15 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jei juo yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 45

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galbūt įsiplieskusi liepsna.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

Prietaisui perkaitus gali kilti gaisras. Jei prietaisas montuojamas už apdailos ar baldų durelių, uždarius apdailos ar baldų dureles prietaisui veikiant kaupiasi karštis.

- ▶ Prietaisą naudokite tik atidarę apdailos ar baldo dureles.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti, todėl prietaiso durelės gali atšokti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

→ *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 40*

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokia būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos. Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijun-

gimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.

- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 56

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

1.5 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI IR VĒLIAU

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse.
- ▶ Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų, kurie yra plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.
- ▶ Niekomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelės mikrobangų galios arba per ilgą veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.
- ▶ Niekomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.

- ▶ Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę labai didelę mikrobangų galią arba ilgą veikimo trukmę.

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekomet nešildykite mikrobangomis aliejus.

⚠ 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 odelė šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžgių.
- ▶ Jei šildote kiaušinieneį arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- ▶ Visada nuimkite dangtelį arba čiluptuką.
- ▶ Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite.
- ▶ Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

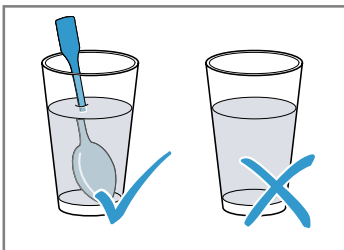
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelšiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelšiamas.



⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbios drėgmės indai gali įtrūkti.

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui 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.
- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamą indą arba įjunkite mikrobangas ir kaitinimo būdą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**

Netinkamai valant gali suprastėti prietaiso paviršiaus kokybė, sutrumpėti naudojimo trukmė ir susidaryti pavojingų situacijų, pavyzdžiui, dėl mikrobangų energijos prasiskverbimo.

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- ▶ Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 53

Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės arba durelių tarpiklis. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso dangčio.
- ▶ Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti ir visiškai sugadinti prietaisą. Dėl karštos liepsnos prietaiso durelės gali įskilti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti. Sumažėjus slėgiui kamera gali smarkiai deformuotis.

- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą. Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.

- ▶ Niekio nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.

Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

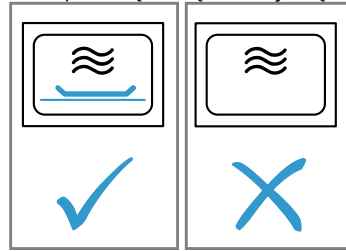
DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



Kelias kartus iš eilės mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius per didelę mikrobangų galią, dėl perkrovos gali būti pažeista kamera.

- ▶ Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- ▶ Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Nuėmus dangtį pažeidžiamas mikrobangų šaltinis.

- ▶ Niekada nenuimkite kameroje esančio mikrobangų šaltinio dangčio.

Netinkamas indas gali sugadinti prietaisą.

- ▶ Jei ketinate naudotis griliu, kombinaciniu mikrobangų režimu ar karšto oro srautu, rinkitės tik tokius indus, kurie yra atsparūs aukštai temperatūrai.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiaavę.

3.2 Energijos taupymas

Jeį paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.

- Jei prietaiso nekaitinsite, sutaupysite elektros energijos.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Kelias patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo ruošimo proceso. Dėl to sutrumpės kito ruošiamo patiekalo ruošimo trukmė.

Jeį patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą.

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Prietaisui veikiant dažnai nedarinėkite durelių.

- Tuomet nepsikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Vienu metu šildykite du puodelius su skysčiu.

- Kelias patiekalus šildant vienu metu vartojama mažiau energijos nei patiekalus šildant vieną po kito.

Išjunkite laikrodžio rodyką, kai prietaisas veikia budėjimo režimu.

- Veikiant budėjimo režimui prietaisas taupo energiją.

Pastaba.

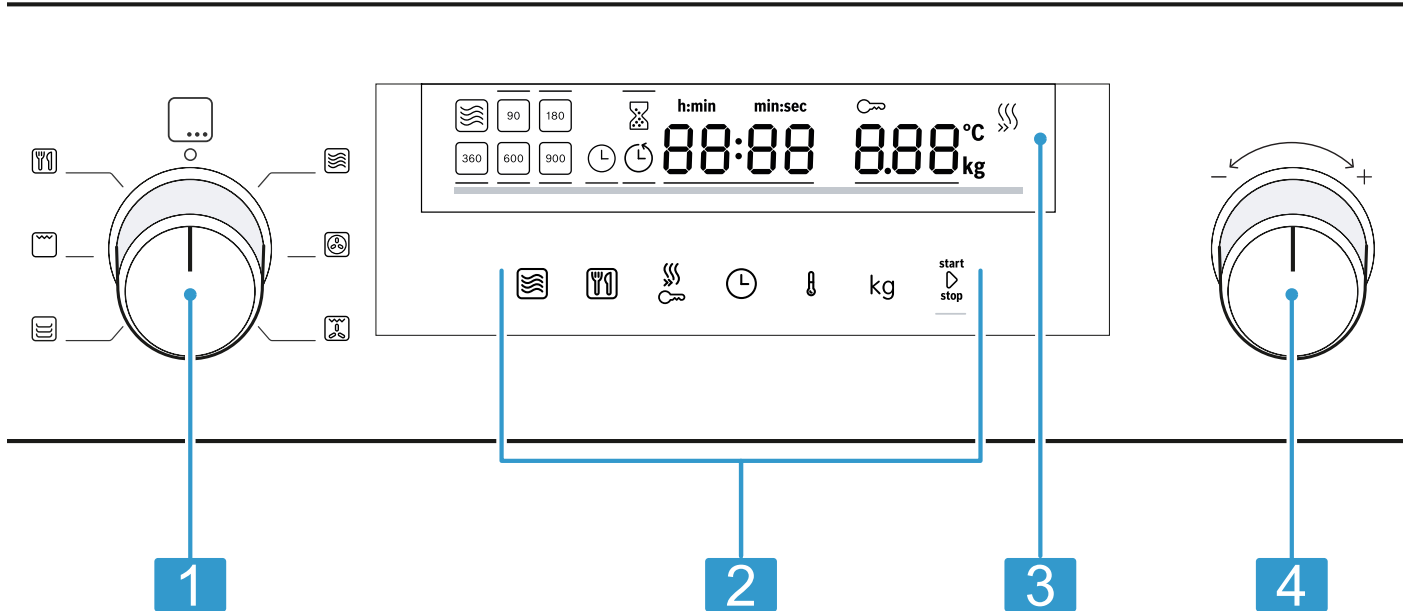
Prietaisas vartoja:

- budėjimo režime ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- budėjimo režime ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



Atsižvelgiant į prietaiso tipą, paveikslėlyje kai kurie aspektai, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Funkcijų pasirinkimo rankenėlė |
| 2 | Jutikliniai laukeliai |
| 3 | Ekranas |
| 4 | Sukamoji rankenėlė |

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas.

Kai kuriuose prietaiso modeliuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti.

Kai funkcijų pasirinkimo rankenėlę iš nulinės padėties pasuksite iki funkcijos padėties, dar kelias sekundes negalėsite naudotis ta funkcija.

Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomas nuostatų vertes.

Kai kuriuose prietaiso modeliuose sukamąją rankenėlę galima įleisti.

Parinkčių sąrašuose, pvz., programų, pasiekus paskutinę vertę vėl pasirodo pirmoji.

Nustatant vertes, pvz., svorio, sukamąją rankenėlę reikia pasukti atgal, kai pasiekiami mažiausia arba didžiausia vertė.

Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra lietimuisi jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti kokią nors funkciją, bakstelėkite į atitinkamą laukelį.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
	Mikrobangų funkcija	Pasirinkite mikrobangų galios pakopas arba mikrobangų funkciją kaitinimo būdui.
	Automatinės programos	Atverkite automatinių programų parinktis.
	Greitasis įkaitinimas / apsauga nuo vaikų	Trumpas paspaudimas: greitojo įkaitinimo funkcijos aktyvinimas arba pasyvinimas. Ilgas paspaudimas: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
⌚	Laiko funkcijos	Laikmačio, trukmės arba paros laiko nustatymas.
🌡	Temperatūra	Temperatūros nustatymas ir pasirinkimas.
kg	Svoris	Svorio nustatymas ir pasirinkimas.
start▶stop	Paleidimas / stabdymas	Trumpas paspaudimas: darbo režimo įjungimas arba sustabdymas. Ilgas paspaudimas: darbo režimo užbaigimas. Nuostatos atkuriamos.

Ekranas

Ekrane rodomos esamos nuostatų vertės arba galimos parinktys.



Aktyvi vertė Šiuo metu tiesiogiai nustatoma vertė pažymėta balta spalva ir pabraukta raudona linija. Aktyvią vertę galite keisti sukamąja rankenėle.

Pasyvi vertė Verčių, kurios nėra skliausteliuose, negalite keisti tiesiogiai. Norėdami pakeisti vertę, turite pirmiausia ją aktyvinti.

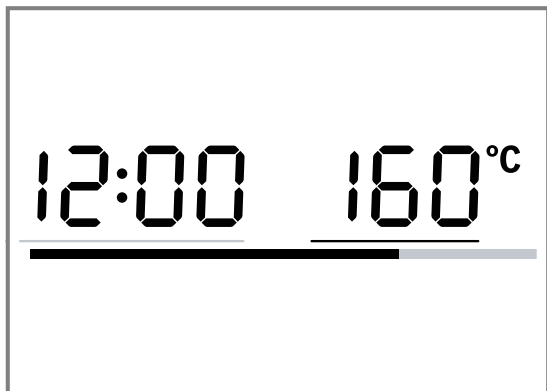
Ekranų elementai

Toliau pateikiamas trumpas įvairių ekrano elementų aprašymas.

Simbolis	Pavadinimas	Reikšmė
⌚	Laikmatis	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodomas laikmačio veikimo laikas.
⌚	Trukmė	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodoma trukmė.
⌚	Paros laikas	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodomas paros laikas.
h:min	Valandos / minutės	Laikas rodomas valandomis ir minutėmis.
min:sec	Minutės / sekundės	Laikas rodomas minutėmis ir sekundėmis.
🔒	Apsauga nuo vaikų	Jei simbolis pažymėtas, aktyvinta apsauga nuo vaikų.
🔥	Greitasis įkaitinimas	Jei simbolis pažymėtas, aktyvinta greitojo įkaitinimo funkcija.
°C	Temperatūra	Temperatūra rodoma laipsniais (°C).
kg	Svoris	Svoris rodomas kilogramais.

Temperatūros indikatorius

Temperatūros indikatoriuje rodomas įkaitinimo progresas.



Įjungus režimą, raudona linija apatinėje ekrano srityje rodo kameros temperatūros didėjimą. Raudona linija ilgėja prietaisui kaistant. Kai visa linija yra raudona, prietaisas įkaitintas. Pasirinkus grilį, įkaitinimo linija raudona tampa iš karto.

Mikrobangų režime temperatūros indikatoriaus nėra. Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros kameroje.

Naktinis režimas

Siekiant sutaupyti energijos, nuo 22 val. iki 5.59 val. valdymo skydelio ryškumas automatiškai sumažinamas iki mažesnės vertės.

4.2 Kaitinimo būdai

Čia rasite kaitinimo būdų apžvalgą. Pateikiama rekomendacijų, kaip naudoti kaitinimo būdus.

Simbolis	Pavadinimas	Temperatūra / pakopos	Paskirtis
	Mikrobangų funkcija	Mikrobangų galia: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	patiekalams ir skysčiams atitirpinti, maistui ruošti garuose ir pašildyti.
	Karšto oro srautas	40 °C 100-230 °C	Mielinės tešlos kildinimas, torto su grietinėlės kremu atitirpinimas. Kepiniamis ir mėsai viename lygyje kepti.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	100-230 °C	Paukštienai, visai žuvis ar dideliems mėsos gabalams kepti.
	Pašildymas	30-70 °C	Indui pašildyti.
	Grilis	Grilio režimo lygiai: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = silpnas ■ 2 = vidutinis ■ 3 = galingas 	Plokštiesiems grilyje kepa miems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti.
	Programos	-	Daugeliui patiekalų nuostatos yra užprogramuotos iš anksto.

4.3 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas vėl išsijungia.

Daugumoje darbo režimų kameros apšvietimas įsijungia paleidus darbo režimą. Režimui pasibaigus, kameros apšvietimas išsijungia.

Pagrindinėse nuostatose pasirinkite, ar naudojant turi būti įjungtas kameros apšvietimas. → Psl. 52

Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras išeina per ventiliacijos tarpą virš prietaiso durelių.

DĖMESIO!

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Kad išjungus prietaisą kamera greičiau atvėstų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką. Veikdamas mikrobangų režimu prietaisas neįkaista, tačiau vėsinamasis ventiliatorius vis tiek įsijungia. Vėsinamasis ventiliatorius gali veikti ir išsijungus mikrobangų režimui.

Vandens kondensatas

Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai	Paskirtis
Grotelės	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grotelės, naudojamos kepant pyragus ir kepinus orkaitėje. ▪ Grotelės, skirtos kepti griliu, pvz., didkepsniams, dešrelėms arba skrebučiams. ▪ Grotelės kaip padėjimo paviršius, pvz., apkepo formos

5.1 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

Stiklinis keptuvas

Paskirtis

- Troškinti patiekalai
- Apkepai

Picos padėklas

Paskirtis

- Padėkle kepamas pyragas
- Sausainiai

4.4 Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Jei prietaiso durelės uždarytos, darbo režimą galite tęsti paspaudę **start/stop**.

5.2 Priedo įkabinimas

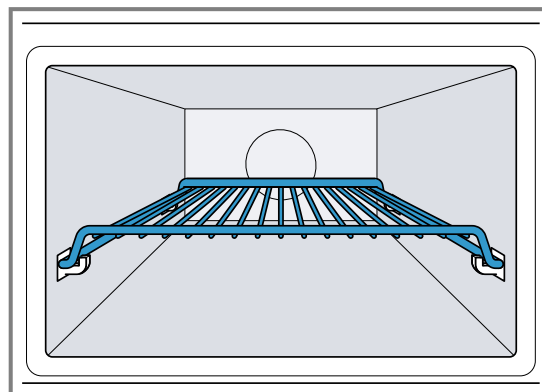
Priedą galima įkabinti dviejose padėtyse.

- ▶ Įkabinkite priedą taip, kad jis nelieštų prietaiso durelių.

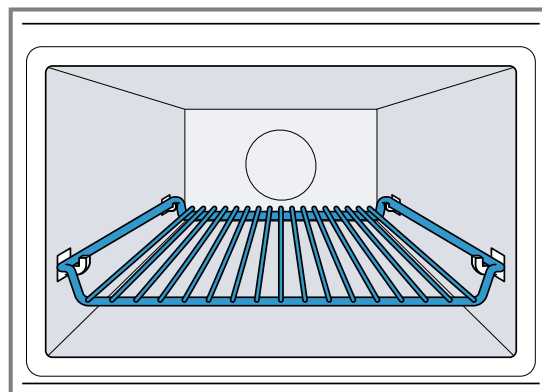
 Įkabinkite priedą aukštai.

 Įkabinkite priedą žemai.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.



Paveikslėlyje pavaizduota įkabinimo padėtis .



Paveikslėlyje pavaizduota įkabinimo padėtis .

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

6.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

Įjungus į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovei ekrane pasirodo komanda nustatyti paros laiką. Komandos gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

- ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- ✓ Ekrane mirksi vertė **12:00** ir šviečia ☹.


Paros laiko nustatymas



1. Sukamąja rankenėle nustatykite paros laiką.
2. Paspauskite ☹.
- ✓ Paros laikas nustatytas.

Pastaba. Jei norite sumažinti savo prietaiso parengties režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvalykite kamerą ir priedus.

1. Įsitikinkite, kad kameroje neliko pakuotės likučių, priedų ar kitų daiktų.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite karšto oro srauto režimą .
4. Sukamąja rankenėle nustatykite 180 °C temperatūrą.

5. Paspauskite .
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
6. Praėjus vienai valandai paspauskite .
7. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
 - ✓ Prietaisas išvalytas.
 - ✓ Prietaisas išjungtas.

6.3 Priedų valymas

- ▶ Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas



- ▶ Norėdami įjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Prietaisas paruoštas naudoti.
- ✓ Ekrane rodoma rekomenduojama vertė.

7.2 Prietaiso išjungimas

Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį. Jei ilgai nepasirenkamos jokios nuostatos, prietaisas išsijungia automatiškai.





- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.
- ✓ Ekrane rodomas paros laikas.
- ✓ Kai kurie rodmenys ekrane matomi ir kai prietaisas išjungtas.

7.3 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.
 - ✓ Ekrane rodoma rekomenduojama vertė.
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas. Paspauskite atitinkamą laukelį ir pakeiskite vertę sukamąja rankenėle.
3. Paspauskite .
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
- ✓ Šviečia .
- ✓ Pasirinkus kaitinimo būdą su temperatūra užsipildo temperatūros indikatorius.
4. Jei reikia, darbo režimui veikiant temperatūrą galite keisti sukamąja rankenėle. Darbo režimui veikiant negalite nustatyti 40 °C temperatūros.

7.4 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite  arba atidarykite prietaiso dureles.
 - ✓ Darbo režimas sustabdomas.
 - ✓ Mirksi .
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
- ✓ Šviečia .

7.5 Darbo režimo nutraukimas



Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

7.6 Greitasis įkaitinimas






Norėdami taupyti laiką, tam tikriems kaitinimo būdams nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite šiems kaitinimo būdams:



-  karšto oro srautas, išimtis: karšto oro srautas 40 °C
-  kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija

Greitojo įkaitinimo nustatymas

Kad patiekalas būtų ruošiamas kuo tolygiau, priedus ir ruošiamą maistą į kamerą dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
2. Paspauskite .
- ✓ Ekrane šviečia .
3. Paspauskite .
- ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
- ✓ Šviečia .
- ✓ Kai pasiekama nustatyta temperatūra, greitasis įkaitinimas baigiasi. Pasigirsta signalas ir ekrane užgessta . Prietaisas toliau veikia nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra.
- ✓ Greitasis įkaitinimas automatiškai nutraukiamas praėjus mažiausiai 15 minučių.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Ekrane užgessta . Prietaisas toliau veikia nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra.

7.7 Apsauginis išjungimas

Jums apsaugoti prietaise integruota apsauginio išjungimo funkcija. Jei prietaisas veikė ilgai, jis išsijungia automatiškai.

Trukmė iki išjungimo priklauso nuo nuostatos:

- Karšto oro srautas 40 °C ir pašildymas: 24 val.
- Karšto oro srautas 100-230 °C ir kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija: 5 val.

- Grilis: 90 min.

Jei prietaisą išjungia apsauginio išjungimo funkcija, ekrane rodoma **E2**. Šį pranešimą galite patvirtinti paspausdami **start** **stop**.

8 Mikrobangų funkcija

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti, iškepti arba atitirpinti. Mikrobangas galite naudoti kaip atskirą funkciją arba derinti su vienu iš kaitinimo būdų.

Naudojant tik mikrobangų režimą, indą galima dėti ir ant kameros dugno.

8.1 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė	Paskirtis
90 W	1:30 val.	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 W	1:30 val.	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30 val.	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.
600 W	1:30 val.	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
900 W	30 min.	Skysčiams įkaitinti. Didžiausia galia nėra skirta patiekalams pašildyti.

Rekomenduojamos vertės

Pagal kiekvieną mikrobangų galios pakopą prietaisas pasiūlo atitinkamą trukmę. Rekomenduojamą vertę galite patvirtinti arba keisti nurodytoje srityje.

