

Selleks et saada toidu valmistamisest sama suurt naudingut nagu söömisest,

lugege palun läbi käesolev kasutusjuhend. See aitab teil ära kasutada kõiki mikrolaineahju tehnilisi eeliseid.

Kasutusjuhendist leiате olulist ohutusalašt teavet. Õpите tundma oma uue ahju üksikuid osi. Juhendame teid samm-sammult, kuidas ahju seadistada. See on väga lihtne.

Tabelitest leiате andmed paljude levinud roogade kohta. Kõik need on meie köögistuudios läbi proovitud.

Ja juhul, kui ahju töös peaks teinekord esinema tõrkeid, leiате siit juhised selle kohta, kuidas väiksemaid tõrkeid ise kõrvaldada.

Põhjalik sisukord aitab teil soovitud teemat kiiresti üles leida.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend	2 – 36
Naudojimo instrukcija	37 – 74
Lietošanas instrukcija	75 – 111

Sisukord

Ohutusnõuded	4
Enne paigaldamist	4
Ohutusnõuded	4
Juhised mikrolaineahju kasutamiseks	6
Kahjustuste põhjused	9
Teie uus ahi	10
Juhtpaneel	10
Nupud ja näidik	11
Ahi	12
Seadme sisse- ja väljalülitamine	12
Enne esmakordset kasutamist	13
Kellaaja seadmine	13
Lisatarvikute puhastamine	13
Mikrolaineahi	13
Juhised nõude kohta	14
Mikrolaine- võimsused	14
Mikrolainerežiimi seadistamine	15
1,2,3-järelrežiim	16
Järelrežiimi seadistamine	16
Automaatprogrammid	17
Programmi väljareguleerimine	17
Juhised programmiautomaatika kohta	19
Mälu	21
Seadistuste salvestamine mällu	21
Mälu käivitamine	22
Põhiseadistuste muutmine	23

Sisukord

Põhiseadistused	23
Hooldus ja puhastus	24
Puhastusvahendid	24
Mida teha häire korral?	26
Hooldus	27
Tehnilised andmed	28
Keskkonnasõbralik käitlemine	29
Teie jaoks meie köögistuudios testitud	29
Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus	30
Nõuandeid mikrolaineahju kohta	35
Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705 .	36

Ohutusnõuded

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Nii saate oma ahju ohutult ja õigesti kasutada.

Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend hoolikalt alles. Kui annate seadme edasi teistele isikutele, andke üle ka juhendid.

Enne paigaldamist

Transpordikahjustused

Kontrollige ahi pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordil tekkinud vigastuse avastamisel ei tohi ahju vooluvõrku ühendada.

Ühendamine vooluvõrku

Ahju tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Ahju garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

Ohutusnõuded

Seade on ette nähtud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks. Kasutage seadet üksnes roogade ja jookide valmistamiseks.

Täiskasvanud ja lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta kasutada, kui nad:

- ei ole selleks füüsiliselt ega vaimselt võimelised või
- kui neil puuduvad teadmised ja oskused seadme õigeks ja ohutuks käsitlemiseks.

Ärge kunagi laske lastel seadmega mängida.

Kuum ahi

Põletuse oht!

Ärge kunagi puudutage kütte- ja köögiseadmete kuumi pindu. Ahju ust avage ettevaatlikult. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru. Hoidke väikesed lapsed seadmest eemal.

Põlengu oht!

Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid.

Ärge kunagi avage ahju ust, kui ahjust paistab suitsu. Lülitage seade välja. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

Lühise oht!

Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei kiilu kunagi kuuma ahju ukse vahele. Toitejuhtme isolatsioon võib sulada.

Põletuse oht!

Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Kanget alkoholi kasutage üksnes väikeses koguses ja avage ahju ust ettevaatlikult.

Kuumad lisatarvikud

Põletuse oht!

Kuum lisatarvik võtke ahjust välja pajalappide või -kinnaste abil.

Uks või ukse tihend on vigastatud

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Kasutage ahju alles siis, kui see on parandatud.

Läbiroostetanud pinnad

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ebapiisava puhastuse korral võib seadme pealispind aja jooksul läbi roostetada. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Puhastage seadet regulaarselt.

Avatud korpus

Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi eemaldage korpust. Seade töötab kõrgepingega.

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ärge kunagi eemaldage korpust. Korpus hoiab ära mikrolainete eraldumise.

Kuum või niiske keskkond

Lühise oht!

Ärge jätkke seadet suure kuumuse ja niiskuse kätte.

Asjatundmatult teostatud parandustööd

Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Üksnes asjaomase tootjapoolse väljaõppe läbinud hooldustehnikud tohivad teha parandustöid ja vahetada välja ühendusjuhtmeid.

Ärge kunagi avage korpust. Seade töötab kõrgepingega. Korpus hoiab ära mikrolainete eraldumise.

Kui seade on defektne, lülitage vool elektrikilbist välja või eemaldage võrgupistik pistikupesast. Pöörduge klienditeenindusse.

Juhised mikrolaineahju kasutamiseks

Toiduainete soojendamine ja kuumutamine

Põlengu oht!

Kasutage mikrolaineahju üksnes toiduainete töötlemiseks. Kasutamine mõnel muul otstarbel võib olla ohtlik ja tekitada kahjustusi.

Ahjus kuumaks aetud tuhvliid või viljapadjad võivad näiteks süttida ka veel mitme tunni möödudes.

Küpsetusnõu

Vigastuste oht!

Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda.

Ärge kunagi kasutage toidunõusid, mis mikrolainerežiimiga ei sobi.

Põletuse oht!

Kuumade roogade tõttu võivad minna kuumaks ka nõud. Nõude või tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Mikrolainerežiimi võimsus ja aeg

Põlengu oht!

Ärge kunagi seadistage liiga suurt mikrolainerežiimi võimsust või liiga pikka aega. Toiduained võivad süttida ja ahju kahjustada. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.

Pakendid

Põlengu oht!

Ärge kunagi soojendage roogi termopakendites.

Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid kunagi järelevalveta.

Põletuse oht!

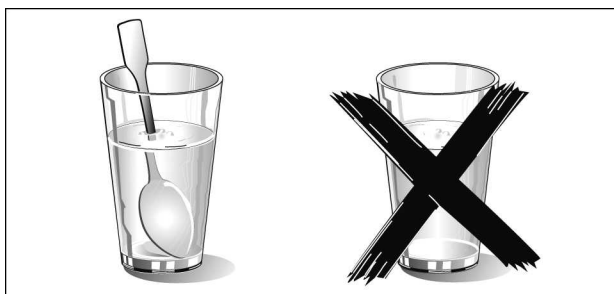
Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja alati pajalappide või pajakinnaste abil.

Joogid

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.



Plahvatuse oht!

Ärge kunagi kuumutage jooke või teisi toiduaineid tihedalt suletud anumates.

Ärge kunagi kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini.

Beebitoit

Põletuse oht!

Ärge kunagi soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt.

Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Nii jaotub kuumus ühtlaselt.

Enne kui hakkate last toitma, kontrollige temperatuuri.

Koore või nahaga toiduained

Põletuse oht!

Ärge kunagi keetke koorega mune. Ärge kunagi soojendage kõvakskeedetud mune. Need võivad ka pärast mikrolainerežiimi lõppu plahvatusetaoliselt lõhkeda. See käib ka koorikloomade kohta.

Härjasilmade puhul torgake munakollane eelnevalt läbi.

Kõva koore või nahaga toiduainete, näiteks õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Toiduainete kuivatamine

Põlengu oht!

Ärge kunagi kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.

Vähese vedelikusisaldusega toiduained

Põlengu oht!

Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toiduaineid, näiteks leiba, liiga suurel võimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli

Põlengu oht!

Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, lisamata teisi toiduaineid.

Kahjustuste põhjused

Vesi kuumas ahjus

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuuri muutus võib kahjustada keraamilist plaati.

Jahtumine avatud ahjuukse puhul

Laske ahjul jahtuda suletult. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustuda.

Väga määrdunud tihend

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.

Mikrolaineahju on kasutatud ilma toiduaineteta

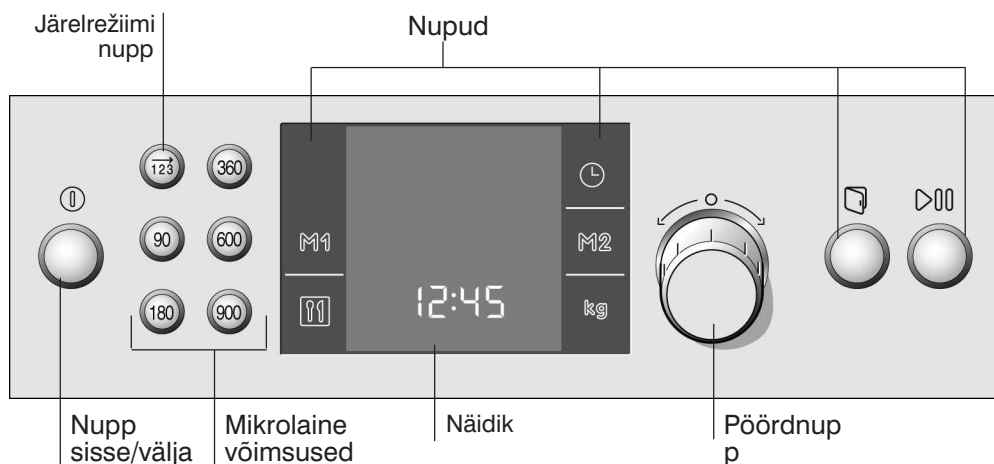
Lülitage mikrolaineahi sisse üksnes siis, kui ahjus on toiduained. Ilma toiduaineteta võib tekkida ülekoormus. Erandiks on lühike nõude test (*vt Soovitused nõude kohta*).

Teie uus ahi

Siin tutvute oma uue ahjuga. Selgitame Teile, kuidas käsitseda juhtpaneeli ja üksikuid juhtdetailide. Anname teavet ahju ja lisatarvikute kohta.

Juhtpaneel

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



Pöördnupp

Pöördnupp on sissevajutatav. Sisseevimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.






Nupud

Nuppude all on sensorid. Te ei pea tugevasti vajutama. Puudutage vaid vastavat sümbolit.

Erand: Jadarežiimi nupp ja mikrolainevõimsuste nupud on tavalised allavajutatavad nupud.


Nupud ja näidik

Nuppudega reguleerite välja erinevaid lisafunktsioone. Näidikult võite lugeda seatud väärtusi.

Sümbol	Nupufunktsioon
①	Seadme sisse- ja väljalülitamine
90	Mikrolainevõimsuse 90 W valik
180	Mikrolainevõimsuse 180 W valik
360	Mikrolainevõimsuse 360 W valik
600	Mikrolainevõimsuse 600 W valik
900	Mikrolainevõimsuse 900 W valik
 123	Järelrežiimi valik
	Ajafunktsioonide menüü avamine ja sulgemine
M1 / M2	Mälu valik
	Programmi valik
kg	Kaalu valik
	Ahjuukse avamine
	lühike vajutus = töö käivitamine/katkestamine pikk vajutus = töö lõpetamine

Märkused

Seda, millised ajafunktsioonid on näidikul esiplaanil, näitavad vastava sümboli ümber olevad sulud [].

Erand: Kellaaja puhul põleb sümbol  ainult siis, kui kellaiega muudate.

Käivitamise ajal põleb ahjulamp.

Ahi

Ventilaator

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

Märkused

Mikrolainerežiimi puhul jääb ahi külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse. See võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaadniiskust. See on normaalne ega mõjuta mikrolainerežiimi tööd. Pühkige kondensaadniiskus pärast toidu valmimist ära.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Sisselülitamine

Nupuga ① lülitate mikrolaineahju sisse ja välja.

Vajutage nupule ①.

Valige välja soovitud režiim.

- Nupp 90, 180, 360, 600 või 900 W mikrolainevõimsuse jaoks
- Nupp $\vec{123}$ = järelrežiim
- Nupud $\boxed{11}$ ja \mathbb{K} = automaatprogrammid
- Nupp M1 või M2 = mäluprogramm

Juhised seadistamiseks on toodud üksikutes punktides.

Väljalülitamine

Vajutage nupule ①.

Seade lülitub välja, kellaage ilmub näidikule.

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrguga ühendamist süttivad näidikul sümbol [☉] ja neli nulli.

Reguleerige välja kellaage.

1. Pöördnupuga reguleerige välja õige kellaage.

2. Vajutage nupule ☉.

Kellaage on seatud.

Kellaaja tuhmistamine

Kellaaja võite näidikul tuhmistada. Sel juhul on see nähtav ainult siis, kui ahi töötab. Sellekohane teave sisaldub punktis *Põhiseadistuste muutmise*.

Märkus

Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja välja lülitada. Sellekohane teave sisaldub peatükis *Põhiseadistuste muutmise*.

Lisatarvikute puhastamine

Enne lisatarvikute esmakordset kasutamist peske lisatarvikud kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga puhtaks.

Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Saate teavet nõude ja mikrolaineahju seadistamise kohta.

Märkus

Peatükist *Teie jaoks meie köögistuudios testitud* leiate näiteid mikrolainerežiimil sulatamise, soojendamise ja küpsetamise kohta.

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. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

Tähelepanu! Metall - nt klaasis olev lusikas - peab ahjuseintest ja ukse siseküljest jääma vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi 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:

Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele. Kontrollige vahepeal temperatuuri. Nõu peaks olema külm või leige. Kui nõu muutub kuumaks või kui tekib sädemeid, ei tohi nõud kasutada.

Mikrolaine- võimsused

Nuppudega reguleerite välja soovitud mikrolainevõimsuse.

90 W	tundlike roogade sulatamiseks
180 W	sulatamiseks ja küpsetamiseks
360 W	liha hautamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	roogade kuumutamiseks ja küpsetamiseks
900 W	vedelikekuumaksajamiseks

Kui vajutate nupule, siis vastav võimsus süttib.

Märkus

Mikrolainevõimsuse 900 W võite seadistada kuni 30 minutiks. Kõiki teisi võimsusi võite seadistada kuni 90 minutiks.

Mikrolainerežiimi seadistamine

Aeg on lõppenud

Ahjuukse avamine töötamise ajal

Kestuse muutmine

Mikrolainevõimsuse muutmine

Töö lõpetamine

Näide: Mikrolainevõimsus 360 W, kestus 17 minutit.

1. Vajutage nupule ①.
Seade on töövalmis.
2. Vajutage soovitud võimsuse nupule.
Näidikul põleb võimsuse näit ja kuvatakse soovituslikku kestust.
3. Pöördnupuga muutke kestust.
4. Vajutage nupule ▷|||.
Ahi käivitub. Aeg hakkab nähtavalt jooksma.

Kõlab helisignaali. Mikrolainerežiimi töö on lõppenud. Helisignaali võite nupuga ☹ enneaegselt kustutada. Nupuga ① lülitage seade välja.

Ahju töö katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage korra nupule ▷|||. Mikrolaineahi töötab edasi.

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga muutke kestust.

Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Pöördnupuga reguleerige välja kestus ja käivitage ahi uuesti.

Vajutage nupule ▷||| ja nupuga ① lülitage ahi välja.

Märkused

Kui lülitate seadme nupuga ① sisse, ilmub näidikule soovitusena alati kõrgeim mikrolainevõimsus.

Kui avate vahepeal ahjuukse, võib ventilaator edasi töötada.

1,2,3-järelrežiim

Küpsetusnõu

Järelrežiimil saate üksteise järel seadistada kuni kolm erinevat mikrolainerežiimi võimsust ja aega ning ahju seejärel käivitada.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.

