

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 leiate olulist ohutusosalast teavet. Õpite tundma oma uue ahju üksikuid osi. Juhendame teid samm-sammult, kuidas ahju seadistada. See on väga lihtne.

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

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

Põhjalik sisukord aitab Teil soovitud teemat kiiresti üles leida.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend	1-33
Naudojimo instrukcija	34-66
Lietošanas instrukcija	67-100

Sisukord

Enne uue seadme ühendamist vooluvõrku ...	4
Enne paigaldamist	4
Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine	5
Oluline teave	5
Ohutusnõuded	5
Ohutusjuhised mikrolaineahju kasutamiseks	8
Juhtpaneel	11
Sissevajutatavad lülitid	12
Lisatarvikud	12
Enne esmakordset kasutamist	13
Kellaaja seadmine	13
Mikrolaineahi	14
Küpsetusnõud	14
Mikrolainevõimsused	15
Seadistamine	16
Märkused tabelite kohta	16
Sulatamine	17
Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine ja küpsetamine	18
Roogade soojendamine	19
Roogade küpsetamine	21
Nõuandeid mikrolaineahju kohta	22
Automaatprogrammid	23
Seadistamine	23
Sulatamisprogrammid	24
Keeduprogrammid	25
EN 60705 kohased kontrollroad	26

Sisukord

Mälu	27
Mälu salvestamine	27
Mälu käivitamine	28
Helisignaali kestuse muutmine	29
Hooldus ja puhastus	29
Puhastusvahendid	30
Mida teha häire korral?	31
Klienditeenindus	32
Tehnilised andmed	32

Enne uue seadme ühendamist vooluvõrku

Olulised ohutusnõuded

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks.

Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles. Seadme edasiandmisel teistele isikutele edastage ka käesolev kasutusjuhend.

Enne paigaldamist

Keskkonnasõbralik käitlemine



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Toode on märgistatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

Transpordikahjustused

Kontrollige seade pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordikahjustuse korral ei tohi seadet vooluvõrku ühendada.

Ühendamine vooluvõrguga

Kui ühendusjuhe on vigastatud, tuleb see ohutuse tagamiseks lasta parandada tootja koolituse läbinud elektrikala asjatundjal.

Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Seade on ette nähtud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks.

Asetage seade stabiilsele ühetasasele alusele (põrandast vähemalt 85 cm kõrgusele). Vasakul pool, tagaküljel ja põhjas olevad ventilatsioonivad peavad jääma vabaks.

Pinna kohale peab jääma vähemalt 30 cm kõrgune vaba ruum.

Seade on valmis vooluvõrku ühendamiseks ja seda tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga. Kaitse peab olema 10-amprine (L- või B-automaat). Vooluvõrgu pinge peab ühtima andmesildil toodud pingega.

Pistikupesa paigaldada ja toitejuhet vahetada tohib üksnes elektriala asjatundja. Seadme ühenduspistik peab olema alati ligipääsetav.

Kasutada ei tohi mitme pesaga kontakte ega pikendusjuhtmeid. Ülekoormusel tekib tulekahju oht.

Oluline teave

Ohutusnõuded

Seade vastab elektriseadmete suhtes kehtivatele ohutusnõuetele. Parandustööd tohivad teostada üksnes tootja koolituse läbinud volitatud hoolduskeskuse tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsiseid ohtusid.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Kasutage seadet üksnes toidu valmistamiseks.

Ärge ühendage seadet kunagi eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimispuuldiga. Põlengu oht!

Seadet ei tohi ilma järelevalveta kasutada täiskasvanud ja lapsed,

- kes ei ole selleks füüsiliselt või vaimset suutelised,

- kellel puuduvad seadme õigeks ja ohutuks kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused.

Lapsed ja mikrolaineahi



Lapsed tohivad mikrolaineahju kasutada üksnes siis, kui neid on eelnevalt juhendatud. Lapsed peavad oskama seadet õigesti käsitseda ja olema kursis ohtudega, millele viidatakse kasutusjuhendis.

Et hoida ära seadmega mängimist, võivad lapsed seadet kasutada üksnes järelevalve all.

Kuumad pinnad



Ärge kunagi puudutage kütte- ja keeduseadmete kuumi pealispindu. Need muutuvad seadmete kasutamisel väga kuumaks.

Hoidke lapsed eemal. Põletuse oht!

Veenduge, et elektriseadmete toitejuhtmed ei jää seadmete ukse vahele. Juhtmete isolatsioon võib viga saada.

Lühise, elektrilöögi oht!

Ärge kunagi asetage seadmete peale esemeid. Põlengu oht!

Ahi



Ärge kunagi säilitage ahjus süttivaid esemeid. Need võivad ahju sisselülitamisel süttida. Põletuse oht!

Kui ahjus on suitsu, ärge ahjuust avage. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja.

Ärge kunagi lülitage seadet sisse, kui see on tühi. Seade võib üle kuumeneda. Erandiks on lühiajaline nõude test (vt peatükki "Mikrolaineahi, nõud").

Ärge kasutage mikrolaineahju kunagi ilma pöörleva aluseta.

Ärge asetage toiduaineid otse pöörlevale alusele. Kasutage alati nõud.

Ülekeenud vedelik ei tohi läbi pöörleva aluse ajami tungida seadme sisemusse. Jälgige protsessi. Reguleerige kõigepealt välja lühike kestus ja vajaduse korral pikendage seda.

Ettevaatust roogade puhul, mida valmistatakse kangete alkoholsete jookidega (nt konjak, rumm). Alkohol aurustub kõrgetel temperatuuridel.

Ebasoodsatel tingimustel võivad alkoholiaurud ahjus süttida. Põletuse oht!

Kasutage kangeid alkoholseid jooke vaid väikeses koguses ja avage ahjuuks ettevaatlikult.

Seadme uks ja tihend



Ärge lülitage seadet kunagi sisse, kui seadme uks on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineid. Pöörduge klienditeenindusse.

Uks peab hästi sulguma.

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

Ümbritsev keskkond



Lühise oht!

Ärge jätke kodumasinat väga kuuma või niiskesse keskkonda.

Kasutage kodumasinat üksnes siseruumides.

Puhastamine



Ärge kunagi kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit!

Lühise, elektrilöögi oht!

Puhastage seadet regulaarselt. Ebapiisava puhastuse korral võib pealispind kahjustuda ja seade aja jooksul läbi roostetada. Mikrolainete eraldumise oht!

Parandustööd



Parandustöid tohivad teostada üksnes tootja koolituse läbinud volitatud hoolduskeskuse tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsiseid ohtusid.

Ärge kunagi tehke parandus- või hooldustöid, mille puhul tuleb maha võtta mikrolainete eest kaitsev kate. Pöörduge klienditeenindusse.

Ärge kunagi avage korpust. Seade töötab kõrgepingega.

Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja. Pöörduge klienditeenindusse.

Ärge kunagi vahetage ise välja ahjulampi. Pöörduge klienditeenindusse.

TÄHELEPANU! Parandustöid, mille puhul tuleb eemaldada mikrolainete eest kaitsev kate, tohivad tekkivate ohtude tõttu teostada üksnes asjaomase väljaõppega tehnikud.

Ohutusjuhised mikrolaineahju kasutamiseks

Toidu valmistamine



Kasutage mikrolaineahju üksnes toiduainete kuumutamiseks või ülessoojendamiseks. Muul viisil kasutamine võib olla ohtlik ja põhjustada kahjustusi. Ahjus kuumaks aetud teraviljapadjakesed võivad näiteks süttida ka veel mitme tunni möödudes. Tulekahju oht!

Lapsed tohivad mikrolaineahju kasutada vaid siis, kui neile on selgitatud ahju töö põhimõtteid. Lapsed peavad oskama seadet õigesti käsitseda ja olema teadlikud ohtudest, millele viidatakse kasutusjuhendis.

Mikrolainerežiimi võimsus ja aeg



Ärge kunagi seadistage liiga suurt mikrolainerežiimi võimsust ega liiga pikka aega. Toiduained võivad süttida. Seade võib kahjustuda. Põlengu oht! Juhinduge pakendil toodud andmetest.

Küpsetusnõu



Ärge kunagi kasutage toidunõusid, mis mikrolainerežiimiga ei sobi.

Portselanist ja keraamilistel nõudel võib käepidemetes ja kaanes olla väikeseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikesse tunginud niiskuse mõjul võib nõu puruneda. Vigastuste oht!

Kuumad road eraldavad soojust. Nõu võib minna kuumaks. Põletuse oht!

Nõude ja tarvikute väljavõtmisel ahjust kasutage alati pajalappe või pajakindaid.

Pakendid



Ärge kunagi soojendage roogi termopakendites. Põlengu oht!

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

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Põletuse oht!

Juhinduge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja alati pajalappide või pajakinnaste abil.

Joogid



Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik läheb keema, ilma et tüüpilised aurumullid põhjast üles tõuseksid. Juba nõu väikesel rappumisel võib vedelik ägedalt üle keeda või laiali pritsuda. Põletuse oht!

Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.

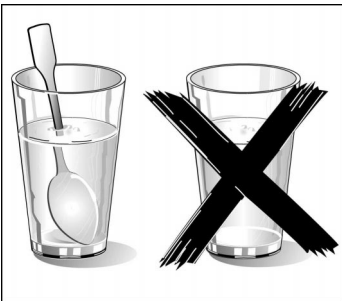
Ärge kunagi kuumutage jooke või teisi toiduaineid tihedalt suletud anumates. Plahvatuse oht!






Ärge kunagi kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini. Plahvatuse oht!

Ettevaatust roogade puhul, mille valmistamiseks kasutatakse kanget alkoholi (nt konjakit, rummi). Alkohol aurustub kõrgetel temperatuuridel.

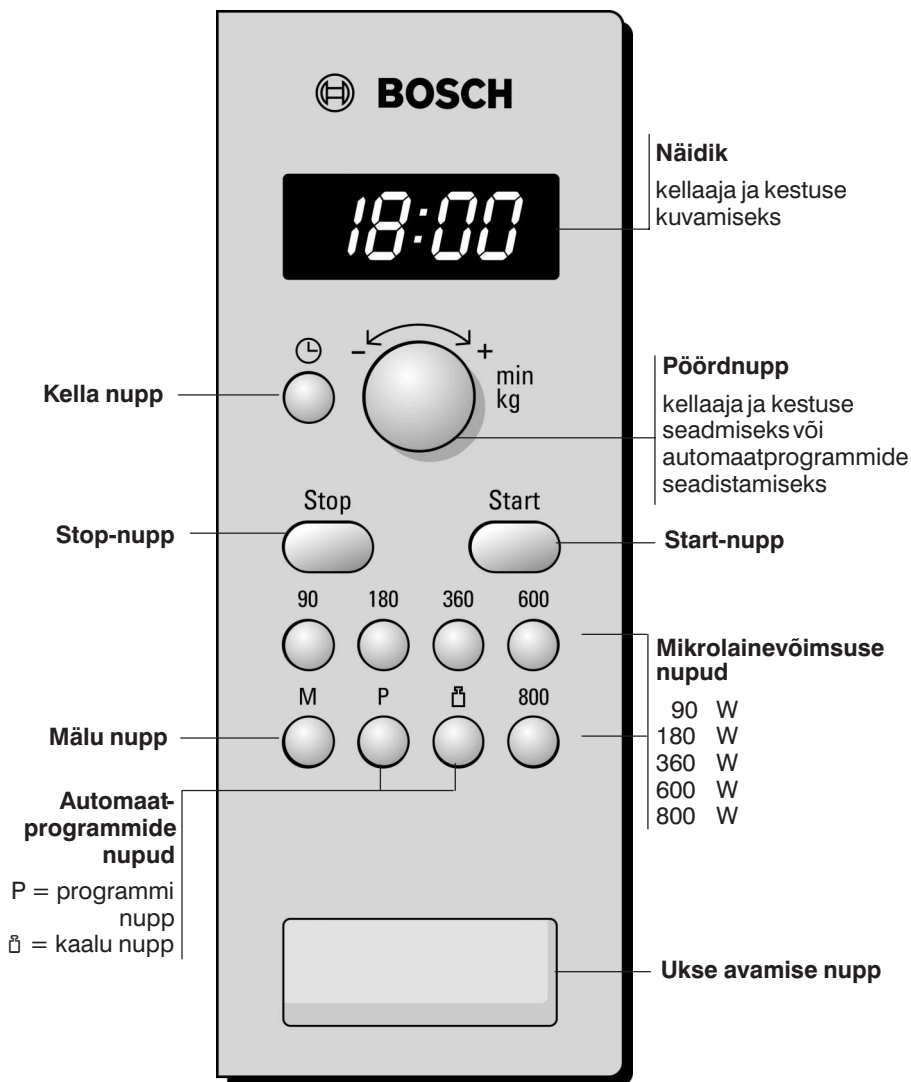
Ebasoodsatel asjaoludel võivad alkoholiaurud ahjus süttida. Põletuse oht!

Kasutage kanget alkoholi üksnes väikeses koguses ja avage ahju uks ettevaatlikult.