8.2 Mikrobangoms tinkami indai ir priedai

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tinkamus indus ir priedus. Prieš naudodami indą mikrobangų režimu, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktus duomenis. Kilus abejonų, išbandykite indą. Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas → *PsI. 48*

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:	Karščiui atsparios medžiagos mikrobangos nepažeidžia.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stiklinė ▪ Stiklo keramika ▪ Porcelianas ▪ Temperatūrai atsparus plastikas ▪ Keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų 	

Indas ir priedas	Pagrindas
Komplekte esantis priedas: grotelės	Komplekte esančios grotelės yra pritaikytos prietaiso konstrukcijai, todėl tinka mikrobangų režimui.
Metaliniai stalo įrankiai	Siekdami išvengti užvirimo delsos, galite naudoti metalinį stalo įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą. Pastaba. Metalas gali sukelti kibirkščiavimą, o kibirkštys gali pažeisti kamerą ir vidinį durelių stiklą. Metalas turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Netinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Metaliniai indai	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek.
Auksu arba sidabru papuošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro papuošimus. Naudokite tik tuomet, jei gamintojas užtikrina indo tinkamumą mikrobangoms.

Tinka mikrobangoms naudojant „Mikrokombi“ režimu „Mikrokombi“ režimu naudojant kaitinimo būdą galima įjungti ir 600 W vatų mikrobangų galią. Todėl „Mikrokombi“ režimu negalima naudoti jokių metalinių formų.

Indas ir priedas	Pagrindas
Komplekte esantis priedas	Komplekte esantis priedas, pvz., grotelės, veikiant „Mikrokombi“ režimui nesukelia kibirkščių.
Kepimo formos iš metalo	Paruduoja ir pyrago apačia, nes kepimo formos iš metalo lengviau praleidžia šilumą. Pastaba. Metalas gali sukelti kibirkščiavimą, o kibirkštys gali pažeisti kamerą ir vidinį durelių stiklą. Metalas turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

8.3 Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

Atlikite bandymą ir patikrinkite, ar indas tinkamas naudoti mikrobangų režimu. Prietaisą mikrobangų režimu be patiekalo galite naudoti tik atlikdami indo bandymą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
 2. Prietaisui ½–1 minutei nustatykite didžiausią galią.
 3. Įjunkite režimą paspausdami **start**▷**stop**.
 4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas šaltas arba šiltas, vadinasi, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas karštas arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

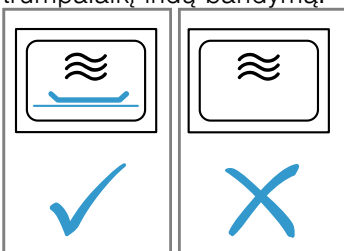
8.4 Mikrobangų nustatymas

Įvairių rūšių patiekalams ir ruošimo būdams galite pasirinkti skirtingą galią ir nuostatas.



⚠️ DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



1. Atkreipkite dėmesį į saugos nurodymus → *Psł.* 39 ir nurodymus, kaip išvengti materialinės žalos → *Psł.* 41.


2. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų režimui tinkamų indų ir priedų. → *Psł.* 47
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties .
4. Norėdami nustatyti pageidaujama mikrobangų galią, paspauskite .
5. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą trukmę.
6. Įjunkite režimą paspausdami **start**▷**stop**. Sukamąja rankenėle galite bet kada pakeisti trukmę veikiant režimui.
 - ✓ Pradedama skaičiuoti trukmė ir įsijungia mikrobangų režimas.
 - ✓ Trukmei pasibaigus, mikrobangų režimas automatiškai išjungiamas ir pasigirsta signalas.
7. Jei patiekalas paruoštas, funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties.

8.5 Laiko nustatymo intervalai

Nustatant mikrobangų režimo trukmę intervalas keičiasi keičiantis trukmei.

Naudojimo trukmė	Intervalas
0–1 min.	5 sek.
1–3 min.	10 sek.
3–15 min.	30 sek.
15 min.–1 val.	1 min.
1–1,5 val.	5 min.

8.6 Mikrobangų galios keitimas

- ▶ Paspauskite . Paspaudžiant kelis kartus, mikrobangų galios pakopos persijungia iš didžiausios į mažiausią. Jei mikrobangų funkcija pridedama tik įjungus prietaisą, jis sustoja. Režimą įjunkite paspausdami **start**▷**stop**.

8.7 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite **start**▷**stop** arba atidarykite prietaiso dureles.
 - ✓ Darbo režimas sustabdomas.
 - ✓ Mirksi **start**▷**stop**.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite **start**▷**stop**.
 - ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
 - ✓ Šviečia **start**▷**stop**.

8.8 Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.
 - ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8.9 „Mikrokombi“ režimas

Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę, galite kai kuriuos kaitinimo būdus derinti su mikrobangų režimu.

„Mikrokombi“ režimą galima naudoti kartu su toliau nurodytais kaitinimo būdais:

- karšto oro srutas
- grilis su oro recirkuliacijos funkcija
- grilis

Išimtys:

- mikrobangų galia 900 W
- karšto oro srutas, 40 °C
- indų pašildymas

„MikroKombi“ režimo nustatymas

Ijungę kaitinimo būdą papildomai įjunkite mikrobangų režimą.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties kaitinimo būdu, kurį galima naudoti kartu.
 - ✓ Rodoma rekomenduojama temperatūros vertė.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite temperatūrą.
3. Norėdami nustatyti pageidaujamą mikrobangų galią, paspauskite .
 - ✓ Rodoma rekomenduojama trukmės vertė.
4. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.
5. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Pradedama skaičiuoti trukmė ir įsijungia „MikroKombi“ režimas.
 - ✓ Trukmei pasibaigus, „MikroKombi“ režimas automatiškai išjungiamas ir pasigirsta signalas.

Mikrobangų galios keitimas

- ▶ Paspauskite . Paspaudžiant kelis kartus, mikrobangų galios pakopos persijungia iš didžiausios į mažiausią. Jei mikrobangų funkcija pridedama tik įjungus prietaisą, jis sustoja. Režimą įjunkite paspausdami .

Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite arba atidarykite prietaiso dureles.
 - ✓ Darbo režimas sustabdomas.
 - ✓ Mirksi .

2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
- ✓ Šviečia .

Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsina-masis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8.10 Kameros pašildymas ir džiovinimas

Baigę naudoti kiekvieną kartą išdžiovinkite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iškart išvalykite didesnius nešvarumus.
3. Pašalinkite drėgmę nuo kameros dugno.
4. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą .
5. Paspauskite .
6. Sukamąja rankenėle nustatykite 150 °C temperatūrą.
7. Du kartus spustelėkite .
- ✓ Ekrane pažymima .
8. Sukamąja rankenėle nustatykite 15 minučių trukmę.
9. Paspausdami įjunkite režimą.
 - ✓ Įsijungia 15 minučių trunkanti džiovinimo funkcija.
10. Atidarykite prietaiso dureles, kad pasišalintų vandens garai.

8.11 Kameros išsausinimas rankomis

Baigę naudoti kiekvieną kartą išdžiovinkite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros išvalykite didesnius nešvarumus.
3. Išsausinkite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles vieną valandą palikite atviras, kad kamera visiškai išsausėtų.

9 Automatinės programos

Naudojant automatines programas prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

9.1 Nurodymai dėl patiekalų nuostatų

Vadovaudamiesi nurodymais patiekalus paruošite optimaliai.

- Naudokite tik nepriekaištingos kokybės maisto produktus.

9.2 Patiekalų apžvalga

Prietaise pateikiamas raginimas įvesti svorį. Galite nustatyti tik numatytąjį svorio diapazoną atitinkančias svorio vertes.

- Naudokite tik šaldytuvo temperatūros mėsą.
- Naudokite tik ką iš šaldiklio išimtus užšaldytus produktus.
- Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite prietaise nustatyti tikslaus svorio, suapvalinkite.
- Maisto produktus dėkite į šaltą orkaitę.
- Naudokite mikrobangų režimui tinkančius karščiui atsparius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos.

Atitirpinimas

Naudojant tik mikrobangų režimą, indą galima dėti ir ant kameros dugno.

Nr.	Patiekalai	Priedai	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
<i>PD1</i>	Malta mėsa	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Apversdami išimkite jau atšilusią maltą mėsą.
<i>PD2</i>	Mėsos gabalėliai	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Apversdami išpilkite skystį ir jokių būdu nenaudokite jo kitiems patiekalams, taip pat stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
<i>PD3</i>	Viščiukas, viščiukų gabalėliai	Plokščias indas be dangčio	0,4-1,8	Apversdami išpilkite skystį ir jokių būdu nenaudokite jo kitiems patiekalams, taip pat stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
<i>PD4</i>	Duona	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta. Jei įmanoma, riekės atskirkite.

Troškinimo programos








Naudojant tik mikrobangų režimą, indą galima dėti ir ant kameros dugno.

Nr.	Patiekalai	Priedai	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
<i>PD5</i>	Ryžiai	Indas su dangčiu	0,05-0,2	Nenaudokite ryžių maišeliuose. Virdami ryžiai smarkiai putoja. Nustatykite grynąjį svorį (be skysčio). Į ryžius pilkite du ar du su puse karto daugiau skysčio, nei yra ryžių.
<i>PD6</i>	Bulvės	Indas su dangčiu	0,15-1,0	Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens.
<i>PD7</i>	Daržovės	Indas su dangčiu	0,15-1,0	Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens.

Kombinuotos gaminimo programos





Nr.	Patiekalai	Priedai	Įkabinimo aukštis	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
<i>PD8</i>	Apkepas, šaldytas	Indas be dangčio	☞	0,4-1,2	Apkepas negali būti aukštesnis nei 3 cm.
<i>PD9</i>	Viščiukas, visas	Indas be dangčio	☞	0,5-2,0	Dėkite krūtinėlę žemyn.
<i>PD10</i>	Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškeptas	Indas be dangčio	☞	0,5-1,5	
<i>PD11</i>	Kiaulienos sprandinės kepsnys	Indas su dangčiu	☞	0,5-2,0	
<i>PD12</i>	Ėriena, vidutiniškai iškepusi	Indas su dangčiu	☞	0,8-2,0	Ėrienos mentė arba ėriuko šlaunelė be kaulo
<i>PD13</i>	Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	☞	0,5-1,5	Maltos mėsos kepsnys negali būti aukštesnis nei 7 cm.
<i>PD14</i>	Žuvis, visa	Indas be dangčio	☞	0,3-1,0	Pirmiausia įpjaukite žuvies odą. Tada įdėkite žuvį į indą plaukimo padėtyje.
<i>PD15</i>	Ryžių troškinys iš šviežių produktų	Aukštas indas su dangčiu	☞	0,05-0,2	Vienai daliai ryžių įpilkite trigubą vandens kiekį ir įdėkite keturgubą daržovių kiekį. Naudokite tik šviežius produktus. Nurodykite tik ryžių svorį.

9.3 Patiekalo nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties .
 - ✓ Ekране pasirodo pirmas patiekalo numeris ir siūlo-
mas svoris.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą patiekalą.
3. Paspauskite .
4. Sukamąja rankenėle nustatykite svorį.
Prieš paleidžiant galima perjungti patiekalą ir svorį
paspaudžiant  ir .
- ✓ Prietaisas automatiškai nustato tinkamą trukmę.
5. Paspauskite .
 - Ijungus patiekalo ir svorio keisti nebegalima.
Nustatytą svorį galima peržiūrėti paspaudus .
 - ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
 - ✓ Šviečia .
 - ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Kai kuriose programose pasigirsta trumpas signa-
las, kai reikia patiekalą pamaišyti arba apversti.
6. Pasibaigus trukmei:
 - Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
 - Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę
padėtį.

9.4 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite  arba atidarykite prietaiso du-
reles.
 - ✓ Darbo režimas sustabdomas.
 - ✓ Mirksi .
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso
dureles ir paspauskite .
 - ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
 - ✓ Šviečia .

9.5 Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.





- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę pa-
dėtį.
Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsina-
masis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

10 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų, kuriomis galite nustatyti veikimo trukmę ir laikmatį.





10.1 Laiko funkcijų užklauso

Reikalavimas. Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, šviečia atitinkami simboliai. Prietaisą naudojant galima nustatyti laikmatį ir trukmę. Prietaisui veikiant budėjimo režimu veikia laikmatis ir paros laiko funkcija.

- ▶ Spauskite , kol bus pažymėta ,  arba .
- ✓ Ekране rodoma atitinkama vertė.

10.2 Paros laiko keitimas

Reikalavimas. Norint pakeisti paros laiką, prietaisas turi būti išjungtas.




1. Du kartus spustelėkite .
- ✓ Ekране rodoma  ir paros laikas.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite paros laiką.
3. Paspauskite .
- ✓ Paros laikas nustatytas.
- ✓ Jei nepaspausite , nustatyta vertė po kelių sekun-
džių bus patvirtinta.


Pastaba. Jei norite sumažinti savo prietaiso parengties režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

10.3 Trukmė

Galite nustatyti laiką, kuriam praėjus prietaisas išsi-
jungs automatiškai. Ilgiausia trukmė, kurią galima
nustatyti, yra 23:59.


Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spauskite , kol bus pažymėta .
3. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą trukmę.
4. Paspauskite .
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.

- ✓ Šviečia .
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Trukmės išjungimas



Reikalavimas. Pasigirsta signalas. Prietaisas nebe-
kaista. Ekране rodoma .

1. Paspauskite .
- ✓ Signalas išjungtas.
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę pa-
dėtį.
- ✓ Prietaisas išjungtas.

Trukmės keitimas

- ▶ Pakeiskite trukmę sukamąja rankenėle.
- ✓ Pakeista trukmė po kelių sekundžių pasirodo ekra-
ne.
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Trukmės ištrynimasis



1. Jei laikmačio funkcija nustatyta, paspauskite .
2. Sukamąja rankenėle nustatykite  trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių trukmė ištrinama. Prietaisas ne-
nutraukia veikiančio režimo.

10.4 Laikmatis


Galite nustatyti laikmačio laiką, kuriam praėjus pasigirs
signalas. Virtuviniame laikmatyje galite nustatyti dau-
giausia 24 valandas.

Funkcija veikia neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas
laiko funkcijas. Laikmačio signalas skiriasi nuo kitų sig-
nalų.


Laikmačio nustatymas

1. Spauskite , kol bus pažymėta .
2. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą laikmačio
laiką.

It Apsauga nuo vaikų

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas rodo nustatytą laikmačio laiką.
- ✓ Laikmatis įsijungia.
- ✓ Ekrane šviečia .
- ✓ Matote, kaip keičiasi laikmačio laikas.

Laikmačio išjungimas



Reikalavimas. Pasigirsta signalas. Ekrane rodoma  .

- ▶ Paspauskite bet kurį simbolį.
- ✓ Laikmatis išjungtas.

Laikmačio laiko keitimas

- ▶ Laikmačio laiką pakeiskite sukamąja rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas rodo nustatytą laikmačio laiką.

Laikmačio laiko ištrynimasis



- ▶ Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio veikimo trukmę  .
- ✓ Laikmatis išjungtas.

11 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netyčia jo neįjungtų ir nepakeistų nuostatų.


11.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

- ▶ Maždaug 4 sekundes spauskite .
- ✓ Valdymo skydelis užrakintas.
- ✓ Ekrane rodomas simbolis .

- ✓ Jei laikmačio laikas nustatytas, jis skaičiuojamas toliau. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko. Signalus, pvz., pasibaigus laikmačio laikui, galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką.

11.2 Apsaugos nuo vaikų pasyvinimas








- ▶ Maždaug 4 sekundes spauskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

12 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

12.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga


Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.




Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis	Aprašas
 1	Signalo trukmė	1 = trumpas, 10 sekundžių 2 = vidutinis – 30 sekundžių ¹ 3 = ilgas, 2 minutės	Nustatykite signalo trukmę pasibaigus trukmei arba laikmačio trukmei.
 2	Mygtukų garsumas	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Mygtukų tono įjungimas arba išjungimas.
 3	Ekrano ryškumas	1 = mažas 2 = vidutinis ¹ 3 = didelis	Ekrano ryškumo nustatymas.
 4	Laiko indikatorius	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Ekrane rodyti paros laiką.
 5	Kameros apšvietimas	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Kameros apšvietimo įjungimas arba išjungimas.
 6	Gamyklinė nuostata	0 = išjungta ¹ 1 = įjungta	Galite atkurti visų pakeistų parametrų gamyklines nuostatas.
 8	Garso signalo stiprumas	1 = mažas 2 = vidutinis ¹ 3 = didelis	Garso signalo stiprumo nustatymas.

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

12.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Kelias sekundes spauskite .
- ✓ Ekrane rodoma pirma pagrindinė nuostata.
2. Pakeiskite pagrindinę nuostatą sukamąja rankenėle.

3. Paspauskite .
- ✓ Ekране rodoma kita pagrindinė nuostata.
4. Paspausdami  pasirinkite visas norimas pagrindines nuostatas ir pakeiskite vertes.
5. Norėdami išsaugoti pakeitimą, kelias sekundes spauskite .

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

12.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami, neišsaugomi.

13 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

13.1 Valymo priemonės

Naudokite tik tinkamas valymo priemones.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.
- ▶ Stiklo valiklį, stiklo gremžtuką arba nerūdijančiojo plieno valiklius naudokite tik tada, jeigu taip nurodyta prietaiso valymo instrukcijoje.

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- ▶ Naujas sugeriamąsias šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Atskirose valymo instrukcijose nurodyta, kokios valymo priemonės tinka tam tikriems paviršiams ir dalims.

13.2 Prietaiso valymas

Prietaisą valykite, kaip nurodyta, kad įvairios dalys ir paviršiai nebūtų pažeisti netinkamai valant ar naudojant netinkamas valymo priemones.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršius.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 53*
2. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl prietaiso komponentų ir paviršių valymo.
3. Jei nenurodyta kitaip, vadovaukitės šia nuoroda:
 - Prietaiso komponentus valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
 - Nusausinkite minkšta šluoste.

13.3 Kameros valymas

1. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl → "*Valymo priemonės*", *Psl. 53*.
 2. Valykite karštu šarmu arba vandeniu su actu.
 3. Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį. Orkaičių valikliu valykite tik atvėsusią kamerą. Nenaudokite orkaičių purškiklio arba kitų agresyvių orkaičių valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Kad nesubraižytumėte paviršių, nenaudokite šveičiamųjų, šiurkščių kempinių ar puodų valiklių.
- Patarimas.** Nemaloniems kvapams pašalinti įpilkite į puodelį vandens ir porą lašų citrinos sulčių, paskui kaitinkite 1–2 minutes nustatę didžiausią mikrobangų galią. Kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtų, visada į indą įstatykite šaukštą.
4. Nusausinkite minkšta šluoste.

Stiklinio dugno valymas

1. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl → "*Valymo priemonės*", *Psl. 53*.
2. Stiklinį dugną valykite karštu ploviklio tirpalu ir minkšta plovimo servetėle. Valydami nenaudokite metalo arba stiklo grandiklių. Netrinkite.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.4 Priekinės prietaiso dalies valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeista prietaiso priekinė pusė.

- ▶ Nevalykite stiklo valikliu, metaliniu grandikliu ar stiklo grandikliu.
- ▶ Kad išvengtumėte nerūdijančiojo plieno priekinių dalių korozijos, iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.
- ▶ Nerūdijančiojo plieno paviršiams naudokite specialią nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonę, skirtą šiltiems paviršiams.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodą. → *Psl. 53*
2. Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.

Pastaba. Prietaiso priekinių dalių spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.

3. Priekinius prietaiso paviršius iš nerūdijančiojo plieno valykite minkšta šluoste užtepdami ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį. Nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių galima įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.
4. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.5 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeistas.