Järelrežiimi seadistamine

1. Vajutage nupule ①.
Seade on töövalmis.
2. Vajutage nupule $\overrightarrow{123}$.
Näidikule ilmub esimese järelrežiimi tähisena $\overrightarrow{1}$.
3. Reguleerige välja esimene mikrolainevõimsus ja kestus.
4. Vajutage nupule $\overrightarrow{123}$.
Näidikule ilmub teise järelrežiimi tähisena $\overrightarrow{2}$.
5. Reguleerige välja teine mikrolainevõimsus ja kestus.
6. Vajutage nupule $\overrightarrow{123}$.
Näidikule ilmub kolmanda järelrežiimi tähisena $\overrightarrow{3}$.
7. Reguleerige välja kolmas mikrolainevõimsus ja kestus.
8. Vajutage nupule $\triangleright\|\|\|$.
Ahi käivitub. Näidikule ilmuvad kogukestus ja esimese järelrežiimi tähisena sümbol $\overrightarrow{1}$.

Aeg on lõppenud

Kõlab helisignaali. Järelrežiimi töö on lõppenud. Helisignaali võite nupuga \ominus enneaegselt välja lülitada.

Seadistuse muutmine

Muutmine on võimalik ainult enne käivitamist. Vajutage nupule $\overrightarrow{123}$ seni, kuni näidikule ilmub järelrežiimi number. Muutke seadistust.

Ahjuukse avamine töötamise ajal

Ahju töö katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage uuesti nupule $\triangleright\|\|\|$. Mikrolaineahi töötab edasi.

Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule $\triangleright\|\|\|$. Ahju töö katkeb. Vajutage uuesti nupule $\triangleright\|\|\|$, ahi töötab edasi.

Töö lõpetamine

Vajutage nupule $\triangleright\|\|\|$ ja nupuga ① lülitage ahi välja.



Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega on roogade valmistamine väga lihtne. Valite vaid programmi ja sisestate roa kaalu. Ahi valib automaatselt ülejäänud seadistused. Valida võite 7 programmi vahel.

Programmi väljareguleerimine

Pärast programmi väljavalimist seadistage ahi järgnevalt.

Joonisel toodud näide: Programm 2, kaal 1 kilo.

1. Vajutage nupule .
Seade on töövalmis.
2. Vajutage nupule .
Näidikule ilmub esimene programminumber.



3. Pöördnupuga muutke programminumbrit.



4. Vajutage nupule kg.
Näidikule ilmub soovitusliku kaaluna 0,50 kilo.



5. Pöördnupuga reguleerige kaal välja.



6. Vajutage nupule ▷|||. Programm käivitub. Kestus [-b] hakkab näidikul nähtavalt jooksma.

Programm on lõppenud

Kõlab helisignaali. Programm on lõppenud, ahi ei kuumene enam.

Nupuga ① lülitage seade välja või seadistage uuesti. Helisignaali võite nupuga ⊖ enneaegselt välja lülitada.

Programmi katkestamine

Vajutage nupule ①. Seade on välja lülitatud.

Programmi muutmine

Pärast käivitamist ei saa programminumbrit ja kaalu enam muuta.

Kestuse muutmine

Automaatprogrammide puhul ei saa kestust muuta.

Juhised programmiautoma atika kohta

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

Programmide puhul kasutage alati mikrolaineahju jaoks sobivat nõud, näiteks klaasist või keraamilist nõud. Pidage kinni programmitabelis toodud soovitustest lisatarvikute kohta.

Asetage toiduained külma ahju.

Tabel sobivate toiduainete, kaaluvahemike ja vajalike lisatarvikutega on toodud juhiste järel.

Väljaspoole toodud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.

Paljude roogade puhul kuulete mõne aja möödudes helisignaali. Keerake roal teine külg või segage seda.

Sulatus

Sügavkülmutage toiduaineid temperatuuril $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ võimalikult õhukeste portsjonite kaupa.

Asetage sügavkülmutatud toiduaine madalale alusele, nt klaasist või portselanist taldrikule.

Pärast sulatamist laske toiduainel temperatuuride tasakaalustamiseks veel 10 kuni 30 minutit järelsulada.

Liha, linnuliha ja kala sulatamisel eraldub vedelikku. Valage see ära, vältige vedeliku kokkupuudet teiste toiduainetega.

Asetage looma-, lamba- ja sealihha nõusse kõigepealt nii, et pekine pool jääb alla.

Sulatage leiba üles ainult vajaminevas koguses. See läheb kiiresti vanaks.

Juba ülessulanud hakkliha võtke välja, kui pöörate lihal teist külge.

Terved linnud asetage keedunõusse kõigepealt nii, et rinnakupool jääb alla, linnulihatükkide puhul peab allapoole jääma nahaga pool.

Kartulid

Keedetud kartulid: Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kartulite kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.

Koorega keedetud kartulid: Kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid ja tehke koore sisse mitu sisselõiget. Asetage veel niisked kartulid keedunõusse, ärge lisage vett.

Riis

Riisi keetmisel moodustub rohkelt vahtu. Seetõttu kasutage kõrget kaanega nõud. Seadistage toorkaal (kaal ilma vedelikuta).

Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kahe- kuni kahe ja poole kordne kogus vedelikku.

Ärge kasutage keedukotis riisi.

Köögivilj

Köögivilj, värske: Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 2 spl vett.

Köögivilj, külmutatud: Sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivilj. Koorekastmega külmutatud köögivilj on ebasobiv. 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

Ooteajad

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

Roog	Ooteaeg
Köögivilj	ca 5 minutit
Kartulid	ca 5 minutit Eraldunud vesi kallake eelnevalt ära.
Riis	5 kuni 10 minutit

Pidage kinni segamise ja keeramise signaalidest.

Toiduaine	Programmi number	Kaaluvahemik	Nõu/lisatarvik
Sulatamine			
Liha ja linnuliha	P1	0,2 - 2,0 kg	Madal kaaneta nõu.
- praad			
- õhukesed lihatükid			
- hakkliha			
- kana, kalkun, part			


Toiduaine	Programmi number	Kaaluvahemik	Nõu/lisatarvik
Kala terve kala, kalafilee, kalakotlett	P2	0,1 - 1,0 kg	Madal kaaneta nõu.
Leib ja koogid* leib, terve, ümmargune või piklik, viilutatud leib, keeks, pärmitainakook, puuviljakook	P3	0,2 - 1,5 kg	Madal kaaneta nõu.
Hautamine			
Kartulid koorega keedetud kartulid, kooritud kartulid	P4	0,2 - 1,0 kg	Kaanega nõu.
Riis	P5	0,05 - 0,3 kg	Kõrge kaanega nõu.
Värske köögivili lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	P6	0,15 - 1,0 kg	Kaanega nõu.
Külmutatud köögivili lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Kaanega nõu.
* Ebasobivad on vahukooretordid, kreemikoogid, glasuuri või želatiiniga koogid.			

Mälu

Mälu abil saate oma lemmikroa seadistuse salvestada ja seda igal ajal uuesti avada. Teie käsutuses on kaks salvestuskohta "M1" ja "M2".

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

Seadistuste salvestamine mällu

1. Vajutage nupule .
Seade on töövalmis.
2. Vajutage soovitud mikrolainevoimsuse nupule.
Voimsus ja soovituslik kestus ilmuvad näidikule.

3. Pöördnupuga muutke kestust.
4. Hoidke nuppu M1 või M2 ca 4 sekundit all, kuni kõlab helisignaal.

Seadistus on salvestatud ja seda saab igal ajal käivitada.

Seadistage uuesti ja salvestage. Vanad seadistused kirjutatakse üle.

Mõne teise seadistuse salvestamine

Mälu käivitamine

Roa jaoks salvestatud seadistusi saab igal ajal käivitada.

1. Vajutage nupule ①.
Seade on töövalmis.
2. Vajutage nupule M1 või M2.
Salvestatud seadistused ilmuvad näidikule.
3. Vajutage nupule ▷|||.
Mälu käivitub. Kestus |→| hakkab näidikul nähtavalt jooksmas.

Märkused

Pärast käivitamist ei saa salvestuskohta enam muuta.

Seadistatud programmid jäävad ka pärast volukatkestust salvestatuks.

Aeg on lõppenud

Kõlab helisignaal. Mälu on lõppenud. Nupuga ① lülitage seade välja või seadistage uuesti. Helisignaali võite nupuga ⊖ enneaegselt välja lülitada.

Katkestamine

Vajutage korraks nupule ▷||| või avage ahjuuks. Ahju töö katkeb. Pärast sulgemist vajutage nupule ▷|||. Mikrolaineahi töötab edasi.

Põhiseadistuste muutmine

Seade on varustatud erinevate põhiseadistustega, mida saate igal ajal muuta.

Põhiseadistused

Tabelist leiate kõik põhiseadistused ja muutmisevõimalused.

	Põhiseadistus	Võimalused	Selgitus
$c \ 1$	Kellaaja näit 1 = sees	Kellaaja näit 2 = väljas	Kellaaja näit
$c \ 2$	Helisignaali kestus 2 = keskmine = 2 minutit	1 = lühike = 10 sekundit 3 = pikk = 5 minutit	Helisignaali pärast kestuse lõppemist
$c \ 3$	Helisignaali: 1 = sees	Helisignaali: 2 = väljas	Kinnitussignaali nupule vajutamisel
$c \ 4$	Ooteaeg 2 = keskmine = 5 sekundit	1 = lühike = 2 sekundit 3 = pikk = 10 sekundit	Ooteaeg üksikute sammude vahel, pärast seadistamist

Tingimus: Seade on välja lülitatud.

1. Vajutage mõne sekundi vältel nupule \ominus . Näidikule ilmub veateade põhiseadistus.
2. Pöördnupuga muutke põhiseadistust.
3. Kinnitage nupuga \ominus . Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus. Nupuga \ominus võite läbida kõik põhiseadistused ja pöördnupuga võite põhiseadistusi muuta.
4. Lõpuks hoidke nuppu \ominus paar sekundit all.

Kõik seadistused on üle võetud.

Seadistusi saate igal ajal uuesti muuta.

Hooldus ja puhastus

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



Lühise oht!

Ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupuhasteid.



Põletuse oht!

Ärge puhastage ahju kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmel jahtuda.

Märkused

Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.

Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.

Ebameeldivaid lõhnu, näiteks pärast kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Asetage nõusse lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist. Kuumutage vett 1 kuni 2 minutit mikrolainerežiimi maksimaalsel võimsusel.

Puhastusvahendid

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

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid.
- metallist või klaasist kaabitsaid ukseklaasi puhastamiseks.
- metallist või klaasist kaabitsaid uksetihendi puhastamiseks.
- kraapivaid puhastuskäsnu.







Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.


Ala	Puhastusvahendid
Seadme esipaneel	<p>Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>
Roostevabastterasest pinnad	<p>Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide all võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.</p>
Ahi	<p>Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suure määrdumuse korral: Kasutage külmas ahjus ahjupuhastusvahendit.</p>
Roostevabastterasest sisepind	<p>Ärge kasutage ahjupuhastusaerosooli ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Ebasobivad on ka küürimiskäsnad, karedad nuustikud ja potipuhastuskäsnad. Need vahendid kriimustavad pinda. Sisepindadel laske korralikult kuivada.</p>
Ukseklaasid	<p>Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>
Uksetihend Mitte eemaldada!	<p>Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.</p>
Lisatarvikud	<p>Kuumnõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.</p>

Mida teha häire korral?

Häire on tihti tingitud vaid mõnest väikesest piasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu järgmistele juhistele.

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

Häire	Võimalikpõhjus	Häire/juhised
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. 10 sekundi pärast lülitage vool uuesti sisse.
Seade ei ole kasutusel. Näidikul seisab mingi aeg.	Pärast seadistamist ei vajutatud nupule  .	Vajutage nupule  või lülitage seade välja.
Mikrolainerežiim ei lülitu sisse.	Uks ei ole täiesti suletud.	Kontrollige, et ukse vahele ei ole jäänud toidujääke ega võõrkehi.
	Vajutamata jäi nupule  .	Vajutage nupule  .
Road soojenevad aeglasemalt kui senini.	Seadistatud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Topeltkogus - peaaegu topeltaeg
Kõlab helisignaali. Näidikul vilgub topeltpunkt.	Seade on demonstratsioonirežiimil.	1. Vajutage nupule  2. Hoidke nuppu  3 sekundit all. Demonstratsioonirežiimil välja lülitatud.

Häire	Võimalikpõhjus	Häire/juhised
Seade lülitub vahetult pärast käivitamist välja. Näidikule ilmub veateade "H95".	Uks ei ole täiesti suletud.	Avage uks veelkord ja sulgege õigesti, kui see ei aita, pöörduge klienditeenindusse.
Näidikule ilmub veateade "E723".	Uks ei ole täiesti suletud.	Avage seade nupuga  ja sulgege uuesti.
Näidikule ilmub veateade "Er1".	Temperatuuriandur on defektne.	Pöörduge klienditeenindusse.
Näidikule ilmub veateade "Er11". "Nupp kiilub kinni"	Nupud on määrdunud või mehaaniliselt kinni kiilunud.	Vajutage kõikidele nuppudele mitu korda. Puhastage nuppe kuiva lapiga. Avage ja sulgege seadme uks. Kui see ei aita, pöörduge klienditeenindusse.
Näidikule ilmub veateade "Er4".	Tegemist on äärmusliku ülekoormusega (ahjus võib olla põleng). Liiga suur mikrolaineõimsus.	Ärge avage ust, tõmmake pistik pistikupesast välja või lülitage elektrikiibist välja vool, laske jahtuda.
Näidikule ilmub veateade "Er18".	Tehniline rike.	Pöörduge klienditeenindusse.



Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teostada vaid asjaomase väljaõppega hooldustehnik.

Hooldus

Kui Teie ahi vajab parandamist, pöörduge meie hooldustöökotta. Lähima hooldustöökoja telefoni ja aadressi leiate telefoniraamatust. Ka toodud klienditeeninduskeskused suunavad Teid meeleldi lähimasse hooldustöökotta.

E-number ja FD-number

Hooldustöökotta pöördumisel tehke teatavaks ahju E-number ja FD-number.

Andmesildi numbritega leiate ust avades paremalt poolt.

Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia kirja panna oma ahju andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri.

E-nr	FD-nr
------	-------

Hooldus ☰

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Tehnilised andmed

Vooluvarustus	220-240 V, 50 Hz
Max võimsus	1220 W
Mikrolainevõimsus	900 W (IEC 60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	vähemalt 10 A
Mõõtmed (k x l x s)	
- ahju välismõõtmed	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- ahju sisemõõtmed	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

Käesolev seade vastab standardile EN 55011 või CISPR 11.

Toode kuulub rühma 2, klassi B.

2. rühm tähendab, et ahjus tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid.

Klass B näitab, et ahi on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

Keskkonnasõbralik käitlemine



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Toode on märgistatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

Teie jaoks meie köögistuudios testitud

Siit leiate valiku roogadest koos optimaalsete seadistustega. Näitame Teile, milline mikrolainerežiimi võimsus Teie seadme jaoks kõige paremini sobib. Anname soovitusi nõude ja toiduvalmistamise kohta.

Märkused

Tabelis toodud andmed kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju. Ahju tuleb eelsoojendada üksnes siis, kui tabelis on seda nõutud.

Enne kasutamist eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, mida Te ei vaja.

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

Kasutage komplekti kuuluvat lisatarvikut. Täiendavad lisatarvikud on saadaval müügiesindustes.

Kuuma lisatarviku või nõu väljavõtmisel ahjust kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus

Järgmistes tabelites leiate palju võimalusi ja seadistusalasid andmeid mikrolaineahju kohta.

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

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

Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis tabelist toodust erineb.

Sel juhul kehtib rusikareegel:

topeltkogus – peaaegu topeltaeg,

pool kogust – pool aega.

Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.

Sulatus

Asetage külmutatud toiduained lahtises nõus ahju põhju.