Beebitoit		<p>Ärge kunagi soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kork või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Vaid nii jaotub soojus ühtlaselt. Põletuse oht! Enne kui hakkate last toitma, kontrollige temperatuuri.</p>
Kooriku, koore või nahaga toiduained		<p>Ärge kunagi keetke koorega mune. Ärge kunagi soojendage kõvakskeedetud mune. Need võivad ka pärast mikrolainerežiimi töö lõppu plahvatades lõhkeda. See käib ka koorikloomade kohta. Põletuse oht! Härjasilmadel ja lahtilöödud munadel torgake munakollane eelnevalt läbi.</p> <p>Tugeva koore või nahaga toiduainete, näiteks õunte, tomatite, kartulite, vorstikeste nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake koor või nahk läbi.</p>
Toiduainete kuivatamine		<p>Ärge kunagi kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Põlengu oht!</p>
Vähese vedelikusisaldusega toiduained		<p>Ärge kunagi sulatage ega soojendage liiga suurel võimsusel või liiga pikka aega vähese vedelikusisaldusega toiduaineid, näiteks leiba. Põlengu oht!</p>
Toiduõli		<p>Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli ilma toiduaineteta. Tulekahju oht!</p>

Juhtpaneel

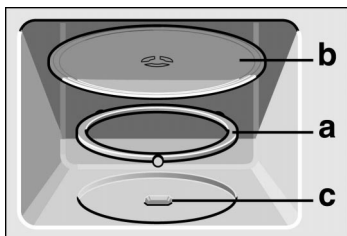


Sissevajutatavad lülitid

Pöördnupp on igas asendis sissevajutatav. Sissevajutamiseks ja väljatõmbamiseks vajutage pöördnupule. Pöördnuppu saab keerata vasakule või paremale.

Lisatarvikud

Pöörlev alus



Pöörlev alus asetage kohale järgmiselt:

1. Asetage rõngas **a** ahju põhjas olevasse süvendisse.
2. Asetage pöörlev alus **b** kohale nii, et see fikseerub ahju põhjas olevasse ajamisse **c**.

Kasutage seadet alati koos pöörleva alusega. Veenduge, et see on korrektselt kohale fikseerunud.

Pöörlev alus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindusest. Palun tehke teatavaks HEZ-nr.

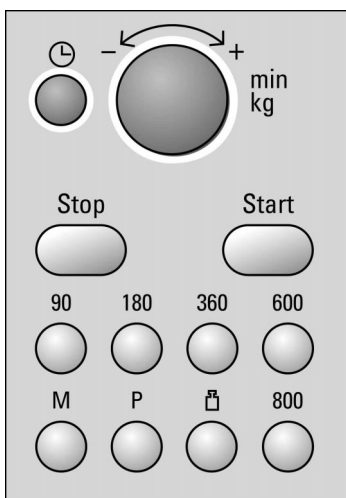
Aurutamisnõu	HEZ 86 D 000
--------------	--------------

Enne esmakordset kasutamist

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga ja pärast voolukatkestust süttivad näidikul kolm nulli.

Kellaaja seadmine

Pildil toodud tumedaid nuppe läheb vaja reguleerimiseks



1. Vajutage kella nupule ⌚.
Näidikule ilmub 12:00 ja ⌚.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kellaeg.
3. Vajutage kella nupule ⌚.
Näidikul kustub ⌚.

Kellaag on seatud õigeks.

Kellaaja tuhmistamine

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

Kellaaja taastamine

Vajutage kella nupule ⌚.
Näidikule ilmub 12:00. Seadistage punktides 2 ja 3 kirjeldatud viisil.

Kellaaja muutmine nt suveajalt talveajaks

Seadistage punktides 1 kuni 3 kirjeldatud viisil.

Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Mikrolaineahi sobib toiduainete kiireks ülessulatamiseks, soojendamiseks ja hautamiseks.

Proovige mikrolaineahi kohe järele. Ajage näiteks tee jaoks kuumaks tass vett.

Võtke suur tass, millel ei ole kuld- ega hõbedekoori, ja asetage tassi teelusikas. Pange tass veega pöörlevale alusele.

1. Vajutage nupule 800.
2. Pöördnupuga reguleerige välja 1:30 min.
3. Vajutage start-nupule.

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

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

Küpsetusnõud

Sobivad nõud

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

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii säästate end roa asjatust ümbertõstmisest.

Kuld- või hõbedekooriga nõusid kasutage vaid siis, kui nõude tootja garanteerib nende sobivuse mikrolainerežiimil kasutamiseks.

Ebasobivad keedunõud

Metallnõud ei ole sobivad.

Metall ei lase mikrolaineid läbi. Suletud metallnõudes jäävad road külmaks.

Tähelepanu! Metall - nt klaasis olev lusikas - peab olema ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi purustada.

Nõu 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

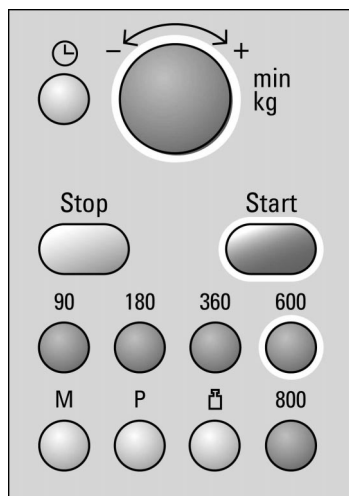
Mikrolainevõimsus	sobib
800 W	vedelikekuumaksajamiseks
600 W	roogade soojendamiseks ja hautamiseks
360 W	liha hautamiseks ja tundlike roogadesoojendamiseks
180 W	sulatamiseks ja hautamiseks
90 W	tundlike roogadesulatamiseks

Märkus

Mikrolainevõimsust 800 W võite seadistada 30 minutiks, võimsust 600 W üheks tunniks, ülejäänud võimsusi vastavalt 1 tunniks ja 39 minutiks.

Seadistamine

Näide:
600 W



1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Näidikule ilmub seatud mikrolainevõimsus ja 1:00 min
2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
3. Vajutage start-nupule.

Aeg hakkab nähtavalt jooksuma.

Kestus on möödas

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

Kestuse muutmine

Pöördnupuga muutke kestust ja käivitage uuesti.

Katkestamine

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

Kustutamine

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

Märkus

Võite seadistada ka kõigepealt aja ja seejärel mikrolainevõimsuse.

Tabelid ja soovitused

Märkused tabelite kohta

Järgmistest tabelites leiate palju võimalusi ja seadistusandmeid mikrolaineahju kohta.

Tabelites toodud soovituslikud ajad on orienteeruvad. Need sõltuvad keedunõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist.

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

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

Sel juhul kehtib rusikareegel:

topeltkogus - peaaegu topeltaeg,

pool kogust - pool aega.

Asetage keedunõu alati pöördalusele.

Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained pöörlevale alusele kaaneta nõus.

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

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

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

	Kogus	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Terve lihatükk,	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	
looma-, sea-,	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
vasikaliha	1500 g	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
(kondiga ja ilma)			
Looma-, sea-,	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	Keeramisel eraldage
vasikalihatükid	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	lihatükid üksteise
või -lõigud	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	küljest.

	Kogus	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Kodune hakkliha	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min 180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	Külmutage võimalikult õhukeste portsjonitena. Vahepeal keerake mitu korda ja eemaldage juba ülessulanud liha.
Linnuliha või 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, kalakotlett, lõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Ülessulanud lihatükid eraldage üksteise küljest.
Köögivilid, nt herned	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	Segage vahepeal ettevaatlikult läbi ja eraldage sulanud tükid üksteise küljest.
Või	125 g 250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min 180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	Pakend täielikult eemaldada.
Leib, terve	500 g 1000 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kook, kuiv nt keeks	500 g 750 g	90 W, 10-15 min 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Eraldage koogitükid üksteise küljest. Üksnes ilma glasuuriga, vahukoore ja kreemita kookide puhul.
Kook, mahlane nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g 750 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	Üksnes ilma glasuuriga, vahukoore ja želatiiniga kookide puhul.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine ja küpsetamine

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

Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu asetage roog nõusse nii, et see oleks võimalikult õhuke. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

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

Roogi tuleks vahepeal 2-3 korda segada või keerata.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul pärast küpsetamist seista ahjus veel 2-5 minutit.

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

	Kogus	Võimsus, W aeg minutites	Märkused
Menüü, roog taldrikul, valmisroog (2-3 komponenti)	300-400g	600 W, 8-11 min	
Supid	400 g	600 W, 8-10 min	
Supid	500 g	600 W, 10-13 min	
Lihakaste, nt guljašš	500 g	600 W, 12-17 min	Segades eraldage lihatükidüksteisest.
Kala, nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	Vajadusel lisage vett, sidrunimahla või veini.
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g 500 g	600 W, 2-5 min 600 W, 8-10 min	Lisage pisut vedelikku.
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g 600 g	600 W, 8-10 min 600 W, 14-17 min	Lisage nõusse vett, nii et nõu põhi oleks kaetud.
Kooregaspinat	450 g	600 W, 11-16 min	Hautage vett lisamata.

Roogade soojendamine

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



Vedelike kuumutamisel lisage nõusse alati kohvilusikas, et vältida vedeliku ülekeemist. 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.

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

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

Temperatuuri ühtlustamiseks laske toidul pärast küpsetamist seista ahjus veel 2-5 minutit.

	Kogus	MikrolainevõimsusW, kestusminutites	Märkused
Komplektiõuna, roog taldrikul, valmisroog (2-3komponenti)	350-500 g	600 W, 10-15 min	
Joogid	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1-2 min 800 W, 2-3 min 800 W, 3-4 min	Asetage nõusse lusikas. Ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrgeletemperatuurile. Vahepealkontrollige.
Imikutoit, nt lutipudel piimaga	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min 360 W, ca - 1 min 360 W, ca 1½ min	Ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage pudelit hoolikalt. Tingimata kontrolligetemperatuuri!
Supp, 1 tass 2 tassi	200 g 400 g	600 W, 2-3 min 600 W, 4-5 min	
Liha kastmes	500 g	600 W, 8-11 min	Eraldage lihalõigud.
Ühepajatoit	400 g 800 g	600 W, 6-8 min 600 W, 8-11 min	
Köögivili, 1 portsjon 2 portsjonit	150 g 300 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-5 min	Lisage pisut vedelikku.

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 küpsetamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

	Kogus	Mikrolainevõimsus,W kestus minutites	Märkused
Pikkpoiss	750 g	600 W, 20-25 min	Küpsetagekaaneta.
Terve kana ilma siseelunditeta	1200 g	600 W, 25-30 min	Pärast poole küpsetusaja möödumist keerake teine külg.
Kalafilee, värske	400 g	600 W, 5-10 min	
Värske köögivilj	250 g 500 g	600 W, 5-10 min 600 W, 10-15 min	Lõigake köögivilj ühesuurustekstükkideks. 100 g köögivilja kohta lisage 1-2 supilusikatäit vett.
Lisandid, nt kartulid	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 11-14 min 600 W, 15-22 min	Lõigake kartulid ühesuurustekstükkideks. Lisage nõusse umbes 1 cm ulatuses vett, segage läbi.
Riis	125 g 250 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min	Lisage kahekordne kogus vedelikku.
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6-8 min	Segage puding vispliga 2-3 korda hoolikalt läbi.
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	

Nõuandeid mikrolaineahju kohta

Ettevalmistatud toidukoguse kohta puuduvad seadistusandmed.	Pikendage või lühendage küpsetusaegu järgmise rusikareeglialusel: topeltkogus = topeltaeg poolkogust = pool aega
Roog muutus liiga kuivaks.	Seadistage järgmisel korral lühem küpsetusaeg või valige väiksem mikrolainevõimsus. Katke roog kaanega 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.	Järgmisel korral valige väiksem võimsus. Suurte koguste korral keerake sulatatavat rooga mitu korda.
Märkus	Ukseklaasidel, siseseintel ja põrandal võib moodustada kondensaatniiskust. See on normaalne. See ei mõjuta mikrolainerežiimi tööd. Pärast küpsetamise lõppu kuivatage pinnad ära.

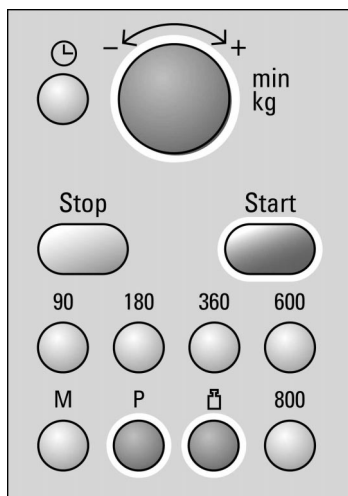
Automaatprogrammid


Automaatprogrammidega saate väga lihtsalt toiduaineid üles sulatada ja kiiresti maitsvaid roogasid valmistada.

Mikrolaineahjus saab kasutada 7 automaatprogrammi.

Iga programmi jaoks leiate tabelist sobiva toiduaine ja kaaluvahemiku. Toodud kaaluvahemiku piires saate välja reguleerida mis tahes kaalu.

Seadistamine



1. Vajutage nupule "P" seni, kuni soovitud programmi number ilmub näidikule.
2. Vajutage nupule . Näidikule ilmub P ja soovituslik kaal.
3. Pöördnupuga reguleerige välja roa kaal.
4. Vajutage start-nupule.

Programmi aeg hakkab näidikul jooksuma.

Kõlab helisignaal. Seade lülitub välja. Vajutage stop-nupule või avage ahju uks.

Pärast aja möödumist

Muutmine

Vajutage kaks korda stop-nupule ja seadistage uuesti.

Katkestamine


Avage ahju uks. Pärast sulgemist käivitage ahi uuesti. Ahi töötab edasi.

Kustutamine

Vajutage kaks korda stop-nupule.

Märkused

Mõne programmi puhul kõlab pärast teatud aja möödumist helisignaal. Avage ahju uks ja segage roogi või pöörake lihal või kalal teine pool. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Päringu programmi numbri ja kaalu kohta võite esitada nupuga "P" või . Vastus ilmub 3 sekundiks näidikule.

Sulatamisprogrammid

Toiduainete ettevalmistamine

4 sulatamisprogrammiga võite üles sulatada näiteks liha või leiba.

