



HMT75M521 HMT75M551
Mikrolaineahi
Mikrobangų krosnelė
Mikroviļņu krāsns



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 2
[It] Naudojimo instrukcija 16

[lv] Lietošanas instrukcija30

Olulised ohutusnõuded.....	3
Kahjustuste põhjused.....	5
Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine	6
Juhtpaneel	6
Pöördnupp.....	6
Lisatarvikud	6
Enne esmakordset kasutamist	7
Kellaaja seadmine	7
Mikrolaineahi	7
Juhised nõude kohta.....	7
Mikrolainevõimsused.....	7
Mikrolainerežiimi seadmine.....	8
Ventilaator.....	8
Mälu	8
Mälu salvestamine	8
Mälu käivitamine	8
Helisignaali kestuse muutmine	9
Hooldus ja puhastus.....	9
Puhastusvahend.....	9
Tõrgete tabel	10
Klienditeenindus	10
E-number ja FD-number	10
Tehnilised andmed	10
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	11
Automaatprogrammid	11
Programmi seadmine.....	11
Sulatamine automaatprogramme kasutades.....	11
Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades.....	11
Teie jaoks meie köögistuudios testitud	12
Märkused tabelite kohta	12
Sulatamine.....	12
Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine	13
Roogade soojendamine	13
Roogade küpsetamine.....	14
Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks.....	14
Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705	15
Toiduainete keetmine ja ülessulatamine mikrolaineahjus.....	15

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

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

Põlengu oht!

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

Plahvatuse oht.!

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

Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

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

Põletuse oht!

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

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

Põletusoh!

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

Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Seade on ette nähtud sisseehitamiseks.

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

Seadme võib sisse ehitada 60 cm laiusesse ülakappi (sügavus vähemalt 30 cm ja kõrgus põrandast 85 cm).

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

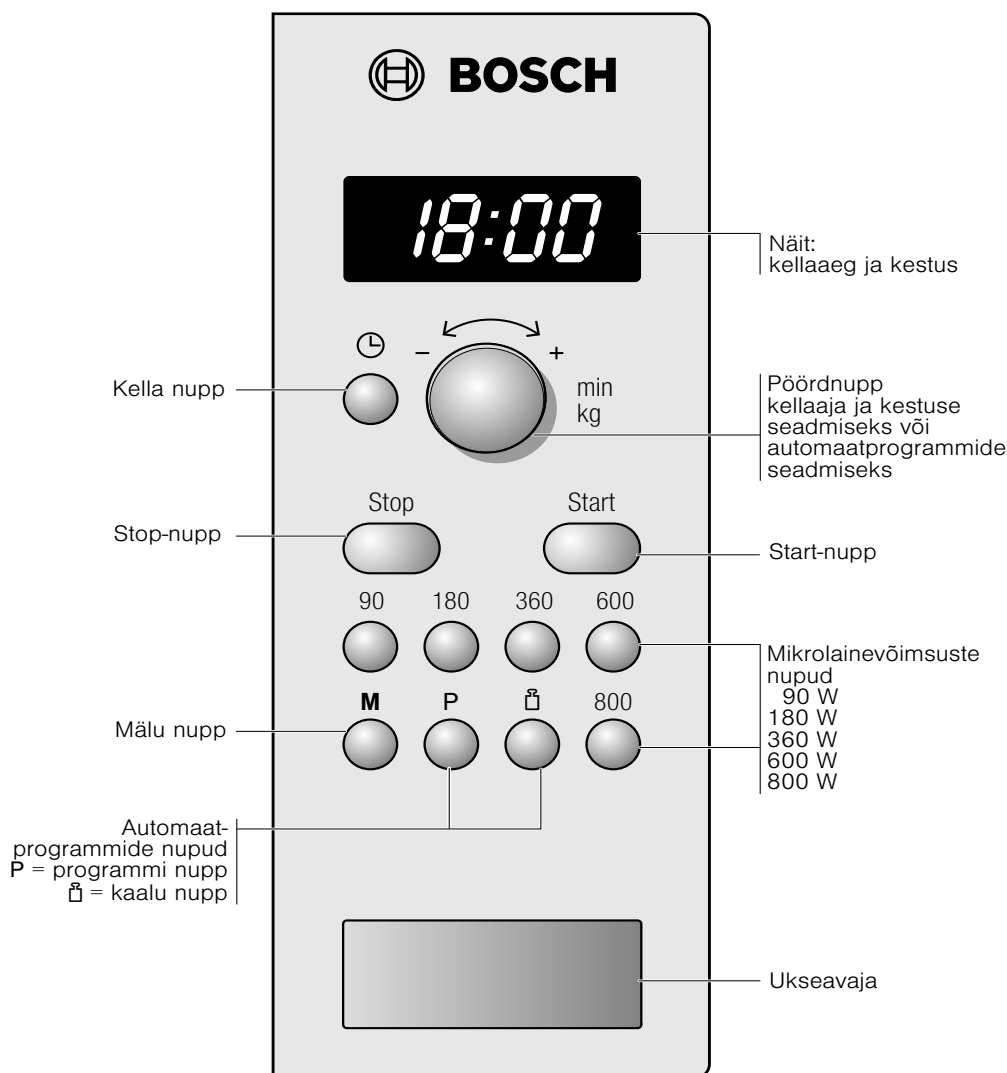
(L-või B-automaat). Võrgupinge peab vastama andmesildil märgitud pingele.

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

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

Juhtpaneel

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



Pöördnupp

Pöördnupust saate muuta kõiki soovituslikke ja seatud aegu ja temperatuure.

Pöördnupp on sissevajutatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

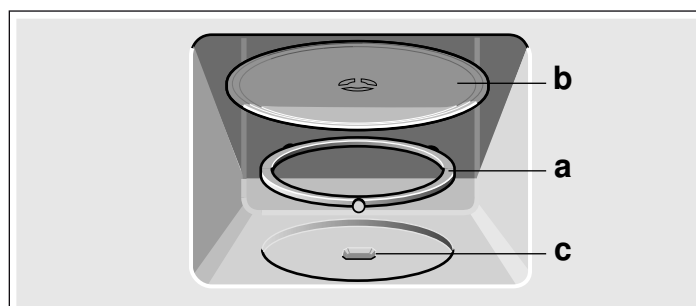
Lisatarvikud

Pöörlev alus

Pöörlev alus paigaldage järgmiselt:

1. Asetage rullikrest **a** ahjukambri olevasse süvendisse.

2. Laske pöörleval alusel **b** fikseeruda ahjukambri põhjas olevasse ajamisse **c**.



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

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest. Tehke teatavaks HEZ-number. Sobivate lisatarvikute valiku leiame meie

kataloogidest või Internetist. Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub müügimaterjalides.

Auruahju nõud

HEZ 86 D 000

Enne esmakordset kasutamist

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

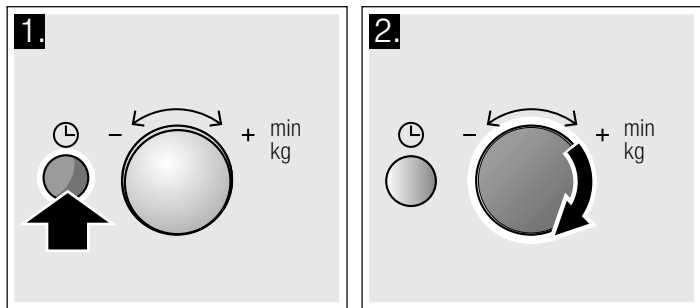
Kellaaja seadmine

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

1. Vajutage nupule .

Näidikule ilmuvad 12:00 ja .

2. Pöördnupust reguleerige välja kellaag.



3. Vajutage uuesti nupule .

Õige kellaag on seatud.

Kellaaja väljalülitamine

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

Kellaaja tagasitoomine

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

Kellaaja muutmine, nt suveaja muutmine talveajaks

Reguleerige seadeid vastavalt punktidele 1 kuni 3.

Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Saate teavet nõude ja mikrolaineahju seadete reguleerimise kohta.

Märkus. Peatükist *Teie jaoks meie köögistuudios testitud* leiame näiteid mikrolainerežiimil sulatamise, soojendamise ja toiduvalmistamise kohta.

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

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

1. Vajutage 800 W võimsuse nupule.

2. Pöördnupust reguleerige välja 1:30 min.

3. Vajutage start-nupule.

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

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

Juhised nõude kohta

Sobivad nõud

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

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

Ebasobivad keedunõud

Metallnõud ei ole sobivad. Metall ei lase mikrolaineid läbi. Suletud metallnõudes jäävad road külmaks.

Tähelepanu!

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

Nõude test

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

Kui Te ei ole kindel, kas keedunõu mikrolaineahjus kasutamiseks sobib, tehke järgnev test:

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

2. Kontrollige vahepeal temperatuuri.

Nõu peaks olema külm või leige.

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

Mikrolainevõimsused

Nuppudega reguleerite välja soovitud mikrolainevõimsuse.