Segage või keerake roogi vahepeal 1 - 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

Liha, linnuliha ja kala sulatamisel eraldub vedelikku. Valage see ära, vältige vedeliku kokkupuudet teiste toiduainetega.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul toatemperatuuril veel 10 - 30 minutit seista. Lindudel võite siis siseelundid välja võtta.

	Kogus	Mikrolainevõimsus, W Aeg minutites	Märkused
Tükeldamata looma-, sea-, vasikaliha (kondiga ja ilma)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min 180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min 180 W, 30 min + 90 W, 25-35 min	
Tükeldatud liha või looma-, sea-, vasikalihalõigud	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min 180 W, 10-13 min + 90 W, 10-15 min 180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min	Keeramisel eraldage lihatükidüksteisest.

	Kogus	Mikrolainevõimsus, W Aeg minutites	Märkused
Kodune hakkliha	200 g 500 g 800 g	90 W, 15-20 min 180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min 180 W, 15 min + 90 W, 15-20 min	Külmutage võimalikult õhukestetükkidena. Vahepeal keerake mitu korda ja võtke juba sulanud liha välja.
Linnuliha ja linnulihatükid	600 g 1200 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kala Filee, kalalõigud, -liblikad	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Ülessulanud tükid eraldage üksteisest.
Terve kala	300 g 600 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min 180 W, 8 min + 90 W, 20-30 min	
Köögivilid, nt herved	300 g	180 W, 10-15 min	
Puuvili, nt vaarikad	300 g 500 g	180 W, 7-10 min 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Vahepeal segage ettevaatlikult läbi ja eraldage sulanud tükid üksteisest.
Või	125 g 250 g	180 W, 2 min + 90 W, 2-3 min 180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	Eemaldage pakend täiesulatuses.
Terve leib	500 g 1000 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kuivad koogid, nt liivataigna-koogid	500 g 750 g	90 W, 10-15 min 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Eraldage koogitükid üksteisest. Vaid ilma glasuuri, koore või kreemita koogid.
Mahlased koogid nt puuviljakoogid, kohupiimakoogid	500 g 750 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	Vaid ilma glasuuri, koore või želatiiniga koogid.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine

Asetage roog ahju põhja.

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

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja.

Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt.

Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.

Madalad road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu tõstke road nõusse nii, et need jääksid võimalikult madalaks. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Roogi tuleks vahepeal 2 - 3 korda segada või keerata.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast kuumutamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

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

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine	Kogus	Mikrolainerežiimi võimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Mitmekäiguline lõuna, taldrikul serveeritav roog, valmisroog (2-3 komponenti)	300 - 400 g	600 W, 8 - 13 min	
Supid	400 g	600 W, 8 - 12 min	
Ühepajatoitud	500 g	600 W, 10 - 15 min	
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 10 - 15 min	kaanega kaetud nõu
Kala, nt kalafilee	400 g	600 W, 10 - 15 min	kaane all
Vormiroad, nt lasanje	450 g	600 W, 10 - 15 min	
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min 600 W, 8 - 12 min	kaanega kaetud nõu, lisada pisut vedelikku
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min 600 W, 14 - 17 min	kaanega kaetud nõu, lisada 1 spl vett

Roogade soojendamine

Asetage roog ahju põhja.

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

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.



Vedelike kuumutamisel asetage õnnetuste vältimiseks anumasse alati lusikas. Vedelik võib mikrolaineahjus kuumeneda üle keemistemperatuuri, ilma et põhjast aurumullid üles tõuseksid. Ent juba nõu väikese kõikumise korral võib vedelik ägedalt üle keeda või laiali pritsuda. See võib põhjustada vigastusi või põletusi.

Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast kuumutamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

	Kogus	Mikrolainevõimsus, W Aeg minutites	Märkused
Menüü, roog taldrikul, valmisroog (2-3 komponenti)		600 W, 5-8 min	
Joogid	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1½ min 900 W, 1½-2½ min 900 W, 3-4 min	Asetage nõusse lusikas. Alkohoolseid jooke ärge kuumutage üle. Vahepeal kontrollige.
Imikutoit, nt piimapudelid	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min 360 W, ½-1 min 360 W, 1-2 min	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage pudelit korralikult. Tingimata kontrolligetemperatuuri!
Supp, 1 tass 2 tassi	175 g 350 g	600 W, 1-2 min 600 W, 2-3 min	
Lihakaste	500 g	600 W, 8-11 min	Eraldage lihatükid üksteisest.
Supp	400 g 800 g	600 W, 6-8 min 600 W, 8-11 min	
Köögivilid, 1 portsjon 2 portsjonit	150 g 300 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-5 min	

Roogade küpsetamine

Madalad road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu tõstke road nõusse nii, et need jääksid võimalikult madalaks. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Küpsetage roogi kaane all. Roogi tuleks vahepeal segada või keerata.

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

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast kuumutamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

	Kogus	Mikrolainevõimsus,W Kestus minutites	Märkused
Terve kana ilma siseelunditeta	1200 g	600 W, 25-30 min	Pooleküpsetusaja mõõdukes keerake teine külg.
Kalafilee, värsked	400 g	600 W, 7-12 min	
Pikkpoiss	750 g	600 W, 25-30 min	Lisage 6 spl vett.
Värsked köögiviljad	250 g 500 g	600 W, 5-10 min 600 W, 10-15 min	Lõigake köögiviljad ühesuurustekstükkideks. Lisage 100 g köögivilja kohta 1-2 spl vett.
Lisandid, nt kartulid	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 10-15 min 600 W, 15-22 min	Lõigake kartulid ühesuurustekstükkideks. Lisage 100 g kohta 1-2 spl vett, segage läbi.
Riis	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min	Lisage kahekordne kogus vedelikku.
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 5-7 min	Kaaneta nõu. Segage puding vahepeal vispiliga 2-3 korda hästi läbi.
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	

Nõuandeid mikrolaineahju kohta

Ettevalmistatudtoidukoguse kohta puuduvad seadistusandmed.	Pikendage või lühendage küpsetusaegu järgmise rusikareeglialusel: topeltkogus = peaaegu topeltaeg, poolkogust = pool aega.
Roog muutus liiga kuivaks.	Seadistage järgmisel korral lühem küpsetusaeg või valige väiksem mikrolainerežiimi võimsus. Pange kaas peale ja lisage rohkem vedelikku.
Roog ei ole seadistatud aja möödudes veel üles sulanud, kuum või küps.	Seadistage pikem aeg. Suuremad kogused ja kõrgemad road küpsevad kauem.
Pärast küpsetusaja möödumist on roog äärtest üle küpsenud, keskelt aga veel toores.	Segage rooga vahepeal ja valige järgmisel korral madalam võimsus ja pikem küpsetusaeg.
Pärast sulatamist on kana või liha hakanud väljast küpsema, kuid keskelt ei ole veel üles sulanud.	Valige järgmisel korral väiksem mikrolainerežiimi võimsus. Suuremate koguste puhul keerake ülessulataval toiduainel mitu korda teist poolt.

Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705

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

Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga

Roog	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Munapuder, 1000 g	600 W, 11 min + 180 W, 10-10 min	Pyrex
Biskviit, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex, Ø 22 cm
Pikkpoiss, 900 g	600 W, 25-30 min	Piklik Pyrex-vorm, pikkus 28 cm

Sulatamine mikrolainerežiimiga

Roog	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Liha, 500 g	Programm 1, 500 g või 180 W, 7 min + 90 W 8-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

Kad maisto ruošimas būtų toks pat malonus, kaip ir valgymas,

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tuomet galėsite naudotis visais techniniais jūsų mikrobangų krosnelės privalumais.

Joje pateikiama svarbi informacija apie saugumą. Jūs susipažinsite su atskiromis savo naujojo prietaiso dalimis. Ir žingsnis po žingsnio jums parodysime, kaip ją nustatyti. Tai yra labai paprasta.

Lentelėse rasite dažniausiai ruošiamų patiekalų ir nustatymo vertes. Viskas buvo išbandyta mūsų studijoje-virtuvėje.

Jeigu kartais kažkas neveiktų, čia rasite informaciją, kaip galima patiems pašalinti nedidelius gedimus.

Išsamus turinys padės jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Turinys

Saugos nurodymai	40
Prieš įmontuojant	40
Nurodymai dėl saugos	40
Nurodymai dėl mikrobangų krosnelės	42
Galimos gedimų priežastys	45
Jūsų naujasis prietaisas	46
Valdymo laukas	46
Mygtukai ir indikatoriai	47
Kamera	48
Įjungti ir išjungti prietaisą	48
Prieš pradėdant naudoti	49
Laikrodžio nustatymas	49
Priedų valymas	49
Mikrobangų krosnelė	50
Nurodymai dėl indų	50
Mikrobangų galingumai	51
Mikrobangų nustatymas	51
1,2,3 sekos režimas	52
Sekos režimo nustatymas	53
Programų automatika	54
Programos nustatymas	54
Nuorodos naudojant automatines programas ...	56
Atminties funkcija	58
Nustatymų išsaugojimas atmintyje	58
Į atmintį įrašytos programos naudojimas	59
Pagrindinių nustatymų keitimas	60

Turinys

Pagrindiniai nustatymai	60
Priežiūra ir valymas	61
Valymo priemonės	61
Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?	63
Klientų aptarnavimo skyrius	65
Techniniai duomenys	65
Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai .	66
Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje	67
Kaip atšildyti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje	67
Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele ..	73
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705	74

Saugos nurodymai

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir teisingai naudotis prietaisu.

Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją. Jei perduodate prietaisą kitam vartotojui, kartu perduokite jam ir šias instrukcijas.

Prieš įmontuojant

Transportavimo metu padaryta žala

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei pastebėsite transportavimo metu atsiradusius defektus, jokia būdu prietaiso nejunkite.

Elektros tiekimo prijungimas

Tik leidimą turintis specialistas gali atlikti prietaiso prijungimo darbus. Jei žala padaroma dėl netinkamai prijungto prietaiso, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Pastatymas ir prijungimas

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

Nurodymai dėl saugos

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Naudokite prietaisą tik maistui ir gėrimams ruošti.

Suaugusieji ir vaikai negali naudotis prietaisu be kitos asmens priežiūros,

- jei to negali daryti dėl fizinių arba dvasinių priežasčių arba
- jei neturi pakankamai žinių ir saugaus prietaiso valdymo patirties.

Niekuomet neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Karšta kamera

Pavojus nusideginti!
Niekada nelieskite karštų kaitinimo ir virimo prietaisų. Orkaitės dureles atidarykite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai. Neprileiskite arti vaikų.

Gaisro pavojus!
Orkaitėje nelaikykite degių daiktų.

Orkaitės durelių neatidarykite, jei prietaise susikaupia dūmų. Išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

Gali įvykti trumpasis jungimas!
Elektros prietaisų prijungimo kabelių niekada nekabinkite prie karštų orkaitės durelių. Laido izoliacinis apvalkalas gali išsilydyti.

Pavojus nusideginti!
Patiekalų niekada negaminkite ant stiprių alkoholinių gėrimų. Orkaitėje gali susidaryti karštų alkoholio garų. Ruošdami maisto produktus nepilkite didelio kiekio stiprių alkoholinių gėrimų ir atsargiai atidarykite orkaitės dureles.

Karšti priedai

Pavojus nusideginti!
Karšti priedai iš orkaitės visada imami užsidėjus puodams skirtą pirštine.

Pažeistos orkaitės durelės arba durelių sandariklis

Didelis žalos sveikatai pavojus!
Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Iš pradžių suremontuokite prietaisą ir tik tada vėl jį naudokite.

Surūdiję paviršiai

Didelis žalos sveikatai pavojus!
Jei prietaiso paviršiais bus valomi nereguliariai, po tam tikro laiko paviršiai gali surūdyti. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Prietaisą valykite reguliariai.

Atidarytas korpusas

Elektros smūgio pavojus!
Niekada nenuimkite korpuso. Prietaise yra aukšta įtampa.

Didelis žalos sveikatai pavojus!
Niekada nenuimkite korpuso. Jis saugo nuo prasiveržiančios mikrobangų energijos.

Karšta arba drėgna aplinka

Gali įvykti trumpasis jungimas!
Saugokite prietaisą nuo karščio ar drėgmės.

Netinkamai atliekami remonto darbai

Elektros smūgio pavojus!
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą ir keisti jo pažeistus laidus leidžiama tik mūsų mokytam klientų aptarnavimo tarnybos specialistui.

Neatidarinėkite korpuso. Prietaise yra aukšta įtampa. Korpusas saugo nuo prasiveržiančios mikrobangų energijos.

Jei prietaisas sugedo, išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje ir ištraukite kištuką iš lizdo. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Nurodymai dėl mikrobangų krosnelės

Maisto ruošimas

Gaisro pavojus!
Mikrobangų krosnelę naudokite tik valgyti skirtiems maisto produktams ruošti. Mikrobangų krosnelę naudoti kitiems tikslams pavojinga; tai gali padaryti žalos.

Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

Indai

Galite susižeisti!
Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusios drėgmės indai gali įtrūkti.

Niekuomet nenaudokite indų, kurie nėra pritaikyti mikrobangų krosnelėms.

Pavojus nusideginti!
Karšti patiekalai gali įkaitinti indą. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite pirštinėmis puodams.

Mikrobangų galingumas ir veikimo laikas

Gaisro pavojus!
Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgos veikimo trukmės. Maisto produktai gali užsidegti ir sugadinti prietaisą. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.

Pakuotės

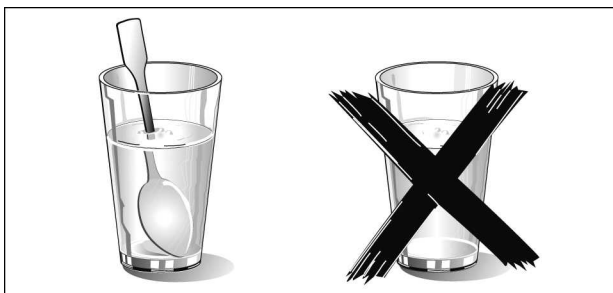
Gaisro pavojus!
Nešildykite patiekalų šilumą išlaikančiose pakuotėse.

Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.

Pavojus nusideginti!
Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Laikykitės ant pakuotės pateiktų duomenų. Patiekalus išimkite naudodami puodkėlę.

Gėrimai

Nusiplikymo pavojus!
Kaitinant skysčius jų užvirimas 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 tykšti. Įkaitus skysčiui į indą visada įdėkite šaukštelį. Taip išvengsite užvirimo uždelsimo.



Sprogimo pavojus!
Nešildykite patiekalų ar gėrimų tvirtai uždarytuose induose.

Niekuomet per daug neįkaitinkite alkoholinių gėrimų.

Maistelis kūdikiams

Pavojus nusideginti!
Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose.
Visada nuimkite dangtelį arba čiupltuką.
Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Tada šiluma pasiskirstys tolygiai.
Prieš duodami maistelį kūdikiui patikrinkite temperatūrą.

Maisto produktai su žieve ir odele

Pavojus nusideginti!
Niekuomet nekaitinkite kiaušinių su lukštu.
Niekuomet nešildykite kietai virtų kiaušinių. Jie gali sprogti net mikrobangų krosnelės režimo metu.
Susprogti gali ir kiautus turintys gyvūnai (sraigės, moliuskai, krevetės, vėžiai ir pan.).
Jei kiaušininė arba kiaušiniai šildomi inde, iš pradžių pradurkite trynį.

Jei maisto produkto žievė arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, oda gali įtrūkti. Prieš tai žievę arba odelę reikia pabadyti.

Maisto produktų džiovinimas

Gaisro pavojus!
Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.

Maisto produktai, kuriuose yra mažai vandens

Gaisro pavojus!
Pakankamai sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę didelį galingumą arba ilgą laiką.

Valgomasis aliejus

Gaisro pavojus!
Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

Galimos gedimų priežastys

Vanduo įkaitusios orkaitės viduje

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeista keraminė plokštė.

Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles

Kamerai leiskite ataušti esant uždarytomis durelėms. Nieko nekabinkite ant prietaiso durelių. Net jei durelės atidarytos nedaug, po tam tikro laiko gali būti pažeisti šalia esančių baldų priekiniai paviršiai.

Labai nešvarūs sandarikliai

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 režimas be maisto produktų

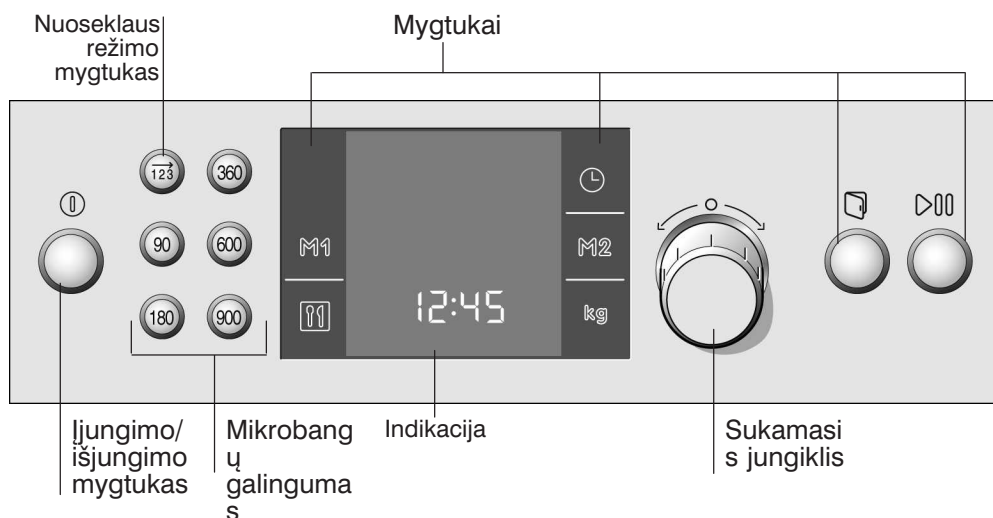
Mikrobangų krosnelės režimą junkite tik tada, kai orkaitėje sudėti maisto produktai. Jei maisto produktų nėra, galima prietaiso perkrova. Išimtis - trumpas indo bandymas (*žr. nurodymus dėl indų*).

Jūsų naujasis prietaisas

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Mes paaiškinsime Jums apie valdymo paviršių ir atskirus valdymo elementus. Pateiksime informacijos apie orkaitę ir priedus.

Valdymo laukas

Čia pateikiama valdymo laukų apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, galimi nedideli atskirų detalių neatitikimai.



Sukamasis jungiklis

Sukamasis jungiklis gali būti nuleistas. Norėdami užfiksuoti ir atfiksuoti, spustelėkite sukamąjį jungiklį.






Mygtukai

Po tam tikrais mygtukais yra jutikliai. Jų nereikia spausti stipriai. Tik palieskite atitinkamą simbolį.

Išimtis: sekamojo režimo mygtukas ir mikrobangų galingumo mygtukai yra įprastiniai spaudžiamieji mygtukai.


Mygtukai ir indikatoriai

Mygtukais nustatysite įvairias papildomas funkcijas. Indikatoriuje matysite nustatytas vertes.

Simbolis	Mygtukofunkcija
①	Ijungti ir išjungti prietaisą
90	Pasirinkti 90 vatų mikrobangų galingumą
180	Pasirinkti 180 vatų mikrobangų galingumą
360	Pasirinkti 360 vatų mikrobangų galingumą
600	Pasirinkti 600 vatų mikrobangų galingumą
900	Pasirinkti 900 vatų mikrobangų galingumą
 123	Pasirinkti sekos režimą
	Atidaryti ir uždaryti laiko funkcijų meniu
M1 / M2	Pasirinkti atmintį
	Pasirinkti programą
kg	Pasirinkti svorį
	Atidaryti prietaiso dureles
	trumpas spustelėjimas = įjungti/sustabdyti veikimą ilgas paspaudimas = nutraukti veikimą

Nuorodos

Skliaustai [] aplink atitinkamą simbolį nurodo, kuri laiko funkcija matoma indikatoriuje.

Išimtis: Paros laiko simbolis  šviečia tik tada, kai laikas keičiamas.

Ijungus, kameroje įsižiebia lemputė.

Kamera

Šalto oro srautas

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


Nuorodos


Mikrobangų krosnelės režimo metu kamera neįkaista. Nepaisant to, ventiliatorius įsijungia. Ventiliatorius gali veikti ir tada, kai mikrobangų krosnelė jau yra išjungta.

Ant durų stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali susikaupti vandens kondensatas. Tai normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai neturi jokios įtakos. Po maisto ruošimo nuvalykite vandens kondensatą.






Įjungti ir išjungti prietaisą

Įjungimas

Mygtuku  įjungsitė ir išjungsitė mikrobangų krosnelę.


Paspauskite mygtuką .

Pasirinkite norimą veikimo režimą.

- Mygtukas 90, 180, 360, 600 arba 900 W mikrobangų galingumui
- Mygtukas  = sekos režimas
- Mygtukai  ir  = programų automatika
- Mygtukas  arba  = atminties programa

Apie nustatymus skaitykite atitinkamuose skyriuose.

Išjungimas

Paspauskite mygtuką .

Prietaisas išsijungia, indikatoriuje rodomas laikrodis.

Prieš pradėdant naudoti

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

Laikrodžio nustatymas

Prijungus, indikatoriuje šviečia simbolis [🕒] ir keturi nuliai.

Nustatykite paros laiką.

1. Sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką.
2. Paspauskite mygtuką 🕒.
Paros laikas nustatymas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

Galite užtemdyti rodomus laiko skaičius. Juos matysite tik tada, kai orkaitė bus eksploatuojama. Apie tai skaitykite skyriuje *Pagrindinių nustatymų keitimas*.

Nuoroda

Norint sumažinti sąnaudas prietaiso neveikos metu, galite užtemdyti paros laiką. Apie tai skaitykite skyriuje *Pagrindinių nustatymų keitimas*.

Priedų valymas

Jei priedai bus naudojami pirmą kartą, juos kruopščiai nuvalykite karštu šarmo tirpalu ir minkšta šluoste.

Mikrobangų krosnelė

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

Nuoroda

Skyriuje *"Patikrinta maisto ruošimo studijoje"* rasite nurodymų dėl atitirpinimo, kaitinimo ir troškinimo mikrobangų krosnele.

Nurodymai dėl indų

Tinkami indai

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

Galite naudoti ir 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! Atkreipkite dėmesį, kad metalas - pvz., šaukštelis stiklinėje - mažiausiai per 2 cm būtų nutolęs 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 krosnei, atlikite tokį bandymą:

Įstatykite tuščią indą $\frac{1}{2}$ - 1 minutei į prietaisą ir nustatykite didžiausią galingumą. 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 gaminti
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti
600 W	patiekalams pašildyti ir gaminti
900 W	skysčiams įkaitinti


Jei paspausite mygtuką, įsižiebs pasirinktas galingumas.

Nuoroda

900 W mikrobangų galingumą galite nustatyti daugiausiai 30-čiai minučių. Naudojant visus kitus galingumo lygius, galima nustatyti iki 90 minučių trukmę.

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys: mikrobangų galingumas 360 W, trukmė - 17 minučių.

1. Paspauskite mygtuką .
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje šviečia galingumas ir rodoma rekomenduojama trukmė.

3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
4. Paspauskite mygtuką ▷|||. Režimas įsijungia. Ekranėlyje pasirodys mažėjanti veikimo trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Mikrobangų režimas išjungtas. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹. Mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Retkarčiais atidarykite prietaiso dureles

Veikimas sustabdomas. Uždarius trumpai spustelėkite mygtuką ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Trukmės keitimas

Galima keisti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.

Mikrobangų galingumo keitimas

Paspauskite naujo mikrobangų galingumo mygtuką. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę ir vėl įjunkite.

Veikimo nutraukimas

Spauskite mygtuką ▷||| ir mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Nuorodos

Jei prietaisą įjungsite mygtuku ①, indikatoriuje visada pasirodys didžiausias rekomenduojamas mikrobangų galingumas.

Jei atidarysite prietaiso dureles veikimo metu, ventiliatorius gali suktilis toliau.

1,2,3 sekos režimas

Sekos režimo metu galima iš eilės nustatyti tris skirtingas mikrobangų krosnelės galias bei laikus ir juos įjungti.

Indai

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus.

Sekos režimo nustatymas

1. Paspauskite mygtuką ① .
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Spustelėkite mygtuką $\overrightarrow{123}$.
Indikatoriuje pasirodo pirmojo sekos režimo $\overrightarrow{1}$.
3. Nustatykite pirmąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.
4. Spustelėkite mygtuką $\overrightarrow{123}$.
Pasirodo antrojo sekos režimo rodmuo $\overrightarrow{2}$.
5. Nustatykite antrąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.
6. Spustelėkite mygtuką $\overrightarrow{123}$.
Pasirodo trečiojo sekos režimo rodmuo $\overrightarrow{3}$.
7. Nustatykite trečiąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.
8. Paspauskite mygtuką $\triangleright\text{00}$.
Režimas įsijungia. Indikatoriuje pasirodo bendra trukmė ir pirmojo sekos režimo simbolis $\overrightarrow{1}$.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Sekos režimas išjungtas. Galite pirma laiko išjungti garso signalą mygtuku ⏏ .

Nustatymo keitimas

Keisti galima tik prieš įjungiant. Mygtuką $\overrightarrow{123}$ spaudinėkite tol, kol pasirodys sekos režimo numeris. Pakeiskite nustatymą.

Retkarčiais atidarykite prietaiso dureles

Veikimas sustabdomas. Uždarius dureles dar kartą spustelėkite mygtuką $\triangleright\text{00}$. Prietaisas veikia toliau.

Veikimo stabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką $\triangleright\text{00}$. Prietaisui įjungtas pauzės režimas. Dar kartą spustelėkite $\triangleright\text{00}$, orkaitė veiks toliau.

Veikimo nutraukimas

Trumpai spustelėkite mygtuką $\triangleright\text{00}$ ir mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Programų automatika

Naudojant programų automatiką patiekalai paruošiami itin lengvai. Pasirenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Optimalius nustatymus parenka programų automatika. Galite rinktis iš 7 programų.

Programos nustatymas

Jei pasirinkote programą, nustatymai atliekami taip.


Pavyzdys paveiksle: 2 programa, svoris - 1 kilogramas.

1. Paspauskite mygtuką ①.
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Paspauskite mygtuką ②.
Indikatoriuje pasirodo pirmasis programos numeris.



3. Sukamuoju jungikliu pasirinkite programos numerį.





4. Paspauskite mygtuką .
Indikatoriuje pasirodo rekomenduojamas svoris - 0,50 kilogramų.





5. Sukamuoju jungikliu pasirinkite svorį.



6. Paspauskite mygtuką .
Programa įsijungia. Indikatoriuje rodoma trukmė [].

Programa pasibaigė

Pasigirsta signalas. Programa baigta, prietaisas nebekaista.

Mygtuku  išjunkite prietaisą ir nustatykite iš naujo. Galite pirma laiko išjungti garso signalą mygtuku .

Programos nutraukimas

Paspauskite mygtuką . Prietaisas išjungtas.

Programos keitimas

Įjungus programos numerio ir svorio keisti nebegalima.

Trukmės keitimas

Jei pasirinkote programų automatiką, trukmės keisti negalite.

Nuorodos naudojant automatines programas

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

Naudokite tik mikrobangų krosnei tinkamus indus, pvz., iš stiklo arba keramikos. Vadovaukitės programų lentelėje pateiktomis nuorodomis apie papildomą įrangą.

Maisto produktus sudėkite į šaltą prietaisą.

Apačioje rasite lentelę su tinkamais maisto produktais, svoriu ir papildomais reikmenimis.

Negalima nustatyti kitų svorių nei nurodyta lentelėje.

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

Suskirstykite maisto produktus porcijomis, išdėliokite juos kiek įmanoma plokščiau ir sušaldykite – 18 °C temperatūroje.

Šaldytą maisto produktą padėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.

Atitirpintus produktus palikite krosnelėje dar 10-30 minučių, kad susivienodintų temperatūra.

Atitirpinant mėsą, paukštieną ar žuvį atsiranda skysčio. Išpilkite jį vartydami atitirpinamą produktą; jokių būdu nenaudokite šio skysčio gamindami patiekalus, neleiskite jam liestis su kitais maisto produktais.

Jautieną, ėrieną ar kiaulieną į indą dėkite riebia puse žemyn.

Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta.

Kai atitirpinate faršą, prieš apversdami nuimkite jau atitirpusias dalis.

Nesmulkintą paukštį į indą dėkite krūtinėle žemyn, paukštienos dalis – oda žemyn.

Atitirpinimas

Bulvės

Virtos bulvės Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite du valgomuosius šaukštus vandens ir įdėkite šiek tiek druskos.

Bulvės su lupenomis Imkite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite jas ir keliose vietose pradurkite odelę. Sudėkite drėgnas bulves į puodą be vandens.

Ryžiai

Verdant ryžiai smarkiai putoja. Naudokite aukštą indą su dangčiu. Nustatykite gryną svorį (be skysčio).

Į ryžius pilkite 2-2,5 karto daugiau skysčio, nei yra ryžių.

Nenaudokite ryžių maišeliuose.

Daržovės

Šviežios daržovės Supjaustykite jas vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite po 2 valgomuosius šaukštus vandens.

Šaldytos daržovės Tinka tik nuplikytos, bet ne virtos daržovės. Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu netinka. 100 g daržovių įpilkite po 1-2 valgomuosius šaukštus vandens. Į špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

Laikymas krosnelėje

Kai kuriuos pagamintus patiekalus reikia dar kurį laiką palaikyti kameroje.

Patiekalas	Patiekalų ataušimo laikas
Daržovės	apie 5 min.
Bulvės	apie 5 min. Prieš tai nupilkite atsiradusį vandenį.
Ryžiai	5-10 min.

Atkreipkite dėmesį į maišymo ir apvertimo signalus.

Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis	Indai/papildoma įranga
Atitirpinimas			
Mėsa ir paukštiena	P1	0,2 - 2,0 kg	Plokščiasindas be dangčio.
- kepsnys			
- plokšti mėsos gabalėliai			
- malta mėsa			
- viščiukas, kalakutas, antiš			


Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis	Indai/papildoma įranga
Žuvis visa žuvis, filė, žuvies kotletas	P2	0,1 - 1,0 kg	Plokščias indas be dangčio.
Duona ir pyragas* duona visa, apvali arba pailga, duona riekelėmis, plaktos tešlos pyragas, mielinis pyragas, vaisių pyragas	P3	0,2 - 1,5 kg	Plokščias indas be dangčio.
Troškinimas			
Bulvės virtos bulvės, bulvės su lupenomis	P4	0,2 - 1,0 kg	Indas su dangčiu.
Ryžiai	P5	0,05 - 0,3 kg	Aukštas indas su dangčiu.
Šviežios daržovės žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmaropė, česnakas, paprika, cukinija	P6	0,15 - 1,0 kg	Indas su dangčiu.
Šaldytos daržovės žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmaropės, gūžiniai kopūstai, špinatai	P7	0,15 - 1,0 kg	Indas su dangčiu.
* Netinkami yra grietinės tortai, pyragai su kremu, užlieti pyragai, pyragai su glazūra arba želatina.			

Atminties funkcija

Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti nustatymus mėgstamiausiam patiekalui ir bet kuriuo metu juos vėl ištrinti. Yra dvi atminties vietos "M1" ir "M2".

Atminties funkciją prasmingiausia naudoti dažnai gaminamam patiekalui.