Kasutage toiduaineid, mis on külmutatud temperatuuril -18 °C ja pakitud võimalikult õhukeselt ja portsjonite kaupa.

Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge ära. Kaalu läheb vaja programmi seadistamiseks.

Küpsetusnõud

Asetage toiduaine mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse madalasse nõusse, näiteks klaasist või portselanist taldrikule, ärge pange peale kaant.

Ooteaeg

Ülessulatatud toiduaine peaks temperatuuri ühtlustamiseks seisma ahjus veel 10-30 minutit. Suuremate lihatükkide puhul on ooteaeg pikem kui väiksemate puhul. Õhukesed lihatükid tuleks enne ooteaega üksteise küljest eraldada.

Seejärel saab toiduaineid edasi töödelda, seda ka siis, kui paksemad lihatükid on seest veel jääs. Linnulihal võite seejärel siseelundid välja võtta.

Helisignaal

Mõne programmi puhul kõlab pärast teatud aja möödumist helisignaal. Avage ahju uks ja segage roogi või pöörake lihal või kalal teine pool. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule.

Tähelepanu!

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

Toiduaine	Programminumber	Kaaluvahemik
Hakkliha	P 01	0,2-1,0 kg
Lihatükid	P 02	0,2-2,0 kg
Kana, kanatükid	P 03	0,4-1,8 kg
Leib	P 04	0,2-1,0 kg

Keeduprogrammid

3 keeduprogrammiga saate valmistada riisi, kartuleid või köögivilja.

Küpsetusnõud

Kasutage alati mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat nõud. Riisi jaoks kasutage suurt kõrget vormi.

Toiduainete ettevalmistamine

Kaaluge toiduained ära. Kaalu läheb vaja programmi seadistamiseks.

Riis: Ärge kasutage keedukotiriisi.

Lisage vajalik kogus vett vastavalt pakendil toodud juhisele. Üldjuhul tuleb lisada riisi kaaluga võrreldes kahe- kuni kolmekordne kogus vett.

Kartulid: Lõigake värsked kartulid väikesteks ühesuurusteks tükkideks. 100 g kartulite kohta lisage üks supilusikatäis vett ja pisut soola.

Värske köögivili: Kaaluge köögivili ära. Lõigake köögivili väikesteks ühesuurusteks tükkideks. 100 g köögivilja kohta lisage üks supilusikatäis vett.

Helisignaal

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

Ooteaeg

Kui programm on lõppenud, segage toiduained veel kord läbi. Temperatuuri ühtlustamiseks peaks toit seisma ahjus veel 5-10 minutit.

Küpsetustulemus sõltub toiduaine kvaliteedist ja struktuurist.

Toiduaine	Programminumber	Kaaluvahemik
Riis	P 05	0,05-0,2 kg
Kartulid	P 06	0,15-1,0 kg
Köögivili	P 07	0,15-1,0 kg

EN 60705 kohased kontrollroad

Nende roogade najal kontrollivad asjaomased kontrolliasutused mikrolaineahjude kvaliteeti ja töökindlust.

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	MikrolainevõimsusW, aeg minutites	Märkused
Munapiim, 750 g	360 W, 12 - 17 min + 90 W, 20 - 25 min	Asetage pöörlevale alusele Pyrex-vorm 20 x 25 cm
Biskviit	600 W, 8 - 10 min	Asetage pöörlevale alusele Pyrex-vorm Ø 22 cm
Pikkpoiss	600 W, 20 - 25 min	Asetage pöörlevale alusele Pyrex-vorm

Toiduainete ülessulatamine mikrolaineahjus

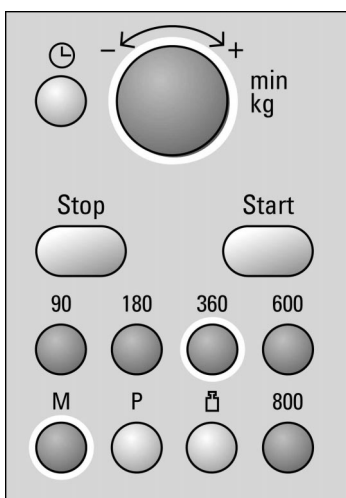
Roog	MikrolainevõimsusW, aeg minutites	Märkused
Liha	180 W, 5 - 7 min + 90 W, 10 - 15 min	Asetage pöörlevale alusele Pyrex-vorm Ø 22 cm

Mälu

Mälu abil saate kokku panna programmi oma äranägemise järgi. See on mõttekas siis, kui valmistate teatud rooga eriti tihti. Saate seadistuse salvestada ja seda igal ajal uuesti avada.

Mälu salvestamine

Näide:
360 W, 25 min



1. Vajutage nupule "M".
Näidikul süttib "M".
2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.
Näidikule ilmub "M", valitud võimsus ja 1:00 min.
3. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
4. Kinnitage nupuga "M".
Kellaeg ilmub taas näidikule.

Seadistus on salvestatud.

Märkused

Võite salvestada ka üksnes grilli või grilli kombineerituna mikrolainerežiimiga.

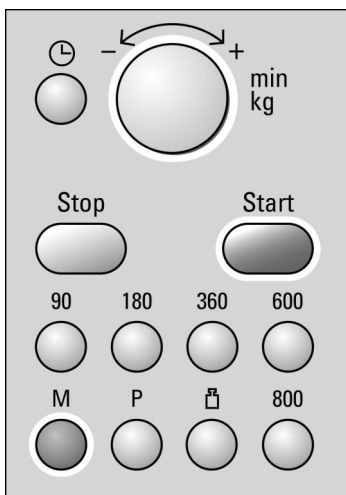
Mitut mikrolainevõimsust üksteise järel salvestada ei saa.

Automaatprogramme salvestada ei saa.

Mälu võite ka salvestada ja kohe käivitada. Lõpuks ärge vajutage mitte nupule "M", vaid start-nupule.

Uued salvestused mälus:
Vajutage nupule "M". Vanad seadistused kirjutatakse üle. Salvestage uus programm punktides 1 kuni 4 kirjeldatud viisil.

Mälu käivitamine



Salvestatud programmi saate käivitada väga lihtsalt. Asetage roog ahju. Sulgege ahju uks.

1. Vajutage nupule "M".
Salvestatud seadistused ilmuvad näidikule.
2. Vajutage start-nupule.
Kestus hakkab näidikul jooksuma.

Kestus on möödas

Kõlab helisignaal. Seade lülitub välja. Avage ahju uks või vajutage stop-nupule.

Katkestamine

Avage ahju uks. Pärast sulgemist vajutage uuesti start-nupule. Ahi töötab edasi.

Seadistuse kustutamine

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

Helisignaali kestuse muutmine

Kui seade lülitub välja, kuulete helisignaali. Helisignaali kestust saate muuta.

Selleks vajutage umbes 6 sekundi jooksul start-nupule.

Helisignaali uus kestus võetakse üle. Näidikule ilmub taas kellaaeg.

Võimalik on:

Lühike helisignaali – 3 tooni

Pikk helisignaali – 30 tooni.

Hooldus ja puhastus



Lühise oht!

Ärge kunagi kasutage kõrgsurve- ega aurupuhastit.



Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi kastke kodumasinat vette ja ärge peske seda voolava vee all.



Põletuse oht!

Ärge teostage puhastust kohe pärast väljalülitamist. Laske ahjul jahtuda.

Ärge kunagi kasutage kangeid ega küüriva toimega puhastusvahendeid. Pind võib kahjustuda. Kui taoline vahend satub ahju esiküljele, peske see kohe veega maha.

- Metallist või klaasist kaabitsaid ukseklaasi puhastamiseks.
- Metallist või klaasist kaabitsaid ukse tihendi puhastamiseks.
- Kriimustavaid puhastuskäsnu.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Puhastusvahendid

Enne puhastamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Puhastage ahju sise- ja välispind niiske lapi ja mahedatoimelise puhastusvahendiga. Kuivatage puhta lapiga.

Ahju välispind

roostevaba

Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.

Enne ahju töölerakendamist laske ahju kõikidel detailidel ja välispinnal korralikult kuivada.

Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.

Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.

Ahi

Ahju sisepindadel laske korralikult kuivada.

Ahju süvend

Niiske lapp, pöörleva aluse toe kaudu ei tohi ahju sisemusse sattuda vett.

Pöörlev alus ja rõngas

Nõudepesuvahendilahus.

Kui asetate pöörleva aluse ahju tagasi, veenduge, et see fikseerub oma kohale.

Ukseklaasid

Klaasipuhastusvahend:

Puhastage lapiga.

Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.

Tihend

Nõudepesuvahendilahus, kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage puhastamiseks metallist või klaasist kaabitsaid.

Mida teha häire korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest väikesest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmistele soovitudele:

Häire	Võimalikpõhjus	Juhised / abi
Seade ei tööta.	Toitepistik ei ole pistikupessaühendatud.	Ühendage pistik pistikupessa.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögilamp põleb.
	Kaitse on defektne.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
Näidikul põlevad kolm nulli.	Vale käsitsus.	Lülitage vool elektrikilbist välja ja 10 sekundi möödudes uuesti sisse.
	Voolukatkestus.	Reguleerige kellaaeg uuesti välja.
Seade ei ole kasutusel. Näidikul seisab mingi aeg.	Kogemata käsitseti pöördnappu.	Vajutage stop-nupule.
	Pärast seadistamist ei vajutatud start-nupule.	Vajutage start-nupule või kustutage seadistusstop-nupuga.
Mikrolainerežiim ei tööta.	Uks ei ole täiesti suletud.	Kontrollige, et ukse vahele ei ole jäänud toidujääke ega võõrkehi.
	start-nupule ei ole vajutatud.	Vajutage start-nupule.
Road soojenevad aeglasemalt kui senini.	Seadistatud on liiga väikemikrolainevõimsus.	Valige kõrgem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Topeltaeg – topeltaeg.
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake teine külg.
Pöörlev alus teeb kriipivat või sahisevat häält.	Mustus või võõrkehad on sattunud pöördaluse toe piirkonda.	Puhastage rõngas ja süvend.
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahjutöös esineb viga.	Kui viga peaks esinema tihti, pöördugeteeninduskeskusse.

Parandustöid tohivad teostada vaid asjaomase koolitusega tehnikud. Ahju nõuetevastane parandus võib põhjustada tõsisid ohtusid.

Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandust, pöörduge meie klienditeenindusse. Lähima klienditeeninduse aadressi ja telefoninumbri leiate telefoniraamatust. Lähima klienditeeninduse asukoha saate teada ka meie müügiesindustest.

E-number ja FD-number

Tehke klienditeeninduses alati teatavaks oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Andmesildi koos numbritega leiate, kui avate ahjuukse. Et vea korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia andmed oma seadme kohta kohe kirja panna.

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

Klienditeenindus ☎

Tehnilised andmed

Vooluvarustus	AC220-230 V, 50 Hz
Max võimsus	1270 W
Mikrolaine võimsus	800 W
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Mõõtmed (kxlxs)	
- seadme välismõõtmed	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- ahjusisemõõtmed	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah

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

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

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 informacijos, kaip galima patiems pašalinti nedidelius gedimus.

Išsamus turinys padės jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Turinys

Prieš prijungiant naują prietaisą	37
Prieš įmontuojant	37
Pastatymas ir prijungimas	38
Į ką būtina atkreipti dėmesį	38
Saugos nurodymai	38
Saugos nuorodos naudojantis mikrobangų krosnele	41
Valdymo laukas	44
Įleidžiamieji jungikliai	45
Priedai	45
Prieš pirmąkart naudojant prietaisą	46
Paros laiko nustatymas	46
Mikrobangų krosnelė	47
Indai	47
Mikrobangų galingumas	48
Nustatymas	49
Pastabos dėl lentelėse pateiktos informacijos ...	50
Atitirpinimas	50
Užšaldytų maisto produktų atitirpinimas, kaitinimas arba troškinimas	52
Kaip pašildyti patiekalus	53
Kaip gaminti patiekalus	54
Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele ..	55

Turinys

Programų automatika	56
Nustatymas	56
Atitirpinimo programos	57
Troškinimo programos	58
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705	59
Atmintis	60
Atminties išsaugojimas	60
Į atmintį įrašytos programos naudojimas	61
Kaip pakeisti signalo trukmę	62
Priežiūra ir valymas	62
Valymo priemonės	63
Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?	64
Klientų aptarnavimo skyrius	65
Techniniai duomenys	66

Prieš prijungiant naują prietaisą

Svarbūs saugos nurodymai

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

Saugokite šią naudojimo instrukciją. Jei šį prietaisą atiduosite, pridėkite ir naudojimo instrukciją.

Prieš įmontuojant

Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai



Išmesdami pakuotę pasirinkite, 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.

Transportavimo metu padaryta žala

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Draudžiama prijungti prietaisą, kuriam transportuojant buvo padaryta žala.

Elektros tiekimo prijungimas

Jei prijungimo laidas yra pažeistas, jį gali pakeisti tik gamintojo organizuojamuose mokymuose dalyvavęs specialistas, nes tik taip galima išvengti pavojaus.

Pastatymas ir prijungimas

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Stalinį prietaisą pastatykite ant tvirto, lygaus paviršiaus (mažiausiai 85 cm nuo grindų).

Ventiliacijos angos kairėje pusėje, gale ir apačioje neturi būti uždengtos.

Virš prietaiso paviršiaus į aukštį turi likti mažiausiai 30 cm laisvos erdvės.

Prietaisas yra paruoštas prijungti. Jį leidžiama jungti tik į tinkamai instaliuotą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais. Elektros tinklo saugiklis turi būti skirtas ne mažesnei kaip 10 A srovei (L arba B tipo automatinis saugiklis). Elektros tinklo įtampa turi atitikti nurodytąją prietaiso firminėje lentelėje.