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

Märkus: Mikrolainevõimsust 800 W saate seadistada 30 minutiks, võimsust 600 W 1 tunniks, ülejäänud võimsusi igähte 1 tunniks ja 39 minutiks.

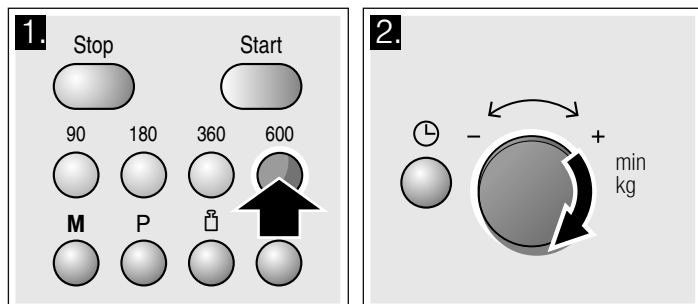
Mikrolainerežiimi seadmine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

Näidikul süttib seatud mikrolainevõimsus ja ilmub näit 1:00 min.

2. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



3. Vajutage start-nupule.

Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksmas.

Kestus on möödas.

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

Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

Katkestamine

Vajutage veelkord stop-nupule või avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Töö lõpetamine

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

Märkus: Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel mikrolainevõimsuse.

Ventilaator

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

Märkused

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

Mälu

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

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

Märkused

- Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel ei saa salvestada.
- Automaatprogramme ei saa salvestada.
- Mälu saate salvestada ja kohe käivitada. Ärge vajutage lõpuks mitte nupule **M**, vaid start-nupule.
- **Mälu on uus:** Vajutage nupule **M**. Näidikule ilmuvad vanad seadistused. Salvestage uus programm, nagu kirjeldatud punktides 1 kuni 4.

Mälu salvestamine

Näide: 360 W, 25 minutit

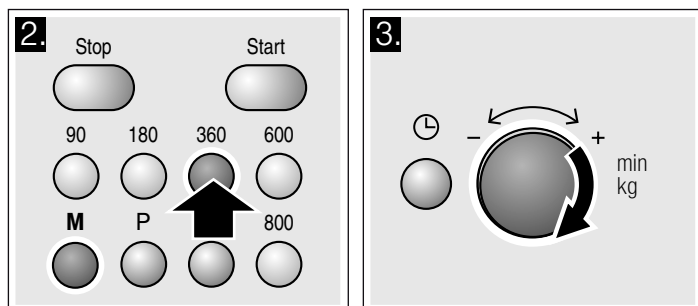
1. Vajutage nupule **M**.

Näidikul põleb "M".

2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

Näidikul põleb "M", valitud võimsus ja 1:00 min.

3. Pöördnupust reguleerige välja kestus.



4. Kinnitage nupuga **M**.

Kellaaeg ilmub taas näidikule. Seadistus on salvestatud.

Mälu käivitamine

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

1. Vajutage nupule **M**.

Näidikule ilmuvad salvestatud seaded.

2. Vajutage start-nupule.

Kestus hakkab näidikul nähtavalt jooksmas.

Kestus on möödas.

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

Katkestamine

Vajutage veelkord stop-nupule või avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Seadistuse kustutamine

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

Helisignaali kestuse muutmine

Seadme väljalülitumisel kõlab helisignaali. Helisignaali kestust saate muuta.

Selleks vajutage ca 6 sekundit start-nupule.

Helisignaali uus kestus võetakse üle. Kellaaeg ilmub taas näidikule.

Võimalikud on:
Lühike helisignaali - 3 tooni.
Pikk helisignaali - 30 tooni.

Hooldus ja puhastus

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

⚠ Lühise oht!

Ärge kunagi kasutage kõrgsurve- ega aurupuhastit.

⚠ Põletuse oht!

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

⚠ Elektrilöögi oht!

Ärge kastke seadet vette ega puhastage veejoaga.

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

Ärge kasutage

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

Puhastusvahend

Tähelepanu!

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

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

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

Tõrgete tabel

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

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

Mida teha tõrke korral?

Veateade	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine / märkus
Seade ei tööta	Pistik ei ole ühendatud pistikupessa.	Ühendage pistik pistikupessa
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp põleb.
	Kaitse on defektne	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
	Vale käsitsus	Lülitage elektrikilbist vool välja. Umbes 10 sekundi pärast lülitage vool uuesti sisse.
Näidikul vilgub kolm nulli.	Voolukatkestus	Seadke kellaaeg uuesti õigeks.
Seade ei tööta. Näidikul on teatav kestus.	Kogemata on keeratud pöördnuppu.	Vajutage stop-nupule.
	Pärast seadete reguleerimist ei vajutatud start-nupule.	Vajutage start-nupule või kustutage seadistus stop-nupust.
Mikrolaineahi ei tööta.	Uks ei ole täiesti suletud.	Kontrollige, et ukse vahele ei ole jäänud toidujääke ega võõrkehi.
	Start-nupule ei ole vajutatud.	Vajutage start-nupule.
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake teine külg.
Pöörlev alus teeb kriipivat või lihvivat häält.	Pöörleva aluse ajami piirkonnas on mustus või võõrkehad.	Puhastage rullikrestid ja ahjus olevat süvendit.
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjusega.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga peaks esinema tihti, pöörduge teeninduskeskusesse.

⚠ Elektrilöögi oht!

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

Mõne veateate puhul võite tõrke ise kõrvaldada.

Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

E-nr	FD-nr
Hooldustöökoda ☎	

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

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

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

Tehnilised andmed

Sisendpinge	230 V, 50 HZ
Tarbitav võimsus	1270 W
Maksimaalne väljundvõimsus	800 W
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A

Mõõtmed (kxlxs)

- seade	280 x 453 x 320 MM
- ahjukamber	194.0 x 290 x 285.0 MM
Kaal	14 KG

60-se mööbli raam	382 x 594 x 20 MM
50-se mööbli raam	382 x 494 x 20 MM
VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

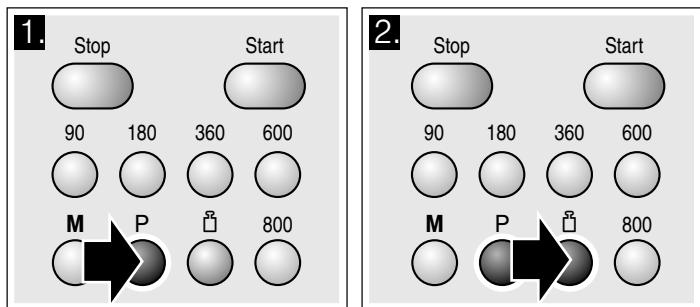
Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega saate toiduaineid väga lihtsalt üles sulatada ja kiiresti maitsevaid roogasid valmistada. Valite vaid programmi ja sisestate roa kaalu. Ahi valib automaatselt ülejäänud seaded. Valida võite 7 programmi vahel.

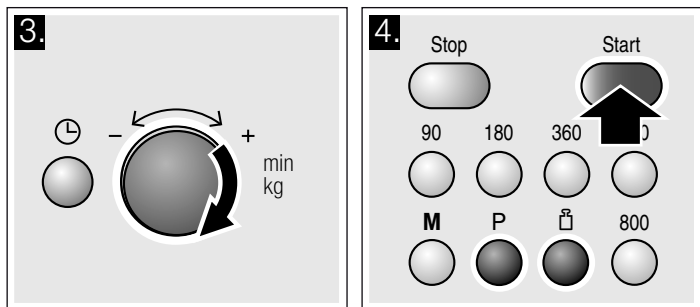
Programmi seadmine

Pärast programmi valimist reguleerige seaded järgmiselt:

1. Vajutage nupule **P** seni, kuni näidikule ilmub soovitud programmi number.
2. Vajutage nupule . Näidikul süttib "P" ja ilmub soovituslik kaal.



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



Programmi kestus hakkab nähtavalt jooksuma.

Kestus on möödas.

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

Parandamine

Vajutage kaks korda stop-nupule ja reguleerige seaded uuesti.

Katkestamine

Vajutage veelkord stop-nupule või avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Töö lõpetamine

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

Märkused

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

Sulatamine automaatprogramme kasutades

4 sulatusprogrammiga saate üles sulatada liha, linnuliha ja leiba.

Märkused

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

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

Toidu valmistamine automaatprogramme kasutades

3 keeduprogrammiga võite keeta riisi, kartuleid või köögivilja.

Märkused

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

■ Toiduainete ettevalmistamine

Kaaluge toiduained ära. Andmeid vajate programmi seadistamiseks.

Riis:

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

Kartulid:

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

Värske köögivilj:

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

■ Helisignaal

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

■ Ooteaeg

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

Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

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

Teie jaoks meie köögistuudios testitud

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

Märkused tabelite kohta

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadete ja kasutamise kohta.

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

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

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

Asetage nõu alati pöörlevale alusele.