- ▶ Niekada nevalykite valdymo skydelio šlapia šluoste.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodą. → *Psl. 53*
 2. Valdymo skydelį valykite mikropluošto servetėle arba minkšta drėgna servetėle.
 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.6 Priedų valymas

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodą. → *Psl. 53*
2. Pridėjusius maisto likučius sudrėkinkite valymo servetėle ir karštu šarmu.
3. Priedus valykite karštu šarmu ir valymo servetėle arba plovimo šepetėliu.
4. Groteles valykite nerūdijančiojo plieno valikliu arba plaukite indaplovėje. Jei orkaitė labai nešvari, naudokite nerūdijančiojo plieno spiralę arba orkaičių valiklį.
5. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.7 Prietaiso priežiūros patarimai

Kad prietaisas ilgai gerai veiktų, laikykitės prietaiso priežiūros patarimų.

Priemonė	Privalumas
Prietaisas visada turi būti švarus, todėl iškart nuvalykite nešvarumus. Išvalykite kamerą po kiekvieno naudojimo.	Nešvarumai neprilips ir nepridegs.

Priemonė	Privalumas
Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.	Saugokite, kad nepradėtų rūdyti.
Labai drėgnam pyragui naudokite picos padėklą.	Tada kamera neužsiterš.
Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.	Tada kamera neužsiterš.
Tinkamiausių valymo ir priežiūros priemonių galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Atkreipkite dėmesį į atitinkamo gamintojo pateiktas nurodymus.	

13.8 Durelių stiklų valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- ▶ Nenaudokite stiklo grandiklio.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodą. → *Psl. 53*
 2. Durelių stiklus nuvalykite drėgna valymo servetėle ir stiklo valikliu.
- Pastaba.** Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.9 Durelių sandariklio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeistas durelių sandariklis.

- ▶ Nevalykite metaliniu ar stiklo grandikliu.
 - ▶ Nenaudokite jokių šveičiamųjų valymo priemonių.
1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodą. → *Psl. 53*
 2. Durelių sandariklį valykite karštu ploviklio tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.
 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.10 Kameros išsausinimas rankomis

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
 2. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.
 3. Palikite prietaiso dureles atviras, kol kamera visiškai išdžius.

13.11 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

DĖMESIO!

Netinkamai valant kyla pavojus pažeisti prietaisą.

- ▶ Niekada nepilkite į kamerą vandens.

Pagalbinės valymo programos nustatymas

1. Į puodelį su vandeniu įlašinkite porą lašų ploviklio.
2. Į puodelį įstatykite šaukštelį, kad vanduo įkaistų iki virimo temperatūros, bet neužvirtų.
3. Puodelį pastatykite kameros viduryje.
4. Nustatykite 600 W mikrobangų galią.

5. Nustatykite 5 minučių trukmę.
6. Įjunkite mikrobangų režimą.
7. Pasibaigus trukmei, dureles dar 3 minutes palikite uždarytas.
8. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
9. Palikite kameros dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.

14 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

14.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
	Veikimo sutrikimas 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56
Prietaisas neįkaista, ekrane mirksi dvitaškis.	Aktyvintas demonstracinis režimas. 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Išaktyvinkite parodomąjį režimą per 5 minutes pakeisdami pagrindinės nuostatos ϵ^7 vertę į \square .
Mikrobangų režimas nutraukiamas.	Veikimo sutrikimas 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatyta per maža mikrobangų galia. ▶ Pasirinkite didesnę mikrobangų galią. Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis. ▶ Nustatykite ilgesnę trukmę. Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės.
	Patiekalai vėsesni nei anksčiau. ▶ Patiekalus kartkartėmis pamaišykite arba apverskite.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Mikrobangų režimas neveikia.	Blogai uždarytos durelės. ▶ Patikrinkite, ar durelėse nejstrigo maisto likučių ar svetimkūnis. Nepaspaustas mygtukas start/stop . ▶ Paspauskite start/stop .
Ekране mirksi 12:00 ir šviečia simbolis ☹.	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 45
Prietaisas neveikia. Ekране rodoma trukmė.	Nepaspaustas mygtukas start/stop . ▶ Paspauskite start/stop .

14.2 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Veikimo sutrikimas 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56
Ekране pasirodo pranešimas E2 .	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. ▶ Paspauskite bet kurį mygtuką.
Ekране pasirodo pranešimas E11 .	Sudrėkęs valdymo skydelis. ▶ Palaukite, kol valdymo skydelis išdžius.

15 Utilizavimas

15.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
- Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

16 Klientų aptarnavimo tarnyba

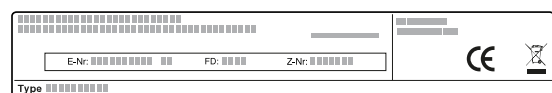
Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinį galima įsigyti kaip atskirą dalį; jį keisti leidžiama tik to mokytiems specialistams.

16.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

17 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijas optimaliai pritaikėme pagal Jūsų prietaisą.

17.1 Ką daryti toliau

Čia nuosekliai aprašoma, kaip tinkamiausiai naudoti rekomenduojamas nuostatas. Prie patiekalų pavadinimų pateikiama informacijos ir patarimų, kaip geriausia valdyti ir nustatyti prietaisą.

Patarimas. Jūsų prietaise yra užprogramuotų patiekalų nuostatų. Jei norite vadovautis prietaiso rekomendacijomis, naudokite automatines programas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Maisto produktai kietu lukštu arba odele šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių.
- ▶ Jei šildote kiaušinieneę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kietas, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiam marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

Pastaba. Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.

1. Apžvalgose pasirinkite tinkamą patiekalą.

Patarimai

- Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į esminę informaciją:
 - → "Sauga", Psl. 37
 -
 - → "Vandens kondensatas", Psl. 45
- Jei nerandate patiekalo, kurį norite ruošti, ar naudojimo būdo, kurį norite taikyti, rinkitės panašų patiekalą.

Atitirpinimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik atvirą mikrobangų režimui tinkamą indą.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus. Apversdami išpilkite atitirpusį skystį.

2. Iš kameros išimkite priedus.
3. Pasirinkite tinkamą indą ir priedą. Naudokite rekomenduojamose nuostatose nurodytą indą ir priedą.
4. Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.
5. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
6. **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!** Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.
 - ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
 Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

17.2 Kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangų funkciją

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant, pašildant ir gaminant patiekalus mikrobangomis.

Trukmė priklauso nuo indo, maisto produktų temperatūros, savybių ir kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, kitą kartą, jei reikės, galėsite nustatyti didesnę vertę. Jei naudojate kitus, o ne lentelėse nurodytus kiekius, galioja tokia taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę mažesnę trukmę.

Patarimai, kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangas

Vadovaujantis šiais patarimais, atitirpinti, pašildyti ir ištroškinti maistą mikrobangomis pavyks puikiai.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite ruošti kitokį kiekį, nei nurodytas lentelėje.	Ruošimo laiką pailginkite arba patrumpinkite pagal tokią taisyklę: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnis laikas ■ Pusė kiekio – pusė laiko

- Jautrias produktų dalis, pvz., viščiukų kojas ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius, galite uždengti nedideliais aliuminio folijos gabalėliais. Folią negali liestis prie kameros sienelių. Praėjus pusei atitirpinimo laiko foliją galite nuimti.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 800 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 1,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 1,5 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 200 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 500 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 800 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Maišytas faršas, 200 g ²	Indas be dangčio	90	10-15
Maišytas faršas, 500 g ²	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Maišytas faršas, 800 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai, 1,2 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Antis, 2,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Žuvies filė, žuvies kotletai arba griežinėliai, 400 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Visa žuvis, 300 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Visa žuvis, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Daržovės, pvz., žirneliai, 300 g	Indas be dangčio	180	10-15
Daržovės, pvz., žirneliai, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Vaisiai ar uogos, pvz., avietės, 300 g ¹	Indas be dangčio	180	7-10
Vaisiai ar uogos, pvz., avietės, 500 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Sviesto tirpinimas, 250 g	Indas be dangčio	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Duonos kepalas, 500 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10

¹ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

² Pašalinti jau atitirpusią mėsą.

³ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Duonos kepalas, 1,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas, 500 g ³	Indas be dangčio	90	15-25
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas, 750 g ³	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės, 500 g ³	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės, 750 g ³	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.

² Pašalinti jau atitirpusią mėsą.

³ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

Užšaldytų patiekalų atitirpinimas ir pašildymas

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Menui, patiekalo porcija, pusga- minis, 300–400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Sriuba, 400 g	Indas su dangčiu	600	8-15
Troškinyas, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Troškinyas, 1 kg	Indas su dangčiu	600	20-25
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 500 g	Indas su dangčiu	600	25-30
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 1 kg	Indas su dangčiu	600	25-30
Žuvis, pvz., filė gabalėliai, 400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Žuvis, pvz., filė gabalėliai, 800 g	Indas su dangčiu	600	18-20
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai, ruošti garuose, 250 g ¹	Indas su dangčiu	600	2-5
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai, ruošti garuose, 500 g ¹	Indas su dangčiu	600	8-10
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos, apdoroti, 300 g ¹	Indas su dangčiu	600	5-8
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos, apdoroti, 600 g ¹	Indas su dangčiu	600	14-17
Špinatai su grietine, 500 g	Indas su dangčiu	600	11-16

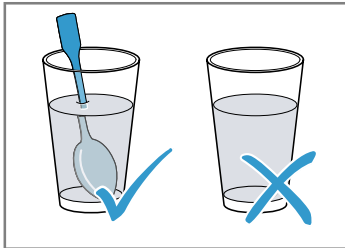
¹ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek vandens.

Šildymas mikrobangomis

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, tačiau nepradedą kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Kūdikių maistelis:
 - Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių.
 - Pakaitinę gerai suplakite arba išmaišykite.
 - Būtinai patikrinkite kūdikių maistelio temperatūrą.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Menu, patiekalo porcija, pusgaminiš, apie 400 g	Indas be dangčio	600	5-10
Gėrimai, 200 ml	Stiklinė Į stiklinę būtinai įdėkite šaukštą	900	1-2
Gėrimai, 500 ml	Stiklinė Į stiklinę būtinai įdėkite šaukštą	900	2-4
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas, 150 ml ¹	Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant kameros dugno.	360	1-2
Sriuba, 2 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	900	4-5
Sriuba, 4 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	900	5-6
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Troškinyš, 400 g	Indas su dangčiu	600	5-10
Troškinyš, 800 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Daržovės, 150 g ²	Indas be dangčio	600	2-3
Daržovės, 300 g ²	Indas be dangčio	600	3-5

¹ Pašildžius gerai suplakyti arba išmaišyti. Patikrinti temperatūrą.

² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek vandens.

Gaminimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.
- Daržovės ir bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Į 100 g produkto įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens. Kartkartėmis pamaišykite.

- Ruošdami ryžius skysčio pilkite dvigubai daugiau nei ryžių.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių, 1,3 kg	Indas su dangčiu	600	30-35
Šviežia žuvis filė, 400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	600	5-10
Šviežios daržovės, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Bulvės, 250 g	Indas su dangčiu	600	8-10
Bulvės, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Ryžiai, 125 g + 250 ml vandens	Indas su dangčiu	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas), 500 ml ¹	Indas su dangčiu	600	5-8

¹ Ruošiant 2–3 kartus pamaišyti plaktuvu.

Pudingas iš pudingo miltelių

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

1. Pudingo miltelius sumaišykite su cukrumi ir trupučiu pieno, kaip nurodyta ant pakuotės, ir išmaišykite mikrobangoms tinkamame dubenyje taip, kad neliktų gumulėlių.

2. Supilkite likusį pieną ir dar kartą išmaišykite.
3. Įdėkite dubenį į kamerą ir uždarykite prietaiso duris.
4. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
5. Pirmą kartą išmaišykite po 3 minučių. Paskui maišykite kas minutę, kol konsistencija bus tinkama. Trukmė priklauso nuo pieno temperatūros ir naudojamo indo.

Spraginti kukurūzai mikrobangų krosnelėje

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Naudokite plokščią karščiui atsparų stiklinį indą. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
- Stiklinį indą visada dėkite ant grotelių.
- Trukmę pritaikykite pagal kiekį.
- Kad spragėsiai nepridegtų, po 1 minutės ir 30 sekundžių spragėsių pakelį trumpam išimkite ir pakratykite. Atsargiai, jis karštas!

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Mikrobangomis spraginami kukurūzai, 100 g	Grotelės Stiklinis dubuo	600	3-5

Patarimai, kaip kitą kartą atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangomis

Vadovaujantis šiais patarimais, atitirpinti, pašildyti ir išroškinti maistą mikrobangomis pavyks puikiai.

Norimas rezultatas	Patarimas
Patiekalas per sausas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sumažinkite trukmę arba pasirinkite mažesnę mikrobangų galią. ▪ Uždenkite maistą ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui patiekalas dar neatitirpęs, dar nepašilęs arba neparuoštas.	Padidinkite trukmę. Didesniems kiekiams ir aukštesiems patiekalams reikia daugiau laiko.

Norimas rezultatas

Pasibaigus laikui patiekalo viduryje dar netinkamas valgyti, o kraštai jau perkaitę.

Pasibaigus atitirpinimo trukmei mėsos arba paukštienos vidus dar neatitirpęs, o išorėje jau įkaitusi.

Patarimas

- Kartkartėmis pamaišykite.
- Sumažinkite mikrobangų galią ir padidinkite trukmę.

- Sumažinkite mikrobangų galią.
- Atitirpindami didelį kiekį, kelis kartus apverskite.

17.3 Pyragai ir sausainiai

Pyragams ir sausainiams rekomenduojamos nuostatos.

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiau parus.

Kepimo patarimai

Kad iškeptumėte tinkamai, paruošėme patarimų.



















Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas turi iškilti tolygiai.	<ul style="list-style-type: none"> Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepę pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir atlaisvinkite jį kepimo formoje.
Jei kepage mažus kepinus, saugokite, kad jie nepriliptų vienas prie kito.	Nuo vieno kepinio iki kito palikite mažiausiai 2 cm atstumą. Tada pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.

Pyragas kepimo formoje

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Naudokite karščiui atsparų mikrobangoms tinkamą indą.
- Metalinės kepimo formos tinka tik kepančioms be mikrobangų.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas ¹	Vainiko arba kekso kepimo forma			170-180	90	40-50
Plaktos tešlos pyragas, plonas, pvz., smėlinis pyragas ¹	Vainiko arba kekso kepimo forma			150-170	-	70-90
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma			160-180	-	30-40
Plonas vaisinis pyragas iš plaktos tešlos	Išardomoji forma arba dubuo			170-190	90	30-45
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	-	30-40
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu ¹	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	180	35-45
Pica	Apvali picos skarda			220-230	-	15-25
Pikantiški pyragai, pvz., kišas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			200-220	-	50-70
Riešutinis pyragas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	90	30-35

¹ Pyragą apie 20 minučių palikti orkaitėje, kad atauštų.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kaip nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Aukščiausioje pyrago vietoje įsmeikite pagaliuką. Jei tešla prie pagaliuko nelimpa, pyragas iškepęs.
Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal kepimo lentelėse nurodytą paruošimo laiką kepinį.
Naudokite silikonines, stiklines, plastikines arba keramines kepimo formas.	<ul style="list-style-type: none"> Forma turi būti atspari 250 °C karščiui. Šiose formose pyragai mažiau paruduoja. Įjungus mikrobangas ruošimo trukmė bus trumpesnė, nei nurodyta lentelėse.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Mielinė tešla su sultingais priedais	Apvali picos skarda	—	☼	170-190	-	55-65
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Apvali picos skarda	—	☼	170-190	-	35-45

¹ Pyragą apie 20 minučių palikti orkaitėje, kad atauštų.

Maži kepiniai

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	Apvali picos skarda	—	☼	150-170	20-35
Baltymų sausainiai	Apvali picos skarda	—	☼	110-130	35-45
Baltymų kremas	Apvali picos skarda	—	☼	100	80-100
Apskritos akytos bandelės	Apskritų aktytųjų bandelių skarda ant grotelių	—	☼	160-180	35-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Apvali picos skarda	—	☼	190-200	35-45

Duona ir bandelės

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	—	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Bandelės, pvz., kvietinių miltų bandelės	Apvali picos skarda	—	☼	210-230	25-35

Patarimai, kaip kepti kitą kartą

Jei iškepti nepavyksta, toliau rasite kelis patarimus.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas sukrito.	<ul style="list-style-type: none"> Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nurodymus. Naudokite mažiau vandens. Arba: Sumažinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir padidinkite kepimo trukmę.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas per sausas.	Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo trukmę.
Visas pyragas per šviesus.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite įstūmimo lygį ir priedus. Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C. Arba: Padidinkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia per tamsi.	Įstumkite pyragą vienu lygiu aukščiau.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyrago viršus per tamsus, o apačia per šviesi.	<ul style="list-style-type: none"> Įstumkite pyragą vienu lygiu žemiau. Sumažinkite kepimo temperatūrą ir pailginkite kepimo trukmę.
Kepinys parunda netolygiai.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite kepimo temperatūrą. Tinkamai apkarpykite kepimo popierių. Padėkite kepimo formą per vidurį. Mažus kepinius formuokite vienodo dydžio ir storio.
Pyrago išorė atrodo iškepusi, o vidus dar žalias.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę. Pilkite mažiau vandens. <p>Pyragas su sultingais priedais:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apkepkite pagrindą. Apkeptą pagrindą pabarstykite migdolais arba maltais džiovėsiomis. Ant pagrindo dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	<ul style="list-style-type: none"> Iškepę pyragą palaukite 5–10 minučių, kol atvės. Pyrago kraštą atsargiai atlaisvinkite peiliu. Apverskite pyragą dar kartą ir kepimo formą kelis kartus uždenkite drėgnu šaltu rankšluosčiu. Kitą kartą kepdami patepkite kepimo formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiomis.
Tarp formos ir grotelių ky-la kibirkštys.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar švari formos išorė. Kameroje perstumkite formą į kitą vietą. Toliau kepkite išjungę mikrobangas ir pailginkite kepimo trukmę.

17.4 Kepimas įprastu ir grilio režimais

Nuostatos, rekomenduojamos kepat įprastu ir grilio režimais
Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo patiekalų savybių ir jų kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnę.

Kepimas inde

Jei patiekalus ruošiate inde, juos bus patogiau išimti iš kameros ir patiekti tiesiog inde. Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų mikrobangoms tinkamą indą.
- Metalinės kepimo formos naudojamos tik kepat be mikrobangų.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Iš pradžių patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.
- Tinkamiausi yra indai iš stiklo. Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilinti.
- Indas gali labai įkaisti. Išimdami naudokite puodkėlę.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nurodymais dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Naudokite aukštą kepimo formą.

Indas su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Ruošiant mėsą, atstumas nuo kepat produkto iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Nustatykite aukštesnę temperatūrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali praskverbti labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai būtų saugiu atstumu.

Pastabos

- Liesa mėsa arba troškintas kepsnys
 - Į indą įpilkite tiek skysčio, kad jo būtų apie 1 ar 2 cm nuo dugno. Pilkite, pvz., vandens, vyno, acto ar kito skysčio. Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies, indo medžiagos ir nuo to, ar uždengiama dangčiu. Jei ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei ruošiant stikliniame inde. Ruošdami troškintą kepsnį, skysčio įpilkite šiek tiek daugiau.
 - Kepant skystis išgaruoja. Jei reikia, atsargiai papildykite skysčio.
 - Praėjus pusei laiko mėsos gabaliukus apverskite.
- Žuvis
 - Žuvį ruošdami garuose, į indą įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus skysčio, pvz., citrinų sulčių arba acto.

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

- Keptami griliu visada uždarykite prietaiso dureles.
- Neįkaitinkite.
- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Tuomet griliu kepat gabalėliai tolygiai apskrus ir išliks sultingi.
- Griliu kepat gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.