Instaliuoti elektros tinklo lizdą ar pakeisti prijungimo laidus leidžiama tik kvalifikuotam elektrikui.

Prietaiso kištukas turi būti visada pasiekiamas.

Nenaudokite jokių kištukų su keliais kontaktais, kištukinių lizdų kaladėlių ir ilgintuvų. Atsiradus perkrovai, kyla gaisro pavojus.

Į ką būtina atkreipti dėmesį

Saugos nurodymai

Šis prietaisas atitinka elektros prietaisų saugos technikos taisykles. Remonto darbus gali atlikti tik klientų aptarnavimo skyriaus technikai, dalyvavę gamintojo rengtuose mokymuose. Jei remonto darbai buvo atlikti netinkamai, gali kilti didelis pavojus.

Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis naudojamas tik maistui ruošti.

Prietaisą draudžiama prijungti prie išjungiklio su laiko mechanizmu arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos. Gaisro pavojus!

Prietaisu be priežiūros negali naudoti suaugusieji ir vaikai, kurie

- fiziškai arba dvasiškai nėra pajėgūs to atlikti
- arba neturi pakankamai žinių ir patirties, kaip tinkamai ir saugiai valdyti prietaisą.

Vaikai ir mikrobangos



Vaikai mikrobangų prietaisus naudoti gali tik tuo atveju, jei buvo išmokyti su juo elgtis. Vaiką būtina išmokyti tinkamai naudotis prietaisu ir suprasti pavojus, apie kuriuos rašoma naudojimo instrukcijoje.

Prieš pradėdant naudoti prietaisą vaiką būtina įspėti, kad su juo nežaistų.

Karšti paviršiai



Nelieskite karštų kaitinimo ir virimo prietaisų paviršių. Eksploatuojant jie įkaista. Neleiskite vaikams artintis prie prietaiso. Pavojus nusideginti!

Elektros prietaisų jungiamojo kabelio niekada neprišpauskite prietaiso durelėmis. Gali būti pažeistas izoliacinis sluoksnis. Trumpo jungimosi, elektros smūgio pavojus!

Ant prietaiso viršaus niekada nedėkite jokių daiktų. Gaisro pavojus!

Orkaitė



Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų. Įjungimo metu jie gali užsidegti. Pavojus nusideginti!

Jei kameroje susidaro dūmų, niekada neatidarykite prietaiso durelių. Iš lizdo ištraukite kištuką.

Prietaisą draudžiama įjungti, jei kameroje nėra maisto. Gali įvykti perkrova. Išimtis - trumpas indų bandymas (žr. skyrių "Mikrobangų krosnelė", "Indai").

Mikrobangų krosnelės niekada nenaudokite be sukamosios lėkštės.

Maisto produktų niekada nedėkite tiesiog ant sukamosios lėkštės. Visada naudokite indą.

Perviręs skystis per lėkštės sukimo mechanizmą negali patekti į prietaiso vidų. Stebėkite procesą. Pasirinkite trumpesnę trukmę, prireikus pratęskite laiką.

Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, į kuriuos pilama stiprių alkoholinių gėrimų (pvz., konjako, romo).
Aukštoje temperatūroje alkoholis pradeda garuoti. Tam tikromis aplinkybėmis alkoholio garai kameroje gali užsidegti. Pavojus nusideginti! Naudokite tik nedidelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų ir kameros dureles atidarykite atsargiai.

Prietaiso durelės ir sandariklis



Niekada nejunkite prietaiso, jei jo durelės yra pažeistos. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso durelės turi tvirtai užsidaryti. Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandariklis visada turi būti švarus.

Aplinka



Trumpojo jungimo pavojus!
Saugokite prietaisą nuo didelio karščio ir drėgmės.
Naudokite šį prietaisą tik uždaroje patalpose.

Valymas



Niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų!
Trumpo jungimosi, elektros smūgio pavojus!
Prietaisą valykite reguliariai. Jei prietaiso paviršiais bus valomi nereguliariai, po tam tikro laiko paviršiai gali būti pažeisti ir surūdyti. Pradės skliti mikrobangų energija!

Remontas



Remonto darbus gali atlikti tik mūsų organizuojamuose mokymuose dalyvavęs klientų aptarnavimo skyriaus technikas. Jei remonto darbai buvo atlikti netinkamai, gali kilti didelis pavojus.

Niekada neatlikite remonto ir techninės priežiūros darbų, kurių metu reikia nuimti nuo mikrobangų apsaugantį gaubtą. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Neatidarinėkite korpuso. Prietaise yra aukšta įtampa.

Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš lizdo ištraukite kištuką. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Niekada patys nekeiskite kameros lempučių. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

DĖMESIO! Jei atliekant remonto ir techninės priežiūros darbus reikia nuimti nuo mikrobangų apsaugantį gaubtą, juos dėl didelės rizikos turėtų atlikti tik specialistai.

Saugos nuorodos naudojantis mikrobangų krosnele

Maisto ruošimas



Mikrobangų krosnelę naudokite tik maisto produktams ruošti. Mikrobangų krosnelę naudoti kitiems tikslams pavojinga; tai gali padaryti žalos. Pvz., įkaitintos grūdų ar javų pagalvėlės gali užsidegti net ir po kelių valandų. Gaisro pavojus!

Vaikai gali naudotis mikrobangų krosnele, jei jie buvo to išmokyti. Vaikai turi mokėti teisingai valdyti prietaisą ir suvokti pavojus, apie kuriuos nurodoma naudojimo instrukcijoje.

Mikrobangų galingumas ir veikimo laikas



Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgos veikimo trukmės. Maisto produktai gali užsidegti. Galima pažeisti prietaisą. Gaisro pavojus! Vadovaukitės nuorodomis, pateiktomis naudojimo instrukcijoje.

Indai



Niekuomet nenaudokite indų, kurie nėra pritaikyti mikrobangų krosnelėms.

Porcelianiniai ir keramikiniai indai gali turėti nedideles skylutes rankenose ir dangtelyje. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Į ertmes patekusi drėgmė gali suskaldyti indą ar jo dalį. Pavojus susižeisti!

Įkaitę produktai spinduliuoja šilumą. Indas gali įkaisti. Pavojus nusideginti! Išimdami indus ir papildomą įrangą iš mikrobangų krosnelės naudokite puodkėlę.

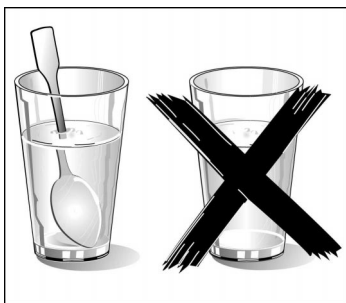
Pakuotės



Nešildykite patiekalų šilumą išlaikančiose pakuotėse. Gaisro pavojus! Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.

Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Pavojus nusideginti! Vadovaukitės nuorodomis, pateiktomis ant pakuotės. Patiekalus išimkite naudodami puodkėlę.

Gėrimai



Kaitinant skysčius jų užvirimas uždeliamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net truputį užkliudžius indą karštas skystis gali staiga išbėgti per kraštus arba ištykšti. Pavojus nusideginti!

Kaitindami skystį į indą įstatykite šaukštelį. Taip išvengsite užvirimo uždelimo.






Nešildykite patiekalų ar gėrimų tvirtai uždarytuose induose. Jie gali sprogti!

Niekomet per daug neįkaitinkite alkoholinių gėrimų. Jie gali sprogti!

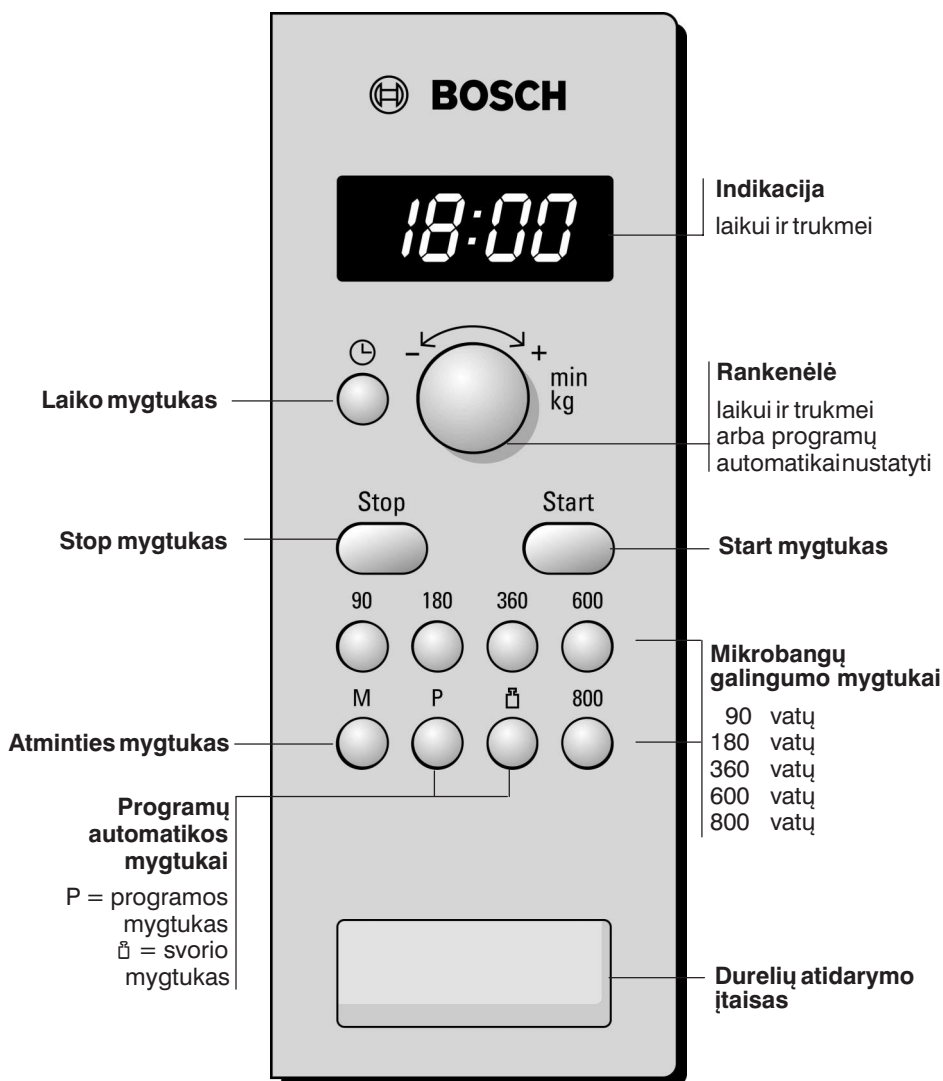
Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, kuriems gaminti naudojami stiprūs alkoholiniai gėrimai (pvz., konjakas, romas).

Aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja. Esant netinkamoms sąlygoms alkoholio garai orkaitėje gali užsiliepsnoti. Pavojus nusideginti!

Stiprius alkoholinius gėrimus naudokite tik mažais kiekiais ir orkaitės dureles atidarykite atsargiai.

- Maistelis kūdikiams**  Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visuomet nuimkite dangtelį ar čiulptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Tik taip šiluma pasiskirstys tolygiai. Pavojus nusideginti! Prieš duodami maistelį kūdikiui patikrinkite temperatūrą.
- Maisto produktai su lukštu ar odele**  Niekomet nekaitinkite kiaušinių su lukštu. Niekada nešildykite kietai virtų kiaušinių. Jie gali sprogti ir pasibaigus mikrobangų režimui. Susprogti gali ir kiautus turintys gyvūnai (sraigės, moliuskai, krevetės, vėžiai ir pan.). Pavojus nusideginti! Kepdami kiaušinieneę ar virdami kiaušinius be lukštų iš pradžių perdurkite trynius.
- Jei ruošiate produktus su kieta odele ar lukštu, pvz., obuolius, pomidorus, bulves, dešreles, jų odelė irgi gali sutrūkti. Prieš šildydami tokius produktus pradurkite odelę arba žievę.
- Maisto produktų džiovinimas**  Niekomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gaisro pavojus!
- Maisto produktai, kuriuose yra mažai vandens**  Niekomet nemėginkite per dideliu galingumu ar ilgą laiką atitirpinti ar kaitinti maisto produktų, kurių sudėtyje yra mažai vandens, pvz., duonos. Gaisro pavojus!
- Valgomasis aliejus**  Niekomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus. Gaisro pavojus!

Valdymo laukas

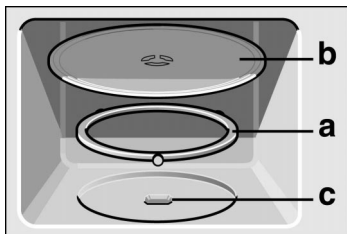


Įleidžiamieji jungikliai

Sukamojo jungiklio rankenėlę galima įleisti į valdymo skydelį bet kurioje padėtyje. Norėdami paslėpti arba vėl ištraukti jungiklių rankenėlę, tiesiog ją spustelėkite. Rankenėlę galima sukti į kairę arba į dešinę.

Priedai

Sukamasis padėklas



Sukamasis padėklas įstatomas taip:

1. Apvalų žiedą **a** įdėkite į kameros įdubą.
2. Sukamajam padėklui **b** leiskite užsifikuoti varančiajame elemente **c**, esančiame kameros dugno centre.

Prietaisą naudokite tik įstatę sukamąjį padėklą. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksavusi.

Sukamasis padėklas gali sukis kairėn arba dešinėn.

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Prašome nurodyti HEZ Nr.