Sulatamine

Märkused

- Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõusse ja tõstke nõu pöörlevale alusele.
- Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Pärast poole sulatusaja möödumist võite fooliumi eemaldada.
- Liha sulatamisel tekib vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 1 kuni 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.
- Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul veel 10 kuni 20 minutit toatemperatuuril seista. Linnul võite siis siseelundid välja võtta. Liha võite edasi töödelda ka siis, kui see on seest veel külmutunud.

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	keeramisel ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Segahakkliha	200 g	90 W, 10 min	külmutada võimalikult õhukeste portsjonitena. mitu korda keerata, juba ülessulanud liha eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
Köögivilj, nt herved	300 g	180 W, 10-15 min	-
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180 W, 7-10 min	vahepeal ettevaatlikult segada, sulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmendamine	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	Pakend täielikult eemaldada
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Terve leib	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele, koogitükid üksteise küljest eemaldada
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiinita kookidele
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine

Märkused

- Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.
- Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

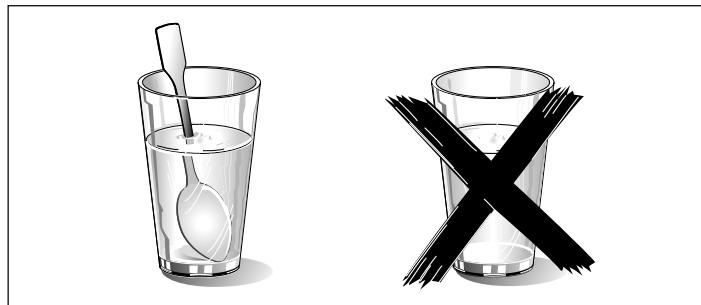
- Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogi tuleks vahepeal 2 kuni 3 korda segada või keerata.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
-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

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

Roogade soojendamine

⚠ Põletuse oht!

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



Tähelepanu!

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

Märkused

- Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.
- Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kilet.
- Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Joogid	150 ml	800 W, 1-2 min	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	

Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Imikutoit, nt pudel piimaga	50 ml	360 W, ½ min	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage pudelit hoolikalt. Tingimata kontrollige temperatuuri!
	100 ml	360 W, 1 min	
	200 ml	360 W, 1 ½min	
Supp 1 tass	200 g	600 W, 2-3 min	-
Supp 2 tassi	400 g	600 W, 4-5 min	-
Liha kastmes	500 g	600 W, 8-11 min	lihatükid üksteise küljest lahutada
Ühepajatoit	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Köögivil, 1 portsjon	150 g	600 W, 2-3 min	lisada pisut vedelikku
Köögivil, 2 portsjonit	300 g	600 W, 3-5 min	

Roogade küpsetamine

Märkused

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

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

Toidu valmistamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Pikkpoiss	750 g	600 W, 20-25 min	kaaneta küpsetada
Terve kana, värske, ilme siseelunditeta	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Poole küpsetusaja möödudes keerake teine külg.
Värske köögivil	250 g	600 W, 5-10 min	Lõigake köögivil ühesuurusteks tükkideks; 100 g köögivilja kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-10 min	Lõigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	lisage kahekordne kogus vedelikku
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6-8 min	Segage puding vahepeal vispliga 2 kuni 3 korda hoolikalt läbi
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

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

Kondensaatniiskust

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

Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705

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

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

Toiduainete keetmine ja ülessulatamine mikrolaineahjus

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkus
Munapuder, 565 g	180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm 20 x 17 cm pöörlevale alusele.
Biskviit	600 W, 8-10 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.
Pikkpoiss	600 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm pöörlevale alusele.

Toiduainete sulatamine mikrolaineahjus

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

Svarbūs saugos nurodymai.....	17
Galimos gedimų priežastys.....	19
Pastatymas ir prijungimas	20
Valdymo laukas.....	20
Sukamasis mygtukas	20
Priedai	20
Prieš naudojant pirmą kartą	21
Paros laiko nustatymas.....	21
Mikrobangų krosnelė.....	21
Nurodymai dėl indų	21
Mikrobangų galingumai	22
Mikrobangų nustatymas	22
Vėsinimo ventiliatorius	22
Atmintis.....	22
Išsaugojimas atmintyje.....	22
Į atmintį įrašytos programos naudojimas	22
Signalų trukmės keitimas.....	23
Priežiūra ir valymas	23
Valymo priemonės.....	23
Gedimų lentelė	24
Klientų aptarnavimo skyrius.....	24
„E“ numeris ir „FD“ numeris	24
Techniniai duomenys	24
Ekologiškas utilizavimas.....	25
Programų automatika	25
Programos nustatymas.....	25
Atitirpinimas įjungus programų automatiką	25
Ruošimas įjungus programų automatiką	26
Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje	26
Nurodymai dėl lentelių	26
Atitirpinimas	26
Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus...	27
Kaip pašildyti patiekalus.....	27
Kaip gaminti patiekalus	28
Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo	28
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705.....	29
Ruošimas ir atitirpinimas mikrobangomis.....	29

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

Svarbūs saugos nurodymai

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gaisro pavojus!

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

Sprogimo pavojus!

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

Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

Elektros smūgio pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

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

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

Pavojus nusiplikyti!

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

Pavojus susižaloti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Pastatymas ir prijungimas

Šis prietaisas pritaikytas naudoti tik buityje.

Šio prietaiso negalima įmontuoti.

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

Prietaisą galima montuoti į 60 cm pločio viršutinę spintelę (mažiausiai 30 cm gylio ir 85 cm nuo grindų).

Prietaisas pristatomas su kištuku ir jį galima jungti prie pagal potvarkius įrengto lizdo su žeminimo kontaktu. Saugiklis turi

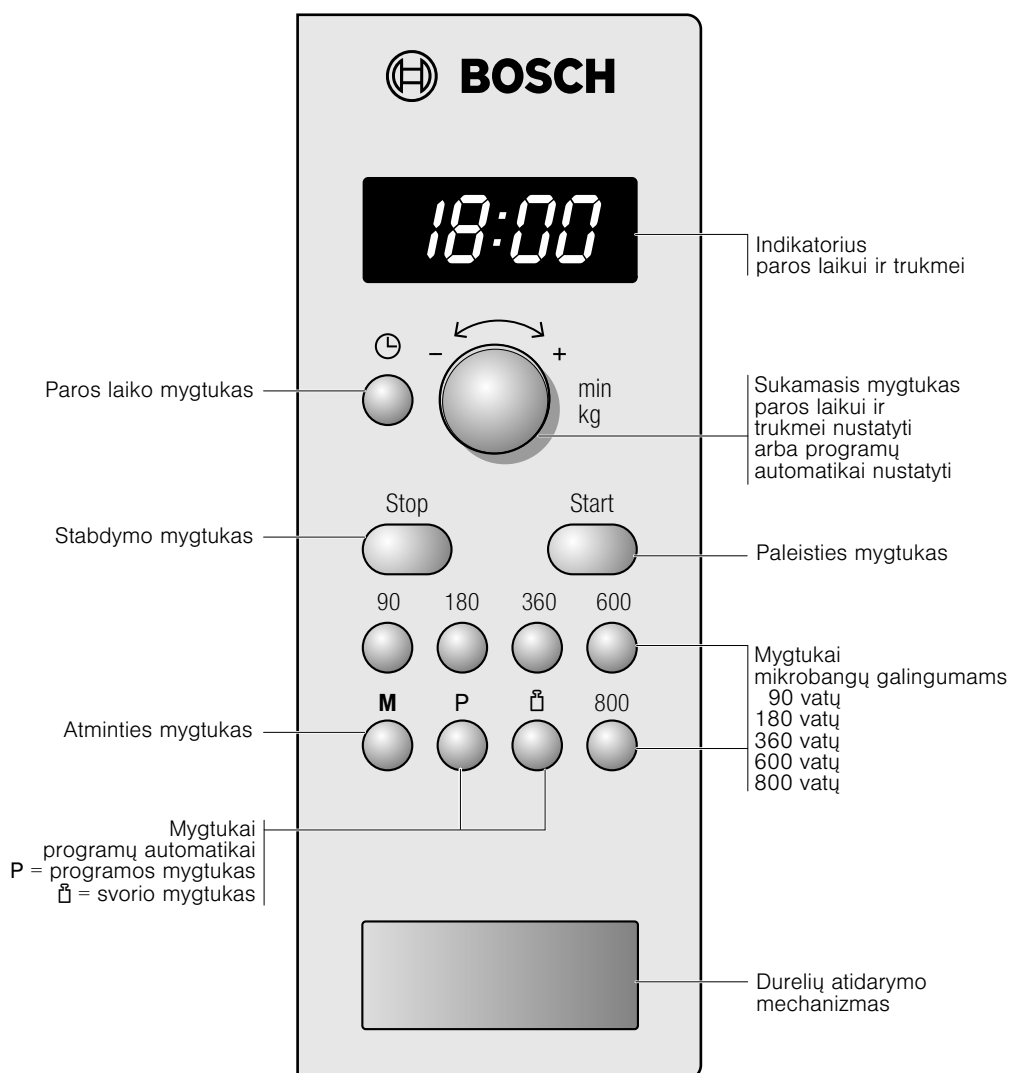
būti 10 amperų (L arba B tipo automatinis saugiklis). Tinklo įtampa turi atitikti tipo skydelyje nurodytą įtampą.