Nustatymų išsaugojimas atmintyje

1. Paspauskite mygtuką .
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje pasirodo galingumas ir rekomenduojama trukmė.

3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
4. Mygtuką M1 arba M2 spauskite apie 4 sekundes, kol pasigirs signalas.

Nustatymas išsaugotas ir gali būti įjungtas bet kuriuo metu.

Nustatykite iš naujo ir išsaugokite. Ankstesni nustatymai bus perrašyti.

Kito nustatymo išsaugojimas

Į atmintį įrašytos programos naudojimas

Išsaugotus nustatymus bet kada galite naudoti savo patiekalui.

1. Paspauskite mygtuką ①.
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Spauskite mygtuką M1 arba M2.
Parodomi išsaugoti nustatymai.
3. Paspauskite mygtuką ▷|||. Įjunkite atminties funkciją. Indikatoriuje rodoma trukmė ↻.

Nuorodos

Prietaisui pradėjus veikti, atminties srities turinio keisti nebegalite.

Nustatytosios programos išlieka atmintyje net ir nutrūkus elektros srovei.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Atminties funkcija išjungta. Mygtuku ① išjunkite prietaisą ir nustatykite iš naujo. Galite pirma laiko išjungti garso signalą mygtuku ↻.

Pauzė

Trumpai spustelėkite mygtuką ▷||| arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas. Uždarius spustelėkite mygtuką ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Pagrindinių nustatymų keitimas

Jūsų prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų, kuriuos bet kuriuo metu galite pakeisti.

Pagrindiniai nustatymai

Lentelėje pateikiami visi pagrindiniai nustatymai ir jų keitimo galimybės.

	Pagrindinis nustatymas	Galimybės	Paiškinimai
c^1	Laiko rodmuo $i = ij.$	Laiko rodmuo $\bar{c} = išj.$	Paros laiko rodymas
c^2	Signalo trukmė $\bar{c} = vidutinis = 2$ minutės	$i =$ trumpas = 10 sekundžių $\bar{c} =$ ilgas = 5 minutės	Signalas, pasibaigus nustatytai trukmei
c^3	Mygtukų tonas: $i = ij.$	Mygtukų tonas: $\bar{c} = išj.$	Patvirtinimo signalas, paspaudus mygtuką
c^4	Laukimo laikas $\bar{c} =$ vidutinis = 5 sekundės	$i =$ trumpas = 2 sekundžių $\bar{c} =$ ilgas = 10 sekundžių	Laukimo laikas tarp atskirų žingsnių po to, kai buvo atlikti nustatymai

Sąlyga: prietaisas išjungtas.

1. Mygtuką \ominus spauskite kelias sekundes. Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nustatymas.
2. Sukamuoju jungikliu pakeiskite pagrindinį nustatymą.
3. Mygtuku \ominus patvirtinkite. Ekrane pasirodo kitas pagrindinis nustatymas. Mygtuku \ominus galite peržiūrėti visus pagrindinius nustatymus ir sukamuoju jungikliu juos pakeisti.
4. Po to mygtuką \ominus laikykite paspaudę keletą sekundžių.

Visi nustatymai perimti.

Nustatymus bet kada galite pakeisti.

Priežiūra ir valymas

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



Gali įvykti trumpasis jungimas!

Niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų.



Pavojus nusidenginti!

Prietaiso nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

Nuorodos

Prietaiso išorėje spalvų gama gali šiek tiek skirtis, taip yra dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas.

Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lemputės atspindys.

Galite labai lengvai atsikratyti nemalonių kvapų, pvz., jei gaminote žuvį. Į puodelį vandens įlašinkite porą lašų citrinų sulčių. Į puodelį įstatykite šaukštelį, kad nesutrauktų. Nustatę didžiausią mikrobangų galingumą vandenį kaitinkite 1 - 2 minutes.

Valymo priemonės

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

Nenaudokite

- jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- prietaiso durelių stiklui valyti nenaudokite metalo arba stiklo grandiklių.
- prietaiso durelių sandarikliui valyti nenaudokite jokių metalinių arba stiklo grandiklių.
- jokių kietų šveistukų ir šveičiamųjų kempinių.





Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Sritis	Valymopriemonės
Prietaisopriekinė dalis	<p>Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskinkite rankšluosčiu.</p>
Nerūdijančio plieno detalės	<p>Valymui nenaudokite jokių metalinių arba stiklo grandiklių.</p> <p>Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskinkite rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių.</p>
Orkaitė	<p>Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskinkite rankšluosčiu.</p>
Kamera iš aukštos kokybės plieno	<p>Jei užteršimas stiprus: Orkaitės valiklis, valyti tik šaltą kamerą.</p> <p>Nenaudokite orkaitės purškiklio arba kitų agresyvių orkaitės valiklių bei šveičiamųjų priemonių. Netinka ir šveitikliai, aštrios kempinės ir puodų valymo priemonės. Šios priemonės braižo paviršius.</p> <p>Vidų išvalykite sausai.</p>
Durelių stiklai	<p>Stiklo valiklis: Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu. Valymui nenaudokite jokių metalinių arba stiklo grandiklių.</p>
Durelių sandariklis Nenuimkite!	<p>Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu, netrinkite. Valymui nenaudokite jokių metalinių arba stiklo grandiklių.</p>
Papildoma įranga	<p>Karštas vanduo su plovikliu: Pamirkykite ir nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu arba šepėčiu.</p>

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo centrą, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

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

Triktis	Galima priežastis	Pagalba/pastabos
Prietaisas neveikia.	Kištukas neįkištas į elektros lizdą.	Įkiškite kištuką.
	Dingo elektra.	Patikrinkite, ar virtuvėje įsijungia apšvietimo lempa.
	Sugedo saugiklis.	Patikrinkiteskirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi prietaiso prijungimo linijos saugikliai.
	Neteisingas valdymas.	Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite.
Prietaisas nenaudojamas. Ekране matyti trukmė.	Nustačius nebuvo paspaustas mygtukas  .	Paspauskite mygtuką  arba išjunkite prietaisą.
Neįsijungia mikrobangų režimas.	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Patikrinkite, galbūt durelėse įstrigo maisto likučiai arba koks nors svetimkūnis.
	Mygtukas  nebuvo paspaustas.	Paspauskite mygtuką  .
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Nustatytas per silpna mikrobangų galios pakopa.	Pasirinkite galingesnį mikrobangų režimą.
	Įdėjote didesnį maisto kiekį nei anksčiau.	Kuo didesnis kiekis - tuo ilgiau patiekalas gaminamas.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba/pastabos
Pasigirsta signalas. Blyksi indikatoriuje esantis dvitaškis.	Prietaisas veikia demonstraciniurežimu.	1. Paspauskite mygtuką  ¹²³ . 2. Mygtuką  spauskite 3 sekundes. Demonstracinis režimas išjungtas.
Prietaisas išsijungia iš karto po to, kai buvo įjungtas. Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "H95".	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Dar kartą atidarykite dureles ir vėl jas uždarykite, jei tai nepadeda, praneškite klientų aptarnavimo skyriui.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "E723".	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Paspaudę mygtuką  atidarykite prietaisą ir vėl jį uždarykite.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "Er1".	Netinkamai veikia temperatūros jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "Er11". "Mygtukas užstrigo"	jungikliai užsiteršę arba stringamechanika.	Kelis kartus paspauskite visus mygtukus. Nuvalykite mygtukus sausu skudurėliu. Atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. Jei tai nepadeda, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "Er4".	Prietaisas smarkiai perkaito (gal viduje net dega). Per aukštas mikrobangų lygis.	Neatidarykite durelių, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį skirstomojoje dėžutėje, leiskite prietaisui atvėsti.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "Er18".	Techninis defektas.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.



Elektros smūgio pavojus!

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

Klientų aptarnavimo skyrius

"E" numeris ir "FD" numeris

Jei prireiktų suremontuoti prietaisą, mūsų klientų aptarnavimo skyrius tuo pasirūpins. Arčiausiai esančios klientų aptarnavimo įstaigos telefono numerį ir adresą rasite telefonų knygoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

Kreipdamiesi į mūsų klientų aptarnavimo skyrių pateikite savo prietaiso "E" ir "FD" numerius. Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles, dešinėje pusėje. Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo skyriaus telefono numerį galite įrašyti čia.

E numeris	FD numeris
-----------	------------

Klientų aptarnavimo skyrius ☎

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Techniniai duomenys

Elektros srovės šaltinis	220-240 V, 50 Hz
Maks. bendroji prijungimo vertė	1220 W
Mikrobangų galingumas	900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	min. 10 A
Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- maisto ruošimo kameros	22,0 x 35,0 x 27,0 cm

Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE	taip
CE ženklas	taip

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.

Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai



Išmesdami pakuotę pasirūpinkite, kad tai nepakenktų aplinkai.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal ES direktyvos 2002/96/EB dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų utilizavimo (waste electrical and electronic equipment - WEEE) reikalavimus.

Ši direktyva nustato visoje ES galiojančią naudotų prietaisų surinkimo ir perdirbimo tvarką.

Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima gaminti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Mes Jums paaiškinsime, kokia mikrobangų krosnelės galia tinkamiausia Jūsų patiekalui. Pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

Nuorodos

Lentelėse pateiktos vertės taikomos tik tuo atveju, jei maistas įdedamas į neįkaitintą ir tuščią kamerą. Kamera pakaitinama tik tada, jei tai nurodyta lentelėse.

Prieš pradėdami naudoti kamerą, iš jos išimkite priedus, kurių Jums neprireiks.

Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Naudokite komplekte esančius priedus. Papildomų specialių įrankių įsigysite specializuotose parduotuvėse arba klientų aptarnavimo skyriuje.

Iš kameros imdami karštus priedus arba indus visada naudokite puodams skirtą pirštinę.

Kaip atšildyti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje

Toliau pateikiamose lentelėse rasite aprašytas įvairias mikrobangų krosnelės galimybes ir jos nustatymo vertes.

Laiko reikšmės, nurodytos lentelėje, yra tik orientacinio pobūdžio. Jos priklauso nuo indų, nuo produktų kokybės, temperatūros ir sudėties.

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

Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse.

Todėl vadovaukitės šia taisykle:

dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnis laikas,
pusė kiekio – dvigubai trumpesnis laikas.

Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Kontroluokite temperatūrą.

Atšildymas

Šaldytus produktus sudėkite į atvirą indą ir pastatykite jį ant kameros dugno.

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

Atšildant mėsą, paukštieną ar žuvį atsiranda skysčio. Išpilkite jį vartydami atšildomą produktą; jokių būdu nenaudokite šio skysčio gamindami patiekalus, nepilkite jo ant kitų maisto produktų.

Atšildytą produktą palikite dar 10 - 30 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Po to galite išimti paukštienos vidurius.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Mėsos gabalas (jautiena, kiauliena, veršiena) (su ar be kaulo)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25-35 min.	
Mėsos gabalėliai ar juostelės (jautiena, kiauliena, veršiena)	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10-13 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	Versdami atskirkite mėsos dalis vieną nuo kitos.
Maišytas faršas	200 g 500 g 800 g	90 W, 15-20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15-20 min.	Sušaldykite kiek įmanoma pločiau. Dažnai apverskite, o jau atšilusią mėsą - išimkite.
Paukštiena ar jos dalys	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	

	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Žuvies filė, išvalyta žuvis, griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atšilusias dalis atskirkite vieną nuo kitos.
Visa žuvis	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20-30 min.	
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10-15 min.	
Vaisiai ir uogos, pvz., avietės	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Atsargiai pamaišykite, atšilusias dalis atskirkite vieną nuo kitos.
Sviestas	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2-3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Visiškai pašalinkite pakuotę.
Visas duonos kepalas	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Sausi pyragai, pvz., plaktos tešlos	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atskirkite vieną nuo kito pyrago gabalus. Tik pyragams be glajaus, grietinėlės ar kremo.
Sultingi pyragai, pvz., su vaisiais ar varške	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Tik pyragams be glajaus, grietinėlės ar želatinos.

Kaip atšildyti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus

Indą statykite ant maisto ruošimo kameros dugno.

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

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. Todėl patiekalus inde išdėliokite kiek įmanoma tolygiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

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

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

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

Kaip atšildyti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Menui, viena lėkštė, gatavas patiekalas (2-3 komponentai)	300 - 400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Sriubos	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Troškiniai	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas	500 g	600 W, 10 - 15 min.	uždaras indas
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10 - 15 min.	uždengta
Apkepai, pvz., lazanija	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Garnyrai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	uždaras indas, įpilkite šiek tiek skysčio
Daržovės, pvz., žirneliai, brokoliai, morkos	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	uždaras indas, įpilti 1 VŠ vandens

Kaip pašildyti patiekalus

Indą statykite ant maisto ruošimo kameros dugno.

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

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.



Kaitindami skystį, į indą įstatykite šaukštelį, kad skysčio nesutrauktų. Kai skystis sutraukiamas, jis pasiekia virimo temperatūrą, tačiau burbuliukai nepradeda kilti. Net truputį užkliudžius indą skystis gali staiga virdamas išsilieti per kraštus arba ištykšti. Dėl to galite susižeisti arba nudegti.

Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Kontroliuokite temperatūrą.

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

	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmėminutėmis	Nuorodos
Meniu, viena lėkštė, gatavas patiekalas (2-3 komponentai)		600 W, 5-8 min.	
Gėrimai	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1½ min. 900 W, 1½-2½ min. 900 W, 3-4 min.	Įstatykite į indą šaukštelį. Neperkaitinkite alkoholinių gėrimų. Nuolat stebėkite ruošimo eigą.
Maistelis kūdikiams, pvz., pieno buteliukas	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, apie ½ min. 360 W, ½-1 min. 360 W, 1-2 min.	Be dangtelio ar čiulptuko. Pašildę visada gerai suplakite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
Sriuba, 1 puodelis 2 puodeliai	175 g 350 g	600 W, 1-2 min. 600 W, 2-3 min.	
Mėsa su padažu	500 g	600 W, 8-11 min.	Atskirkite vieną nuo kito mėsos griežinėlius.
Troškinyš	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	
Daržovės, 1 porcija 2 porcijos	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	

Kaip gaminti patiekalus

Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Todėl patiekalus inde išdėliokite kiek įmanoma tolygiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Dažnai juos maišykite arba apverskite.

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

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

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmėminutėmis	Nuorodos
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1200 g	600 W, 25-30 min.	Praėjus pusei laiko apverskite.
Šviežia žuvies filė	400 g	600 W, 7-12 min.	
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 25-30 min.	Įpilkite 6 VŠ vandens.
Šviežios daržovės	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite 1-2 VŠ vandens.
Priedai, pvz., daržovės	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Bulvessupjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite 1-2 VŠ vandens, išmaišykite.
Ryžiai	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekį.
Saldūs patiekalai, pvz., pudingas (tirpstantis)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Atviras indas. Pudingą 2-3 kartus gerai išmaišykite plakikliu.
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9-12 min.	

Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele

Jūsų norimam patiekalo kiekiui nėra nurodyto gaminimo laiko.

Laiką nustatykite vadovaudamiesi šia taisykle:
jei imate dvigubą kiekį – nustatykite beveik dvigubą laiką,
jei imate pusę kiekio – nustatykite pusę nurodyto laiko

Patiekalas išėjo per sausas.

Kitą kartą nustatykite trumpesnį laiką arba pasirinkite mažesnį galingumą. Uždenkite indą su patiekalu ir įpilkite daugiau skysčio.

Praėjus nurodytam laikui patiekalas dar neatšilęs, neįkaitęs ar neparuoštas.

Nustatykite ilgesnį laiką. Jei patiekalo daugiau ar jis yra aukštas, reikia nustatyti ilgesnį laiką.

Praėjus nurodytam laikui patiekalo pakraščiai perkaite, bet viduryje jis dar neparuoštas.