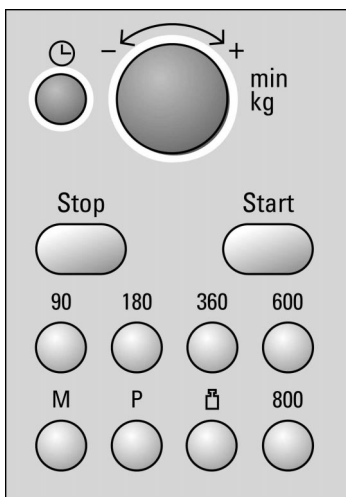
Troškinimo garuose indai	HEZ 86 D 000
--------------------------	--------------

Prieš pirmąkart naudojant prietaisą

Jei prietaisas buvo prijungtas arba nutrūkus srovės tiekimui, indikatorių lauke šviečia trys nuliai.

Paros laiko nustatymas

Paveiksle tamsiai pavaizduoti mygtukai naudojami nustatymams



1. Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje pasirodo 12:00 val. ir ⊖.
2. Rankenėle nustatykite laiką.
3. Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje ⊖ nebešviečia.

Aktualus paros laikas nustatytas.

Laiko išjungimas

Paspauskite laiko mygtuką ⊖, o tada - stabdymo mygtuką.
Indikatorius užtemsta.

Paros laiko atstatymas

Paspauskite laiko mygtuką ⊖.
Indikatoriuje pasirodo 12:00. Nustatykite, kaip aprašyta 2-3 punktuose.

Laiko keitimas pvz., vasaros laiko keitimas į žiemos laiką

Nustatykite, kaip aprašyta 1-3 punktuose.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangos maisto produktuose paverčiamos šiluma. Mikrobangų krosnelė tinkama greitam atitirpinimui, pašildymui, ištirpinimui ir kepimui.

Išbandykite dabar mikrobangų krosnelę. Pavyzdžiui, pašildykite puodelį vandens arbatai.

Paimkite didelį puodelį be auksinių ar sidabrinių dekoracijų ir įdėkite šaukštelį arbatos. Pastatykite puodelį su vandeniu ant sukamojo padėklo.

1. Paspauskite 800.
2. Rankenėlę nustatykite ties 1:30 min.
3. Paspauskite Start.

Po 1 minutės ir 30 sekundžių pasigirs signalas. Vanduo bus karštas.

Gerdami arbatą dar kartą perskaitykite saugos reikalavimus naudojimo instrukcijos pradžioje. Jie labai svarbūs.

Indai

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! Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti bent 2 cm atstumu nuo vidinių sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Indų išbandymas:

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 galingumas

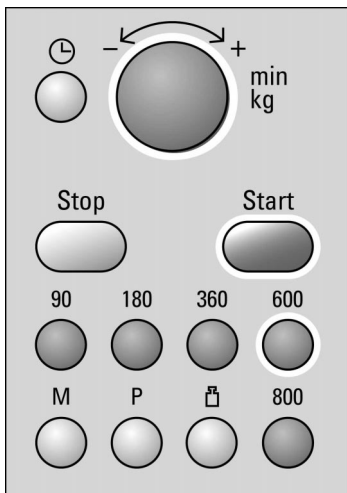
Mikrobangų galingumas	Tinka
800 W	Skysčiams pašildyti
600 W	Patiekalams pašildyti ir kepti
360 W	Žuviai kepti ir jautriems patiekalams pašildyti
180 W	Atitirpinimas ir tolesnis kepimas
90 W	Jautrių patiekalų atitirpinimas

Nuoroda

800 W mikrobangų galingumą galite nustatyti 30 minučių, 600 W - 1 valandai, kitus galingumus - atitinkamai 1 valandai ir 39 minutėms.

Nustatymas

Pavyzdys:
600 W



1. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką. Indikatoriuje šviečia nustatytas mikrobangų galingumas ir pasirodo 1:00 min.
2. Rankenėle nustatykite trukmę.
3. Paspauskite Start.

Skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė

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

Trukmės keitimas

Sukamąją rankenėlę pakeiskite trukmę ir dar kartą įjunkite.

Pauzė

Vieną kartą paspauskite mygtuką Stop arba atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl paspauskite Start.

Ištrynimasis

Du kartus spustelėkite Stop arba atidarykite dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

Nuoroda

Galite visų pirma nustatyti gaminimo laiką, o paskui - mikrobangų galingumą.

Lentelės ir patarimai

Pastabos dėl lentelėse pateiktos informacijos

Toliau pateiktose lentelėse rasite aprašytas mikrobangų krosnelės galimybes ir nustatymus.

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 trumpesnį laiką, po to, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

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

Todėl vadovaukitės šia taisykle:

jei imate dvigubą kiekį - nustatykite beveik dvigubą trukmę,

jei imate pusę kiekio - nustatykite pusę nurodytos trukmės.

Indą visada statykite ant besisukančios lėkštės.

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamojo padėklo.

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

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

Atšildytą produktą palikite dar 10-20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Jei ruošiate paukštieną, po to galite išimti vidurius. Mėsą toliau galima ruošti, net jei vidus dar yra neatitirpęs.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Visas mėsos gabalas, jautiena, kiauliena, veršiena (su ir be kaulų)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Jautienos, kiaulienos, veršienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Apversdami mėsos dalis atskirkite vieną nuo kitos.
Maišytas faršas	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	Jei įmanoma, užšaldykite kuo plokštesnį gabaliuką. Retkarčiais apverskite ir nuimkite jau atitirpusią mėsą.
Paukštiena arba paukštienosgabaliukai	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Žuvis filė, žuvies kotletas, griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius.
Daržovės pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10-15 min.	
Vaisiai, pvz., avietės	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Retkarčiais atsargiai pamaišykite ir atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius.
Sviestas	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	Pašalinti pakuotę.
Duona, visa	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pyragas, sausas pvz., plaktos tešlos pyragai	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo.
Pyragas, sultingas pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	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 glaisto, grietinės arba želatinos.

Užšaldytų maisto produktų atitirpinimas, kaitinimas arba troškinimas

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 išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

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

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

Pašildytus patiekalus dar 2-5 palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

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

	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Menui, viena lėkštė, gatavas patiekalas (2-3 komponentai)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	
Sriubos	400 g	600 W, 8-10 min.	
Troškiniai	500 g	600 W, 10-13 min.	
Mėsa su padažu, pvz., guliašas	500 g	600 W, 12-17 min.	Maišydami atskirkite mėsos gabalėlius vieną nuo kito.
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10-15 min.	Jei reikia, įpilkite vandens, citrinų sulčių arba vyno.
Apkepai, pvz., lazanija, ar vamzdučių apkepas	450 g	600 W, 10-15 min.	
Garnyrai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Įpilkite šiek tiek skysčio.
Daržovės, pvz., žirneliai, brokoliai, morkos	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Įpilkite į indą tiek vandens, kad dengtų dugną.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Špinatai su grietinėle	450 g	600 W, 11-16 min.	Gaminkite neįpildami vandens.

Kaip pašildyti patiekalus

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



Į virinamą skystį visada įdėkite kavos šaukštelį, kad būtų galima išvengti užvirimo uždelsimo. Kai skystis sutraukiamas, jis pasiekia virimo temperatūrą, tačiau burbuliukai nepradedą kilti. Net truputį užkliudžius indą skystis gali staiga virdamas išsilieti per kraštus arba ištykšti. Dėl to galite susižeisti arba nudegti.

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

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

Pašildytus patiekalus dar 2-5 palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Menui, lėkštėje serviruojamas patiekalas, greitai paruošiamas patiekalas (2-3 komponentai)	350-500 g	600 W, 10-15 min.	
Gėrimai	150 ml	800 W, 1-2 min.	Į indą įstatykite šaukštelį. Neperkaitinkite alkoholinių gėrimų. Retkarčiais patikrinkite.
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360 W, apie ½ min.	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę gerai sukratykite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
	100 ml	360 W, apie - 1 min.	
	200 ml	360 W, apie 1½ min.	
Sriuba, 1 puodelis 2 puodeliai	200 g	600 W, 2-3 min.	
	400 g	600 W, 4-5 min.	
Mėsa padaže	500 g	600 W, 8-11 min.	Mėsos griežinėlius atskirkite vieną nuo kito.
Troškiny	400 g	600 W, 6-8 min.	
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Daržovės, 1 porcija 2 porcijos	150 g	600 W, 2-3 min.	Įpilkite truputį skysčio.
	300 g	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 natūralus skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

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

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 20-25 min.	Geriausia ruošti neuždengus dangčio.
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1200 g	600 W, 25-30 min.	Praėjus pusei laiko apverskite.
Šviežia žuvies filė	400 g	600 W, 5-10 min.	
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 5-10 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite 1-2 VŠ vandens.
	500 g	600 W, 10-15 min.	

	Kiekis	Mikrobangų galingumas, W Trukmė minutėmis	Nuorodos
Priedai, pvz., daržovės	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 11-14 min. 600 W, 15-22 min.	Supjaustykite bulves į lygius gabalėlius. Į indą įpilkite 1 cm vandens, pamaišykite.
Ryžiai	125 g 250 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekį.
Saldūs patiekalai pvz., pudingas (tirpstantis)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Kartkartėmis pudingą 2-3 kartus pamaišykite šluotele.
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9-12 min.	

Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele

Jūsų pageidaujama patiekalo kiekiui nėra nurodyto gaminimo laiko.

Laiką nustatykite vadovaudamiesi šia taisykle:
jei imate dvigubą kiekį = nustatykite dvigubai ilgesnį laiką,
jei imate pusę kiekio = nustatykite perpus trumpesnį laiką

Patiekalas 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.

Nuoroda

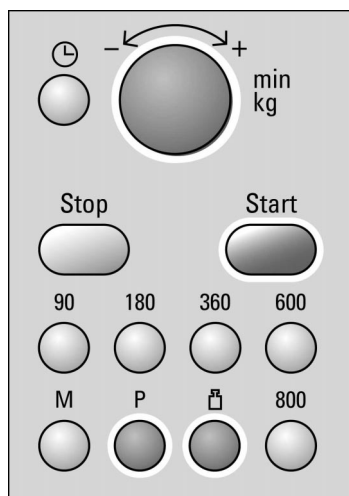
Ant durelių langelio, vidinių sienelių arba dugno gali kauptis kondensatas. Tai yra normalu. Tai niekaip neįtakoja mikrobangų krosnelės funkcijų. Pasinaudoję išvalykite kondensatą.


Programų automatika

Naudodami programų automatiką, labai paprastai galėsite atitirpinti maisto produktus ir greitai, be problemų paruošti patiekalus. Jūsų mikrobangų krosnelė gali veikti 7 automatinėmis programomis.

Kiekviena programa ruošiami atitinkami maisto produktai, svorių sritis rasite lentelėse. Bet kokį svorį galėsite nustatyti svorio srityje.

Nustatymas



1. "P" spaudinėkite tol, kol pasirodys norimas programos numeris.
2. Paspauskite . Indikatoriuje šviečia P ir pasirodo rekomenduojamas svoris.
3. Rankenėle nustatykite patiekalo svorį.
4. Paspauskite Start.


Skaičiuojama programai nustatyta trukmė.

Pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia. Paspauskite Stop arba atidarykite prietaiso dureles.

Du kartus spustelėkite Stop ir nustatykite iš naujo.

Pasibaigus laikui

Korekcija

Pauzė	Atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl įjunkite. Prietaisas veikia toliau.
Ištrynimasis	Du kartus paspauskite Stop.
Nuorodos	<p>Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir palieskite patiekalus arba apverskite mėsą arba paukštieną. Uždarę vėl paspauskite Start.</p> <p>Programos numerio ir svorio galite užklausti paspaudę "P" arba . Užklausta vertė 3 sekundes rodoma indikatoriuje.</p>

Atitirpinimo programos

Maisto produktų paruošimas

Naudodami 4 atitirpinimo programas, galite atitirpinti mėsą, paukštieną ir duoną.

Naudokite tokius maisto produktus, kurie buvo užšaldyti kuo plokščiau, porcijomis ir laikomi -18 °C temperatūroje.

Norėdami atitirpinti, maisto produktus išimkite iš pakuotės ir juos pasverkite. Svorio prireiks nustatant programą.

Indai

Maisto produktus sudėkite ant plokščio indo, tinkančio mikrobangų krosnelėms, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės, dangčio neuždėkite.

Laikymo laikas

Atitirpintus maisto produktus dar reikėtų palaikyti 10-30 minučių, kad išsilygintų temperatūra. Didesnius mėsos gabalėlius reikia palaikyti ilgiau nei mažesnius. Plokščius gabalėlius ir maltą mėsą prieš laikymą reikia atskirti.

Tada toliau galėsite ruošti maisto produktus, net jei storų mėsos gabalėlių vidus dar nevisiškai atitirpęs. Jei ruošiate paukštieną, galite išimti vidurius.

Signalas

Kai kuriose programose po tam tikro laiko pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles ir palieskite patiekalus arba apverskite mėsą arba paukštieną. Uždarę vėl paspauskite Start.

Dėmesio!

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

Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis
Malta mėsa	P 01	0,2-1,0 kg
Mėsos gabaliukai	P 02	0,2-2,0 kg
Viščiukas, vištienos gabaliukai	P 03	0,4-1,8 kg
Duona	P 04	0,2-1,0 kg

Troškinimo programos

Viena iš 3 troškinimo programų galite paruošti ryžius, bulves arba daržoves.

Indai

Maisto produktus ruoškite mikrobangų krosnelėms tinkančiame inde be dangčio. Ryžiams naudokite didesnę, aukštą formą.

Maisto produktų paruošimas

Paruoškite maisto produktus. Duomenų prireiks nustatant programą.