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

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

Valdymo laukas

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



Sukamasis mygtukas

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti rekomenduojamas ir nustatymo reikšmes.

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

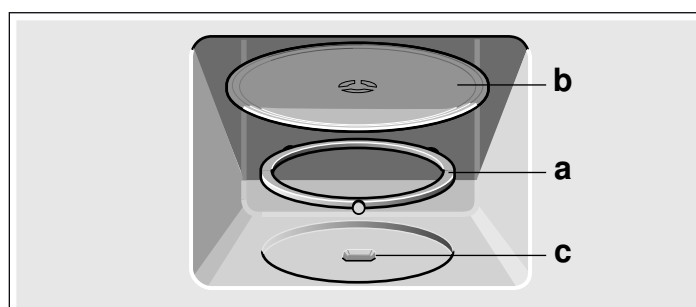
Priedai

Sukamoji lėkštė

Sukamoji lėkštė uždedama taip:

1. ritinį žiedą **a** įdėkite orkaitės vidaus įranta.

2. Sukamąją lėkštę **b** užfiksuokite orkaitės vidaus dugno pavaroje **c**.



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

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Nurodykite HEZ Nr. Daug įvairių

priedų rasite mūsų reklaminiuose leidiniuose ir internete. Internetu užsakomus specialius priedus galime pristatyti ne į visas šalis ir ne visur jie naudojami. Peržiūrėkite pardavimo dokumentus.

Troškinimo garuose indas	HEZ 86 D 000
--------------------------	--------------

Prieš naudojant pirmą kartą

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

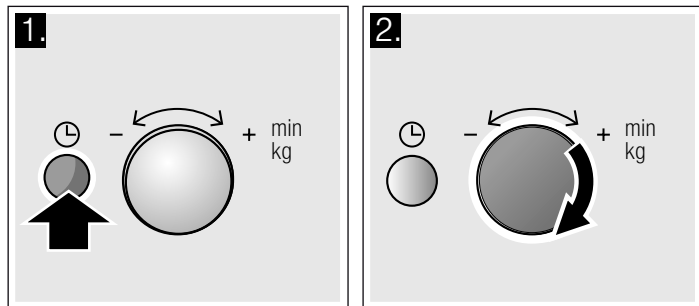
Paros laiko nustatymas

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

1. Spauskite mygtuką .

Indikatoriuje pasirodo 12:00 val. ir .

2. Sukamąją rankenėlę nustatykite paros laiką.



3. Dar kartą paspauskite mygtuką .

Esamas paros laikas nustatytas.

Paros laiko paslėpimas

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

Paros laiko pakartotinis nustatymas

Spauskite mygtuką .

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

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

Nustatykite, kaip aprašyta nuo 1 iki 3 punkto.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangos maisto produktuose yra paverčiamos šiluma. Gausite informacijos apie indus ir galėsite pasiskaityti, kaip nustatoma mikrobangų krosnelė.

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

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

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

1. Paspauskite 800 W galingumo mygtuką.

2. Sukamąją rankenėlę nustatykite 1:30 min.

3. Paspauskite paleisties mygtuką.

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

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

Nurodymai dėl indų

Tinkami indai

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

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

Netinkami indai

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

Dėmesio!

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

Indo patikrinimas

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

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

1. Į prietaisą įstatykite tuščią indą $\frac{1}{2}$ –1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.

2. Retkarčiais tikrinkite temperatūrą.

Indas turi būti šaltas arba kambario temperatūros.

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

Mikrobangų galingumai

Mygtukais nustatomas pageidaujamas mikrobangų galingumas.

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

Pastaba: 800 W mikrobangų galingumą galite nustatyti 30 minučių, 600 W – 1 valandai, o likusius galingumus atitinkamai 1 valandai ir 39 minutėms.

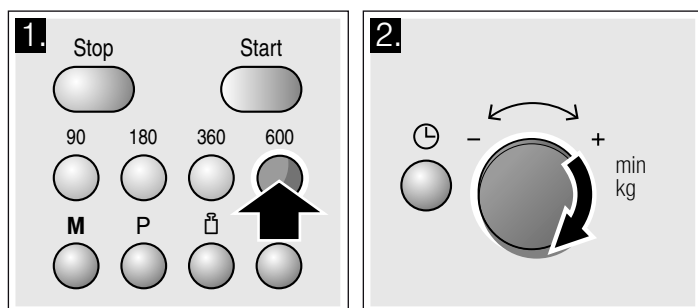
Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys – 600 vatų mikrobangų galingumas

1. Parinkite norimą mikrobangų galingumą.

Indikatoriuje šviečia nustatytas mikrobangų galingumas ir pasirodo 1:00 min.

2. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



3. Paspauskite paleisties mygtuką.

Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Trukmės keitimas

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

Pauzė

Trumpai spustelėkite sustabdymo mygtuką arba atidarykite prietaiso dureles. Uždarę dureles, vėl spustelėkite paleisties mygtuką.

Veikimo nutraukimas

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

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

Vėsinimo ventiliatorius

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

Pastabos

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

Atmintis

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

Atminties funkciją prasmingiausia naudoti dažnai ruošiamam patiekalui.

Pastabos

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

Išsaugojimas atmintyje

Pavyzdys: 360 W, 25 minutės

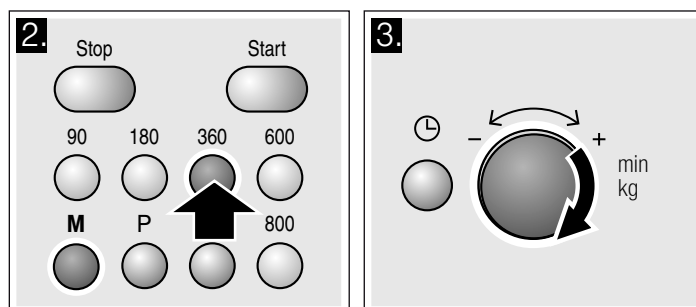
1. Spauskite mygtuką **M**.

Indikatoriuje šviečia „M“.

2. Parinkite norimą mikrobangų galingumą.

Indikatoriuje šviečia „M“, parinktas galingumas ir 1:00 min.

3. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



4. Patvirtinkite mygtuku **M**.

Vėl pasirodo paros laikas. Nustatymas išsaugotas.

Į atmintį įrašytos programos naudojimas

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

1. Spauskite mygtuką **M**.

Pasirodo išsaugoti nustatymai.

2. Paspauskite paleisties mygtuką.

Indikatoriuje skaičiuojama trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Pauzė

Trumpai spustelėkite sustabdymo mygtuką arba atidarykite prietaiso dureles. Uždarę dureles, vėl spustelėkite paleisties mygtuką.

Nustatymo ištrynimasis

Du kartus paspauskite sustabdymo mygtuką arba atidarykite prietaiso dureles ir paspauskite sustabdymo mygtuką.

Signalo trukmės keitimas

Kai prietaisas išsijungia, pasigirsta signalas. Signalo trukmę galite pakeisti.
Tam maždaug 6 sekundes spauskite paleisties mygtuką.

Nauja signalo trukmė bus patvirtinta.
Vėl pasirodo paros laikas.
Galimybės:
trumpas signalas – 3 tonai
ilgas signalas – 30 tonų

Priežiūra ir valymas

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

⚠ Trumpojo jungimo pavojus!

Valydami niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

⚠ Pavojus nusideginti!

Prietaiso niekada nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

⚠ Elektros smūgio pavojus!

Prietaiso niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite vandens srove.

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

Nenaudokite

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

Valymo priemonės

Dėmesio!

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

Sritis	Valymo priemonės
Priekinė prietaiso dalis	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Nevalykite jokiais stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.

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

Gedimų lentelė

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

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

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / nuoroda
Prietaisas neveikia	Neįkištas kištukas.	Įkiškite kištuką.
	Dingo elektra	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
	Sugedo saugiklis	Patikrinkite skirstomąją saugiklių dėžutę, ar tvarkingi prietaiso prijungimo linijos saugikliai.
	Netinkamas valdymas	Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite.
Indikatoriuje šviečia trys nuliai.	Dingo elektra	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Prietaisas nenaudojamas. Ekrane matyti trukmė.	Netyčia pasukta sukamoji rankenėlė.	Paspauskite sustabdymo mygtuką.
	Nustačius nebuvo paspaustas paleisties mygtukas.	Paspauskite paleisties mygtuką arba ištrinkite nustatymą sustabdymo mygtuku.
Mikrobangos neveikia.	Blogai uždarytos durelės.	Patikrinkite – galbūt durelėse įstrigo maisto likučių arba koks nors svetimkūnis.
	Nepaspaustas paleisties mygtukas.	Paspausti paleisties mygtuką.
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatytas per mažas mikrobangų galin-gumas.	Parinkite didesnę mikrobangų galingumą.
	Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kie-kis.	Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.
Iš po sukamosios lėkštės sklinda brė-žimo arba šlifavimo garsas.	Sukamosios lėkštės pavaros srityje yra nešva-rumų arba svetimkūnių.	Orkaitės viduje išvalykite ritininį žiedą ir įranta.
Mikrobangų režimas nutraukiamas be jokios priežasties.	Sugedo mikrobangų krosnelė.	Jei tokia triktis kartojasi, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

⚠ Elektros smūgio pavojus!