Kitą kartą patiekalą dažniau maišykite arba pasirinkite mažesnį galingumą ir ilgesnį laiką.

Po atšildymo paukštienos arba mėsos išorė yra apvirta, tačiau viduryje mėsa nėra atšildyta.

Kitą kartą pasirinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Jei atšildote didelį kiekį produktų, daug kartų juos apverskite.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

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

Gaminimas naudojantis mikrobangomis, atskirai

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Pienas su kiaušiniiais, 1000 g	600 W, 11 min. + 180 W, 10-15 min.	"Pyrex"
Biskvitas, 475 g	600 W, 7-9 min.	"Pyrex" forma, Ø 22 cm
Kepsnys iš faršo, 900 g	600 W, 25-30 min.	"Pyrex" kvadratinė forma, 28 cm ilgio

Atitirpinimas naudojantis mikrobangomis, atskirai

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Mėsa, 500 g	1 programa, 500 g arba 180 W, 7 min. + 90 W 8-10 min.	"Pyrex" forma, Ø 24 cm

**Lai gatavošana sagādātu tikpat daudz prieka kā ēdiena
baudīšana,**

lūdzu, izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tad Jūs varēsiet izmantot visas mikroviļņu ierīces tehniskās priekšrocības.

Uzzināsiet svarīgu informāciju Jūsu drošībai. Iepazīsiet Jūsu jaunās ierīces atsevišķās daļas. Soli pa solim iemācīsieties to noregulēt. Tas ir pavisam vienkārši.

Tabulās atradīsiet daudz ierastu ēdienu un iestatīšanas vērtības to pagatavošanai. Visi ir pārbaudīti mūsu virtuves studijā.

Un, ja radīsies kāds traucējums - šeit atradīsiet informāciju par to, kā novērst nelielus traucējumus saviem spēkiem.

Izsmiejošs satura rādītājs palīdzēs ātri orientēties.

Un tagad - labu ēstgribu!

Satura rādītājs

Drošības noteikumi	78
Pirms montāžas	78
Norādījumi par drošību	78
Norādījumi par mikroviļņiem	80
Bojājumu iemesli	83
Jūsu jaunā ierīce	84
Vadības panelis	84
Taustiņi un indikators	85
Gatavošanas telpa	86
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	86
Pirmā lietošanas reize	87
Pareiza laika iestatīšana	87
Piederumu tīrīšana	87
Mikroviļņu krāsns	88
Norādījumi par traukiem	88
Mikroviļņujaudas	89
Mikroviļņu regulēšana	89
1,2,3-Gatavošanas secība	90
Gatavošanas secības iestatīšana	90
Programmas automātika	92
Programmu regulēšana	92
Norādījumi par programmu automātiku	94
Atmiņa	96
Iestatījumu saglabāšana atmiņā	96
Atmiņas startēšana	97
Pamatīestatījumu mainīšana	98

Satura rādītājs

Pamatiestatījumi	98
Apkope un tīrīšana	99
Tīrīšanas līdzekļi	99
Ko darīt traucējumu gadījumā?	101
Klientu serviss	102
Tehniskie dati	103
Videi draudzīga utilizācija	104
Pārbaudīts mūsu virtuves studijā	104
Atkausēšana, uzsildīšana un sautēšana mikroviļņos	105
Padomi mikroviļņu izmantošanai	110
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705	111

Drošības noteikumi

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet apkalpot savu ierīci droši un pareizi.

Uzglabājiet lietošanas un montāžas instrukciju drošā vietā. Nododot iekārtu tālāk, pievienojiet tai minētās instrukcijas.

Pirms montāžas

Transportēšanas laikā radušies bojājumi

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportēšanas laikā ierīcei ir radušies bojājumi, to nedrīkst pieslēgt.

Elektriskais pieslēgums

Ierīci drīkst pieslēgt tikai koncesionēts speciālists. Uz bojājumiem, kas radušies nepareiza pieslēguma rezultātā, garantija neattiecas.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju.

Norādījumi par drošību

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīves vajadzībām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu pagatavošanai.

Pieaugušajiem un bērniem nevajadzētu lietot ierīci bez uzraudzības,

- ja viņiem piemīt kādi fiziski vai garīgi trūkumi, vai
- ja viņiem trūkst zināšanu un pieredzes, lai darbinātu ierīci pareizi un droši.

Nekādā gadījumā neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.

Karsta gatavošanas telpa

Apdedzināšanās risks!

Nekadā gadījumā neaiztieciot sildierīču un gatavošanas ierīču karstās virsmas. Gatavošanas telpas durvis atveriet ar piesardzību. No tās var izplūst karsts tvaiks. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Ugunsbīstami!

Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus.

Neatveriet gatavošanas telpas durvis, ja tajā parādās dūmi. Izslēdziet ierīci. Izņemiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.

Īssavienojuma risks!

Neiespiediet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus karstas gatavošanas telpas durvīs. Kabeļu izolācija var izkust.

Apdedzināšanās risks!

Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Alkohola tvaiki gatavošanas telpā var aizdegties. Izmantojiet tikai nelielu daudzumu stiprā alkoholiskā dzēriena un atveriet gatavošanas telpas durvis piesardzīgi.

Karsti piederumi

Apdedzināšanās risks!

Karstus piederumus no ierīces vienmēr izņemiet ar virtuves cimdu.

Bojātas gatavošanas telpas durvis vai durvju blīvējums

Bīstami veselībai!

Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durvis vai durvju blīvējums ir bojāts. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Lietojiet ierīci tikai pēc tam, kad tā ir salabota.

Sarūsējušas virsmas

Bīstami veselībai!

Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsma ar laiku var pārklāties ar rūsu. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Tīriet ierīci regulāri.

Atvērts korpuss

Strāvas trieciena draudi!
Nekādā gadījumā nenonemiet korpusu. Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

Bīstami veselībai!
Nekādā gadījumā nenonemiet korpusu. Tas aizkavē mikroviļņu enerģijas izkliūšanu no ierīces.

Karsta vai mitra apkārtējā vide

Īssavienojuma risks!
Nepakļaujiet ierīci lielum karstumam vai mitrumam.

Neprofesionāli veikts remonts

Strāvas trieciena draudi!
Neprofesionāli veikts remonts izraisa bīstamas situācijas. Tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis drīkst veikt ierīces remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu.

Nekādā gadījumā neatveriet korpusu. Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Korpusa aizsargā mikroviļņu enerģijas izkliūšanu no ierīces.

Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē vai izņemiet kontaktdakšu no ligzdas. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Norādījumi par mikroviļņiem

Pārtikas produktu gatavošana

Ugunsbīstami!
Izmantojiet mikroviļņus tikai pārtikas produktu pagatavošanai, kas paredzēti lietošanai uzturā. Lietošana citam mērķim var būt bīstama un izraisīt bojājumus.

Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

Trauki

Risks savainoties!
Porcelāna un keramikas traukiem uz osām un vāciņiem var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

Neizmantojiet traukus, kas nav piemēroti mikroviļņu režīmam.

Apdedzināšanās risks!
Karsti ēdieni var sakarsēt traukus. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdu.

Mikroviļņu jauda un laiks

Ugunsbīstami!

Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Pārtikas produkti var aizdegties un sabojāt ierīci. Vadieties pēc šajā lietošanas pamācībā dotās informācijas.

Iepakojumi

Ugunsbīstami!

Nekādā gadījumā nesildiet ēdienus siltumu uzturošos iepakojumos.

Nekādā gadījumā nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos bez uzraudzības.

Apdedzināšanās risks!

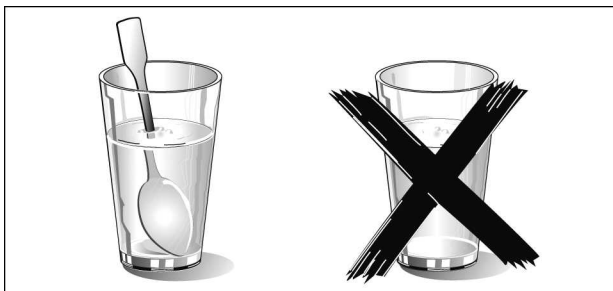
Hermētiski iesaiņoti pārtikas produkti var pārplēst iepakojumu. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma. Lai izņemtu ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Dzērieni

Applaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās tam raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties.

Karsējot šķidrumu, vienmēr traukā ielieciet karoti. Šādi tiks novērsta vārīšanās temperatūras izmaiņa.



Eksplodijas risks!

Nekādā gadījumā nekarsējiet dzērienus vai citus pārtikas produktus cieši aizvērtos traukos.

Nekādā gadījumā nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus.

Zīdaiņu barība

Apdedzināšanās risks!

Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.

Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.

Pēc uzsildīšanas labi apmaisiet vai sakratiet. Tā karstums sadalīsies vienmērīgi.

Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Pārtikas produkti ar čaulu vai mizu

Apdedzināšanās risks!

Nekādā gadījumā nesildiet olas ar visu čaumalu.

Nekādā gadījumā nesildiet cieti novārītas olas. Arī pēc mikroviļņu izslēgšanas tās var eksplozīvi pārsprāgt. Tas attiecas arī uz dzīvnieku valsts produktiem ar čaulu un vēžveidīgajiem.

Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.

Pārtikas produktiem ar biezu mizu vai ādu, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, miza var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas sadurstiet ādu vai mizu.

Pārtikas produktu žāvēšana

Ugunsbīstami!

Nekādā gadījumā nežāvējiet pārtikas produktus, izmantojot mikroviļņus.

Pārtikas produkti ar nelielu ūdens saturu

Ugunsbīstami!

Neatkausējiet vai nesildiet ar pārāk lielu jaudu vai pārāk ilgi pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi.

Pārtikas eļļa

Ugunsbīstami!

Nekādā gadījumā nekarsējiet mikroviļņos tikai pārtikas eļļu.

Bojājumu iemesli

Ūdens karstā gatavošanas telpā

Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas rezultātā var rasties keramikas pamatplates bojājumi.

Ierīces atdzesēšana ar atvērtām durvīm

Gatavošanas telpai jāļauj atdzist ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tādā gadījumā, ja durvis atvērtas tikai nedaudz, blakus esošo mēbeļu virsmas ar laiku var tikt sabojātas.

Ļoti netīrs blīvējums

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Šādā gadījumā tuvumā esošo mēbeļu virsmas var tikt bojātas. Uzturiet blīvējumu vienmēr tīru.

Mikrovilņu režīms bez pārtikas produktiem

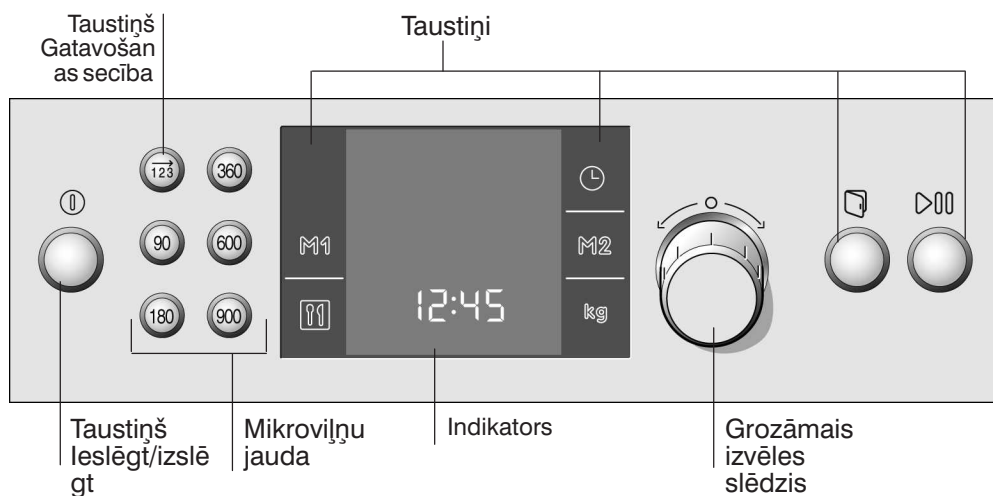
Ieslēdziet mikroviļņu krāsni tikai tad, ja tajā ir ievietoti pārtikas produkti. Ja ierīcē nav ievietoti pārtikas produkti, tas var izraisīt ierīces pārslodzi. Izņēmums ir īsa trauku pārbaude (*lasiet norādījumus par traukiem*).

Jūsu jaunā ierīce

Šeit Jūs varēsiet tuvāk iepazīt savu jauno ierīci. Mēs jums izskaidrosim vadības paneļa un atsevišķu vadības paneļa elementu darbību. Jūs iegūsiat informāciju par gatavošanas telpu un piederumiem.

Vadības panelis

Šeit ir redzams vadības paneļa pārskats. Atkarībā no ierīces veida, iespējamas atšķirības detaļās.



Grozāmais izvēles slēdzis

Grozāmais izvēles slēdzis ir iegremdējams. Grozāmā izvēles slēdža iebīdīšanai vai izbīdīšanai nospiediet uz tā.

Taustiņi

Zem atsevišķajiem taustiņiem atrodas sensori. Jums nav jāspiež stipri. Vienkārši pieskarieties attiecīgajam simbolam.

Izņēmums: gatavošanas secības un mikroviļņu jaudas taustiņš ir nospiežami taustiņi.


Taustiņi un indikators

Ar taustiņu palīdzību varat noregulēt dažādas laika funkcijas. Indikatorā varat nolasīt iestatītās vērtības.

Simbols	Taustiņa funkcija
①	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
90	Mikroviļņu jauda 90 vati
180	Mikroviļņu jauda 180 vati
360	Mikroviļņu jauda 360 vati
600	Mikroviļņu jauda 600 vati
900	Mikroviļņu jauda 900 vati
 123	Gatavošanassecība
	Laika funkciju regulēšanas ieslēgšana un izslēgšana
M1 / M2	Atmiņas izvēle
	Programmas izvēle
kg	Svara izvēle
	Ierīces durvju atvēršana
	Īsi nospiests = darba režīma startēšana/apturēšana Ilgi nospiests = darba režīma pārtraukšana

Norādījumi

Aktuālā laika funkcija indikatorā atzīmēta ar iekavām [] ap atbilstošo simbolu.

Izņēmums: Pareiza laika simbols  deg tikai tādā gadījumā, ja Jūs to maināt.

Startējot režīmu, gatavošanas telpā iedegas apgaismojums.

Gatavošanas telpa

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 beidzies.

Uz durvīņu stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas grīdas var parādīties kondensāts. Tā tam ir jābūt, tas neietekmē mikroviļņu darbības funkcijas. Kad pabeidzat gatavošanu, noslaukiet kondensātu.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Ar taustiņu ① varat ieslēgt un izslēgt mikroviļņu krāsni.

Ieslēgšana

Nospiediet taustiņu ①.

Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.

- Taustiņš 90, 180, 360, 600 vai 900 W atbilst mikroviļņu jaudai
- Taustiņš $\vec{123}$ = gatavošanas secība
- Taustiņi ⑩ un ⑪ = programmas automātika
- Taustiņš M1 vai M2 = atmiņas programma

Par programmu regulēšanu varat lasīt atsevišķajās nodaļās.

Izslēgšana

Nospiediet taustiņu ①.

Ierīce izslēdzas, pulkstens parādās indikatorā.

Pirmā lietošanas reize

Turpinājumā uzzināsiet, kas jādara, pirms pirmoreiz sākat gatavot ēdienus šajā mikroviļņu krāsnī. Vispirms izlasiet nodaļu *Drošības noteikumi*.

Pareiza laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas indikatorā deg simbols [⊕] un četras nulles.
Iestatiet pareizo laiku.

1. Iestatiet ar pagriežamo izvēles slēdzi esošo pareizo laiku.
2. Nospiediet taustiņu ⊖.
Pareizais laiks ir uzstādīts.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

Jūs varat atslēgt pareizā laika rādījumu. Tas būs redzams tikai tad, kad cepeškrāsns ir darba režīmā. Par to, lūdzu, lasiet nodaļā *Pamatiestatījumu mainīšana*.