Ryžiai: Nenaudokite ryžių maišeliuose. Įpilkite gamintojo ant pakuotės nurodytą vandens kiekį. Dažniausiai kiekis yra dvigubai ar trigubai didesnis nei ryžių svoris.

Bulvės: Norėdami virti bulves, jas supjaustykite mažais, vienodo dydžio gabalėliais. 100 g virtų bulvių įpilkite VŠ vandens ir įberkite šiek tiek druskos.

Šviežios daržovės: Pasverkite nuplautas, nuvalytas daržoves. Daržoves supjaustykite mažais, vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite vieną VŠ vandens.

Signalas

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

Laikymo laikas

Pasibaigus programai, dar kartą pamaišykite maisto produktus. Kad išsilygintų temperatūra, reikia palaikyti dar 5-10 minučių.

Troškinimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių.

Maisto produktai	Programos numeris	Svorio sritis
Ryžiai	P 05	0,05-0,2 kg
Bulvės	P 06	0,15-1,0 kg
Daržovės	P 07	0,15-1,0 kg

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

Bandymo institutai mikrobangų krosnelių kokybę ir veikimą tikrina remdamiesi šiais patiekalais.

Gaminimas naudojantis mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia vatais (W), trukmė minutėmis	Pastabos
Pienas su kiaušiniiais, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	"Pyrex" formą, 20 x 25 cm, pastatykite ant sukamosios lėkštės
Biskvitas	600 W, 8-10 min.	"Pyrex" formą Ø 22 cm, pastatykite ant sukamosios lėkštės
Mėsos vyniotinis	600 W, 20-25 min.	"Pyrex" formą pastatykite ant sukamosios lėkštės

Atitirpinimas mikrobangomis

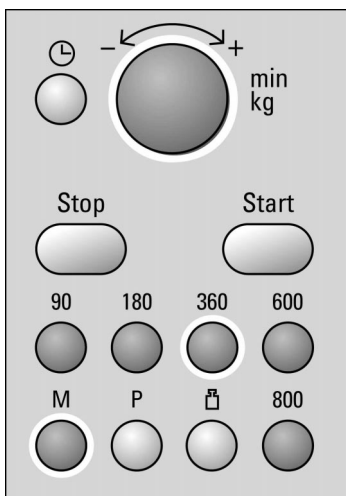
Patiekalas	Mikrobangų galia vatais (W), trukmė minutėmis	Pastabos
Mėsa	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	"Pyrex" formą, Ø 22 cm, pastatykite ant sukamosios lėkštės

Atmintis

Naudodami atminties funkciją, galite sukurti savo programą. Atminties funkciją prasmingiausia naudoti, pvz., dažnai gaminamam patiekalui. Nustatymą galite išsaugoti ir atšaukti bet kuriuo metu.

Atminties išsaugojimas

Pavyzdys:
360 W, 25 minutės



1. Paspauskite "M".
Indikatoriuje šviečia "M".
2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje šviečia "M", pasirinktas galingumas ir 1:00 min.
3. Rankenėle nustatykite trukmę.
4. Patvirtinkite paspausdami "M".
Vėl pasirodo paros laikas.

Nustatymas išsaugotas.

Galite išsaugoti tik grilio arba grilio ir mikrobangų derinimo funkciją.

Negalite išsaugoti kelių mikrobangų galingumų iš eilės.

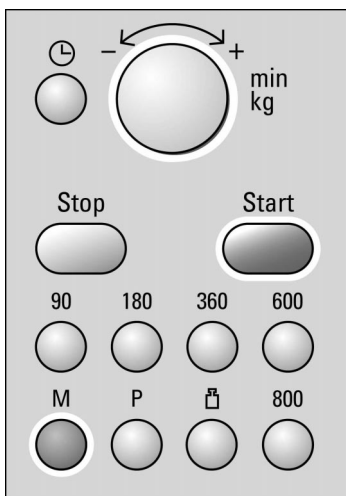
Negalite išsaugoti automatinių programų.

Atmintį galite išsaugoti ir iš karto įjungti. Spauskite ne "M", o Start mygtuką.

Nuorodos

Naujos atminties sukūrimas:
Paspauskite "M". Pasirodo anksčiau išsaugoti nustatymai. Išsaugokite naują programą, kaip aprašyta 1-4 punktuose.

Į atmintį įrašytos programos naudojimas



Išsaugotą programą paleisite labai paprastai. Patiekalą įdėkite į prietaisą. Uždarykite prietaiso dureles.

1. Paspauskite "M".
Pasirodo išsaugoti nustatymai.
2. Paspauskite Start.
Indikatoriuje rodoma trukmė.

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite Stop.

Pauzė

Atidarykite prietaiso dureles. Uždarę vėl paspauskite Start. Prietaisas veikia toliau.

Nustatymo ištrynimasis

Du kartus spustelėkite Stop arba atidarykite prietaiso dureles ir vieną kartą paspauskite Stop.

Kaip pakeisti signalo trukmę

Kuomet prietaisas išsijungia, Jūs girdite signalą. Signalo trukmę galite keisti.

Maždaug 6 sekundes spauskite mygtuką start.

Nauja signalo trukmė bus išsaugota. Indikatoriuje vėl rodomas paros laikas.

Galimi nustatymai:

Signalo trukmė trumpa – 3 signalai

Signalo trukmė ilga – 30 signalų.

Priežiūra ir valymas



Gali įvykti trumpasis jungimas!

Niekada nenaudokite aukšto slėgio arba garų valymo įrenginių.



Gali nutrenkti elektra!

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ir nevalykite jo po vandens srove.



Pavojus nusideginti!

Valyti nepradėkite iš karto tik išjungę. Leiskite prietaisui atvėsti.

Jokiu būdu nenaudokite aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių. Jos gali pažeisti paviršių. Jei tokia priemonė netyčia užtiško ant viryklės priekio, tuoj pat ją nuvalykite.

- Prietaiso durelių stiklui valyti nenaudokite metalo arba stiklo grandiklių.
- Sandarikliams valyti nenaudokite metalo ir stiklo gremžtukų.
- Jokių kietų šveistukų ir šveičiamųjų kempinių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Valymo priemonės

Prieš valydami iš elektros tinklo ištraukite kištuką arba atjunkite saugiklį elektros skydelyje. Prietaiso išorę ir kamerą išvalykite drėgnu skudurėliu ir švelniu valikliu. Paskui švariui skudurėliu nusausinkite.

Prietaiso išorė

su priekine dalimi iš nerūdijančio plieno

Iš karto pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymo dėmes.

Prieš vėl naudodami prietaisą, visoms dalims leiskite gerai išdžiūti.

Mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Kamera

Gerai leiskite išdžiūti vidiniams paviršiams.

Įduba kameroje

Drėgna pašluostė, vanduo jokia būdu neturi per besisukančios lėkštės pavarą patekti į prietaiso vidų.

Sukamoji lėkštė ir ritininis žiedas

Vanduo su plovikliu.

Kai vėl uždėsite lėkštę, atkreipkite dėmesį, kad ji tinkamai užsifiksuotų.

Durelių stiklai

Stiklo valiklis:

Nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Sandarinamoji tarpinė

Vanduo su plovikliu, nušluostyti minkšta pašluoste.

Valymui nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

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

Triktis	Galima priežastis	Nuorodos/ Ką daryti
Prietaisas neveikia.	Kištukas neįkištas į elektros lizdą.	Įkiškite jį.
	Dingo elektra.	Patikrinkite, ar virtuvėje įsijungia apšvietimo lempa.
	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi prietaiso prijungimo linijos saugikliai.
	Neteisingas valdymas.	Išjunkite prietaiso saugiklį saugiklių dėžutėje, palaukite maždaug 10 sekundžių ir vėl jį įjunkite.
Indikatoriuje šviečia trys nuliai.	Dingo elektra.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Prietaisas nenaudojamas. Ekranėlyje matyti trukmė.	Netyčia buvo paliestas sukamas mygtukas.	Paspauskite mygtuką stop.
	Nustačius nebuvo paspaustas mygtukas start.	Paspauskite mygtuką start arba panaikinkite nustatymą mygtuku stop.
Mikrobangų krosnelė neveikia.	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Patikrinkite, galbūt durelėse įstrigo maisto likučiai arba koks nors svetimkūnis.
	Nenuspaustas mygtukas start.	Paspauskite mygtuką start.
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Nustatytas per silpna mikrobangų galios pakopa.	Pasirinkite galingesnę mikrobangų režimą.
	Įdėjote didesnę maisto kiekį nei anksčiau.	Dvigubas kiekis – dvigubai daugiau laiko.
	Patiekalai išėjo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.

Triktis	Galima priežastis	Nuorodos/Ką daryti
Besisukantilėkštė skleidžia girgždantį garsą.	Sukamosioslėkštės pavaroje įstrigo svetimkūnis arba ji užsiteršė.	išvalykite ritininį žiedą ir įdubimą kameroje.
Mikrobangų režimas išsijungia be aiškios priežasties.	Mikrobangųkrosnelės veikimas sutrikęs.	Jei tokia triktis kartojasi, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas. Jei jūsų prietaisą taiso nekvalifikuotas specialistas, dėl jo veiksmų gali kilti didelis pavojus jums.

Klientų aptarnavimo skyrius

Jei jūsų prietaisą reikia taisyti, mūsų klientų aptarnavimo skyrius atskubės jums į pagalbą. Artimiausio skyriaus adresą ir numerį rasite garantinėje kortelėje ar vartojimo instrukcijoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

“E” numeris ir “FD” numeris

Kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių nurodykite gaminio numerį (“E”) ir gamybos serijos numerį (“FD”). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę mikrobangų krosnelės dureles dešinėje pusėje. Kad trikties atveju jums nereikėtų ilgai ieškoti, galite čia pat susirašyti savo prietaiso duomenis.

E numeris	FD
Klientų aptarnavimo skyrius ☎	

Techniniai duomenys

Maitinimas	AC220-230 V, 50 Hz
Maks. bendroji prijungimo vertė	1270 W
Mikrobangų galingumas	800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Matmenys (AxPxG)	
- prietaiso	28,0x46,2x32,0cm
- maisto ruošimo kameros	19,4x29,0x30,0cm
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.

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.

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

Vispusīgs satura rādītājs palīdzēs ātri orientēties.

Un tagad - labu ēstgribu!

Satura rādītājs

Pirms jaunās iekārtas pieslēgšanas	70
Pirms montāžas	70
Uzstādīšana un pieslēgšana	71
Kam jāpievērš uzmanība	71
Drošības noteikumi	71
Drošības norādījumi par mikroviļņu krāsns lietošanu	74
Vadības panelis	77
Iebīdāmie slēdži	78
Piederumi	78
Pirms pirmās lietošanas	79
Pareiza laika iestatīšana	79
Mikroviļņu krāsns	80
Trauki	80
Mikroviļņu jauda	81
Tā iespējams veikt iestatījumus	82
Norādījumi tabulu ietošanai	83
Atkausēšana	83
Sasaldētu ēdienu atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana	85
Ēdiena uzkarsēšana	86
Ēdienu sautēšana	87
Padomi mikroviļņu izmantošanai	88

Satura rādītājs

Automātiskās programmas	89
Tā iespējams veikt iestatījumus	89
Atkausēšanas programmas	90
Gatavošanas programmas	91
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705	92
Atmiņa	93
Saglabāšana atmiņā	93
Atmiņas startēšana	94
Signāla ilguma mainīšana	95
Apkope un tīrīšana	95
Tīrīšanas līdzekļi	96
Ko darīt traucējumu gadījumā?	96
Klientu serviss	98
Tehniskie dati	98

Pirms jaunās iekārtas pieslēgšanas

Svarīgi drošības noteikumi

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tikai tad jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci.

Rūpīgi glabājiet lietošanas instrukciju. Nododot ierīci citai personai, pievienojiet arī lietošanas instrukciju.

Pirms montāžas

Videi draudzīga utilizācija



Iepakojumu nododiet atkritumos videi draudzīgā veidā.

Šī iekārta ir marķēta atbilstoši Eiropas Savienības direktīvai 2002/96/EK par nolietotām elektriskām un elektroniskām iekārtām (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktīva nosaka veco iekārtu atgriešanas un novērtēšanas nosacījumus visā ES.

Transportēšanas laikā radušies bojājumi

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

Elektriskais pieslēgums

Ja ir bojāts strāvas pieslēguma vads, lai izvairītos no draudiem, tā maiņa jāuztic ražotāja apmācītam speciālistam.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīves vajadzībām.

Novietojiet plīts virsmu uz stingras, līdzenas pamatnes (vismaz 85 cm augstumā virs grīdas). Ventilācijas atverēm kreisajā pusē, aizmugurē un apakšā jāpaliek brīvi pieejamām.

Virš ierīces virsmas atstājiet brīvu telpu, kuras minimālais augstums 30 cm.

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

Drošinātājam ir jāiztur 10 ampēri (L- vai B-automāts). Tikla spriegumam jāatbilst spriegumam, kas norādīts uz tipveida plāksnītes.

Kontaktlīdzdas pārvietošanu vai pieslēguma vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektrotehnikas speciālists. Ierīces kontaktdakšai vienmēr jābūt pieejamai.

Neizmantojiet daudzpakāpju kontaktdakšas, kontaktlīdzdu sadalītājus un pagarinātājus. Pārslodze ir ugunsbīstama.

Kam jāpievērš uzmanība

Drošības noteikumi

Šī ierīce atbilst visiem elektroiekārtu drošības nosacījumiem. Labošanas darbus drīkst veikt tikai ražotāja apmācīti servisa speciālisti. Nekorekti veikti labošanas darbi var radīt nopietnus draudus.

Ierīce paredzēta lietošanai tikai privātās mājsaimniecībās. To izmantojiet tikai ēdienu gatavošanai.