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

Kai kuriuos klaidų pranešimus galite pašalinti patys.

Klientų aptarnavimo skyrius

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

„E“ numeris ir „FD“ numeris

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

E numeris	FD numeris
Klientų aptarnavimo tarnyba ☎	

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

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

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

Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa	230 V, 50 HZ
Galios sąnaudos	1270 W
Didžiausia išėjimo galia	800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A

Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	280 x 453 x 320 MM
- orkaitės vidaus	194.0 x 290 x 285.0 MM
Svoris	14 KG

60 cm baldų rėmas	382 x 594 x 20 MM
50 cm baldų rėmas	382 x 494 x 20 MM
Patikrinta Vokietijos elektro-technikų sąjungos VDE	taip
CE ženklas	taip

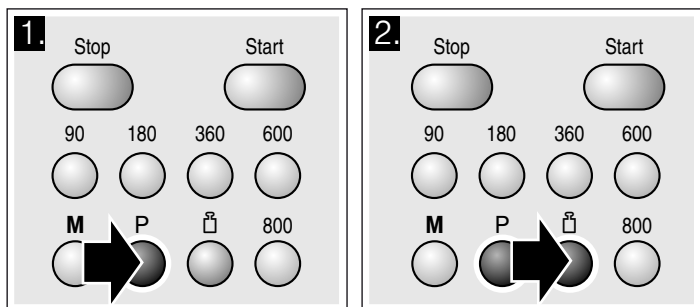
Programų automatika

Naudodami programų automatiką, labai paprastai galėsite atitirpinti maisto produktus ir greitai, be problemų paruošti patiekalus. Pasirenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Optimalius nuostatus parenka programų automatika. Galite rinktis iš 7 programų.

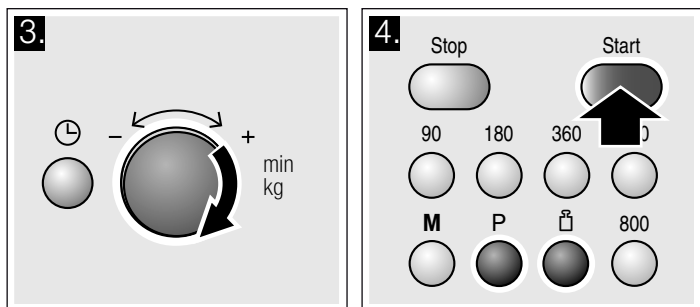
Programos nustatymas

Jei parinkote programą, nustatykite ją taip:

1. Mygtuką **P** spaudinėkite tol, kol pasirodys norimos programos numeris.
2. Spauskite mygtuką **↺**.
Indikatoriuje šviečia „P“ ir pasirodo rekomenduojamas svoris.



3. Sukamąja rankenėle nustatykite patiekalo svorį.
4. Paspauskite paleisties mygtuką.



Skaičiuojama programos trukmė.

Trukmė baigėsi

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

Korekcija

Du kartus spustelėkite sustabdymo mygtuką ir nustatykite iš naujo.

Pauzė

Trumpai spustelėkite sustabdymo mygtuką arba atidarykite prietaiso dureles. Uždarę dureles, vėl spustelėkite paleisties mygtuką.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Veikimo nutraukimas

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

Pastabos

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

Atitirpinimas įjungus programų automatiką

4 atitirpinimo programomis galima atitirpinti mėsą, paukštieną ir duoną.

Pastabos

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

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

Ruošimas įjungus programų automatiką

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

Pastabos

■ Indai

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

■ Maisto produktų paruošimas

Pasverkite maisto produktus. Šių duomenų Jums reikės nustatant programą.

Ryžiai:

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

Bulvės:

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

Šviežios daržovės:

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

■ Signalas

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

■ Laikymo laikas

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

Ruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

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

Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje

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

Nurodymai dėl lentelių

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nustatymų vertes.

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

Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, po to, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse. Todėl vadovaukitės šia taisykle: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, pusė kiekio – pusė trukmės.

Indą visada dėkite ant sukamosios lėkštės.

Atitirpinimas

Pastabos

- Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamosios lėkštės.
- Jautrias produktų dalis, pvz., viščiuko kojas ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius, galite uždengti aliuminio folija. Folija negali liestis prie orkaitės sienelių. Praėjus pusei atšildymo laiko foliją galite nuimti.
- Atitirpinant mėsą ir paukštieną susikaupia skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 1 arba 2 kartus pamaityti arba apversti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau.
- Atšildytą produktą palikite dar 10–20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius. Žuvį galima valyti net tada, kai jos vidus dar nevysiškai atitirpęs.

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10–20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15–25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20–30 min.	
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4–6 min.	apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5–10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10–15 min.	
Maišytas faršas	200 g	90 W, 10 min.	jei įmanoma, užšaldykite kuo plokštesnį gabaliuką daug kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10–20 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10–15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20–25 min.	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10–15 min.	-
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 7–10 min.	kartkartėmis atsargiai pamaityti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Sviesto tirpinimas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2–3 min.	pašalinti pakuotę
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3–4 min.	
Visa duona	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5–10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10–20 min.	
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas	500 g	90 W, 10–15 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo, pyrago gabalėlius atskirti viena nuo kito
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15–20 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba želatinos
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15–20 min.	

Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus

Pastabos

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

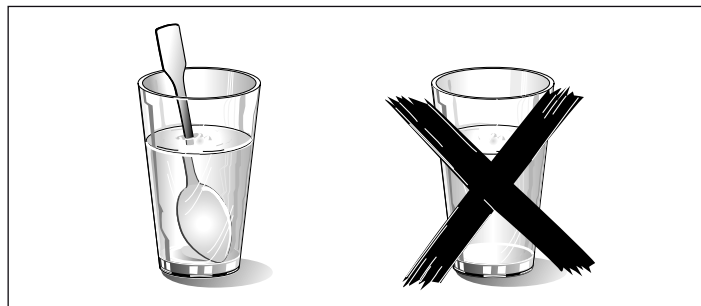
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 2–3 kartus pamaišyti arba apversti.
- Pašildytus patiekalus dar 2–5 minutes palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.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

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

Kaip pašildyti patiekalus

⚠ Pavojus nusideginti!

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



Dėmesio!

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

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Kontroliuokite temperatūrą.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

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

Kaip gaminti patiekalus

Pastabos

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

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

Kaip paruošti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 20–25 min.	ruošti neuždengus
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1,2 kg	600 W, 25–30 min.	praėjus pusei nustatyto laiko apverskite
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 5–10 min.	supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g daržovių įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 10–15 min.	
Bulvės	250 g	600 W, 8–10 min.	supjaustykite bulves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 11–14 min.	
	750 g	600 W, 15–22 min.	
Ryžiai	125 g	800 W, 5–7 min. + 180 W, 12–15 min.	įpilkite dvigubą vandens kiekį
	250 g	800 W, 6–8 min. + 180 W, 15–18 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	500 ml	600 W, 6–8 min.	kartkartėmis pudingą 2–3 kartus pamaišykite šluotele
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9–12 min.	-

Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

Paruoštiems patiekalų kiekiams nustatymo duomenys nenurodyti.	Troškinimo laiką patrumpinkite arba pailginkite pagal tokią taisyklę: Dvigubas kiekis = beveik dvigubai ilgesnis laikas Pusė kiekio = pusė laiko
Patiekalas per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį troškinimo laiką arba pasirinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Uždenkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neištroškinti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia ilgesnio laiko.

Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaite, o vidurys dar netinkamas valgyti.	Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą pasirinkite mažesnę galingumą ir ilgesnę trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorė įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą pasirinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

Vandens kondensatas

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

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

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

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

Ruošimas ir atitirpinimas mikrobangomis

Ruošimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Pienas su kiaušiniiais, 565 g	180 W, 25–30 min. + 90 W, 20–25 min.	20 x 17 cm „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
Biskvitas	600 W, 8–10 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant orkaitės dugno.
Mėsos vyniotinis	600 W, 20–25 min.	„Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.