- Griliu kepus gabalėlius vartykite grilio žnyplėmis. Jei į mėsa įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.
- Druska griliu keptus gabalėlius pabarstykite tik juos iškepus. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Pastaba. Tamsi mėsa, pvz., jautiena, apskrunda greičiau nei šviesi, pvz., veršiena ar kiauliena. Griliu keptų šviesios mėsos arba žuvies gabalėlių paviršius dažniausiai būna šviesiai rudas, tačiau vidus vis tiek lieka minkštas ir sultingas. Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Persijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos grilio pakopos. Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Vadovaudamiesi šiais patarimais, maistą iškepsite ir ištroškinsite puikiai.







Norimas rezultatas	Patarimas
Liesai mėsa neleiskite išdžiūti.	▪ Jei norite, liesą mėsa patepkite riebalais arba ant jos išdėliokite lašinių griežinėlių.
Norite ruošti kepsnių gabalėlius su oda.	▪ Įpjaukite odą kryžmai. ▪ Pirmiausia kepkite kepsnio pusę su oda.
Kamera turi likti kuo švaresnė.	▪ Maistą ruoškite keptuve su dangčiu, nustatę aukštą temperatūrą.
Mėsa turi likti karšta ir sultinga, pvz., ruošiant jautienos pjausnį.	▪ Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta. ▪ Paruoštą maistą suvyniokite į aliuminio foliją.

Jautiena

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Jautienos pjausnį ir jautienos didkepsnį apverskite praėjus pusei kepimo trukmės. Baigę kepti, dar palikite apie 10 minučių.



Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Troškintas jautienos kepsnys, apie 1 kg	Grotelės Indas su dangčiu			180-200	180	120-145
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, apie 1 kg	Grotelės Indas be dangčio			210-230	180	30-40
Jautienos didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 2–3 gabalėliai, 2–3 cm storio, po 200 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	20-30

Kiauliena

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Kepsnį be odos apverskite praėjus pusei laiko. Baigę kepti mėsa dar palikite apie 10 minučių.
- Kepsnį į indą dėkite oda į viršų. Supjaustykite odą. Kepsnio nevartykite. Baigę kepti mėsa dar palikite apie 10 minučių.
- Sprandinės kepsnį apverskite praėjus 2/3 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kepsnys be odos, pvz., iš sprandinės, apie 750 g	Grotelės Indas su dangčiu			220-230	180	40-50

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kepsnys su oda, pvz., mėntė, apie 1 kg	Grotelės Indas be dangčio			190-210	-	130-150
Sprandinės kepsnys, 2–3 gabalėliai, 2–3 cm storio	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	25-35

Kiti mėsos patiekalai

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Baigę kepti, maltos mėsos kepsnį dar palikite apie 10 minučių.
- Dešrelės apverskite praėjus 2/3 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kepsnys iš maltos mėsos, apie 750 g	Grotelės Indas be dangčio			180-200	600	15-20
Grilio dešrelės, nuo 4 iki 6 vnt., maždaug po 150 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	25-35

Paukštiena

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Visą viščiuką dėkite krūtinėle žemyn. Apverskite praėjus pusei laiko.
- Vištienos gabaliukus ir anties krūtinėlę dėkite oda į viršų. Patiekalų nevartykite.
- Žąsų šlauneles apverskite praėjus pusei laiko. Subadykite odą.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Viščiukas, visas, apie 1,2 kg	Grotelės Indas su dangčiu			220-230	360	35-45
Vištienos gabalėliai, po 800 g	Grotelės Indas be dangčio			210-230	360	20-30
Anties krūtinėlė, apie 500 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	90	20-30
Žąsies krūtinėlė, žąsų šlaunelės, 700–900 g	Grotelės Indas be dangčio			210-230	90	30-40



Žuvis

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Ant grilio grotelių dėkite visą žuvį, pvz., lašišą arba upėtakį.

- Prieš tai groteles patepkite aliejumi.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvies kotletai, 2–3 vienetai, po 150 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	20-25
Žuvis, visa, 2–3 vienetai po 300 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	20-30

Patarimai, kaip kepti mėsą kitą kartą

Jei prieš tai iškepti nepavyko, toliau rasite kelis patarimus.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kepsnys per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ▪ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnys per sausas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ▪ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnio plutelė per plona.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Padidinkite temperatūrą. Arba: ▪ Pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnio sultys pridegė.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rinkitės mažesnę indą. ▪ Kepdami įpilkite daugiau vandens.









Norimas rezultatas	Patarimas
Kepsnio sultys per šviesios ir per daug vandeningos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kad išgaruotų daugiau skysčio, naudokite didesnę indą. ▪ Kepdami mėsą įpilkite daugiau skysčio.
Troškinama mėsa pridega.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patikrinkite, ar dangtis tinka kepimo indui, ar gerai užsidaro. ▪ Sumažinkite temperatūrą. ▪ Troškindami įpilkite skysčio.
Kepsnys neiškepė.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Supjaustykite kepsnį. ▪ Kepimo inde paruoškite padažą. ▪ Sudėkite kepsnio gabalėlius į padažą. ▪ Kepsnio gabalėlius baikite ruošti įjungę mikrobangas.

17.5 Apkepai, apkepėlės ir skrudinta duona

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Saldžiajam apkepui ir bulvių apkepui naudokite nuo 4 iki 5 cm aukščio mikrobangoms ir karščiui atsparią apkepo formą.
- Išjungę orkaitę, saldujį ar bulvių apkepą joje palikite dar 5 minutes.
- Paskrudinkite skrebučius.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Apkepas, saldusis, apie 1,5 kg	Indas be dangčio			140-160	360	25-30
Apkepas, pikantiškas, iš termiškai apdorotų produktų, apie 1 kg	Indas be dangčio			150-170	600	20-25
Bulvių apkepas iš žalių priedų, apie 1,1 kg	Indas be dangčio			210-220	600	20-25
Skrudinimo duonos apkepimas, 4 vnt.	Grotelės			3	-	8-10















17.6 Šaldyti pusgaminiai

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Grūdintų bulvyčių, bulvių maltinukų ir bulvinių blynų nedėkite vienas virš kito, o praėjus pusei laiko apverskite.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Plonapadė pica	Grotelės			220-230	-	10-15
Pica ant prancūziško bato-no	Grotelės			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Grūdintos bulvytės	Apvali picos skarda			220-230	90	10-15
Bulvių maltinukai	Apvali picos skarda			210-220	-	10-15
Bulviniai blynai, įdaryti bulviniai pyragėliai	Apvali picos skarda			200-220	90	15-20
Štrudelis	Apvali picos skarda			220-230	-	20-30
Apkepai, pvz., lazanija, apie 450 g	Indas su dangčiu			220-230	600	10-15

17.7 Kontroliniai patiekalai

Šios apžvalgos buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Mėsa, 500 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Gaminimas mikrobangomis

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant kontrolinius patiekalus mikrobangomis



Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kiaušinių kremas, 1 kg	Indas be dangčio	Kameros dugnas	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskvitinis tortas, 475 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	600	8-10
Kepsnys iš maltos mėsos, 900 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	18-23	18-23

Ruošimas naudojant ir mikrobangų funkciją

Pastaba.

Ruošimo nurodymai

- Viščiukui naudokite aukštą indą.
- Viščiuką dėkite krūtinėle žemyn. Apverskite praėjus pusei laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Grotelės Indas be dangčio			210-220	600	20-25

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Pyragai	Grotelės Indas be dangčio	—	☼	190-200	180	20-27
Viščiukas	Grotelės Indas be dangčio	—	☼	190	360	30-45

Kepimas

Pastaba. Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Drėgnas biskvitas	Grotelės Išardomoji forma, 26 cm skersmens	—	☼	170-180	30-40
Dengtas obuolių pyragas	Grotelės Išardomoji forma, Ø 20 cm	—	☼	170-190	80-100
Švirkštu formuojami kepiniai	Stiklinis dubuo	—	☼	160-170	30-35
Maži pyragaičiai	Stiklinis dubuo	—	☼	160-170	25-30

Kepimas griliu

Pastaba. Jautienos mėsainius apverskite praėjus pusei laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	—	☼	3	4-5
Jautienos mėsainiai, 9 vnt.	Grotelės Stiklinis dubuo	—	☼	3	35-45

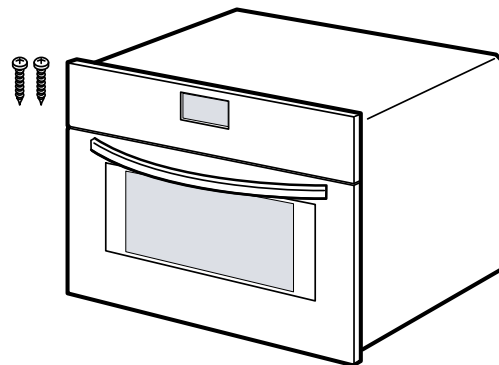
18 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



18.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.



⚠ 18.2 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos nurodymų.

- Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nelydinkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali paakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Dalys, kurios yra prieinamos montuojant, gali būti aštriomis briaunomis, taigi galite įsipjauti.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prailgintą el. tinklo prijungimo kabelį ir neapbruotus adapterius pavojinga.

- ▶ Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų bloką.
- ▶ Naudokite tik gamintojo apbruotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.

DĖMESIO!

Jei nešite prietaisą už durelių rankenos, ji gali nulūžti. Durelių rankena neišlaiko prietaiso svorio.

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

18.3 Elektros jungtis

Kad saugiai prijungtumėte prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su įžeminimo laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius po-tvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.

Prietaiso prijungimas prie elektros tinklo kištuku su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- ▶ Prietaiso maitinimo kabelio kištuką įkiškite į netoli prietaiso esantį kištukinį lizdą. Kai prietaisas įmontuotas, maitinimo kabelio kištukas turi būti laisvai prieinamas. Jei maitinimo kabelio kištuko laisvai pasiekti negalima, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapojį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Tinklo laido gyslas junkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas ⊕
 - mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
 - ruda = fazė (išorinis laidas)

18.4 Įmontuojamieji baldai

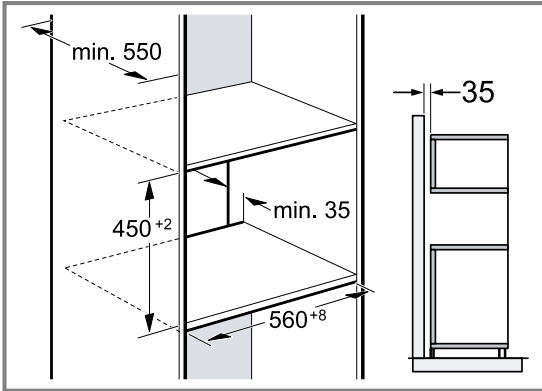
Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Šis prietaisas nepri-taikytas statyti ant stalo ar montuoti į spintelę.

Spintelėje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintelės dugno arba viršuje esančios spintelės galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.

Įmontuojamosios spintelės priekinėje pusėje turi būti 50 cm² ventiliacijos anga. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės. Neuždenkite ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.

18.5 Montavimas aukštoje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.

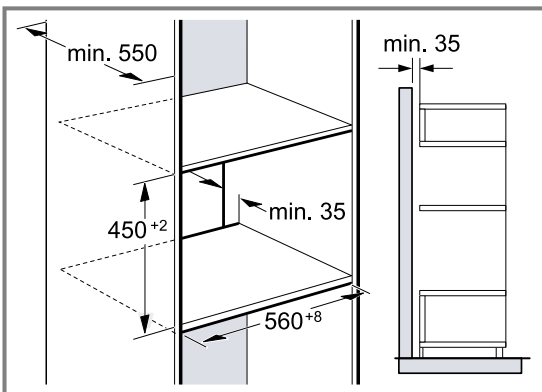


Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.

Jei aukštoje spintelėje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti. Prietaisą montuokite tik tokiame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

18.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

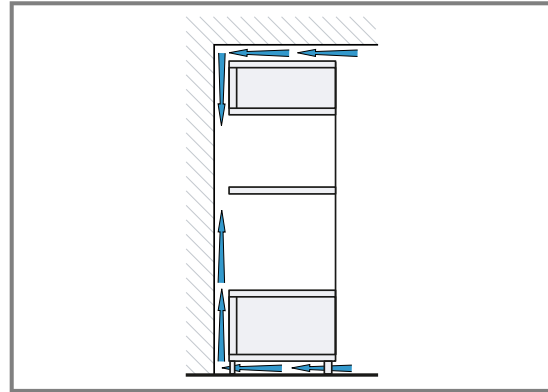
Jūsų prietaisas gali būti montuojamas ir virš arba po kitu prietaisu. Montuodami vieną virš kito laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.



Tam, kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.

Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventilaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventilacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventilacijos grotelės.

Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytąją brėžinyje.

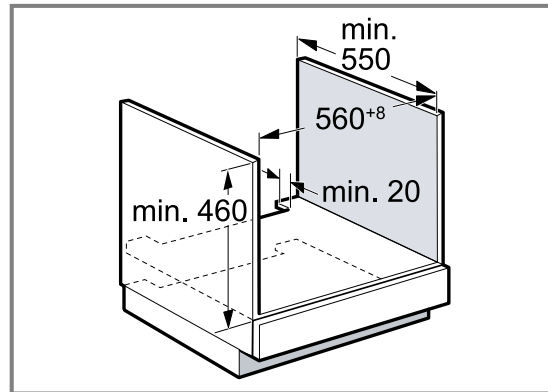


Prietaisus montuokite tik tokiame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedą.

18.7 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir saugių atstumų.

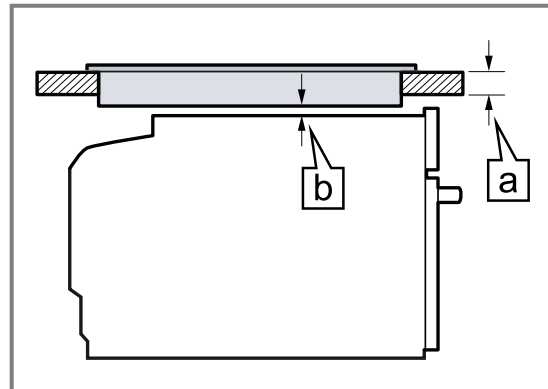
Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.



Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.

18.8 Montavimas po kaitlente

Prietaisą montuojant po kaitlente būtina laikytis nurodytų minimalių matmenų; tai gali būti taikoma ir apatinei konstrukcijai.



Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **b**, mažiausias stalviršio storis yra **a**.

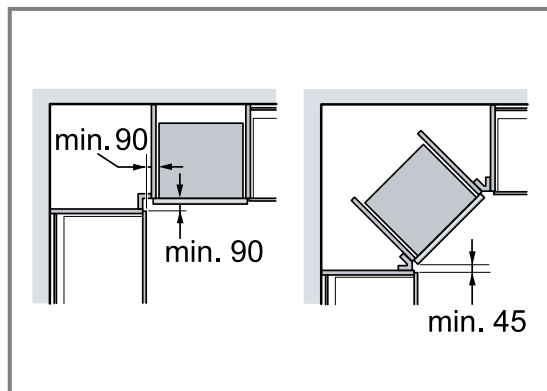
Kaitlentės rūšis	a) uždedama, mm	a) priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b), mm
Indukcinė kaitlentė	45	46	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	55	56	5
Dujinė kaitlentė	35	46	5 ¹
Elektrinė kaitlentė	35	38	2

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

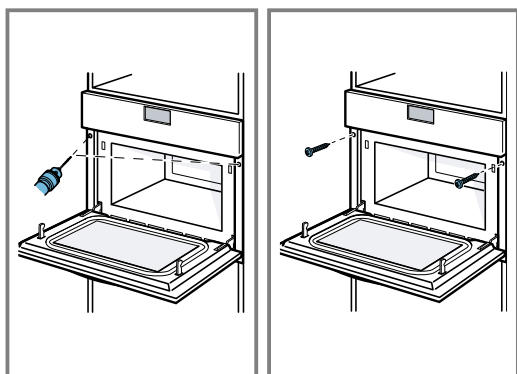
18.9 Montavimas kampe

Montuodami kampe atkreipkite dėmesį į montavimo matmenis ir saugius atstumus.



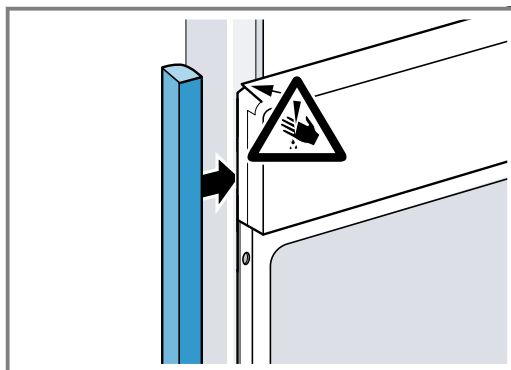
18.10 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.
2. Prisukite prietaisą prie baldo.

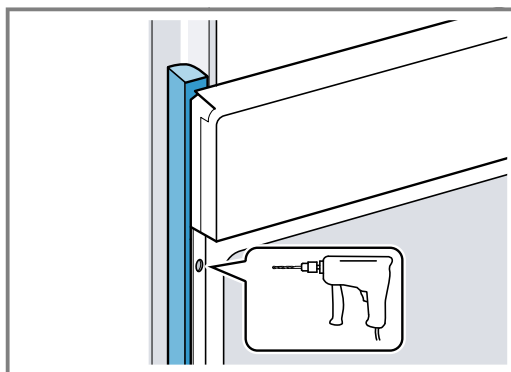


18.11 Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

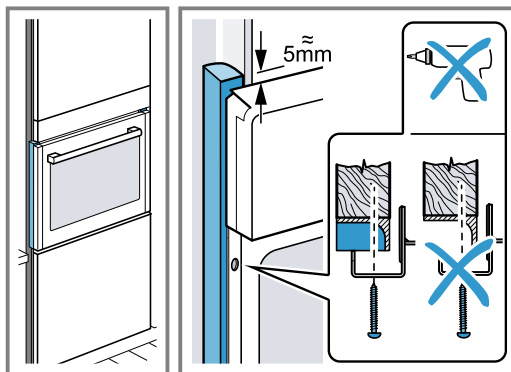
1. Abiejose pusėse pritvirtinkite užpildą, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Pritvirtinkite užpildą prie baldo.
3. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite užpildą ir baldą.



4. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



18.12 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Atsukite tvirtinimo varžtus.
3. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	73
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	77
3	Vides aizsardzība un taupīšana	77
4	Iepazīšana.....	79
5	Piederumi	82
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	82
7	Galvenā vadība.....	83
8	Mikroviļņu krāsns.....	84
9	Automātiskās programmas	86
10	Laika funkcijas	88
11	Bērnu drošības funkcija	89
12	Pamatstatījumi	89
13	Tīrīšana un kopšana	90
14	Traucējumu novēršana.....	91
15	Likvidācija	93
16	Tehniskā servisa dienests.....	93
17	Šādi izdosies	93
18	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	106
18.2	Droša montāža	107

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansijās ar brokastīm.
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 15 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", *Lappuse 82*

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.
- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- ▶ Ne iepriekšējas uzkaršēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos. Ja ierīce ir iebūvēta aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm, darbības laikā aiz aizvērtā dekoratīvā paneļa vai mēbeles durvīm rodas siltuma uzkrājums.

- ▶ Darbiniet ierīci tikai ar atvērtu dekoratīvo paneli vai mēbeles durvīm.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 77*

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šis iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.

- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 93*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.5 Mikroviļņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai griķu spilvenu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki 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 – Sprādzienbīstamības risks!

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var viegli sasprāgt.