Ierīci nekad nepievienojiet ārējam laika rādītājam vai atsevišķai tālvadības sistēmai. Ugunsbīstami!

Ne bērni, ne pieaugušie ierīci nekad nedrīkst lietot bez uzraudzības

- ja tie ir fiziski vai garīgi neveseli

- vai viņiem nav pietiekamu zināšanu un pieredzes ierīces lietošanā.

Bērni un mikroviļņu krāsns



Bērni drīkst ierīci lietot tikai tad, ja tie ir apmācīti lietošanai. Bērniem jāsaprot, kā ierīce pareizi lietojama un kādas draudu situācijas iespējamās, uz ko norādīts lietošanas instrukcijā.

Ierīces darbības laikā bērni jāpieskata, lai tie nespēlētu ar mikroviļņu krāsni.

Karstas virsmas



Nekad nepieskarieties karsēšanas vai vārīšanas iekārtu virsmām. Cepeškrāsnij darbojoties, tās sakarst.

Neļaujiet bērniem atrasties ierīces tuvumā.

Apdedzināšanās risks!

Elektroiekārtu pievienošanas vadu nekad neiespiediet ierīces durvīs. Šādā veidā var sabojāt tā izolāciju.

Īssavienojums, strāvas trieciens - bīstami!

Uz ierīces virsmas nekad nelieciet nekādus priekšmetus. Ugunsbīstami!

Gatavošanas telpa



Gatavošanas telpā nekad neievietojiet degošus priekšmetus. Pretējā gadījumā, ieslēdzot ierīci, iespējams apdedzināties.

Apdedzināšanās risks!

Ja gatavošanas telpā ir dūmi, nekad neveriet vaļā ierīces durtiņas. Atvienojiet tīkla kontaktdakšu.

Ierīci nekad neieslēdziet, ja tajā nav ielikts ēdiens. Pretējā gadījumā tā var pārkarst. Izņēmums - īslaicīga trauku kontrole (skatīt nodaļu Mikroviļņi, trauki)

Mikroviļņu krāsni nekad nelietojiet bez rotējošā paliktņa.

Produktus nekad nelieciet tieši uz rotējošā paliktņa. Vienmēr izmantojiet kādu trauku.

Šķidrums, kas izdalās gatavošanas laikā, nedrīkst caur rotējošo paliktni nokļūt ierīcē. Uzmaniet procesu. Mazliet pagaidiet un, ja nepieciešams, iestatiet vēlreiz.

Uzmanīgi rīkojieties ar ēdieniem, kuru pagatavošanai tiek izmantots stiprs alkohols (piemēram, rums, konjaks).

Augstā temperatūrā alkohols iztvaiko.

Nepiemērotos apstākļos gatavošanas telpā alkohola tvaiki var aizdegties. Apdedzināšanās risks!

Stipros alkoholiskos dzērienus izmantojiet nelielā daudzumā un gatavošanas telpas durvis atveriet ļoti uzmanīgi.

Ierīces durvis un blīvējums



Nekad nelietojiet ierīci, ja tās durvis ir bojātas. Mikroviļņu enerģija var ieplūst telpā. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Ierīces durvīm jāaizveras stingri.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenošlēdzas. Šādā gadījumā tuvumā esošo mēbeļu virsmas var tikt bojātas. Blīvējumu vienmēr turiet tīru.

Vide



Īssavienojuma risks!

Nenovietojiet ierīci ļoti karstā un mitrā vidē.

Šo ierīci izmantojiet tikai slēgtās telpās.

Tīrīšanas sistēma



Nekad neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaiku strāvojumu.

Īssavienojums, strāvas trieciens - bīstami!

Ierīci tīriet regulāri. Ierīci tīrot pārāk reti, virsma var sabojāties un ar laiku sākt rūstēt. Mikroviļņu enerģija izplūst!

Labošanas darbi



Labošanas darbus drīkst veikt tikai ražotāja apmācīts klientu servisa speciālists. Nekorekti veikti labošanas darbi var radīt nopietnus draudus.

Nekad neveiciet labošanas vai apkopes darbus, kuru laikā jānoņem mikroviļņu enerģijas aizsargpārsegs. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Nekādā gadījumā neatveriet korpusu. Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet tīkla kontaktdakšu. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

Nekad paši nemainiet gatavošanas telpas lampiņu. Izsauciet klientu servisa speciālistu.

UZMANĪBU! Labošanas un apkopes darbus, kuru laikā jānoņem mikroviļņu enerģijas aizsargpārsegs, drīkst veikt tikai kompetenti speciālisti, jo šis process ir bīstams.

Drošības norādījumi par mikroviļņu krāsns lietošanu

Pārtikas produktu gatavošana



Izmantojiet mikroviļņu krāsni tikai pārtikas produktu gatavošanai. Lietošana citam mērķim var būt bīstama un izraisīt bojājumus. Piemēram, sasildīti spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Ugunsbīstami!

Bērni drīkst lietot mikroviļņu ierīces tikai tad, ja ir apmācīti to darīt. Bērniem jāprot pareizi lietot ierīci un jāapzinās riski, par kuriem norādīts ierīces lietošanas pamācībā.

Mikroviļņu jauda un laiks



Neiestādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Pārtikas produkti var aizdegties. Ierīce var tikt sabojāta. Ugunsbīstami! Ņemiet vērā lietošanas pamācībā sniegto informāciju.

Trauki



Neizmantojiet traukus, kas nav piemēroti mikroviļņu režīmam.

Porcelāna vai keramikas trauku osās un vāciņos var būt sīki caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Šajā dobumā iekļuvuša mitruma dēļ trauks var saspīrāt. Risks savainoties!

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Apdedzināšanās risks!

Lai no ierīces izņemtu traukus un piederumus, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Iepakojumi

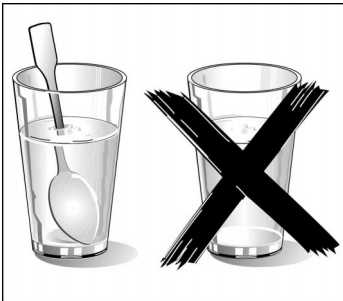


Nekādā gadījumā nesildiet ēdienus siltumu uzturošos iepakojumos. Ugunsbīstami!
Nekādā gadījumā nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos bez uzraudzības.

Hermētiski iesaiņoti pārtikas produkti var pārplēst iepakojumu. Apdedzināšanās risks!

Ņemiet vērā uz iepakojuma norādīto informāciju. Lai izņemtu ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Dzērieni



Sildot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās tam raksturīgie tvaika burbuļi. Patniecīgs trauka satricinājums var izraisīt karstā šķidruma izplūšanu vai izšļakstīšanos. Apdedzināšanās risks!

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

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

Nekādā gadījumā nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus. Eksplozijas risks!

Ievērojiet piesardzību, gatavojot ēdienu, kurā izmanto stiprus alkoholiskos dzērienus (piemēram, konjaku, rumu).

Augstā temperatūrā iztvaiko spirts. Nelabvēlīgu apstākļu gadījumā cepeškrāsns iekšienē esošie spirta tvaiki var aizdegties. Apdedzināšanās risks!
Izmantojiet stiprus alkoholiskos dzērienus tikai nelielā daudzumā un atveriet cepeškrāsns durvis piesardzīgi.

Zīdaiņu barība



Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāku vai knupīti. Pēc uzsildīšanas labi apmaisiet vai sakratiet. Tikai tādā veidā siltums izdalīsies vienmērīgi. Apdedzināšanās risks! Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Pārtikas produkti ar čaumalu, mizu vai ādu



Nekādā gadījumā nesildiet olas ar visu čaumalu. Nekādā gadījumā nesildiet cieti novārītas olas. Tās var pārplīst sprādzienveidā arī pēc tam, kad mikroviļņu režīms ir izslēgts. Tas attiecas arī uz dzīvniekiem ar čaulu un vēžveidīgajiem. Apdedzināšanās risks! Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, vispirms jāiedur olas dzeltenumā.

Pārtikas produktiem ar cietu mizu vai ādu, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem, desiņām un cīsiņiem, var pārplīst miza vai āda. Pirms sildīšanas caurduriet šo mizu vai ādu.

Pārtikas produktu žāvēšana



Nekādā gadījumā nežāvējiet pārtikas produktus, izmantojot mikroviļņus. Ugunsbīstami!

Pārtikas produkti ar nelielu ūdens saturu



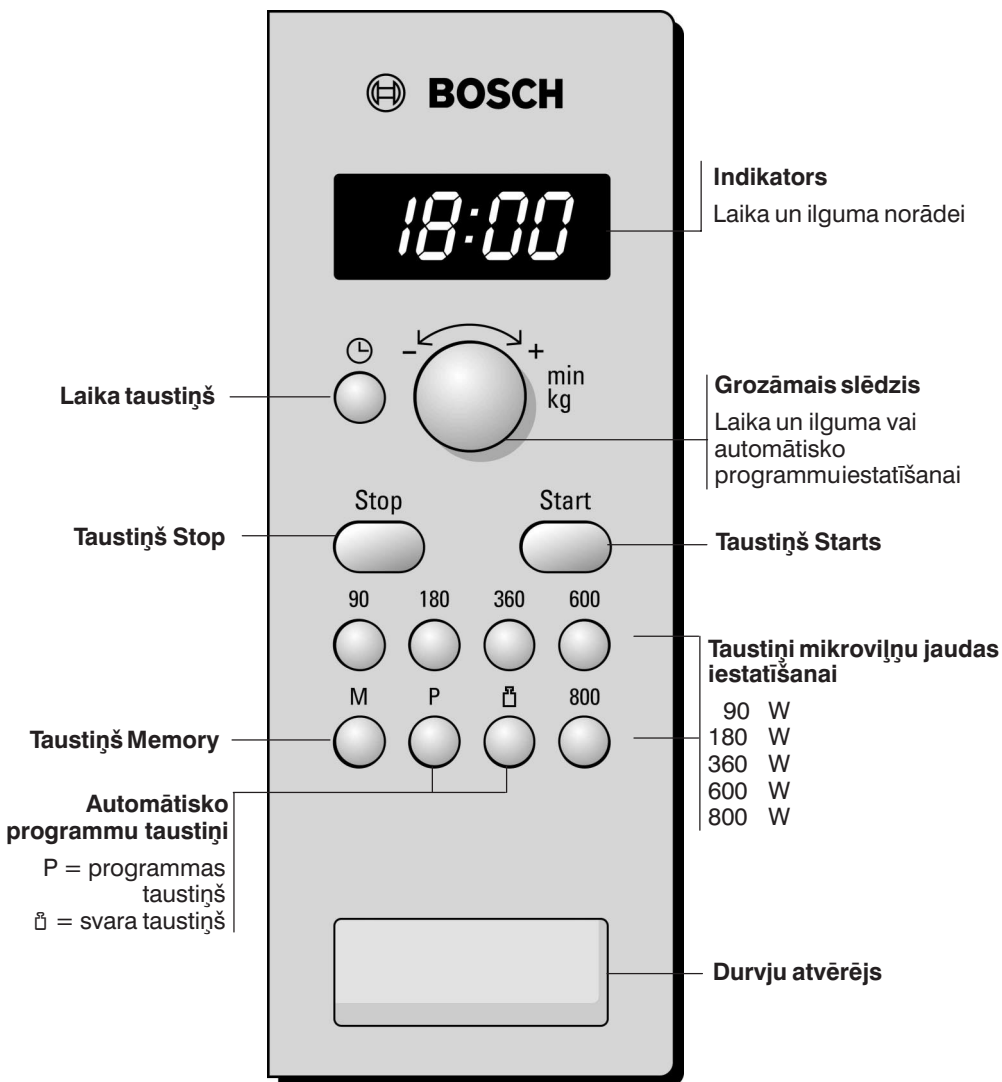
Pārtikas produktus ar nelielu ūdens saturu, piemēram, maizi, nekādā gadījumā neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu jaudu vai pārāk ilgu laiku. Ugunsbīstami!

Pārtikas eļļa



Nekādā gadījumā nekarsējiet mikroviļņu krāsnī tikai pārtikas eļļu. Ugunsbīstami!

Vadības panelis

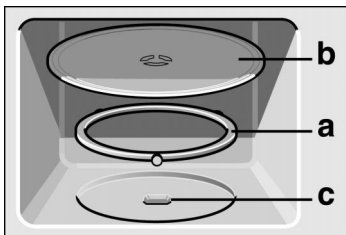


Iebīdāmie slēdži

Grozāmais slēdzis jebkurā pozīcijā ir iebīdāms. Lai iebīdītu vai izbīdītu slēdzi, piespiediet to. Grozāmo slēdzi var griezt pa labi un kreisi.

Piederumi

Rotējošais paliktnis



Rotējošo paliktni ievietojiet šādi:

1. Ievietojiet gatavošanas telpas pamatnes padziļinājumā spoli **a**.
2. Nofiksējiet rotējošo paliktni **b** uz pārneseņa **c** gatavošanas telpas pamatnes vidū.

Lietojiet iekārtu tikai ar ievietotu rotējošo paliktni. Rūpējieties, lai tas būtu pareizi nofiksēts. Rotējošais paliktnis var griezties pa kreisi vai pa labi.

Speciālie piederumi

Speciālos piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas servisā. Lūdzu, norādiet HEZ numuru.