Atitirpinimas mikrobangomis

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

Svarīgas drošības norādes	31
Bojājumu iemesli.....	33
Uzstādīšana un pieslēgšana	34
Vadības panelis	34
Grozāmais izvēles slēdzis	34
Piederumi	35
Pirmā lietošanas reize	35
Pulksteņa laika iestatīšana	35
Mikroviļņu krāsns	35
Norādījumi par traukiem	35
Mikroviļņu jauda	36
Mikroviļņu iestatīšana	36
Dzesējošais ventilators	36
Atmiņa	36
Saglabāšana atmiņā	36
Atmiņas startēšana	37
Signāla ilguma izmaiņas	37
Apkope un tīrīšana	37
Tīrīšanas līdzekļi	37
Traucējumu tabula	38
Klientu apkalpošanas dienests	38
E numurs un FD numurs	38
Tehniskie dati.....	38
Videi draudzīga utilizācija	39
Automātiskās programmas.....	39
Programmas iestatīšana.....	39
Atkausēšana ar programmu automātiku	39
Gatavošana ar programmu automātiku.....	40
Pārbaudīts mūsu virtuves studijā	40
Norādes par tabulām	40
Atkausēšana	40
Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana.....	41
bnĒdiena uzkarsēšana	41
Ēdiena gatavošana	42
Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai.....	42
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705.....	43
Gatavošana un atkausēšana ar mikroviļņiem	43

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu
atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Svarīgas drošības norādes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

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

Uzsprāgšanas risks!

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

Bīstami veselībai!

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

Elektriskā trieciena risks!

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

Apdegumu risks!

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

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

Apdegumu risks!

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

Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tiek bojāta iekārta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

Uzstādīšana un pieslēgšana

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīves vajadzībām.

Ierīce ir paredzēta tikai iebūvei.

Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju!

Iekārtu var iebūvēt 60 cm platā augšējā skapī (vismaz 30 cm dziļš un 85 cm virs grīdas).

Ierīce ir gatava pievienošanai, un to drīkst pievienot tikai atbilstoši instalētai, iezemētai rozetei. Nepieciešamā drošinātāja

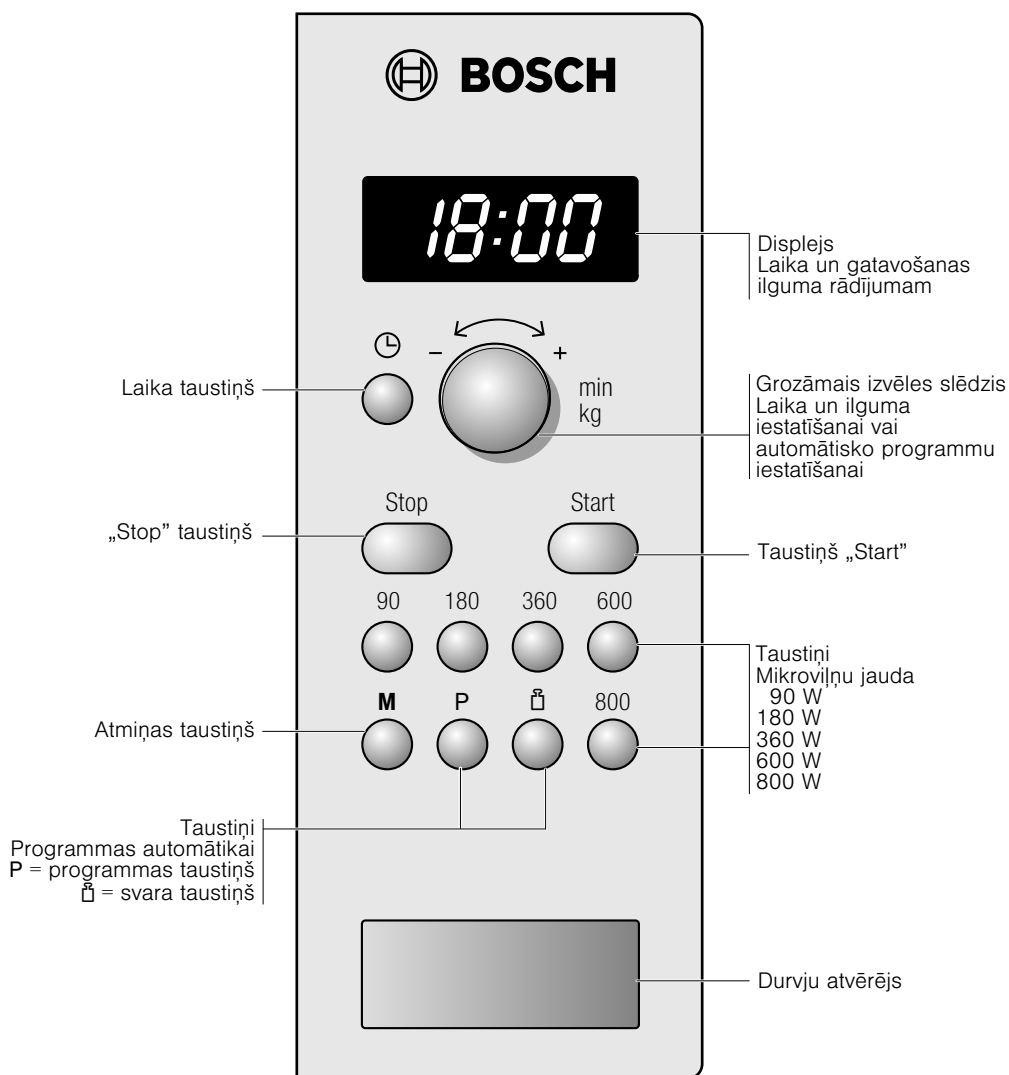
jauda ir 10 ampēri (L vai B automāts). Tīkla spriegumam jāatbilst spriegumam, kas norādīts datu plāksnītē.

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

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

Vadības panelis

Šeit ir redzams vadības panela pārskats. Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.



Grozāmais izvēles slēdzis

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

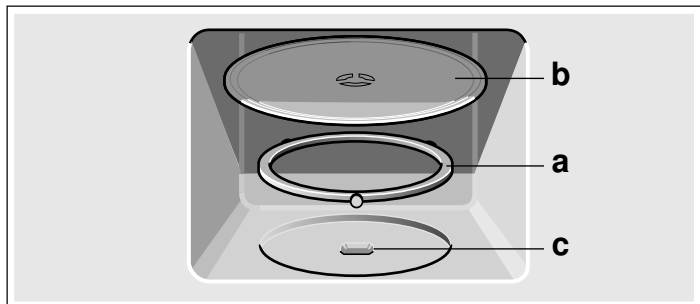
Pagriežamais izvēles slēdzis ir iegremdējams. Pagriežamā izvēles slēdža iebīdīšanai vai izbīdīšanai nospiediet to.

Piederumi

Rotējošais paliktnis

Rotējošo paliktni var iestatīt turpmāk minētajā veidā.

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



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

Īpašie piederumi

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

Tvaicēšanai paredzēti trauki	HEZ 86 D 000
------------------------------	--------------

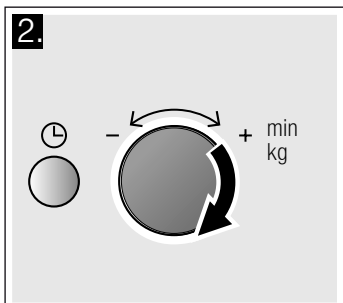
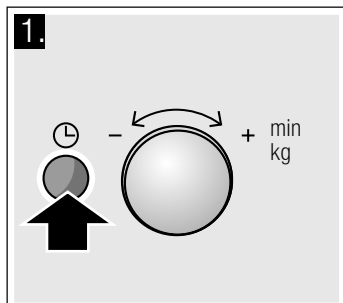
Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

1. Nospiediet taustiņu .
Displejā ir izgaismots 12:00 un .
2. Ar pagriežamo izvēles slēdzi iestatiet laiku.



3. Atkal nospiediet taustiņu.

Pareizais laiks ir uzstādīts.

Laika rādījuma izslēgšana

Nospiediet taustiņu un tad nospiediet „Stop”. Rādījums ir tumšs.

Laika atiestatīšana

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

Laika maiņa, piemēram, no ziemas uz vasaras laiku

Veiciet iestatījumus atbilstoši norādēm 1.–3. punktā.

Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņi pārtikas produktos tiek pārvērsti siltumā. Jūs iegūsiat informāciju par traukiem, un Jūs varat izlasīt, kā regulēt mikroviļņu ierīci.

Norādījums: Nodaļā „Pārbaudīts mūsu virtuves studijā” atradīsiet piemērus ēdienu atkausēšanai, karsēšanai un gatavošanai mikroviļņos.

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

Ņemiet lielu krūzi bez zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem un ielieciet tajā karoti tējas. Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā paliktna.

1. Nospiediet taustiņu 800 W.
2. Grozāmo izvēles slēdzi iestatiet 1:30 min.
3. Nospiediet taustiņu „Start”.

Pēc 1 minūtes 30 sekundēm atskan signāls. Ūdens ir karsts.

Dzerot tēju, lūdzu, vēlreiz izlasiet lietošanas pamācības sākumā minētās drošības norādes. Tie ir ļoti svarīgi.

Norādījumi par traukiem

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

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

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietoti produkti! Vienīgais izņēmums ir turpmāk aprakstītā trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai Jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet šādu pārbaudi.

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

2. Palaikam pārbaudiet temperatūru.

Traukam jābūt aukstam vai siltam.