- ▶ Nekad nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

- ▶ Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.
- ▶ Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.
- ▶ Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.
- ▶ Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

- ▶ Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
- ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

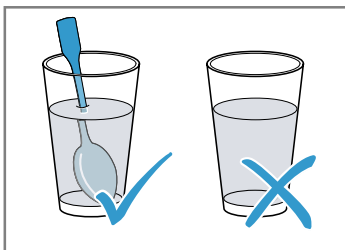
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidruma var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- ▶ Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.



⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

- ▶ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

- ▶ Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- ▶ Lietojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus vai mikroviļņu režīmu izmantojiet kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Nepietiekama tīrīšana var sabojāt iekārtas virsmu, saīsināt tās kalpošanas laiku un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no iekārtas.

- ▶ Regulāri tīriet iekārtu un nekavējoties notīriet ēdienu paliekas.
- ▶ Rūpējieties, lai gatavošanas nodalījums, durvju blīvējums, durvis un durvju atdure vienmēr būtu tīras.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 90

Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis vai durvju blīvējums. No iekārtas var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis, durvju blīvējums vai durvju plastmasas apmale.
- ▶ Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- ▶ Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus (≥ 15 % tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Mitrus gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- ▶ Noslaukiet kondensātu pēc katras gatavošanas reizes. Pēc gatavošanas augstā temperatūrā ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.
- ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvīs.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.

Atkarībā no ierīces tipa piederumi ierīces durvju aizvēršanas laikā var saskrāpēt durvju stiklu.

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

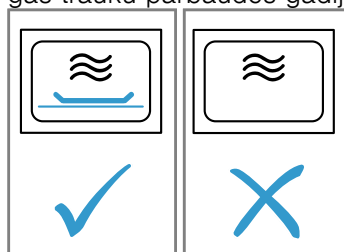
- ▶ Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles. Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



Mikroviļņu režīmā pēc kārtas gatavojot vairākas popkorna porcijas ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, var rasties gatavošanas nodalījuma bojājumi.

- ▶ Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- ▶ Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- ▶ Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- ▶ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

Noņemot pārsegu, mikroviļņu pievads tiek bojāts.

- ▶ Nekad nenoņemiet mikroviļņu pievada pārsegu gatavošanas nodalījumā.

Nepiemērotu trauku dēļ var rasties bojājumi.

- ▶ Lietojot grilu, kombinēto mikroviļņu režīmu vai karstā gaisa režīmu, izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti augstai temperatūrai.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.

- Ja iekārtu iepriekš nekarsē, var ietaupīt enerģiju.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Vairākus ēdienus gatavojiet uzreiz vienu pēc otra vai vienlaicīgi.

- Gatavošanas nodalījums pēc pirmā gatavošanas procesa jau ir uzkarsis. Tādējādi saīsinās nākamā ēdiena gatavošanas laiks.

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

lv Vides aizsardzība un taupīšana

Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.

- Temperatūra gatavošanas nodalījumā tiek uzturēta, un ierīcei nav papildus jākarsē.

Vienlaikus sildiet divas krūzes šķidrums.

- Vairāku ēdienu sildīšana vienlaikus nevis secīgi nodrošina mazāku enerģijas patēriņu.

Gatavības režīmā izslēdziet pulksteņa rādīšanu.

- Ierīce gatavības režīmā taupa enerģiju.

Piezīme:

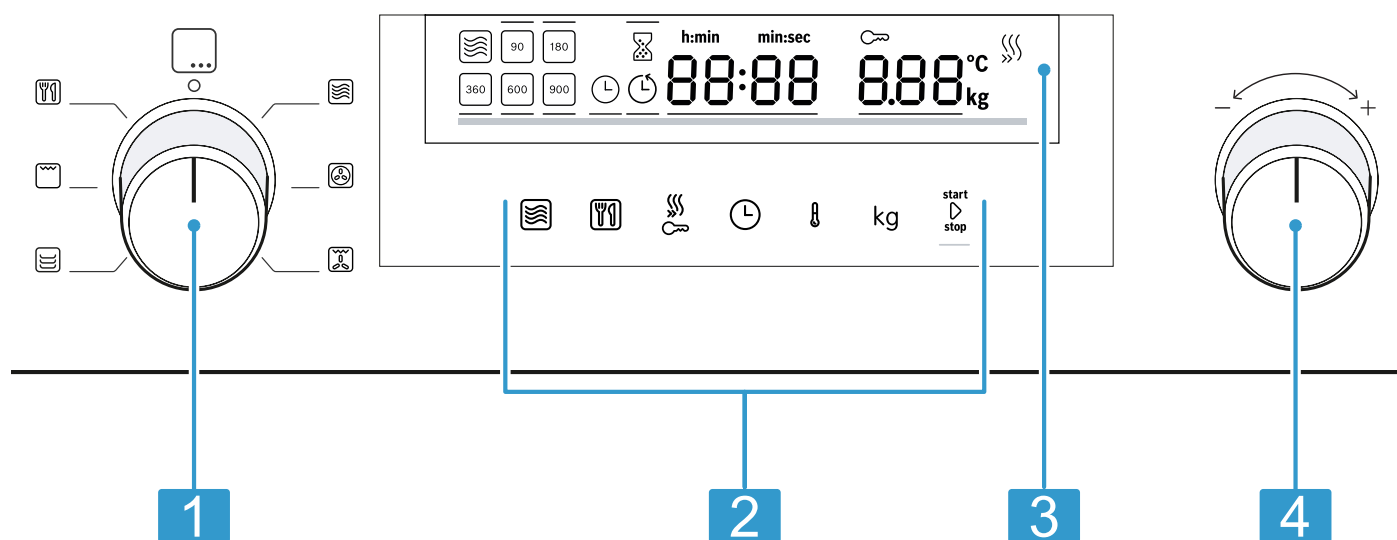
Iekārtai nepieciešamā jauda:

- gatavības režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- gatavības režīmā ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības elementi

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



Atkarībā no ierīces tipa var atšķirties atsevišķas attēlā redzamās detaļas, piemēram, krāsa vai forma.

- | | |
|----------|--------------------------|
| 1 | Funkciju izvēles slēdzis |
| 2 | Skārienjutīgie lauki |
| 3 | Displejs |
| 4 | Grozāmais slēdzis |

Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Dažos ierīces variantos funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu.

Ja funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā, un tiek atlasīta kāda funkcija, paiet dažas sekundes, līdz attiecīgā funkcija ir pieejama.

Grozāmais slēdzis

Ar grozāmo izvēles slēdzi varat mainīt iestatījumus, kuri redzami displejā.

Dažos ierīces variantos grozāmo izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu.

Izvēles sarakstos, piem., programmu sarakstā, pēc pēdējā punkta atkal seko pirmais.

Vērtību, piem., gatavošanas laika, iestatīšanai grozāmais izvēles slēdzis jāpagriež atpakaļ, kad sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība.

Skārienjutīgie lauki

Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties attiecīgajam laukam.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Mikroviļņu krāsns	Mikroviļņu jaudas līmeņa atlase vai mikroviļņu funkcijas pieslēgšana karsēšanas veidam.
	Automātiskās programmas	Automātisko programmu izvēles atvēršana.
	Ātra iepriekšēja uzkaršēšana / bērnu drošības funkcija	Nospiežot īsi: ātras iepriekšējās uzkaršēšanas aktivizēšana vai deaktivizēšana. Turot nospiestu: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
🕒	Laika funkcijas	Taimera, ilguma vai pulksteņa laika iestatīšana.
🌡	Temperatūra	Temperatūras iestatīšana izvēle.
kg	Svars	Svara iestatīšana izvēle.
start▶stop	Startēšana/apturēšana	Īsi nospiežot: darba režīma startēšana vai apturēšana. Nospiežot ilgi: darba režīma pabeigšana. Iestatījumi tiek atiestatīti.

Displejs

Displejā ir redzamas aktuālās iestatījumu vērtības vai izvēles iespējas.



Aktīvā vērtība Tieši iestatāmā vērtība ir izcelta ar baltu un pasvītota ar sarkanu joslu. Aktīvo vērtību var mainīt ar grozāmo izvēles slēdzi.

Pasīvā vērtība Vērtības, kas nav iekļautas iekavās, nevar mainīt tieši. Ja vēlaties mainīt vērtību, tā vispirms ir jāaktivizē.

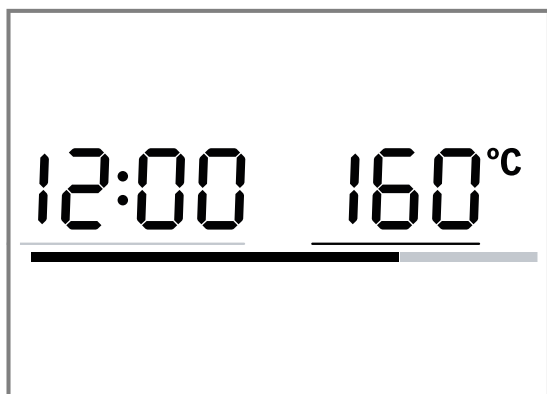
Displeja elementi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo displeja elementu nozīme.

Simbols	Nosaukums	Nozīme
🕒	Taimeris	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams taimera laiks.
🕒	Gatavošanas laiks	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams ilgums.
🕒	Pulksteņa laiks	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams pulksteņa laiks.
h:min	Stundas/minūtes	Laiks tiek rādīts stundās un minūtēs.
min:sec	Minūtes/sekundes	Laiks tiks rādīts minūtēs un sekundēs.
🔑	Bērnu drošības funkcija	Ja simbols ir marķēts, ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.
🔥	Ātrā uzkarsēšana	Ja simbols ir marķēts, ir aktivizēta ātrās uzkarsēšanas funkcija.
°C	Temperatūra	Temperatūra tiek norādīta °C.
kg	Svars	Svars tiek rādīts kilogramos.

Temperatūras rādījums

Temperatūras rādījums attēlo uzkaršanās progresu.



Atkarībā no darbības režīma sarkanā līnija displeja apakšdaļā rāda gatavošanas nodalījuma temperatūras kāpumu. Līnija pildās atbilstoši karsēšanas progresam. Kad visa līnija ir sarkana, ierīce ir uzkaršēta. Izvēloties grilēšanu, uzkaršēšanas līnija ir sarkana uzreiz. Izvēloties mikroviļņu funkciju, nav temperatūras rādījuma.







Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

Nakts režīms

Lai taupītu enerģiju, no plkst. 22.00 līdz plkst. 5.59 automātiski tiek samazināts rādījumu spilgtums.

4.2 Karsēšanas veidi

Šeit ir sniegts pārskats par karsēšanas režīmiem. Tiek minēti ieteikumi karsēšanas režīmu izmantošanai.

Simbols	Nosaukums	Temperatūra / pakāpes	Lietojums
	Mikroviļņu krāsns	Mikroviļņu jauda: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Ēdienu un šķidrumu atkausēšanai, gatavošanai un uzkaršēšanai.
	Karstais gaiss	40 °C 100-230 °C	Rauga mīklas raudzēšana, krējuma kūku atkausēšana. Cepšanai vienā līmenī.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	100-230 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus.
	Iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšana.
	Grilēšana	Grilēšanas līmeņi: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = viegls ■ 2 = vidējs ■ 3 = spēcīgs 	Grilējiet plakanus produktus, piemēram, steiku, desiņas vai karstmaizes. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu.
	Programmas	-	Šeit daudziem ēdieniem atradīsiet iepriekš ieprogrammētus iestatījumus.

4.3 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Tiklīdz tiek startēts darbības režīms, gatavošanas nodalījuma apgaismojums ieslēdzas lielākajā daļā darbības režīmu. Kad darbības režīms ir beidzies, gatavošanas nodalījuma apgaismojums izslēdzas.

To, vai darbības laikā jāieslēdz gatavošanas nodalījuma apgaismojums, varat noteikt pamatiestatījumus.

→ *Lappuse 89*

Dzesēšanas ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izkļūst pa ventilācijas spraugu virs ierīces durvīm.

UZMANĪBU!

Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai pēc darbības režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators. Ja ierīce darbojas mikroviļņu režīmā, ierīce paliek auksta, tomēr dzesējošais ventilators ieslēdzas. Dzesējošais ventilators var turpināt darboties arī tad, kad ir beigta dabība mikroviļņu režīmā.

Kondensāts

Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Piederumi	Lietošana
Režģis	<ul style="list-style-type: none"> Reste cepšanai cepeškrāsns režīmā. Reste ir paredzēta piem., steika, desiņu un karstmaizišu grilēšanai Uz restes var novietot, piem., sacepumu veidnes

5.1 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.

Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

www.bosch-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

Stikla cepeštrauks

Lietojums

- Sautējumi
- Sacepumi

Picas paplāte

Lietojums

- Plātsmaize
- Cepumi


4.4 Ierīces durvis


Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek apturēta. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, jūs varat turpināt darbību ar **start/stop**.

5.2 Piederumu iekāršana

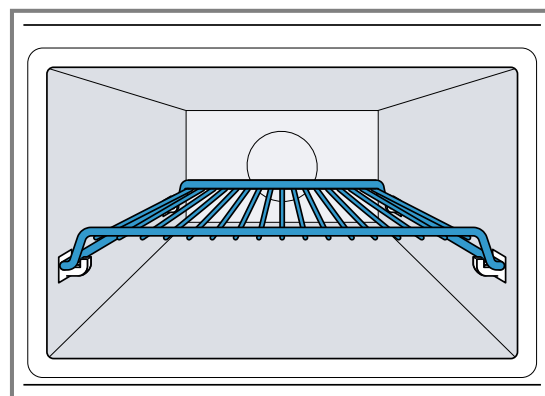
Piederumu var ielikt divās pozīcijās.

- Ielieciet piederumu tā, ka tas nepieskaras pie iekāršanas durvīm.

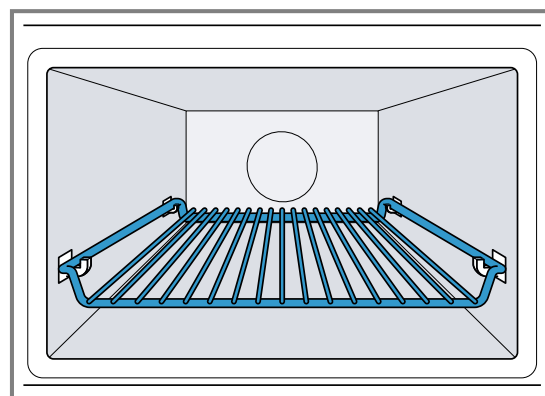
 Ielieciet piederumu augstā pozīcijā.

 Ielieciet piederumu zemā pozīcijā.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.



Attēlā ir parādīta ielikšanas pozīcija .




Attēlā ir parādīta ielikšanas pozīcija .

6 Pirms pirmās lietošanas reizes


Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

6.1 Pirmā lietošanas reize

Pēc pieslēgšanas elektrotīklam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā redzams aicinājums iestatīt pulksteņa laiku. Iespējams, ka līdz uzvednes parādīšanai būs jāuzgaida vairākas sekundes.

- Pieslēdziet iekārtu strāvai.
- ✓ Vērtība **12:00** mirgo displejā, un deg .


Pulksteņa laika iestatīšana



- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
 - Nospiediet .
- ✓ Pulksteņa laiks ir iestatīts.

Piezīme: Lai samazinātu elektroenerģijas patēriņu ierīces gatavības režīmā, var izslēgt pulksteņa laika rādījumu.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Raugieties, lai gatavošanas telpā nebūtu palikuši iepakojuma pārpalikumi, piederumi vai citi priekšmeti.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsto gaisu .
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru 180 °C.

5. Nospiediet **start**  **stop** .
- ✓ Ierīce sāk darbību.
6. Pēc vienas stundas nospiediet **start**  **stop** .
7. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
- ✓ Ierīce ir iztīrīta.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

6.3 Piederumu tīrīšana

- ▶ Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mikstu, mitru drānu.

7 Galvenā vadība

7.1 Iekārtas ieslēgšana



- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi, lai ieslēgtu ierīci.
- ✓ Ierīce ir gatava darbam.
- ✓ Displejā redzama piedāvātā vērtība.

7.2 Ierīces izslēgšana

Ja neizmantojat ierīci, izslēdziet to. Ja ilgāku laiku posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.





- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.
- ✓ Displejā parādās pulksteņa laiks.
- ✓ Daži rādījumi ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 - ✓ Displejā redzama piedāvātā vērtība.
 2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Lai to darītu, nospiediet attiecīgo lauku un mainiet vērtību ar grozāmo izvēles slēdzi.
 3. Nospiediet **start**  **stop** .
 - ✓ Ierīce sāk darbību.
 - ✓ Deg **start**  **stop** .
 - ✓ Karsēšanas režīmā ar temperatūru aizpildās temperatūras rādījums.
 4. Ja darbības laikā nepieciešams, ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.
- Darbības laikā temperatūru nevar iestatīt uz 40 °C.

7.4 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**  **stop** vai atveriet ierīces durvis.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
- ✓ Mirgo **start**  **stop** .
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**  **stop** .
- ✓ Darbības režīms turpinās.
- ✓ Deg **start**  **stop** .

7.5 Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.



Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

7.6 Ātrā uzkaršēšana






Lai taupītu laiku, uzkaršēšanas laiku noteiktos karsēšanas režīmos var saīsināt, kad iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Šādos karsēšanas režīmos var izmantot ātro uzkaršēšanu:



-  Karstais gaiss, izņēmums: karstais gaiss 40 °C
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, piederumus un gatavojamo ēdienu ievietojiet gatavošanas nodalījumā tikai pēc ātrās uzkaršēšanas. Iestatiet ilgumu tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet .
- ✓ Displejā deg .
3. Nospiediet **start**  **stop** .
- ✓ Ātrā uzkaršēšana tiek startēta.
- ✓ Deg **start**  **stop** .
- ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkaršēšana tiek pabeigta. Atskan signāls, un displejā nodziest . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.
- ✓ Ātrā uzkaršēšana automātiski tiek izslēgta ne vēlāk kā pēc 15 minūtēm.

Ātrās uzkaršēšanas pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Displejā nodziest . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.

7.7 Drošības izslēgšanās

Jūsu aizsardzībai ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanas funkciju. Ja ierīce ir darbojusies ilgāku laiku, tā automātiski tiek izslēgta.

Izslēgšanās ilgums ir atkarīgs no iestatījuma:

- Karstais gaiss 40 °C un iepriekšēja uzsildīšana: 24 stundas
- Karstais gaiss 100-230 °C un grilēšana ar cirkulējošo gaisu: 5 stundas
- Grilēšana: 90 minūtes

Ja ierīce ir izslēgusies drošības apsvērumu dēļ, displejā tiek parādīts **EE**. Jūs varat apstiprināt šo ziņojumu, displejā nospiežot **start** / **stop**.

8 Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu. Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kopā ar karsēšanas režīmu.

Ja izmantojat tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt gatavošanas nodalījuma pamatnes vidū vai uz restēm.

8.1 Mikroviļņu jauda

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to lietojumu.

Mikroviļņu jauda vatos	Maksimālais ilgums	Lietojums
90 W	1.30 stundas	Maigu ēdienu atkausēšana.
180 W	1.30 stundas	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1.30 stundas	Gaļas gatavošana un maigu ēdienu uzsildīšana.
600 W	1.30 stundas	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
900 W	30 minūtes	Šķidrumu uzkarsēšana. Maksimālā jauda nav paredzēta ēdienu uzkarsēšanai.

Ieteiktās vērtības

Katram mikroviļņu jaudas līmenim ierīce iesaka ilgumu. Jūs varat pārņemt ieteicamo vērtību vai mainīt to atteicīgajā diapazonā.