Norādījums

Lai samazinātu ierīces strāvas patēriņu gaidstāves režīmā, var izslēgt pareizā laika rādītāju. Par to lasiet nodaļā *Pamatiestatījumu mainīšana*.

Piederumu tīrīšana

Pirms izmantojat piederumus pirmoreiz, rūpīgi notīriet tos ar karstu skalošanas šķīdumu un mīkstu mitru drānu.

Mikroviļņu krāsns

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

Norāde

Nodaļā *Pārbaudīts mūsu virtuves studijā* atradīsiet piemērus ēdienu atkausēšanai, karsēšanai un gatavošanai mikroviļņos.

Norādījumi par traukiem

Piemēroti trauki

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

Jūs varat izmantot arī servējamos traukus. Tad ēdienu nevajadzēs pārlīkt citā traukā. Traukus ar zelta un sudraba rotājumiem izmantojiet tikai tādā gadījumā, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību! Metālam - piem., karotei glāzē - 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 sekojoša trauku pārbaude.

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

levietojiet ierīcē tukšu trauku uz laiku no 1/2 līdz 1 minūtei, noregulējot maksimālu jaudu. Pa laikam pārbaudiet temperatūru. Traukam jābūt aukstam vai siltam. Ja tas kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas ir nepiemērots.

Mikroviļņu jaudas

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
900 W	šķidrumu uzkarsēšanai



Nospiežot kādu no taustiņiem redzama attiecīgā jauda.

Norādījums



Mikroviļņu jaudu 900 W var iestatīt ar ilgumu līdz 30 minūtēm. Citai jaudai iespējams iestatīt ilgumu līdz 90 minūtēm.

Mikroviļņu regulēšana


Piemērs: Mikroviļņu jauda 360 W, ilgums 17 minūtes.

1. Nospiediet taustiņu . Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet nepieciešamās mikroviļņu jaudas taustiņu. Indikatorā redzama jauda un ieteicamais gatavošanas ilgums.
3. Ar grozāmo izvēles slēdži iestatiet ilgumu.
4. Nospiediet taustiņu . Režīms ieslēdzas. Ir redzama ilguma atskaite.

Gatavošanas ilguma beigās

Atskan signāls. Mikroviļņu režīms beidz savu darbību. Signālu priekšlaicīgi izslēgt varat ar taustiņu . Ar taustiņu  izslēdziet ierīci.

Ierīces durvju atvēršana starplaikā

Darba režīms tiek apturēts. Pēc durvju aizvēršanas īsi nospiediet taustiņu . Darba režīms turpinās.

Ilguma mainīšana

To iespējams paveikt jebkurā brīdī. Ar grozāmo izvēles slēdži mainiet ilgumu.

Mikroviļņu jaudas mainīšana

Nospiediet nepieciešamās mikroviļņu jaudas taustiņu. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu un startējiet vēlreiz.

Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu \triangleright un ar taustiņu $\textcircled{1}$ izslēdziet ierīci.

Norādījumi

Ieslēdzot ierīci ar taustiņu $\textcircled{1}$, kā ieteicamā vērtība indikatorā vienmēr parādās augstākā mikroviļņu jauda.

Starplaikā atverot ierīces durvis, ventilators var turpināt darboties.

1,2,3-Gatavošanas secība

Gatavošanas secības sistēmā Jūs varat iestatīt līdz trim dažādām mikroviļņu jaudām un laikiem vienu pēc otra, un pēc tam sākt gatavošanu.

Trauki

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.

Gatavošanas secības iestatīšana

1. Nospiediet taustiņu $\textcircled{1}$. Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet taustiņu $\vec{123}$. Pirmajam gatavošanas secības režīmam atbilstošais $\vec{1}$ parādās indikatorā.
3. Iestatiet pirmo mikroviļņu jaudu un ilgumu.
4. Nospiediet taustiņu $\vec{123}$. Parādās $\vec{2}$, kas atbilst otrajam gatavošanas secības režīmam.
5. Iestatiet otro mikroviļņu jaudu un ilgumu.

6. Nospiediet taustiņu $\overrightarrow{123}$.
Parādās $\overrightarrow{3}$, kas atbilst trešajam gatavošanas secības režīmam.
7. Iestatiet trešo mikroviļņu jaudu un ilgumu.
8. Nospiediet taustiņu $\triangleright 00$.
Režīms ieslēdzas. Pirmā gatavošanas secības režīma kopējais ilgums un simbols $\overrightarrow{1}$ redzams indikatorā.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Gatavošanas secības režīms beidz savu darbību. Jūs varat izslēgt signālu priekšlaicīgi ar taustiņu ⏏ .

Regulējumu mainīšana

Izmaiņas iespējams veikt tikai pirms režīma startēšanas. Spiediet taustiņu $\overrightarrow{123}$ vairākas reizes pēc kārtas, līdz parādās gatavošanas secības kārtas numurs. Mainiet iestatījumu.

Ierīces durvju atvēršana starplaikā

Darba režīms tiek apturēts. Pēc durvju aizvēršanas vēlreiz nospiediet $\triangleright 00$. Darba režīms turpinās.

Darba režīma apturēšana

Īsi nospiediet taustiņu $\triangleright 00$. Ierīce atrodas pauzes pozīcijā. Vēlreiz nospiediet $\triangleright 00$, režīms turpina darbību.

Darba režīma pārtraukšana

Īsi nospiediet taustiņu $\triangleright 00$ un ar taustiņu ⏏ izslēdziet ierīci.

Programmas automātika

Ar programmas automātiku gatavot ir pavisam vienkārši. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Optimālos iestatījumus veic programmas automātika. Jūs varat izvēlēties starp 7 programmām.

Programmu regulēšana

Kad esat izvēlējušies programmu, iestatiet to šādi.

Attēlā redzams piemērs: 2. programma ar svaru 1 kilograms.

1. Nospiediet taustiņu ①.
Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet taustiņu ②.
Indikatorā parādās pirmais programmas numurs.



3. Ar grozāmo izvēles slēdzi izvēlieties programmas numuru.



4. Nospiediet taustiņu kg.
Indikatorā parādās ieteicamais svars
0,50 kilogrami.



5. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet svaru.



6. Nospiediet taustiņu ▷|||. Programmas startēšana. Ilguma atskaite [->] redzama indikatorā.

Programmas beigas

Atskan signāls. Programma ir pabeigta, ierīce vairs nekarsē.

Ar taustiņu ① izslēdziet ierīci vai iestatiet no jauna. Jūs varat izslēgt signālu priekšlaicīgi ar taustiņu ☰.

Programmas pārtraukšana

Nospiediet taustiņu ①. Ierīce tiek izslēgta.

Programmas mainīšana

Pēc režīma startēšanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Ilguma mainīšana

Programmas automātikas laikā ilgumu mainīt nav iespējams.

Norādījumi par programmu automātiku

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

Gatavošanai programmas režīmā vienmēr izmantojiet mikroviļņu režīmam piemērotus traukus, piemēram, stikla vai keramikas. Ievērojiet programmu tabulas norādījumus par piederumiem. Ievietojiet pārtiku neuzkarsētā ierīcē.

Nobeigumā pie norādījumiem atradīsiet tabulu ar piemērotu produktu, attiecīga svāra diapazona un nepieciešamo piederumu uzskaitījumu.

Iestādīt svāra vērtību ārpus norādītā svāra diapazona nav iespējams.

Daudzu ēdienu gatavošanas laikā pēc kāda laika atskan signāls. Apgroziet vai apmaisiet ēdienu.

Sasaldējiet un glabājiet pārtiku $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrā pēc iespējas plānākā kārtā un sadalot porcijās.

Sasaldēto pārtiku ievietojiet lēzenā traukā, piem., stikla vai porcelāna šķīvī.

Pēc atkausēšanas atstājiet pārtiku vēl 10-30 minūtes, lai izlīdzinātos temperatūra.

Atkausējot gaļu, putnu gaļu vai zivis, rodas šķidrums. Savāciet to ēdiena apgrozīšanas laikā un nekādā gadījumā neizmantojiet tālāk, kā arī neļaujiet tam nonākt saskarē ar citiem produktiem.

Liellopa, jēra un cūkas gaļu traukā vispirms lieciet ar trekno pusi uz leju.

Maizi atkausējiet tikai nepieciešamajā daudzumā. Tā pēc tam ātri sakalst.

Maltajai gaļai pēc apgrozīšanas noņemiet jau atkusušo daļu.

Veselu putnu lieciet traukā ar krūts daļu uz leju, bet gabalos sagrieztu putnu gaļu – ar ādu uz leju.

Vārīti kartupeļi: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g kartupeļu pievienojiet divas ēdamkarotes ūdens un nedaudz sāls.

Atkausēšana

Kartupeļi

Ar mizu vārīti kartupeļi: izmantojiet vienāda lieluma kartupeļus. Nomazgājiet un vairākas reizes ieduriet mizā. Vēl mitrus kartupeļus lieciet traukā bez ūdens.

Rīsi Gatavošanas laikā rīsi ļoti puto. Tādēļ lietojiet dziļu trauku ar vāku. Iestādiet aptuvenu svara vērtību (neieskaitot šķidrumu). Pievienojiet rīsiem divas līdz divarpus reizes lielāku šķidruma daudzumu.

Neizmantojiet maisiņos vārāmos rīsus.

Dārzeni Dārzeni, svaigi: sagrieziet vienāda lieluma gabaliņos. Uz 100 g dārzeņu pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens.

Dārzeni, saldēti: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Sasaldēti dārzeni krējuma mērcei ir nepiemēroti. Uz 100 g dārzeņu pievienojiet no 1 līdz 2 ēdamkarotēm ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni klāt nelejiet.

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

Ēdiens	Nostāvēšanās laiks
Dārzeni	aptuveni 5 minūtes
Kartupeļi	aptuveni 5 minūtes Pirms tam nolejiet radušos ūdeni.
Rīsi	5-10 minūtes

Ievērojiet signālus apmaišanai un apgrīšanai.

Pārtikas produkti	Programmas numurs	Svara diapazons	Trauki/ piederumi
Atkausēšana			
Gaļa un putnu gaļa - cepetis - plakani gaļas gabali - maltā gaļa - cālis, vista, pīle	P1	0,2 - 2,0 kg	Sekls trauks bez vāka.
Zivs vesela zivs, zivs fileja, zivs karbonāde	P2	0,1 - 1,0 kg	Sekls trauks bez vāka.


Pārtikasprodukti	Programmas numurs	Svara diapazons	Trauki/piederumi
Maize un kūka* maize, vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskvīta kūka, rauga kūka, augļu kūka	P3	0,2 - 1,5 kg	Sekls trauks bez vāka.
Gatavošana			
Kartupeļi vārīti kartupeļi, kartupeļi ar mizu	P4	0,2 - 1,0 kg	Trauks ar vāku.
Rīsi	P5	0,05 - 0,3 kg	Dziļš trauks ar vāku.
Svaigi dārzeņi ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	P6	0,15 - 1,0 kg	Trauks ar vāku.
Saldēti dārzeņi ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	P7	0,15 - 1,0 kg	Trauks ar vāku.
* Nav piemērots siera kūkām, krēm kūkām, kūkām ar glazūru, želatīnu vai garnējumu.			

Atmiņa

Ar atmiņas palīdzību varat saglabāt sava iemīļotā ēdiena gatavošanas iestatījumus un jebkurā laikā tos nolasīt. Jums pieejamas divas atmiņas vietas "M1" un "M2".

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

Iestatījumu saglabāšana atmiņā

1. Nospiediet taustiņu .
Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet nepieciešamās mikroviļņu jaudas taustiņu.
Jauda un ieteicamais ilgums parādās indikatorā.

3. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu.
4. Nospiediet taustiņu M1 vai M2 uz apm. 4 sekundēm, līdz atskan signāls.

Iestatījums ir saglabāts un to jebkurā laikā var startēt.

Iestatiet no jauna un saglabājiet. Iepriekšējie iestatījumi tiek dzēsti.

Cita iestatījuma saglabāšana

Atmiņas startēšana

Saglabātos iestatījumus Jūsu ēdiena pagatavošanai varat startēt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet taustiņu ①.
Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet taustiņu M1 vai M2.
Redzami saglabātie iestatījumi.
3. Nospiediet taustiņu ▷|||. Atmiņa sāk darbību. Ilguma atskaite ⤵ redzama indikatorā.

Norādījumi

Pēc taustiņa "start" nospiešanas vairs nevar mainīt atmiņas vietu.

Iestatītās programmas saglabājas atmiņā arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Atskan signāls. Atmiņas darbība ir pabeigta. Ar taustiņu ① izslēdziet ierīci vai veiciet iestatīšanu no jauna. Jūs varat izslēgt signālu priekšlaicīgi ar taustiņu ⊖.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Apturēšana

Īsi nospiediet taustiņu ▷||| vai atveriet ierīces durvis. Darba režīms tiek apturēts. Pēc durvju aizvēršanas nospiediet taustiņu ▷|||. Režīms turpina darbību.

Pamatiestatījumu mainīšana

Jūsu ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi, kurus Jūs varat mainīt jebkurā brīdī.

Pamatiestatījumi

Tabulā atradīsiet visus pamatiestatījumus un to mainīšanas iespējas.

	Pamatiestatījums	Iespējas	Paskaidrojums
$c \ 1$	Pareiza laika rādījums 1 = iesl.	Pareiza laika rādījums 2 = izsl.	Pareiza laika rādījums indikatorā
$c \ 2$	Signāla ilgums 2 = vidējs = 2 minūtes	1 = īss = 10 sekundes 3 = garš = 5 minūtes	Signāls iestatītā ilguma beigās
$c \ 3$	Taustiņu signāls: 1 = iesl.	Taustiņu signāls: 2 = izsl.	Apstiprinājuma signāls, nospiežot kādu no taustiņiem
$c \ 4$	Gaidīšanas laiks 2 = vidējs = 5 sekundes	1 = īss = 2 sekundes 3 = garš = 10 sekundes	Gaidīšanas laiks starp soļiem, pēc iestatīšanas

Priekšnosacījums: Ierīce ir izslēgta.

1. Nospiediet taustiņu \ominus uz dažām sekundēm. Indikatorā parādās pirmais pamatiestatījums.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pamatiestatījumu.
3. Apstipriniet ar taustiņu \ominus . Indikatorā parādās nākamais pamatiestatījums. Ar taustiņu \ominus varat pārlapot visus pamatiestatījumus un ar grozāmo slēdzi tos mainīt.
4. Nobeigumā uz dažām sekundēm taustiņu \ominus turiet nospiestu.

Visi iestatījumi tiek pārņemti.

Šos iestatījumus jebkurā laikā varat atkal mainīt.

Apkope un tīrīšana

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



Īssavienojuma risks!

Neizmantojiet augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.



Apdedzināšanās risks!

Neveiciet tīrīšanu uzreiz pēc ierīces izslēgšanas. Nogaidiet līdz ierīce atdziest.

Norādījumi

Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.

Joslās sakārtojušās ēnas uz durvju rūs atspīd no cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma.

Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ielejiet ūdens tasē dažus pilienus citrona sulas. Ielieciet traukā karoti, lai paātrinātu uzvārīšanos. Karsējiet ūdeni 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudu.

Tīrīšanas līdzekļi

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

Neizmantojiet

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- metāla vai stikla skrāpjus ierīces durvju stikla tīrīšanai.
- neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi durvju blīvējuma tīrīšanai.
- cietus stieplu tīrītājus un švammes.

Pirms lietošanas jaunās mitrumu uzsūcošās lupatiņas rūpīgi izmazgājiet.


Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	<p>Karsts skalošanas šķīdums: Tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli.</p> <p>Neizmantojiet tīrīšanai metāla vai stikla skrāpi.</p>
Nerūsējoša istērauds	<p>Karsts skalošanas šķīdums: Tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli.</p> <p>Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, stērķeļes vai olbaltuma plankumus. Zem šādiem plankumiem var rasties korozija. Klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda tīrīšanas līdzekļus.</p>
Gatavošanas telpa	<p>Karsts skalošanas šķīdums vai etiķūdens: Tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli.</p> <p>Ja netīrumi ir lieli: Lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus tikai aukstā gatavošanas telpā.</p>
Tērauda gatavošanas telpa	<p>Neizmantojiet cepeškrāsns aerosolu un nekāda veida agresīvus cepeškrāsns tīrītājus vai abrazīvos līdzekļus. Arī stieplu tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji nav piemēroti. Šie līdzekļi saskrāpē virsmu.</p> <p>Iekšējās virsmas kārtīgi nožāvējiet.</p>
Durvju stikls	<p>Stiklu tīrīšanas līdzeklis: Tīriet ar mitru drānu.</p> <p>Neizmantojiet tīrīšanai metāla vai stikla skrāpi.</p>
Durvju blīvējums Nenoņem.	<p>Karsts skalošanas šķīdums: Tīriet ar mitru drānu, neberziet.</p> <p>Neizmantojiet tīrīšanai metāla vai stikla skrāpi.</p>
Piederumi	<p>Karsts skalošanas šķīdums: Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai birsti.</p>

Ko darīt traucējumu gadījumā?

Bieži vien darbības traucējumus izraisa sīkumi. Pirms klientu servisa izsaukšanas pievērsiet uzmanību šādiem norādījumiem:

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

Traucējums	Iespējamais iemesls	Rīcība/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Spraudnis nav pievienots kontaktligzdai.	Pievienojiet spraudni.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves lampa.
	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kastē.
	Darbības kļūme.	Izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Pēc apm. 10 sekundēm atkal ieslēdziet.
Ierīce ir izslēgta. Indikatorā redzams ilguma rādījums.	Pēc iestatīšanas nav nospiests taustiņš \triangleright .	Nospiediet taustiņu \triangleright vai izslēdziet ierīci.
Mikroviļņu krāsns neieslēdzas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvis neaiztur ēdiena pārpalikumi vai svešķermeņi.
	Nav nospiests taustiņš \triangleright .	Nospiediet taustiņu \triangleright .
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā līdz šim.	Ir iestatīta pārāk zema mikroviļņu jauda.	Izvēlieties augstāku mikroviļņu jaudu.
	Ir ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkārsš daudzums – gandrīz divkārsš laiks.
Atskan signāls. Indikatorā mirgo dubultpunkts.	Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā.	1. Nospiediet taustiņu $\overline{123}$. 2. Turiet 3 sekundes nospiestu taustiņu. $\overline{00}$ 3. Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Traulcējums	Iespējamais iemesls	Rīcība/norādījumi
Neilgi pēc režīma ieslēgšanas ierīce izslēdzas. Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "H95".	Durvis nav kārtīgi aizvērtas.	Vēlreiz atveriet un kārtīgi aizveriet durvis; ja tas tomēr nepalīdz, sazinieties ar klientu servisu.
Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "E723".	Durvis nav kārtīgi aizvērtas.	Atveriet ierīci ar taustiņu  un pēc tam atkal aizveriet.
Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "Er1".	Temperatūras sensors ir bojāts.	Izsauciet klientu servisa speciālistu.
Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "Er11". "Taustiņš iesprūdis"	Notraipīti taustiņi vai iesprūdis mehānisms.	Nospiediet visus taustiņus vairākas reizes. Notīriet taustiņus ar mitru drāniņu. Atveriet un aizveriet ierīces durvis. Ja tas nepalīdz, sazinieties ar klientu servisu.
Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "Er4".	Radusies ļoti augsta temperatūra (iespējama degšana ierīces korpusā). Pārāk augsta mikroviļņu jauda.	Neatverot durvis, atvienojiet elektrotīkla spraudni vai izslēdziet drošinātāju kastē esošo drošinātāju un ļaujiet ierīcei atdzist.
Indikatorā parādās kļūdas ziņojums "Er18".	Tehnisks bojājums.	Izsauciet klientu servisa speciālistu.



Strāvas trieciena draudi!
Neprofesionāli veikts remonts izraisa bīstamas situācijas. Remontu drīkst veikt tikai mūsu klientu servisa kvalificēts tehniķis.

Klientu serviss

Ja Jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs Jums palīdzēt. Tuvākā klientu servisa adresi un telefona numuru atradīsiet telefonu grāmatā. Arī norādītie klientu servisa centri labprāt nosauks Jums tuvākā klientu servisa adresi.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādiet savas ierīces E numuru un FD numuru.

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 tālruna numuru.

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

Klientu serviss ☎

Nemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehniķa apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

Tehniskie dati

Elektrotīklaparametri	220-240 V, 50 Hz
Maksimālā kopējā pieslēgumavērtība	1220 W
Mikrovilņu jauda	900 W (IEC 60705)
Mikrovilņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	min. 10 A
Izmēri (AxPx Dz)	
- ierīce	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- gatavošanas telpa	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Pārbaudīts VDE	jā
CE marķējums	jā

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Šis ir 2. grupas, B klases izstrādājums.

2. grupa nozīmē to, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai.

B klase norāda uz to, ka ierīce ir piemērota lietošanai sadzīves vajadzībām.

Videi draudzīga utilizācija



Iepakojumu nododiet atkritumos videi draudzīgā veidā.

Šo iekārtu raksturo atbilstoša Eiropas Savienības direktīva 2002/96/EK par nolietotām elektriskām un elektroniskām iekārtām (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktīva nosaka veco iekārtu atgriešanas un novērtēšanas ietvarus visā ES.

Pārbaudīts mūsu virtuves studijā

Šeit Jūs atradīsiet lielu ēdienu izvēli un tiem paredzētos optimālos iestatījumus. Atklāsiet, kāda mikroviļņu jauda vislabāk piemērota Jūsu izvēlētajam ēdienam. Jūs saņemsiet padomus par traukiem un ēdienu pagatavošanu.

Norādījumi

Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, kad ēdiens tiek ievietots aukstā un tukšā gatavošanas telpā. Iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas norādīts tabulā. Pirms lietošanas izņemiet no gatavošanas telpas visus piederumus, kas Jums nebūs vajadzīgi.

Tabulās norādītais laiks ir aptuvens. Tas ir atkarīgs no pārtikas produkta kvalitātes un īpašībām.

Izmantojiet pievienotos piederumus. Papildus piederumus varat iegādāties kā speciālos piederumus specializētās tirdzniecības vietās vai klientu servisā.

Izņemot karstus piederumus vai traukus no gatavošanas telpas, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

Atkausēšana, uzsildīšana un sautēšana mikroviļņos

Tālāk redzamajās tabulās parādītas daudzas mikroviļņu izmantošanas iespējas un iestādījumi.

Tabulās norādītais laiks ir aptuvens. To ietekmē trauka īpašības, pārtikas kvalitāte, temperatūra un produkta īpašības.

Tabulās bieži ir norādīti laika periodi. Vispirms iestādiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Iespējams, ka izmantojat citu daudzumu, nekā norādīts tabulā.

Šādā gadījumā ievērojiet pamatprincipu:
divkārs daudzums – gandrīz divkārs laiks,
puse daudzuma – puse laika.

Ēdiens laiku pa laikam vairākas reizes jāapmaisa vai jāapgroza. Kontrolējiet temperatūru.

Novietojiet atvērtu trauku ar sasaldētu pārtiku uz gatavošanas telpas grīdas.

Ēdienu pa laikam apgroziet vai apmaisiet 1-2 reizes. Lielus gabalus jāapgroza vairākkārt.

Atkausējot gaļu, putnu gaļu vai zivis, rodas šķidrums. Savāciet to ēdiena apgrozīšanas laikā un nekādā gadījumā neizmantojiet tālāk un neļaujiet tam saskarties ar citiem produktiem.

Ļaujiet atkausētajam produktam 10-30 minūtes atrasties istabas temperatūrā, lai izlīdzinātos temperatūra. Pēc tam no putnu gaļas var izņemt iekšas.

Atkausēšana

	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos, ilgums minūtēs	Norādījumi
Vesela zivs no liellopa, cūkas, teļa (ar un bez kauliem)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25-35 min.	
Liellopa, cūkas, teļa gaļa gabalos vai šķēlēs	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10-13 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	Apgriežot gaļas gabaliņus atdalīt vienu no otra.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos, ilgums minūtēs	Norādījumi
Maltā gaļa, jaukta	200 g 500 g 800 g	90 W, 15-20 min. 180 W, 10 min. + W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15-20 min.	Iesaldēt pēc iespējas plakaniski. Starplaikā kārtīgi apmaisīt un atdalīt jau atkusušo gaļu.
Putns, resp. putnu gaļas gabali	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Zivs fileja, zivs kotlete, šķēlītes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atkausētās daļas atdalīt vienu no otras.
Vesela zivs	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20-30 min.	
Dārzeņi, piem. zirņi	300 g	180 W, 10-15 min.	
Augļi, piem., avenes	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Starplaikā vairākkārtīgi apmaisīt un atkusušās daļas atdalīt vienu no otras.
Sviests	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2-3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Iepakojumu noņemt pilnībā
Maize, vesela	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kūka, sausa piem., biskvītkūka	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Kūkas gabalus atdalīt vienu no otra. Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma.
Kūka, sulīga piem., augļu kūka, biezpiena kūka	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna.

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana

Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas grīdas.

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

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk.

Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.

Traukā plānā kārtā traukā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tāpēc ēdienu traukā izkārtojiet pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti viens uz otra.

Ēdiens pa laikam jāapmaisa vai jāapgroza 2-3 reizes.

Pēc uzkarsēšanas atstājiet to vēl 2-5 minūtes, lai izlīdzinātos temperatūra.

Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus var lietot nelielā daudzumā.

Sasaldētu produktu atkausēšana, uzkarsēšana un sautēšana	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda, W, Ilgums minūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, zupas, gatavie ēdieni (2 - 3 komponenti)	300 - 400 g	600 W, 8 -13 min.	
Zupas	400 g	600 W, 8 - 12min.	
Sautējumi	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gaļas šķēlītes vai gabaliņi mērcē, piem., gulašs	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Noslēgts trauks
Zivs, piemēram, filejas gabali	400 g	600 W, 10 -15 min.	nosegts

Sasaldētu produktu atkausēšana, uzkarsēšana un sautēšana	Daudzums	Mikroviļņu krāsns jauda, W, Ilgums minūtēs	Norādījumi
Sacepumi, piemēram, lazanja	450 g	600 W, 10 -15 min.	
Piedevas, piemēram, rīsi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	noslēgts trauks, pievieno nedaudz šķidruma
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	noslēgts trauks, pievieno 1 ēdamkaroti ūdens

Ēdiena uzkarsēšana

Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas grīdas.

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

Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.



Sildot šķidrumus, vienmēr ielieciet traukā karoti, lai paātrinātu uzvārīšanos. Vārīšanās procesā vārīšanās temperatūra tiek sasniegta bez tipisko tvaika burbuļu veidošanās. Pat pie niecīga trauka satricinājuma šķidrumus var pēkšņi strauji pāriet pāri malām vai izšļakstīties. Tas var radīt traumas un apdegumus.

Ēdiens pa laikam vairākkārt jāapmaisa vai jāaproza. Kontrolējiet temperatūru.

Pēc uzkarsēšanas atstājiet ēdienu vēl no 2 līdz 5 minūtēm, lai izlīdzinātos temperatūra.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos, ilgums minūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, zupas, gatavie ēdieni (2-3 komponenti)		600 W, 5-8 min.	
Dzērieni	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1½ min. 900 W, 1½-2½ min. 900 W, 3-4 min.	Ielikta traukā karoti. Alkoholiskus dzērienus nepārkarsēt. Starplaikā uzraudzīt.
Zīdaiņu barība, piem., piena pudelītes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, apm. ½ min., 360 W, ½-1 min. 360 W, 1-2 min.	Bez knupīša vai vāciņa. Pēc uzsildīšanas vienmēr labi sakratīt. Obligāti kontrolēt temperatūru!
Zupa, 1 tase 2 tases	175 g 350 g	600 W, 1-2 min. 600 W, 2-3 min.	
Gaļas mērce	500 g	600 W, 8-11 min.	Gaļas šķēlītes atdalīt vienu no otra.
Sautējums	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	
Dārzeņi, 1 porcija 2 porcijas	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	

Ēdienu sautēšana

Lēzeni ēdieni sautējas ātrāk nekā augsti. Tāpēc ēdienus traukā izkārtojiet pēc iespējas lēzenāk. Produkti nedrīkst pārklāt viens otru.

Sautējiet ēdienus slēgtā traukā. Starplaikā apmaisiet vai apgrieziet tos.

Ēdienu sākuma garša saglabājas. Tāpēc varat lietot sāli un piparus pavisam nedaudz.

Pēc gatavošanas ļaujiet ēdieniem pastāvēt vēl 2 līdz 5 minūtes temperatūras izlīdzināšanai.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W Ilgums minūtēs	Norādījumi
Svaigs vesels cālis bez iekšām	1200 g	600 W, 25-30 min.	Apgrieziet, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.
Zivs fileja, svaiga	400 g	600 W, 7-12 min.	
Maltas gaļas cepetis	750 g	600 W, 25-30 min.	Pievienojiet 6 ēdamkarotes ūdens.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda, W Ilgumsminūtēs	Norādījumi
Dārzeni, svaigi	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Sagrieziet dārzenus vienāda lieluma gabalos. Katriem 100 g dārzenų pievienojiet 1-2 damkarotesūdens.
Piedevas, piemēram, kartupeļi	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Sagriezietkartupeļus vienāda lieluma gabalos. Katriem 100 g pievienojiet 1-2 ēdamkarotesūdens un apmaisiet.
Rīsi	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Pievienojiet dubultu šķidruma daudzumu.
Saldais ēdiens, piemēram, pudiņš (ātri pagatavojamais)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Atvērts trauks. Ik pa laikam 2-3 reizes pamatīgi apmaisiet pudiņu ar olu putotāju.
Augļi, kompoti	500 g	600 W, 9-12 min.	

Padomi mikroviļņu izmantošanai

Ja nevarat atrast iestatījumus sagatavotajam produkta daudzumam.

Pagariniet vai saīsiniet laiku pēc sekojoša likuma:
dubults daudzums = gandrīz dubults laiks
puse daudzuma = puse laika

Ēdiens ir pārāk sauss.

Nākamajā reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu. Apsedziet ēdienu un pielejiet vairāk šķidruma.

Ja ēdiens pēc laika beigām vēl nav izkusis, sasilis vai izsautējies.

Iestatiet ilgāku laiku. Lielākiem daudzumiem un augstākiem ēdieniem vajadzīgs ilgāks laiks.

Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkaršis, bet vidū vēl nav gatavs.

Apmaisiet starplaikā un nākošajā reizē iestatiet zemāku jaudu un ilgāku laiku.

Pēc atkausēšanas putna vai cita gaļa ārpusē ir sasautējusies, bet vidū vēl nav atkususi.

Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Atkausējot lielākus daudzumus, vairākas reizes produktus apgrieziet.

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

Mikroviļņu ierīču kvalitāti un funkcijas ar šo ēdienu palīdzību ir pārbaudījuši testēšanas institūti.

Gatavošana mikroviļņu režīmā Solo

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Olas ar pienu, 1000 g	600 W, 11 min. + 180 W, 10-15 min.	Pyrex
Biskvīts, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Maltas gaļas cepetis, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex kastītes veida forma, garums 28 cm

Atkausēšana mikroviļņu režīmā Solo

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Gaļa, 500 g	Programma 1, 500 g vai 180 W, 7 min. + 90 W 8-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