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

Mikroviļņu jauda

Ar taustiņiem iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.

90 W	jutīgu produktu atkausēšanai
180 W	atkausēšanai un tālākai gatavošanai
360 W	gaļas sautēšanai un maigu ēdienu uzsildīšanai
600 W	ēdienu uzkarsēšanai un gatavošanai
800 W	šķidrumu uzkarsēšanai

Norādījums: 800 W mikroviļņu jaudu var iestatīt uz 30 minūtēm, 600 W jaudu – uz 1 stundu, pārējās jaudas uz attiecīgi 1 stundu un 39 minūtēm.

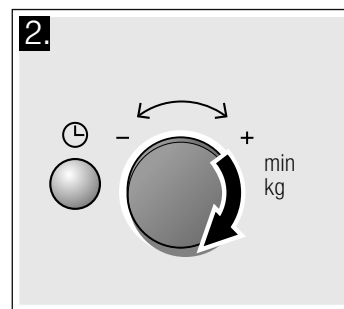
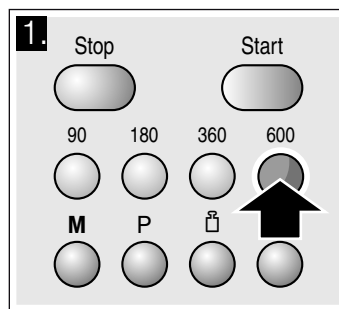
Mikroviļņu iestatīšana

Piemērs, mikroviļņu jauda – 600 W

1. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.

Displejā ir izgaismots iestatītās mikroviļņu jaudas rādījums un 1:00 min.

2. Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.



3. Nospiediet taustiņu „Start”.

Displejā tiek parādīta ilguma atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

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

Ilguma mainīšana

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

Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet iekārtas durvis. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Darba režīma pārtraukšana

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

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

Dzesējošais ventilators

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

Norādījumi

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

Atmiņa

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

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

Norādījumi

- Saglabāt vairākus mikroviļņu jaudas iestatījumus pēc kārtas nav iespējams.
- Automātiskās programmas saglabāt nav iespējams.
- Iestatījumu „Memory” jūs varat arī saglabāt un nekavējoties aktivizēt. Beigās spiediet nevis **M**, bet gan „Start”.
- **Jauns iestatījuma „Memory” ieraksts:** nospiediet taustiņu **M**. Tiek parādīti iepriekšējie iestatījumi. Saglabājiet jauno programmu atbilstoši norādēm 1. līdz 4. punktā.

Saglabāšana atmiņā

Piemērs: 360 W, 25 minūtes

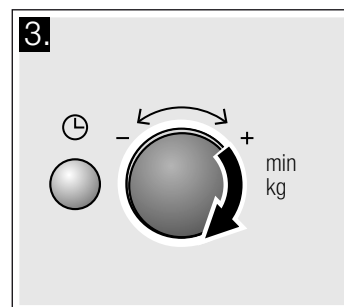
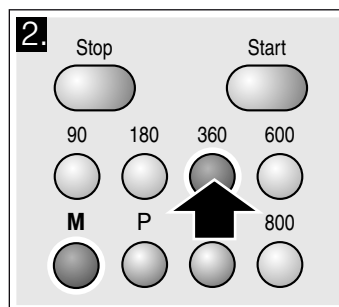
1. Nospiediet taustiņu **M**.

Rādījumā redzams „M”.

2. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.

Displejā ir izgaismots „M”, izvēlētā jauda un 1:00 min.

3. Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.



4. Apstipriniet ar taustiņu **M**.

Atkal tiek parādīts laiks. Iestatījums ir saglabāts.

Atmiņas startēšana

Saglabāto programmu jūs varat iesākt pavisam viegli. Ievietojiet traukus iekārtā. Aizveriet iekārtas durvis.

1. Nospiediet taustiņu **M**.

Tiek parādīti saglabātie iestatījumi.

2. Nospiediet taustiņu „Start”.

Displejā tiek parādīta ilguma atskaite.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

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

Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet iekārtas durvis. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Iestatījumu dzēšana

Divreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet iekārtas durvis un vienreiz nospiediet taustiņu „Stop”.

Signāla ilguma izmaiņas

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

Turiet taustiņu „Start” nospiešanu aptuveni 6 sekundes.

Tiek saglabāts jauns signāla ilgums. Atkal ir redzams laiks.

Iespējams:
īss signāls – 3 toņi
garš signāls – 30 toņi.

Apkope un tīrīšana

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

⚠️ Īssavienojuma risks!

Nekad neizmantojiet tīrīšanai augstspiediena vai tvaika tīrītāju!

⚠️ Apdegumu risks!

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

⚠️ Elektriskā trieciena risks!

Neiegremdējiet iekārtu ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļas.

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

Neizmantojiet

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

Tīrīšanas līdzekļi

Uzmanību!

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

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	Karsts skalošanas šķīdums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.

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

Traucējumu tabula

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

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

Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Nav iesprausts spraudnis.	Pievienojiet spraudni.
	Strāvas piegādes pārtraukums.	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas spuldze.
	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kārbā.
	Darbības kļūme.	Izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet.
Displejā mirgo trīs nulles.	Strāvas piegādes pārtraukums.	Vēlreiz iestatiet pareizu laiku.
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilguma rādījums.	Nejauši pagriezts grozāmais izvēles slēdzis.	Nospiediet taustiņu „Stop”.
	Pēc iestatīšanas nav nospiests taustiņš „Start”.	Nospiediet taustiņu „Start” vai izdzēsiet iestatījumu ar taustiņu „Stop”.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvis neaiztur ēdiena pārpalikumi vai citi svešķermeņi.
	Nav nospiests taustiņš „Start”.	Nospiediet taustiņu „Start”.
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā līdz šim.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu.
	Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkārsš daudzums – gandrīz divkārsš laiks.
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Ik pa laikam apmaisiet vai apgroziet ēdiena.
No rotējošā paliktņa atskan šļūcošs vai strīķējošs trokšnis.	Rotējošā paliktņa piedziņas zonā ir netīrumi vai svešķermeņi.	Notīriet gredzenu ar rullīšiem un padziļinājumu gatavošanas telpā.
Mikroviļņu režīms beidz darbību bez redzama iemesla.	Mikroviļņu ierīces traucējums.	Ja šī kļūda parādās bieži, sazinieties ar klientu servisu.

⚠ Elektriskā trieciena risks!

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

Daudzos kļūdas paziņojumu gadījumos Jūs kļūdu varat novērst saviem spēkiem.

Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

Lai varētu nodrošināt kvalitatīvu konsultāciju, zvanot lūdzam norādīt produkta numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, atverot ierīces durvis. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit varat ierakstīt savas ierīces datus un klientu servisa tālruņa numuru.

E Nr.	FD Nr.
Klientu serviss ☎	

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

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

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

Tehniskie dati

Ieejas spriegums	230 V, 50 Hz
Jaudas patēriņš	1270 W
Maksimālā izejas jauda	800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošība	10 A

Izmēri (A x P x Dz)	
– Ierīce	280 x 453 x 320 MM
– Gatavošanas telpa	194.0 x 290 x 285.0 MM
Svars	14 KG

60 mēbeles rāmis	382 x 594 x 20 MM
50 mēbeles rāmis	382 x 494 x 20 MM
Pārbaudīts VDE	jā
CE marķējums	jā

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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



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

Automātiskās programmas

Izmantojot automātiskās programmas, ir iespējams pavisam vienkārši atkausēt produktus, kā arī ātri un vienkārši pagatavot ēdienus. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Optimālos iestatījumus veic programmas automātika. Jūs varat izvēlēties vienu no 7 programmām.

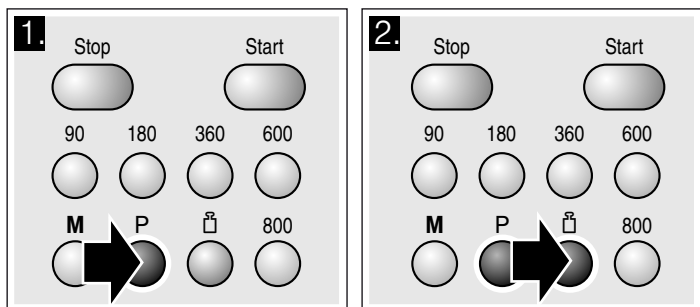
Programmas iestatīšana

Kad esat izvēlējis programmu, iestatiet to turpmāk minētajā veidā.

1. Spiediet taustiņu **P**, līdz ir redzams nepieciešamais programmas numurs.

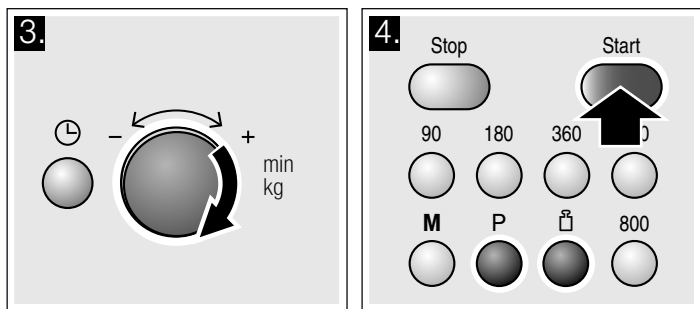
2. Nospiediet taustiņu **↻**.