8.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojiet piemērotus traukus un piederumus. Pirms trauku izmantošanas mikroviļņu režīmā ievērojiet ražotāja norādījumus. Šaubu gadījumā veiciet trauka piemērotības pārbaudi. Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude → *Lappuse 85*

Piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi	Pamatojums
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla:	Mikroviļņi nebojā karstumizturīgu materiālu.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Stikls ■ Stikla keramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām 	

Trauki un piederumi	Pamatojums
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi: režģis	Piegādes komplektācijā iekļautais režģis ir konstruēts šai ierīcei, un tādēļ tas ir piemērots mikroviļņu režīmam.
Metāla galda piederumi	Lai novērstu vārīšanās aizkavi, var izmantot metāla galda piederumu, piemēram, karoti glāzē. Piezīme: Metāls var radīt dzirksteles, kas var bojāt gatavošanas nodalījumu un iekšējo durvju stiklu. Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.

Nav piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi	Pamatojums
Metāla trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji.
Trauki ar zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem	Mikroviļņi var sabojāt zelta un sudraba dekoratīvos elementus. Izmantojiet tikai tad, ja ražotājs ir garantējis šo trauku piemērotību mikroviļņu režīmam.

Piemērotība mikroviļņiem kombinētā mikroviļņu režīmā

Kombinētā mikroviļņu režīmā karsēšanas veidam var pieslēgt mikroviļņu kaudu līdz 600 W vatiem. Tādēļ mikroviļņu kombinētajā režīmā var izmantot metāla veidnes.

Trauki un piederumi	Pamatojums
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi, piem., režģis kombinētajā mikroviļņu režīmā neveido dzirksteles.
Cepšanas veidnes no metāla	Kūkas tiek apbrūninātas arī no apakšas, jo metāla cepšanas veidnes labāk vada siltumu. Piezīme: Metāls var radīt dzirksteles, kas var bojāt gatavošanas nodalījumu un iekšējo durvju stiklu. Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.

8.3 Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

Pārbaudiet trauku piemērotību mikroviļņu režīmam ar trauka testu. Tikai trauka testa laikā ierīci drīkst darbināt mikroviļņu režīmā, neievietojot tajā ēdienu.

BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
2. Noregulējiet ierīci ½ - 1 minūti uz maksimālo jaudu.
3. Startējiet darbību ar **start**↵**stop**.
4. Trauku vairākkārtēja pārbaude:
 - Kad trauks ir auksts vai ķermeņa siltuma temperatūrā, tas ir piemērots mikroviļņu režīmam.
 - Ja trauks ir karsts vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņu režīmam.

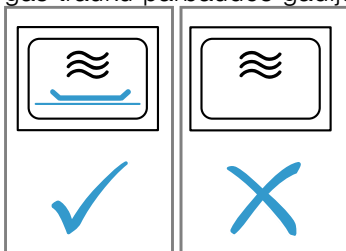
8.4 Mikroviļņu iestatīšana


Dažādiem ēdieniem un gatavošanas veidiem ir pieejamas dažādas jaudas un iestatījumi.


UZMANĪBU!

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



1. Ievērojiet drošības norādījumus → *Lappuse 75* un norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem → *Lappuse 77*.
2. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem. → *Lappuse 84*
3. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz .


4. Lai iestatītu vajadzīgo mikroviļņu jaudu, nospiediet .
5. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
6. Startējiet darbību ar **start**↵**stop**.
Darbības laikā ar grozāmo slēdzi ilgumu varat mainīt jebkurā brīdī.
 - ✓ Ilgums beidzas, un tiek startēts mikroviļņu režīms.
 - ✓ Kad ilgums ir beidzies, mikroviļņu režīms tiek pārbeigts, un atskan signāls.
7. Kad ēdiens ir gatavs, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

8.5 Laika iestatījumu intervāli

Iestatot intervālu mikroviļņu režīmā, intervāls mainās atkarībā no ilguma.

Darbības ilgums	Intervāls
0-1 minūtes	5 sekundes
1-3 minūtes	10 sekundes
3-15 minūtes	30 sekundes
15 minūtes - 1 stunda	1 minūte
1 stunda - 1 stunda	5 minūtes
30 minūtes	

8.6 Mikroviļņu jaudas maiņa

- ▶ Nospiediet .
- ▶ Pieskaroties vairākkārt, mikroviļņu jauda tiek pakāpeniski pārslēgta no augstākās līdz zemākajai. Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību ar **start**↵**stop**.

8.7 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**↵**stop** vai atveriet ierīces durvis.
 - ✓ Darbība tiek apturēta.
 - ✓ Mirgo **start**↵**stop**.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**↵**stop**.
 - ✓ Darbības režīms turpinās.
 - ✓ Deg **start**↵**stop**.

8.8 Darbības atcelšana




Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
 - ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

8.9 Mikroviļņu kombinētais režīms

Lai saīsinātu gatavošanas laiku, dažus karsēšanas veidus var lietot apvienojumā ar mikroviļņiem.

Mikroviļņu kombinētais režīms ir iespējams ar šādiem karsēšanas veidiem:

-  Karstais gaiss
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
-  Grilēšana

Izņēmumi:

-  Mikroviļņu jauda 900 W

lv Automātiskās programmas

- Karstais gaiss 40 °C
- Trauku uzsildīšana

Mikroviļņu kombinētā režīma iestatīšana

Pieslēdziet karsēšanas veidam mikroviļņus.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet kombinējamu karsēšanas veidu.
 - ✓ Displejā redzama ieteiktā temperatūra.
2. Iestatiet temperatūru ar grozāmo slēdzi.
3. Lai iestatītu vēlamo mikroviļņu jaudu, nospiediet .
- ✓ Tiek parādīta ieteicamā ilguma vērtība.
4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu.
5. Startējiet darbību ar **start**▷**stop** .
 - ✓ Iestatītais ilgums paiet, un tiek startēts mikroviļņu kombinētais režīms.
 - ✓ Kad ilgums ir pagājis, mikroviļņu kombinētais režīms tiek pabeigts, un atskan signāls.

Mikroviļņu jaudas maiņa

- ▶ Nospiediet .
- Pieskaroties vairākkārt, mikroviļņu jauda tiek pakāpeniski pārslēgta no augstākās līdz zemākajai. Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību ar **start**▷**stop** .

Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**▷**stop** vai atveriet ierīces durvis.
 - ✓ Darbība tiek apturēta.
 - ✓ **Mirgo** **start**▷**stop** .
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**▷**stop** .
 - ✓ Darbības režīms turpinās.
 - ✓ **Deg** **start**▷**stop** .

Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

8.10 Gatavošanas nodaļuma uzsildīšana un žāvēšana

Žāvējiet gatavošanas nodaļumu pēc katras lietošanas reizes, lai tajā nepalik mitrums.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Nekavējoties notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļumā.
3. Uzslaukiet mitrumu no gatavošanas nodaļuma grīdas.
4. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu .
5. Nospiediet .
6. Ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru 150 °C.
7. Nospiediet divas reizes.
 - ✓ Displejā ir iezīmēts .
8. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu 15 minūtes.
9. Sāciet darbību ar **start**▷**stop** .
 - ✓ Tiek sākta žāvēšana, un tā beidzas pēc 15 minūtēm.
10. Atveriet ierīces durvis, lai izplūstu ūdens tvaiks.

8.11 Gatavošanas nodaļuma tīrīšana manuāli

Žāvējiet gatavošanas nodaļumu pēc katras lietošanas reizes, lai tajā nepalik mitrums.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļumā.
3. Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar sūkli.
4. Ierīces durvis atstājiet atvērtas uz vienu stundu, lai gatavošanas nodaļums izžūtu pilnībā.

9 Automātiskās programmas

Automātiskās programmas palīdz gatavot dažādus ēdienus un automātiski atlasa optimālos iestatījumus.

9.1 Norādes dažādiem ēdieniem paredzētiem iestatījumiem

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, ievērojiet šīs norādes.

- Izmantojiet tikai nevainojamus pārtikas produktus.

- Izmantojiet tikai tādu gaļu, kas atdzesēta ledusskapja temperatūrā.
- Izmantojiet tikai sasaldētus produktus tieši no saldēšanas ierīces.
- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Ja nevarat ievadīt ierīce precīzu svaru, noapaļojiet to uz augšu vai leju.
- Ievietojiet pārtikas produktus aukstā gatavošanas nodaļumā.
- Izmantojiet tikai mikroviļņiem piemērotus, karstumizturīgus traukus, piemēram, no stikla vai keramikas.

9.2 Ēdienu pārskats

Iekārta aicina ievadīt svaru. Svaru var iestatīt tikai noteiktajā intervālā.

Atkausēšana

Ja izmantojat tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt gatavošanas nodaļuma pamatnes vidū vai uz restēm.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
<i>PO1</i>	Maltā gaļa	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Jau atkusušu malto gaļu pēc apgrīšanas izņemiet.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
<i>PO2</i>	Gaļas gabali	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Kad apgriez pārtiku, šķidrums ir jānoļauj, jo nedrīkst to izmantot gatavošanā vai ļaut tam nonākt saskarē ar citu pārtiku.
<i>PO3</i>	Vista, vistas daļas	Sekls vaļējs trauks	0,4-1,8	Kad apgriez pārtiku, šķidrums ir jānoļauj, jo nedrīkst to izmantot gatavošanā vai ļaut tam nonākt saskarē ar citu pārtiku.
<i>PO4</i>	Maize	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā ātri sakalst. Ja varat, nogrieziet šķēles.

Gatavošanas programmas



Ja izmantojat tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt gatavošanas nodalījuma pamatnes vidū vai uz restēm.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
<i>PO5</i>	Rīsi	Slēgts trauks	0,05-0,2	Neizmantojiet rīsus vārīšanai paredzētajos maisīņos. Gatavošanas laikā rīsi veido daudz putu. Iestatiet neto svara vērtību (bez šķidruma). Rīsiem pievienojiet šķidrumu attiecībā 1:2–2,5.
<i>PO6</i>	Kartupeļi	Slēgts trauks	0,15-1,0	Sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g.
<i>PO7</i>	Dārzeņi	Slēgts trauks	0,15-1,0	Sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g.

Kombinētās gatavošanas programmas

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Ieāķēšanas augstums	Svara diapazons, kg	Norādījumi
<i>PO8</i>	Sacepums, saldēts	Vaļējs trauks	—	0,4-1,2	Sacepumam būtu jābūt ne biezākam par 3 cm.
<i>PO9</i>	Vista, nesadalīta	Vaļējs trauks	—	0,5-2,0	Ar krūtiņu uz leju.
<i>P10</i>	Rostbifs, vidēji cepts	Vaļējs trauks	—	0,5-1,5	
<i>P11</i>	Cūkgaļas kakla gabala cepetis	Trauks ar vāku	—	0,5-2,0	
<i>P12</i>	Jēra gaļa, vidēji cepta	Slēgts trauks	—	0,8-2,0	Jēra pleca gabals vai jēra stilbs bez kauliem
<i>P13</i>	Maltas gaļas cepetis	Vaļējs trauks	—	0,5-1,5	Maltas gaļas cepetim būtu jābūt ne biezākam par 7 cm.
<i>P14</i>	Zivs, vesela	Vaļējs trauks	—	0,3-1,0	Iepriekš iegrieziet zivs ādu. Ielieciet zivi traukā "peldēšanas pozīcijā".
<i>P15</i>	Rīsu ragū no svaigām sastāvdaļām	Dziļš slēgts trauks	—	0,05-0,2	Rīsiem pievienojiet ūdeni un dārzeņus attiecībā 1:3:4. Izmantojiet tikai svaigas sastāvdaļas. Ievadiet tikai rīsu svaru.

9.3 Ēdiena iestatīšana

- Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz .
- ✓ Displejā tiek parādīts pirmā ēdiena numurs un ieteiktais svars.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo ēdienu.
- Nospiediet **kg**.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet svaru. Pirms startēšanas ar  un **kg** var pāriet no ēdiena uz svaru un atpakaļ.
- ✓ Ierīce automātiski iestata piemērotu ilgumu.

- Nospiediet **start/stop**. Pēc startēšanas ēdienu un svaru vairs nevar mainīt. Iestatīto svaru var parādīt ar **kg**.
- ✓ Ierīce sāk darbību.
- Deg **start/stop**.
- Ir redzama gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Dažās programmās, kad nepieciešams ēdienu apmaisīt vai apgriezt otrādi, atkan īss signāls.
- Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

9.4 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**↵**stop** vai atveriet ierīces durvis.
 - ✓ Darbība tiek apturēta.
 - ✓ Mirgo **start**↵**stop**.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**↵**stop**.

- ✓ Darbības režīms turpinās.
- ✓ Deg **start**↵**stop**.

9.5 Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

10 Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir laika funkcijas, ar kurām var iestatīt darbības ilgumu, kā arī taimeri.

10.1 Laika funkciju skatīšana

Prasība: Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, deg atiecīgie simboli. Darbības režīmā ir piejams taimeris un ilgums. Gaidstāves režīmā ir piejams taimeris un pulksteņa laiks.

- ▶ Nospiediet ☹, līdz fokusā nonāk ☹, ⌘ vai ☹.
- ✓ Displejā tiek parādīta atteicīgā vērtība.

10.2 Pulksteņa laika mainīšana

Prasība: Lai mainītu pulksteņa laiku, ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Divas reizes nospiediet ☹.
- ✓ Displejā ir redzams ☹ un pulksteņa laiks.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Nospiediet ☹.
- ✓ Pulksteņa laiks ir iestatīts.
- ✓ Ja dažu sekunžu laikā netiek nospiests ☹, tiek sākta iestatītās vērtības lietošana.

Piezīme: Lai samazinātu elektroenerģijas patēriņu ierīces gatavības režīmā, var izslēgt pulksteņa laika rādījumu.

10.3 Gatavošanas laiks

Jūs varat noteikt laika periodu, pēc kura darbība tiek automātiski pabeigta. Maksimālais iestatāmais ilgums ir 23.59 stundas.

Ilguma iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Nospiediet ☹, līdz fokusā atrodas ☹.
3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
4. Nospiediet **start**↵**stop**.
- ✓ Ierīce sāk darbību.
- ✓ Deg **start**↵**stop**.
- ✓ Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Ilguma pabeigšana

Prasība: Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā tiek parādīts **00:00**.

1. Nospiediet ☹.
- ✓ Signāls ir izslēgts.

2. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
 - ✓ Ierīce ir izslēgta.

Gatavošanas ilguma mainīšana

- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi izmainiet ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm displejā tiek parādīts izmainītais ilgums.
- ✓ Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Ilguma dzēšana

1. Ja ir iestatīta taimera funkcija, nospiediet ☹.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu uz **00:00**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ilgums ir dzēsts. Ierīce nepārtrauc darbību.

10.4 Taimeris

Varat iestatīt taimera laiku, kura beigās atskan signāls. Maksimālais iestatāmais taimera laiks ir 24 stundas. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām. Taimera signāls atšķiras no citiem signāliem.

Taimera iestatīšana

1. Nospiediet ☹, līdz fokusā atrodas ⌘.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo taimera laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce parāda iestatīto taimera laiku.
- ✓ Taimeris ieslēdzas.
- ✓ Displejā deg ⌘.
- ✓ Taimera laika atskaite ir redzama.

Taimera izslēgšana

- Prasība:** Atskan signāls. Displejā tiek parādīts **00:00**.
- ▶ Nospiediet jebkuru simbolu.
 - ✓ Taimeris ir izslēgts.

Taimera laika mainīšana

- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet taimera laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce parāda iestatīto taimera laiku.

Taimera dzēšana



- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi atiestatiet taimera laiku uz **00:00**.
- ✓ Taimeris ir izslēgts.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.


11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

- ▶ Uz aptuveni 4 sekundēm nospiediet .
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts.
- ✓ Displejā ir redzams simbols .

- ✓ Ja ir iestatīts taimera laiks, tā atskaite tiek turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt. Skaņas signālu atskaņošanu, piem., kad beidzas taimera laiks, var pārtraukt, pieskaroties jebkuram taustiņam

11.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- ▶ Uz aptuveni 4 sekundēm nospiediet .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

12 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 Pamatiestatījumu pārskats




Šeit ir sniegts pamatiestatījumu un rūpnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.


Indikators	Pamatiestatījums	Izvēle	Apraksts
c01	Signāla ilgums	1 = īss = 10 sekundes 2 = vidējs = 30 sekundes ¹ 3 = garš = 2 minūtes	Signāla ilguma iestatīšana pēc gatavošanas vai taimera laika beigām.
c02	Taustiņu tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Taustiņu signāla ieslēgšana vai izslēgšana.
c03	Displeja spilgtums	1 = zems 2 = vidējs ¹ 3 = augsts	Displeja spilgtuma iestatīšana.
c04	Laika rādījums	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Pulksteņa laika rādīšana displejā.
c05	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana.
c06	Rūpnīcas iestatījums	0 = izslēgts ¹ 1 = ieslēgts	Mainīto iestatījumu atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem.
c08	Signāla skaļums	1 = zems 2 = vidējs ¹ 3 = augsts	Signāla skaļuma iestatīšana.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

12.2 Pamatiestatījumu maiņa

Prasība: Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Dažas sekundes turiet nospiestu .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pamatiestatījumu.
3. Nospiediet .
- ✓ Displejā redzams nākamais pamatiestatījums.
4. Ar  atlasiet visus vajadzīgos pamatiestatījumus un maniet vērtības.

5. Lai saglabātu izmaiņas, dažas sekundes turiet nospiestu .

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma izmaiņas pamatiestatījumos tiks saglabātas.

12.3 Pamatiestatījumu maiņas pārtraukšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

13 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

13.1 Tīrīšanas līdzeklis

Izmantojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrīšanas instrukcijā.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Informāciju par atsevišķām virsmām un daļām piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem skatiet atsevišķajās tīrīšanas pamācībās.

13.2 Ierīces tīrīšana

Tīriet ierīci norādītajā veidā, lai atsevišķas daļas vai virsmas nesabojātu nepareizi veiktas tīrīšanas vai nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*
2. Ievērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīrīšanu.
3. Ja nav norādīts citādi:
 - Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.3 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

1. Ievērojiet norādījumus par
→ *"Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 90.*
2. Izmantojiet tīrīšanai karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni.
3. Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus tikai aukstā gatavošanas nodalījumā.
Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, citus agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
Lai nepieļautu skrāpējumus uz virsmas, neizmantojiet skrāpjus, raupjus sūkļus vai metāla sūkļus.
Padoms: Lai novērstu nepatīkamus aromātus, 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudu karsējiet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, vienmēr ievietojiet traukā karoti.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Stikla pamatnes tīrīšana

1. Ievērojiet norādījumus par
→ *"Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 90.*
2. Tīriet stikla pamatni ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi. Neberziet.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.4 Ierīces priekšpuses tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt ierīces priekšpusi.

- ▶ Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
- ▶ Lai novērstu nerūsējošā tērauda priekšējo virsmu koroziju, nekavējoties notīriet no tām kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus.
- ▶ Nerūsējošā tērauda vismām lietojiet speciālus nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus siltām virsmām.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*
2. Tīriet ierīces priekšpusi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
Piezīme: Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā rodas atšķirīga materiāla izmantošanas dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
3. Ar mīkstu drānu uzvediet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu ierīces nerūsējošā tērauda priekšpusei.
Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.5 Vadības paneļa tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareizi veikta tīrīšana var bojāt vadības paneli.

- ▶ Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*

2. Tīriet vadības paneli ar mikrošķiedras drānu vai mīkstu, mitru drānu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.6 Piederumu tīrīšana

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*
2. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
3. Notīriet piederumus ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu vai mazgāšanas suku.
4. Restes tīriet ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet nerūsējošā tērauda spirāli vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
5. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.7 Padomi par ierīces kopšanu

Ievērojiet ierīces kopšanas padomus, lai ilgstoši saglabātu ierīces darbību.

Veicamās darbības	leguvums
Uzturiet ierīci vienmēr tīru un nekavējoties notīriet netīrumus. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet gatavošanas nodaļījumu.	Netīrumi nepieķeras un nepiedeg.
Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.	Nepieļaujiet koroziju.
Ļoti mitru kūku gatavošanas reizēs izmantojiet picas plātni.	Gatavošanas nodaļījums nekļūst tik netīrs.
Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piemēram, cepešpannu.	Gatavošanas nodaļījums nekļūst tik netīrs.
Īpaši piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Ievērojiet attiecīgā ražotāja norādes.	

13.8 Durvju stiklu tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- ▶ Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*

2. Durvju stiklus tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un stiklu tīrīšanas līdzekli.

Piezīme: Ēnas uz gatavošanas nodaļījuma durvju stikla, kas izskatās kā svītras, ir gatavošanas nodaļījuma apgaismojuma atspīdumi.

3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.9 Durvju blīvējuma tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt durvju blīvējumu.

- ▶ Tīrīšanai nelietojiet metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
- ▶ Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 90*
2. Tīriet durvju blīvējumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.10 Gatavošanas nodaļījuma tīrīšana manuāli

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz iekārta ir atdzisusi.

1. Iztīriet gatavošanas nodaļījumu.
2. Izslaukiet gatavošanas nodaļījumu ar mīkstu drānu.
3. Turiet atvērtas ierīces durvis, līdz gatavošanas nodaļījums pilnībā izžuvis.

13.11 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļījumu. Tīrīšanas atbalsta programma atmiešņē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

UZMANĪBU!

Ja tīra nepareizi, var bojāt iekārta.

- ▶ Gatavošanas nodaļījumā nedrīkst liet ūdeni.

Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

1. Ielejiet tasē ar ūdeni dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa.
2. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, atstājiet tasē karoti.
3. Tasi ar karoti novietojiet gatavošanas nodaļījuma vidū.
4. Iestatiet mikroviļņu jaudu: 600 W.
5. Iestatiet ilgumu: 5 minūtes.
6. Ieslēdziet mikroviļņu funkciju.
7. Pēc ilguma beigām turiet durvis aizvērtas vēl 3 minūtes.
8. Izslaukiet gatavošanas nodaļījumu ar mīkstu drānu.
9. Izžvējiet gatavošanas nodaļījumu ar atvērtām durvīm.

14 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saņemtiem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 93

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

14.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Darbības traucējums 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 93
Ierīce neuzkarst, displejā mirgo kols.	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. 1. Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju sadales skapī. 2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu \mathcal{E} uz vērtību \mathcal{U} .
Mikroviļņu režīms tiek pārtraukts.	Darbības traucējums 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 93
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda. ▶ Izvēlieties lielāku mikroviļņu jaudu. Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti. ▶ Iestatiet garāku ilgumu. Divkārtšam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks. Ēdieni bija aukstāki nekā parasti. ▶ Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienu.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas. ▶ Pārbaudiet, vai durvis nebloķē ēdiena atliekas vai svešķermeņus. Nav nospiegts $\text{start} \triangleright \text{stop}$. ▶ Nospiediet $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
Displejā mirgo 12:00, un deg simbols \mathcal{C} .	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pareizu laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 82
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilgums.	Nav nospiegts $\text{start} \triangleright \text{stop}$. ▶ Nospiediet $\text{start} \triangleright \text{stop}$.

14.2 Norādījumi vadības panelī

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111.	Darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 93
Displejā redzams ziņojums E2 .	Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nospiediet jebkuru taustiņu.
Displejā redzams ziņojums E11 .	Mitrums vadības panelī. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ļaujiet vadības panelim nožūt.

15 Likvidācija

15.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

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

16 Tehniskā servisa dienests

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

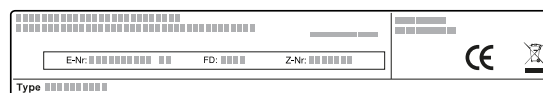
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

16.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

17 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

17.1 Iesakām rīkoties šādi

Šeit jūs uzzināsiet, kā rīkoties soli pa solim, lai vislabāk varētu izmantot ieteicamos iestatījumus. Te jūs atradīsiet norādes par daudzu ēdienu gatavošanu ar informāciju un ieteikumiem, kā vislabāk izmantot un iestatīt iekārtu.

Padoms: Jūsu iekārta piedāvā ieprogrammētus iestatījumus dažādiem ēdieniem. Ja vēlaties, lai ierīce pati vadītu procesu, izmantojiet automātisko programmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.

- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.

Piezīme: Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli
Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

1. Atlasiet piemērotu ēdienu no kāda pārskata.

Padomi

- Pirmajā iekārtas lietošanas reizē ņemiet vērā šādu pamatinformāciju:
 - → "Drošība", Lappuse 73
 -
 - → "Kondensāts", Lappuse 82
 - Ja neatrodāt tieši tādu ēdienu vai lietojumu, kādu vēlaties pagatavot vai veikt, orientējieties pēc līdzīga ēdiena.
2. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
 3. Lietojiet piemērotus traukus un piederumus. Izmantojiet ieteiktajos iestatījumos norādītos traukus un piederumus.
 4. Iekārtu iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.
 5. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteiktajiem iestatījumiem.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Piezīme:

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus bez vāka.
- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet. Apgriežot noļējiet atkusušo šķidrumu.
- Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Alumīnija folija nedrīkst saskarties ar gatavošanas telpas sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, alumīnija foliju varat noņemt.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums, min
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 800 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 1,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 1,5 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa gabali vai šķēles, 200 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

² Noņemiet jau atkausēto gaļu.

³ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

6. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu.

17.2 Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem

Atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem iestatījumu ieteikumi.

Ilgums ir atkarīgs no trauka un pārtikas produktu temperatūras, īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Ja izmantojat citus daudzumus, nekā norādīts tabulās, pastāv vispārējais noteikums: divkārsš daudzums – gandrīz divkārsš ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

Padomi par atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem rezultātu.

Problēma	Padoms
Jūs vēlaties pagatavot citu daudzumu, nekā norādīts tabulā.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, ņemot vērā šādu noteikumu: <ul style="list-style-type: none"> ■ divkārsš daudzums = gandrīz divkārsš laiks ■ uz pusi mazāks daudzums = uz pusi mazāks laiks

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa ga- bali vai šķēles, 500 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa ga- bali vai šķēles, 800 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Maltā gaļa, jaukta, 200 g ²	Trauks bez vāka	90	10-15
Maltā gaļa, jaukta, 500 g ²	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Maltā gaļa, jaukta, 800 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Putna gaļa vai putna gabali, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Putna gaļa vai putna gabali, 1,2 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pīle, 2,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Zivs fileja, šķēles vai gabali, 400 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Vesela zivs, 300 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vesela zivs, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Dārzeni, piemēram, zirņi, 300 g	Trauks bez vāka	180	10-15
Dārzeni, piemēram, zirņi, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Augļi vai ogas, piemēram, ave- nes, 300 g ¹	Trauks bez vāka	180	7-10
Augļi vai ogas, piemēram, ave- nes, 500 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Sviesta kausēšana, 125 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Sviesta kausēšana, 250 g	Trauks bez vāka	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Maizes klaips, 500 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Maizes klaips, 1,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Kūka, sausa, piemēram, kēkss, 500 g ³	Trauks bez vāka	90	15-25
Kūka, sausa, piemēram, kēkss, 750 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka, 500 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka, 750 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

² Noņemiet jau atkausēto gaļu.

³ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

Sasaldētu ēdienu atkausēšana un uzsildīšana

Piezīme:

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet.

lv Šādi izdosies

- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti ēdieni, gatavi ēdieni, 300–400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Zupa, 400 g	Trauks ar vāku	600	8-15
Sautējums, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Sautējums, 1 kg	Trauks ar vāku	600	20-25
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 500 g	Trauks ar vāku	600	25-30
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 1 kg	Trauks ar vāku	600	25-30
Zivs, piemēram, filejas gabali, 400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Zivs, piemēram, filejas gabali, 800 g	Trauks ar vāku	600	18-20
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles, vārītas, 250 g ¹	Trauks ar vāku	600	2-5
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles, vārītas, 500 g ¹	Trauks ar vāku	600	8-10
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni, iepriekš apstrādāti, 300 g ¹	Trauks ar vāku	600	5-8
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni, iepriekš apstrādāti, 600 g ¹	Trauks ar vāku	600	14-17
Spināti krējuma mērcē, 500 g	Trauks ar vāku	600	11-16

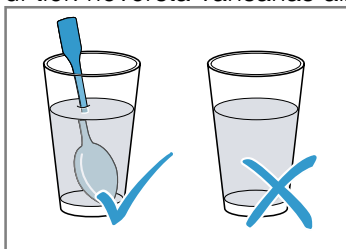
¹ Pievienojiet ēdienam nedaudz ūdens.

Uzsildīšana ar mikroviļņiem

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrumus var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.



UZMANĪBU!

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Piezīme:

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet.
- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Bērnu pārtika:
 - pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz režģa.
 - Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet.
 - Obligāti pārbaudiet bērnu pārtikas temperatūru.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti ēdieni, gatavi ēdieni, aptuveni 400 g	Trauks bez vāka	600	5-10
Dzērieni, 200 ml	Stikls Ielieciet glāzē karoti	900	1-2
Dzērieni, 500 ml	Stikls Ielieciet glāzē karoti	900	2-4
Bērnu pārtika, piemēram, piens pudelītē, 150 ml ¹	pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz gatavošanas nodalījuma grīdas	360	1-2
Zupa, 2 bļodas, katra 175 g	Trauks bez vāka	900	4-5
Zupa, 4 bļodas, katra 175 g	Trauks bez vāka	900	5-6
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Sautējums, 400 g	Trauks ar vāku	600	5-10
Sautējums, 800 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Dārzeni, 150 g ²	Trauks bez vāka	600	2-3
Dārzeni, 300 g ²	Trauks bez vāka	600	3-5

¹ Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet. Kontrolējiet temperatūru.

² Pievienojiet ēdienam nedaudz ūdens.

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Piezīme:

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nedaudz.
- Sagrieziet dārzeņus un kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g pielejiet 1–2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet.

- Rīsiem pievienojiet šķidrumu attiecībā 1:2.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums, min
Vesela vista, svaiga, bez iekšām, 1,3 kg	Trauks ar vāku	600	30-35
Zivs fileja, svaiga, 400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Dārzeņi, svaigi, 250 g	Trauks ar vāku	600	5-10
Dārzeņi, svaigi, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Kartupeļi, 250 g	Trauks ar vāku	600	8-10
Kartupeļi, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Rīsi, 125 g, un ūdens, 250 ml	Trauks ar vāku	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rīsi, 250 g, un ūdens, 500 ml	Trauks ar vāku	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Saldie ēdieni, piemēram, krēms (ātri pagatavojams), 500 ml ¹	Trauks ar vāku	600	5-8

¹ Laiku pa laikam ar putojamo slotiņu 2-3 reizes apmaisiet.

Pudiņš no pulvera maisījuma

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.
 ▶ Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

1. Pudiņa pulvera maisījumu atbilstoši norādēm uz iepakojuma kopā ar cukuru un nedaudz piena samaisiet izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā, augstā bļodā tā, lai nebūtu kunkuļu.

2. Pievienojiet pārējo pienu un vēlreiz izmaisiet.
3. Ievietojiet bļodu gatavošanas nodalījumā un aizveriet iekārtas durvis.
4. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteicamajiem iestatījumiem.
5. Pēc 3 minūtēm pirmoreiz apmaisiet. Pēc tam apmaisiet ik pēc vienas minūtes, līdz ir sasniegta vēlāmā konsistence. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no piena temperatūras un izmantotā trauka.

Popkorns, gatavojams mikroviļņos

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Izmantojiet karstumizturīgus stikla traukus. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
- Vienmēr novietojiet stikla traukus uz režģa.
- Pielāgojiet ilgumu atkarīgi no daudzuma.
- Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 minūtes un 30 sekundēm uz īsu brīdi izņemiet popkorna turzu ārā un sakratiet. Uzmanīgi – karsts!

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums, min
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 100 g	Restes Stikla bļoda	600	3-5

Padomi par nakamo atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu rezultātu, veicot atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu mikroviļņos.

Problēma	Padoms
Ēdiens ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saīsiniet laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. ▪ Pārklājiet ēdienu un pievienojiet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav uzsildīts vai nav gatavs.	Pagariniet laiku. Lielāka ēdiena daudzuma un biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.

Problēma	Padoms
Pēc iestatītā laika beigām ēdiens vidū vēl nav gatavs, bet malās ir pārkaršis.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pa laikam apmaisiet. ▪ Samaziniet mikroviļņu jaudu un pagariniet laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Samaziniet mikroviļņu jaudu. ▪ Lielu atkausējamā ēdiena gabalu vairākkārt apgroziet.

17.3 Kūkas un cepumi

Iestatīšanas ieteikumi kūku un cepumu gatavošanai.

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk.

Padomi cepšanai

Esam sagatavojuši padomus labam cepšanas rezultātam.

Problēma	Padoms
Kūkai jāuzbriest vienmērīgi.	<ul style="list-style-type: none"> letaukojiet tikai saliekamās veidnes pamatni. Kūku pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet no cepšanas veidnes, lievojot nazi.
Mazi cepumi cepšanas laikā nedrīkst salipt kopā.	Ap katru cepumu atstājiet vismaz 2 cm atstatumu. Šādi cepumiem būs pietiekami daudz vietas, lai uzbriestu un no visām pusēm kļūtu brūni.

Problēma	Padoms
Pārbaudīt, vai kūka ir gatava.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas visaugstākajā vietā. Ja mīkla vairs nelīp pie kociņa, kūka ir gatava.
Vēlaties cept pēc savas receptes.	Cepšanas tabulās atrodiet līdzīgus cepumus.
Vēlaties izmantot silikona, stikla, plastmasas vai keramikas cepšanas viednes.	<ul style="list-style-type: none"> Jāizmanto veidne ar karstumizturību līdz 250 °C. Šādās formās kūkas mazāk apbrūninās. Ja papildus ieslēgsiet mikroviļņu režīmu, gatavošanas ilgums var būt īsāks par tabulā norādīto laiku.

Kūkas veidnēs

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet uz restēm vidū.
- Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Metāla cepšanas veidnes ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Biskvīta kūka, vienka kārtā ¹	Apaļa vai taisnstūra veidne	—	☼	170-180	90	40-50
Biskvīta kūka, smalka, piem., smilšu kūka ¹	Apaļa vai taisnstūra veidne	—	☼	150-170	-	70-90
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Tortes pamatnes veidne	—	☼	160-180	-	30-40
Augļu kūka, smalka, no biskvīta mīklas	Izjaucamā veidne vai kēksa veidne	—	☼	170-190	90	30-45
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	—	☼	170-180	-	30-40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni ¹	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	—	☼	170-180	180	35-45
Picas	Apaļa picas paplāte	—	☼	220-230	-	15-25
Pikantā kūka, piemēram, sāļais pīrāgs	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	—	☼	200-220	-	50-70
Riekstu kūka	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	—	☼	170-180	90	30-35

¹ Kūku pēc cepšanas atstājiet atdzist cepeškrāsnī uz aptuveni 20 minūtēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vātos	Gatavošanas laiks min.
Rauga mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu	Apaļa picas paplāte	—	☉	170-190	-	55-65
Pītā rauga mīklas maize, 500 g miltu	Apaļa picas paplāte	—	☉	170-190	-	35-45

¹ Kūku pēc cepšanas atstājiet atdzist cepeškrāsnī uz aptuveni 20 minūtēm.

Mazi konditorejas izstrādājumi

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet uz restēm vidū.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Cepumi	Apaļa picas paplāte	—	☉	150-170	20-35
Mandeļu cepumi	Apaļa picas paplāte	—	☉	110-130	35-45
Bezē	Apaļa picas paplāte	—	☉	100	80-100
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	—	☉	160-180	35-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Apaļa picas paplāte	—	☉	190-200	35-45

Maize un smalkmaizītes

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet uz restēm vidū.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Maize, 1,5 kg	Taisnstūra veidne	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Smalkmaizītes, piem., maizītes no kviešu miltiem	Apaļa picas paplāte	—	☉	210-230	25-35

Padomi nākamai cepšanas reizei

Ja cepšanas laikā kaut kas neizdodas, šeit jūs atradīsit padomus.

Problēma	Padoms
Kūka saplok.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ievērojiet receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes. ■ Izmantojiet mazāk šķidruma. Vai: ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru par 10 °C un paildziniet cepšanas laiku.

Problēma	Padoms
Kūka ir pārāk sausa.	Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C un saīsiniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet gatavošanas augstumu un piederumus. ■ Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C. Vai: ■ Paildziniet cepšanas laiku.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Ievietojiet kūku vienu līmeni augstāk.

Problēma	Padoms
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ievietojiet kūku vienu līmeni zemāk. ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru. ■ Atbilstoši piegrieziet cepampapīru. ■ Novietojiet cepšanas veidni vidū. ■ Mazos cepumus veidojiet vienādā lielumā un biežumā.
Kūka no ārpuses ir gatava, bet vidū nav izcepta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru un paildziniet cepšanas laiku. ■ Pievienojiet mazāk šķidrums. <p>Kūka ar sulīgu pildījumu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izceptiet pamatni iepriekš. ■ Apkaisiet izcepto pamatni ar mandelēm vai rīvmaizi. ■ Uzlieciet pamatnei pildījumu.
Kūku apgāžot, tā neatdālās no veidnes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ļaujiet kūkai pēc cepšanas 5–10 minūtes atdzist. ■ Ar nazi uzmanīgi atdalieliet kūkas malu. ■ Vēlreiz apgāziet kūku un vairākas reizes pārklājiet cepšanas veidni ar slapju, aukstu drānu. ■ Nākamajā reizē ietaujojiet cepšanas veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.
Starp veidni un restēm rodas dzirksteles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai veidne ārpusē ir tīra. ■ Mainiet veidnes novietojumu gatavošanas nodalījumā. ■ Turpiniet cepšanu bez mikroviļņu funkcijas un paildziniet cepšanas laiku.

17.4 Cepšana un grilēšana

Ieteicamie cepšanas un grilēšanas iestatījumi
Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgs no produkta apstrādes pakāpes un ēdiena daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību.

Cepšana traukā

Ēdienu, kas pagatavots traukā, var ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pasniegt šajā pašā traukā. Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Metāla cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Iepriekš pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas nodalījumam.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki.
Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja pamats būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.
- Trauki var ļoti sakarst. Lai izņemtu traukus, lietojiet virtuves dvieli.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

Trauks bez vāka

Izmantojiet augstu cepšanas veidni.

Trauks ar vāku

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.
- Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbrīst.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Iestatiet augstāku temperatūru.

BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Kad pēc gatavošanas atver vāku, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piezīmes

- Liesa gaļa vai sautēts cepetis
 - Ielejiet traukā apm. 1/2 cm šķidrums, piemēram, ūdeni, vīnu, etiķi vai tamlīdzīgi.
Šķidrums daudzums ir atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku.
Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.
Sautējot cepeti, pievienojiet mazliet vairāk šķidruma.
 - Cepšanas laikā šķidrums iztvaiko. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet šķidrumu.
 - Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.
- Zivs
 - Sautējot ielejiet traukā 1-3 ēdamkarotes šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jābūt kraukšķīgiem.