Displejā tiek parādīts „P” un ieteicamais svars.



3. Iestatiet ēdiena svaru ar pagriežamo izvēles slēdzi.

4. Nospiediet taustiņu „Start”.



Redzams, kā rit programmas laiks.

Gatavošanas ilgums ir beidzies.

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

Labojums

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

Apturēšana

Vienreiz nospiediet taustiņu „Stop” vai atveriet iekārtas durvis. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet taustiņu „Start”.

Darba režīma pārtraukšana

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

Norādījumi

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

Atkausēšana ar programmu automātiku

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

Norādījumi

■ Produkta sagatavošana

Sasaldējiet pārtikas produktus, novietojot tos pēc iespējas plakaniskā veidā un sadalot tos porcijās -18 °C temperatūrā. Pilnībā izņemiet atkausējamo pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Svars ir jāzina, lai iestatītu programmu.

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

■ Trauki

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

■ Temperatūras izlīdzināšanas laiks

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

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

■ Signāls

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

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

Gatavošana ar programmu automātiku

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

Norādījumi

■ Trauki

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

■ Produktu sagatavošana

Nosveriet produktu. Svars nepieciešams, lai iestatītu programmu.

Rīsi:

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

Kartupeļi:

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

Svaigi dārzeņi

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

■ Signāls

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

■ Temperatūras izlīdzināšanas laiks

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

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no produktu kvalitātes un īpašībām.

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

Pārbaudīts mūsu virtuves studijā

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

Norādes par tabulām

Turpmākajās tabulās atradīsiet daudz veidu, kā iestatīt mikroviļņus.

Tabulās norādītais laiks ir aptuvenš. Tas atkarīgs no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un produkta apstrādes pakāpes.

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

Iespējams, ka Jums ir cits daudzums, nekā norādīts tabulā.

Šādā gadījumā ievērojiet noteikumu:

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

Traukus vienmēr novietojiet uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana

Norādījumi

- Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz cepeškrāsns pamatnes.
- Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Folijs nedrīkst saskarties ar gatavošanas telpas sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.
- Atkausējot zivis un putna gaļu, rodas šķidrums. Apgrīšanas laikā tas ir jāizsmeļ un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt.
- Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10 līdz 20 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem jūs tagad varat izņemt iekšas. Gaļu var turpināt apstrādāt arī tad, ja tās iekšpuse vēl ir sasalusi.

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali (ar un bez kauliem)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min.	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4–6 min.	apgrozot atdaliēt atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5–10 min.	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min.	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10 min.	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Vairākkārt apgroziet, izņemiet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–20 min.	
Putnu gaļa vai putna gabali	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20–25 min.	
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	atdaliēt atkusušās daļas
Dārzeņi, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10–15 min.	-
Augļi, pien., avenes	300 g	180 W, 7–10 min.	palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliēt atkusušās daļas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min.	

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Sviests, pakausēts	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2–3 min.	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3–4 min.	
Maizes klaips	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10–20 min.	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10–15 min.	tikai kūkas bez glazūras, krējuma vai krēma, atdaliet kūkas gabalus citu no cita
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min.	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min.	paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15–20 min.	

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana

Norādījumi

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

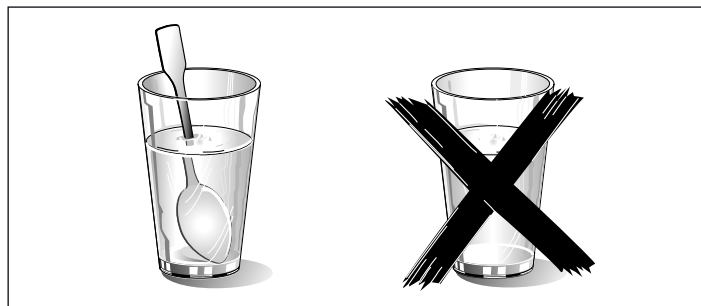
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu laiku pa laikam 2–3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.
- Pēc uzkarsēšanas atstājiet ēdienu vēl uz 2–5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces,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

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

bnĒdiena uzkarsēšana

⚠ Aplaucēšanās apdraudējums!

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



Uzmanību!

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

Norādījumi

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

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

Ēdiena gatavošana

Norādījumi

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

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

Ēdiena gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
viltotais zaķis	750 g	600 W, 20–25 min.	bieža gatavošana
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām	1,2 kg	600 W, 25–30 min.	Apgrīziet, kad pagājusi puse gatavošanas laika
Dārzeņi, svaigi	250 g	600 W, 5–10 min.	Sagriežiet dārzeņus vienāda lieluma gabalos; 100 g dārzeņu pievienojiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens; šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 10–15 min.	
kartupeļi	250 g	600 W, 8–10 min.	Sagriežiet kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g pieļieiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 11–14 min.	
	750 g	600 W, 15–22 min.	
Rīsi	125 g	800 W, 5–7 min. 180 W, 12–15 min.	pievienojiet divkāršu šķidruma daudzumu
	250 g	800 W, 6–8 min. 180 W, 15–18 min.	
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš	500 ml	600 W, 6–8 min.	Rūpīgi samaisiet pudiņu 2 līdz 3 reizes ar olu putotāju.
Augļi, kompots	500 g	600 W, 9–12 min.	-

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Ja Jūs neatrodāt atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, ņemot vērā šādu noteikumu: divkāršs daudzums = gandrīz divkāršs laiks uz pusi mazāks daudzums = uz pusi mazāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Uzlieciet ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstāk novietotu ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Ja atkausējama produkts ir liels, atkausēšanas laikā to ieteicams vairākas reizes apgrīzīt uz otru pusi.

Kondensāts

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

neietekmē mikroviļņu krāsns darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet kondensātu.

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

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

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

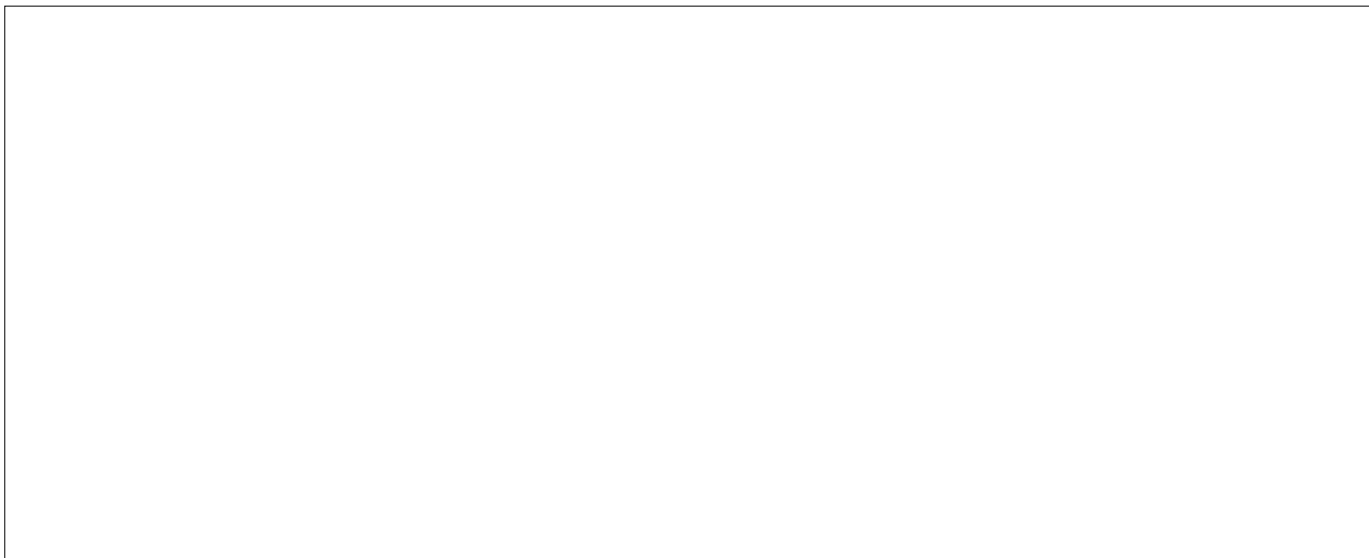
Gatavošana un atkausēšana ar mikroviļņiem

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījums
Olas ar pienu, 565 g	180 W, 25–30 min. + 90 W, 20–25 min.	Novietojiet 20 x 17 cm „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.
Biskvīts	600 W, 8 līdz 10 min.	Novietojiet Ø 22 cm „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.
Viltotais zaķis	600 W, 20 līdz 25 min.	Novietojiet „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījums
Gaļa	180 W, 5–7 min. + 90 W, 10–15 min.	Novietojiet Ø 22 cm „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000695004

(04)
970104