- Grilēšanas laikā ierīces durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.
- Iepriekš neuzkarsējiet.

lv Šādi izdosies

- Izvēlieties iespējami līdzīgus grilējamus gabalus ar līdzīgu svaru un biežumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi.
- Grilējamus gabalus novietojiet tieši uz režģa.
- Grilējamus gabalus apgrieziet uz otru pusī, lietojot grila stangas. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāliet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Piezīme: Tumšā gaļa, piem., liellopa gaļa, apbrūninās ātrāk nekā gaišā gaļa, piem., teļa vai cūkas gaļa. Gaišās gaļas vai zivs gabalu virsējā kārtā grilējot kļūst tikai viegli brūna, taču iekšpuse ir gatava un sulīga. Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā. Tas ir normāli. Biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes. Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Padomi cepšanai un sautēšanai

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu cepšanas un sautēšanas rezultātu.

Problēma	Padoms
Liesa gaļa nedrīkst kļūt sausa.	■ Liesu gaļu ieziediet ar taukiem vai pārklājiet ar speķa strēmelītēm.
Vēlaties pagatavot cepeša gabalus ar ādu.	■ Krusteniski iegrieziet ādu. ■ Cepeša gabalu vispirms cepiet ar ādu uz leju.
Gatavošanas nodalījumam jāpaliek iespējami tīram.	■ Noslēgtā cepeštraukā pārtikas produktus gatavojiet augstākā temperatūrā.
Gaļai, piemēram, rostbifam ir jāpaliek karstam un mīkstam.	■ Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi gaļas sula izdalīsies vienmērīgāk. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ievilkšanās laiks. ■ Ēdienu pēc gatavošanas ietiniet folijā.

Liellopa gaļa

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Apgrieziet rostbifu un liellopa gaļas steiku otrādi, kad ir pagājusi puse laika. Nobeigumā atstājiet ēdienus vēl apm.10 minūtes pastāvēt.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Sutināts liellopu gaļas cepetis, apm. 1 kg	Restes Trauks ar vāku	—	🔥	180-200	180	120-145
Rostbifs, vidēji cepts, apm. 1 kg	Restes Trauks bez vāka	—	🔥	210-230	180	30-40
Liellopa gaļas steiks, vidēji cepts, 2–3 cm biezs, katrs 200 g	Restes Stikla bļoda	—	🔥	3	-	20-30





Cūkgaļa

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Cepeti bez ādas apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika. Cepeti beigās atstājiet apm. 10min pastāvēt.
- Cepeti lieciet traukā ar ādu uz augšu. Iegrieziet ādu. Cepeti negroziet. Cepeti beigās atstājiet apm. 10min pastāvēt.
- Kakla daļas steiku apgrieziet otrādi, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, apm.750g	Restes Trauks ar vāku	—	🔥	220-230	180	40-50





Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaua vatos	Gatavošanas laiks min.
Cepetis ar ādu, piem., plecs, apm.1kg	Restes Trauks bez vā- ka			190-210	-	130-150
Kakla steiks, 2-3 gab., 2 cm biezs	Restes Stikla bļoda			3	-	25-35

Citi gaļas ēdieni

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Maltas gaļas cepeti beigās atstāriet apm. 10min pastāvēt.
- Desiņas apgrieziet otrādi, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika.









Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaua vatos	Gatavošanas laiks min.
Maltas gaļas cepetis, apm. 750 g	Restes Trauks bez vā- ka			180-200	600	15-20
Grilējamas desiņas, 4 līdz 6 gabaliņi, katrs apm. 150 g	Restes Stikla bļoda			3	-	25-35

Putnu gaļa

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Veselu vistu lieciet ar krūtiņu uz leju. Apgrieziet, kad pagājuši puse no gatavošanas laika.
- Cāļa pusītes un pīles krūtiņu lieciet ar ādu uz augšu. Negroziet šos ēdienus.
- Zoss stilbiņus apgroziet, kad pagājuši puse no gatavošanas laika. Pārduriet ādu.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaua vatos	Gatavošanas laiks min.
Cālis, vesels, apm. 1,2 kg	Restes Trauks ar vāku			220-230	360	35-45
Cāļa daļas, apm. 800 g	Restes Trauks bez vā- ka			210-230	360	20-30
Pīles krūtiņa, apm. 500 g	Restes Stikla bļoda			3	90	20-30
Zoss krūtiņa, zoss stilbi, 700–900 g	Restes Trauks bez vā- ka			210-230	90	30-40



Zivis

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Grilējot veselās zivis, piem., lasi vai foreli, lieciet tās vidū uz režģa.

- Iepriekš sasmērējiet režģi ar eļļu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks min.
Zivs karbonādes, 2-3 gab., katra 150 g	Restes Stikla bļoda			3	20-25
Vesela zivs, 2-3 gabali, katra 300 g	Restes Stikla bļoda			3	20-30

Padomi nākamajai cepšanas reizei

Ja cepot kaut kas nebūs izdevies uzreiz, šeit atradīsiet padomus.

Problēma	Padoms
Cepetis ir pārāk brūns, un tā ārpusē vietām ir apdegusi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Izvēlieties zemāku temperatūru. ▪ Saīsiniet cepšanas ilgumu.
Cepetis ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Izvēlieties zemāku temperatūru. ▪ Saīsiniet cepšanas ilgumu.
Cepeša garoza ir pārāk plāna.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paaugstiniet temperatūru. ▪ Vai: Pēc cepšanas pabeigšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilu.
Cepeša mērce ir piedegusi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Izvēlieties mazāku trauku. ▪ Cepot pievienojiet vairāk šķidruma.









Problēma	Padoms
Cepeša mērce ir pārāk gaiša vai ūdeņaina.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lai iztvaikotu vairāk šķidruma, izvēlieties lielāku trauku. ▪ Cepot pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļu, tā piedeg.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pārbaudiet, vai cepeštrauka vāks ir piemērots un cieši pieguļ. ▪ Pazeminiet temperatūru. ▪ Sautējot pievienojiet šķidrumu.
Cepetis nav izcepies.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sagrieziet cepeti. ▪ Pagatavojiet mērci cepeštraukā. ▪ Ielieciet cepeša šķēles mērcē. ▪ Pagatavojiet cepeša šķēles līdz galam ar mikroviļņiem.

17.5 Sacepumi, gratēni un karstmaizes

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Sacepumu un kartupeļu gratēnu gatavošanai izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu un karstumizturīgu sacepumu veidni ar 4-5 cm augstām malām.
- Sacepumus un gratēnus pēc gatavošanas atstājiet izslēgtā cepeškrāsnī vēl 5 minūtes.
- Iepriekš apacepiet maizes šķēles torterī.















Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vātos	Gatavošanas laiks min.
Sacepums, salds, apm. 1,5 kg	Trauks bez vāka			140-160	360	25-30
Sacepums, pikants no vārītiem produktiem, apm. 1 kg	Trauks bez vāka			150-170	600	20-25
Kartupeļu gratēns no svaigām sastāvdaļām, apm. 1,1 kg	Trauks bez vāka			210-220	600	20-25
Tostermaize ar garnējumu, 4 gab.	Restes			3	-	8-10

17.6 Sasaldēti gatavie pārtikas produkti

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.
- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Frī kartupeļus, kroketes un kartupeļu pankūkas nelieciet citu virs citas, kad paies puse no laika, apgroziet.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Pica ar plānu pamatni	Restes			220-230	-	10-15
Picas bagete	Restes			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Kartupeļi frī	Apaļa picas paplāte			220-230	90	10-15
Kroketes	Apaļa picas paplāte			210-220	-	10-15
Pildīti kartupeļu plāceņi	Apaļa picas paplāte			200-220	90	15-20
Strūdele	Apaļa picas paplāte			220-230	-	20-30
Sacepumi, piemēram, la- zanja, apm. 450 g	Trauks ar vāku			220-230	600	10-15

17.7 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un saskaņā ar standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Gaļa, 500 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Iestatījumu ieteikumi pārbaudes ēdienu gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Olu krēms, 1 kg	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskvīta torte, 475 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	600	8-10
Maltas gaļas cepetis, 900 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	18-23	18-23

Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Cāļa gatavošanai izmantojiet augstu trauku.

iv Montāžas pamācība

- Cāli lieciet traukā ar krūtiņu uz leju. Apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Kartupeļu gratēns	Restes Trauks bez vā- ka	—	☒	210-220	600	20-25
Kūkas	Restes Trauks bez vā- ka	—	☒	190-200	180	20-27
Vista	Restes Trauks bez vā- ka	—	☒	190	360	30-45

Cepšana cepeškrāsnī

Piezīme: Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Biskvīts	Restes Saliekamā veid- ne, Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Kūka ar ābolu pildījumu	Restes Saliekamā veid- ne, Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Smilšu cepumi	Stikla bļoda	—	☒	160-170	30-35
Nelielas kūciņas	Stikla bļoda	—	☒	160-170	25-30

Grilēšana

Piezīme: Apgrieziet liellopa gaļas burgeru, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līme- nis	Gatavošanas laiks min.
Grauzdiņu brūnīšana	Restes	—	☐	3	4-5
Liellopu gaļas burgeri, 9 gab.	Restes Stikla bļoda	—	☐	3	35-45

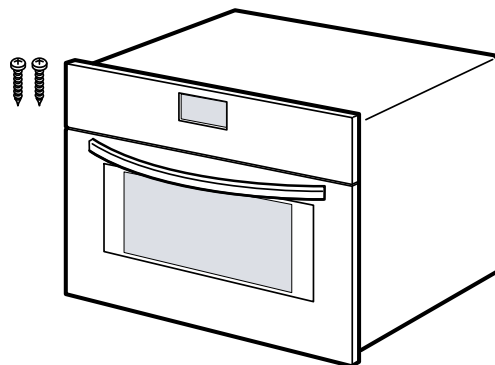
18 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



18.1 Piegādes komplektācija

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamus transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.



⚠ 18.2 Droša montāža

Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas, kuras var radīt grieztas brūces.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktlīdziņus paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus un elektrotīkla pieslēguma vadus.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss un nav pieejams garāks elektrotīkla pieslēguma vads, sazinieties ar profesionālu elektrības uzņēmumu, lai pielāgotu mājas instalāciju.

UZMANĪBU!

Nesot ierīci aiz durvju roktura, tas var nolūzt. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai.

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

18.3 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktlīgzdai.

- ▶ Iekārtas kontaktdakšu iespraudiet kontaktlīgzdā iekārtas tuvumā.

Ja iekārta ir iebūvēta, tīkla pieslēguma kontaktdakšai jābūt brīvi pieejamai. Ja brīva pieeja tīkla kontaktdakšai nav iespējama, stacionārajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

Iekārtas, kas nav aprīkota ar sazemētu kontaktdakšu, pieslēgšana elektrotīklam

Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

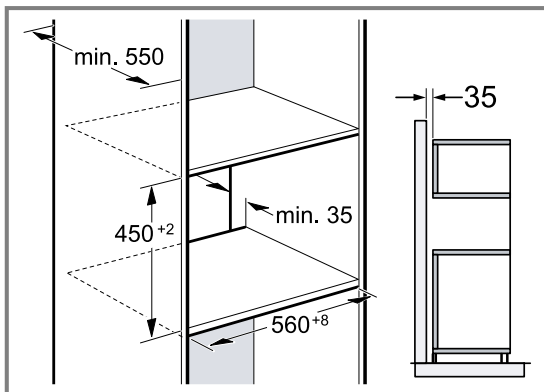
1. Savienojuma kontaktlīgzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla pieslēguma vada dzīslas atbilstoši krāsu kodiem:
 - zaļi dzeltena = aizsargvads ⊕
 - zilais – neitrālais ("nulles") vads
 - brūnais – fāze (ārējais vads)

18.4 Iebūves mēbeles

Šī ierīce ir paredzēta tikai iebūvēšanai. Šo ierīci nevar izmantot kā galda ierīci vai kā skapī ievietotu ierīci. Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Atstatumam starp sienu un skapja pamatni vai virs ierīces esošā skapja aizmugurējo sienu jābūt vismaz 35 mm. Iebūves skapja priekšpusē jābūt ventilācijas atverei ar 50 cm² laukumu. Izgrieziet vajadzīgo atveri cokolā vai uzstādiet ventilācijas resti. Ventilācijas spraugas un ietilpdes atveres nedrīkst aizklāt.

18.5 Iebūvēšana garajā skapī

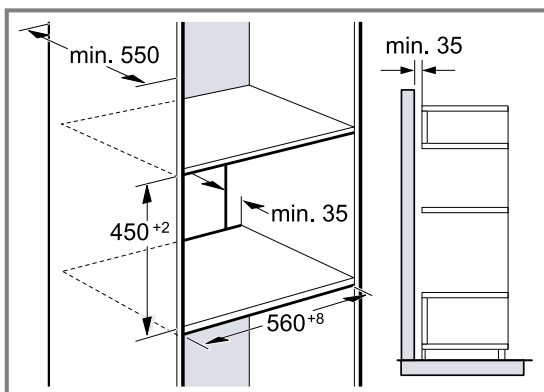
Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.



Lai nodrošinātu iekārtas ventilāciju, atdalošajos plauktos jābūt ventilēšanas spraugai. Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugurējās sienas ir arī papildu aizmugurējā siena, tā ir jānoņem. Iekārtu iebūvējiet tikai tik augstu, ka var ērti izņemt piederumus.

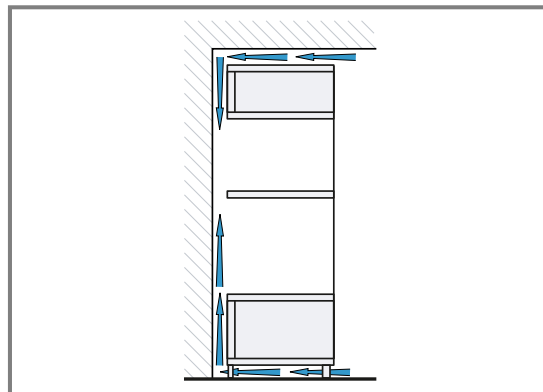
18.6 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



Lai nodrošinātu iekārtu ventilāciju, starppamatnēs ir jābūt ventilēšanas spraugai. Lai abu iekārtu ventilācija būtu pietiekama, cokolā ir jābūt ventilācijas atverei, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.

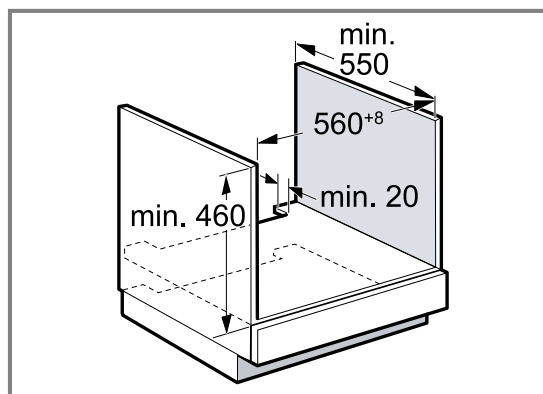
Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



Iekārtas iebūvējiet tikai tik augstu, ka var ērti izņemt piederumus.

18.7 Iebūvēšana zem darba virsmas

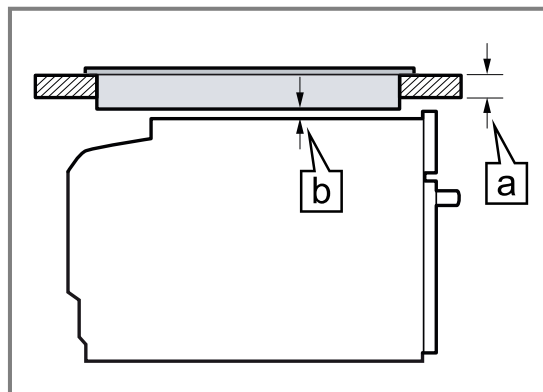
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus. Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.



Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.

18.8 Iebūvēšana zem sildvirsmas

Ja ierīci iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro minimālie izmēri, attiecīgā gadījumā ņemot vērā arī apakšējo konstrukciju.



Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

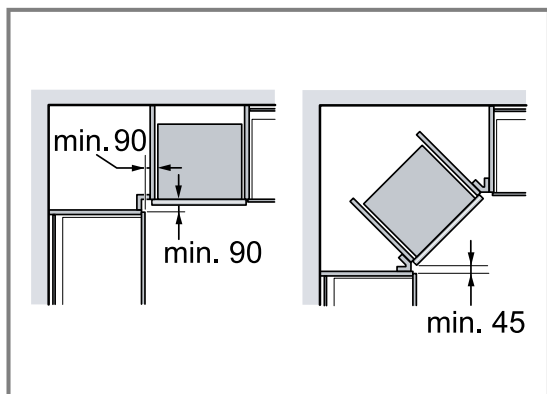
Sildvirsmas tips	a) uz virsmas, mm	a) vienā līmenī ar virsmu, mm	b), mm
Indukcijas plīts	45	46	5
Pilnas virsmas indukcijas plīts	55	56	5
Gāzes plīts	35	46	5 ¹
Elektriskā plīts	35	38	2

¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

Ievērojiet plīts montāžas pamācību.

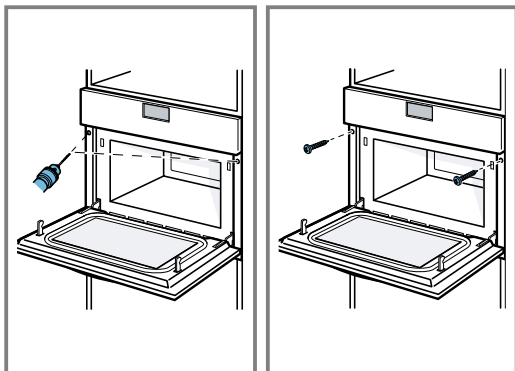
18.9 Iebūvēšana stūrī

Veicot iebūvēšanu stūrī, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus.



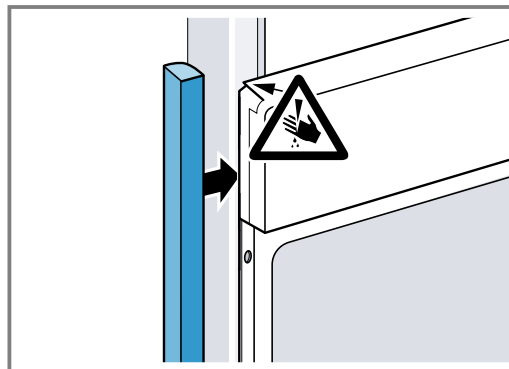
18.10 Ierīces iebūvēšana

1. Novietojiet ierīci centrā.
2. Pieskrūvējiet ierīci pie mēbeles.

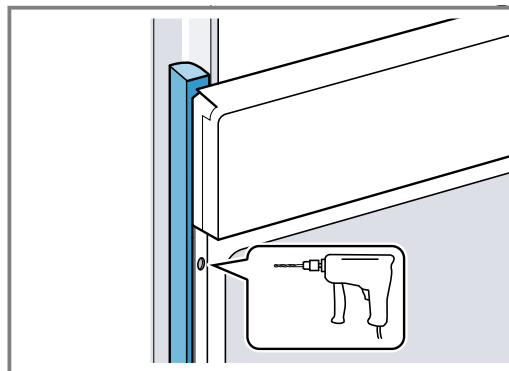


18.11 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas listi:

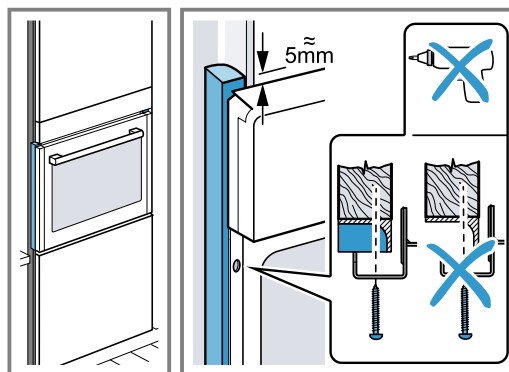
1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.



2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.
3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



18.12 Ierīces demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001836244 (040415)

et, It, Iv