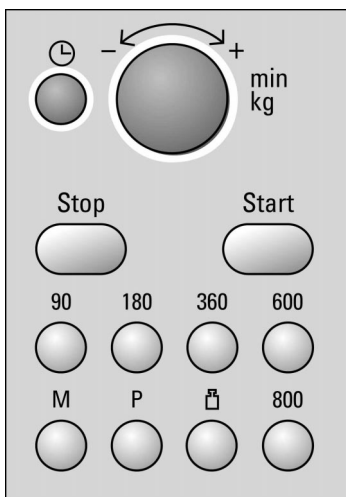
Tvaicēšanas trauks	HEZ 86 D 000
--------------------	--------------

Pirms pirmās lietošanas

Pēc iekārtas pieslēgšanas vai strāvas padeves pārtraukuma indikatora laukā spīd trīs nulles.

Pareiza laika iestatīšana

Attēlā redzami pelēkie taustiņi nepieciešami iestatīšanai



1. Nospiediet Pulkstenis ⌚.
Indikatorā redzams 12:00 un ⌚.
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet laiku.
3. Nospiediet laiks ⌚.
Indikatorā nodziest ⌚.

Faktiskais pareizais laiks ir iestatīts.

Laika rādījuma paslēpšana

Nospiediet Pulkstenis ⌚ un tad nospiediet Stop. Indikatora ir tumšs.

Atkārtota laika iestatīšana

Nospiediet Pulkstenis ⌚. Indikatorā parādās 12:00. Iestatiet, kā aprakstīts 2. un 3. punktā.

Laika maiņa, piem., no vasaras uz ziemas laiku

Iestatiet, kā aprakstīts no 1. līdz 3. punktam.

Mikroviļņu krāsns

Ēdienā mikroviļņi pārvēršas siltuma enerģijā. Mikroviļņu krāsns ir piemērots ātrai atkausēšanai, sildīšanai, kausēšanai un cepšanai.

Kaut vienu reizi izmēģiniet mikroviļņu krāsni. Piemēram, uzkaršējiet krūzi ūdens jūsu tējai.

Ielejiet ūdeni lielā krūzē bez zelta vai sudraba rotājuma un ielieciet tajā arī tējkaroti.

Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā šķīvja.

1. Nospiediet 800.

2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet 1:30 min.

3. Nospiediet taustiņu Start.

Pēc 1 minūtes un 30 sekundēm atskanēs signāls. Ūdens ir karsts.

Dzerot tēju, vēlreiz izlasiet drošības norādījumus lietošanas instrukcijas sākumā. Tie ir ļoti svarīgi.

Trauki

Piemēroti trauki

Piemēroti ir karstumizturīgie traukino stikla, stikla keramikas, porcelāna, keramikas vai karstumizturīgas plastmasas. Šie materiāli neaiztur mikroviļņus.

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību! Metāla daļām, piem., karotei, glāzē jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no iekārtas sienām vai durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietoti produkti.

Vienīgais izņēmums ir turpmāk aprakstītā trauku pārbaude.

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

Ierīcē uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālu jaudu. Palaikam pārbaudiet temperatūru. Traukam jābūt aukstam vai siltam. Ja tas kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots.

Mikroviļņu jauda

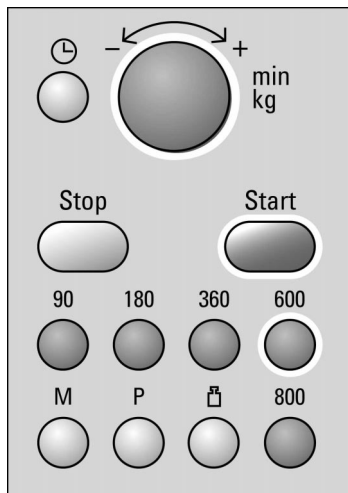
Mikroviļņu jauda	Piemērota
800 vati	Šķidrumu karsēšanai
600 vati	Ēdienu karsēšanai un gatavošanai
360 vati	Gaļas cepšanai un ātri piedegošu ēdienu sildīšanai
180 vati	Atkausēšanai un gatavošanas turpināšanai
90 vati	Ātri piedegošu ēdienu atkausēšanai

Norādījums

Mikroviļņu jaudu 800 W varat iestatīt uz 30 minūtēm, 600 W jaudu uz stundu, pārējās jaudas uz 1 stundu un 39 minūtēm.

Tā iespējams veikt iestatījumus

Piemērs:
600 W



1. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu. Indikatorā parādās iestatītā mikroviļņu jauda un 1:00 min.

2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.

3. Nospiediet taustiņu Start.

Redzams, kā rit ilguma laiks.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet Stop. Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Ilguma mainīšana

Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu un vēlreiz sāciet darbības režīmu.

Apturēšana

Nospiediet vienreiz Stop vai atveriet iekārtas durvis. Pēc aizvēršanas vēlreiz nospiediet Start.

Dzēst

Nospiediet divreiz Stop vai atveriet durvis un nospiediet vienreiz Stop.

Norādījums

Jūs varat arī vispirms iestatīt ilgumu un pēc tam mikroviļņu jaudu.

Tabulas un padomi

Norādījumi tabulu ietošanai

Sekojošajās tabulās atradīsiet daudzus mikroviļņu iestādījumus un to iespējas.

Tabulās sniegti laiki ir orientējoši lielumi. Tie ir atkarīgi no trauka, tā kvalitātes, temperatūras un produkta apstrādes pakāpes.

Tādēļ tabulās ir norādīti laika periodi. Vispirms iestādiel īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

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

Šajā ziņā ievērojiet likumu:

Dubults daudzums - gandrīz dubults laiks,
puse no daudzuma - puse laika.

Traukus vienmēr lieciet uz grozāmā šķīvja.

Atkausēšana

Ievietojiet sasaldētus produktus atvērtā traukā un uz rotējošā paliktņa.

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

Produktus starplaikā 1-2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt.

Lai izlīdzinātos temperatūra, ļaujiet atkausētajam produktam 10-20 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putnus tagad var izķīdāt. Gaļu var apstrādāt arī tad, ja tā iekšpusē, iespējams, vēl ir sasalusi.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Vesels liellopa, cūkas, teļa gaļas gabals (ar un bez kauliem)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Gaļas gabali vai liellopa, cūkas, teļa gaļas šķēles	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Apgriežot, gaļas gabalus atdaliel citu no cita.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10 min.	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Procesa laikā groziet un izņemiet jau atkusušo gaļu.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Putns vai putna gaļas gabali	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Zivs fileja, zivs kotlete, šķēles	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Atkusušās daļas atdaliel citu no citas.
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10-15 min.	
Augļi, piemēram, avenes	300 g	180 W, 7-10 min.	Kausēšanas laikā uzmanīgi apmaisiet un atdaliel atkusušās daļas citu no citas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sviests	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Pilnībā izņemiet no iepakojuma.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Maize, vesela	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10-15 min.	Kūkas gabalus atdaliel citu no cita. Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Sulīga kūka, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma, krēma vai želatīna.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Sasaldētu ēdienu atkausēšana, uzkaršēšana vai gatavošana

Gatavo pārtiku izņemiet 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 biezā. Novietojiet ēdienus traukā pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

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

Ēdienu šad un tad 2-3 reizes apmaisiet vai apgroziet.

Ēdieniem pēc uzkaršanas ļaujiet vēl 2-5 minūtes palikt ierīcē, lai izlīdzinātos to temperatūra.

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

	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, šķīvju ēdieni, gatavie ēdieni (2-3 sastāvdaļas)	300-400g	600 W, 8-11 min.	
Zupas	400 g	600 W, 8-10 min.	
Sautējumi	500 g	600 W, 10-13 min.	
Gaļas mērce, piem., gulašs	500 g	600 W, 12-17 min.	Apmaisot atdalīt gaļas gabalus vienu no otra.
Zivs, piem., filejas gabaliņi	400 g	600 W, 10-15 min.	Pēc vajadzības pievienot ūdeni, citronu sulu vai vīnu.
Sacepumi, piem., lazanja, kaneloni	450 g	600 W, 10-15 min.	
Piedevas, piem., rīsi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Pievienot nedaudz šķidruma.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Dārzeni, piem. zirņi, brokoļi, burkāni	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Ieliet traukā ūdeni tā, lai nokļājas trauka dibens.
Spināti krējumā	450 g	600 W, 11-16 min.	Gatavot bez papildināšanas ar ūdeni.

Ēdiena uzkaršēšana

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



Karsējot šķidrumus, vienmēr ievietojiet traukā ēdamkaroti, lai novērstu vārīšanās temperatūras maiņu. Vārīšanās procesā vārīšanās temperatūra tiek sasniegta bez raksturīgo tvaika burbuļu veidošanās. Pat saņemot niecīgu satricinājumu, šķidrums var pēkšņi strauji pāriet pāri trauka malām vai izšļakstīties. Tas var radīt savainojumus un apdegumus.

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

Ēdienu šad un tad vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.

Ēdieniem pēc uzkaršanas ļaujiet vēl 2-5 minūtes palikt ierīcē, lai izlīdzinātos to temperatūra.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda W, ilgumsminūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, porcijas, gatavi ēdieni (2-3 sastāvdaļas)	350-500 g	600 W, 10-15 min.	
Dzērieni	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1-2 min. 800 W, 2-3 min. 800 W, 3-4 min.	Karoti lieciet traukā. Alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet. Palaikam pārbaudiet.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Zīdaiņu barība, piem., pudelītes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, apm. ½ min. 360 W, apm - 1 min. 360 W, apm 1½ min.	Bez knupiša vai vāciņa. Pēc karsēšanasvienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiettemperatūru!
Zupa, 1 tase 2 tases	200 g 400 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 4-5 min.	
Gaļa mērcē	500 g	600 W, 8-11 min.	Gaļas gabalus atdalieliet citu no cita.
Sautējums	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	
Dārzeni, 1 porcija 2 porcijas	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Pielejiet nedaudz šķidruma.

Ēdienu sautēšana

Lēzeni ēdieni sautējas ātrāk nekā augsti. Tāpēc ēdienus 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 sagatavošanas ļaujiet tiem pastāvēt vēl 2-5 minūtes temperatūras izlīdzināšanai.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Viltotais zaķis	750 g	600 W, 20-25 min.	Vislabāk gatavot atvērtā traukā.
Svaigs, vesels cālis bez iekšām	1200 g	600 W, 25-30 min.	Apgroziet, kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika.
Zivs fileja, svaiga	400 g	600 W, 5-10 min.	
Dārzeni, svaigi	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos. 100 g dārzeņu pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens.

	Daudzums	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Piedevas, piemēram, kartupeļi	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 11-14 min. 600 W, 15-22 min.	Sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Pielejiet traukā ūdeni aptuveni 1 cm augstumā, samaisiet.
Rīsi	125 g 250 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	Pievienojiet dubultu šķidruma daudzumu.
Saldais ēdiens, piemēram, pudiņš (ātri pagatavojamais)	500 ml	600 W, 6-8 min.	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 sagatavotajam produkta daudzumam nevarat atrast datus par iestādījumiem,

pagariniet vai saīsiniet laiku pēc šāda pamatprincipa:
divkārtš daudzums = divkārtš laiks
puse daudzuma = puse laika

Ēdiens ir pārāk sauss.

Nākamajā reizē iestādiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Nosedziet ēdienu un pievienojiet vairāk šķidruma.

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

iestādiet ilgāku laiku. Lielākam daudzumiem un biežākai ēdiena kārtai vajadzīgs ilgāks laiks.

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

Laiku pa laikam apmaisiet un nākošajā reizē iestādiet mazāku jaudu un ilgāku laiku.

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

Nākamajā reizē izmantojiet mazāku mikroviļņu jaudu. Ja atkausējamā produkta daudzums ir liels, apgroziet produktu vairākas reizes.

Norādījums

Uz durvju stikla, iekšējām sienām un pamatnes var veidoties kondensāts. Tā tam ir jābūt. Tas neietekmē mikroviļņu darbību. Pēc ēdiena gatavošanas noslaukiet kondensātu.

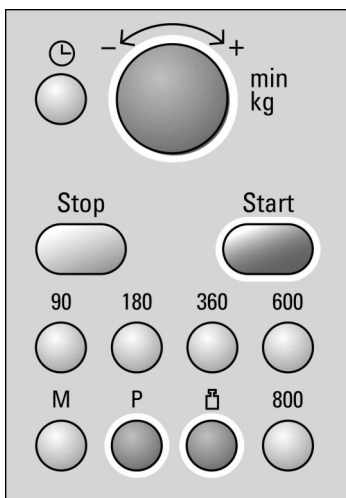
Automātiskās programmas

Izmantojot automātiskās programmas, jūs varat pavisam vienkārši atkausēt produktus, kā arī ātri un vienkārši pagatavot ēdienus.

Mikrovilņu ierīcei ir 7 automātiskās programmas.

Tabulās jūs katrai programmai atradīsiet atbilstošu produktu un tā svara intervālu. Jūs varat iestatīt jebkuru svaru, kas ir norādītā svara intervāla robežās.

Tā iespējams veikt iestatījumus



Iestatītā laika beigās

Labošana

Apturēšana

Dzēst

1. Spiediet taustiņu "P" tik daudz reizes, līdz parādās vēlamās programmas numurs.
2. Nospiediet taustiņu . Indikatorā spīd P un parādās ieteicamais svars.
3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ēdiena svaru.
4. Nospiediet taustiņu Start.

Iestatītā ilguma atskaite redzama indikatorā.

Atskan signāls. Ierīce izslēdzas.

Nospiediet Stop vai atveriet ierīces durvis.


Nospiediet divreiz Stop un iestatiet no jauna.

Atveriet ierīces durvis. Pēc to aizvēršanas atkal ieslēdziet ierīci. Darba režīms turpinās.

Nospiediet divreiz Stop.

Norādījumi

Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet ierīces durvis un apmaisiet ēdienus, vai apgrieziet uz otru pusi gaļu vai putnu gaļu. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet Start.

Programmas numuru un svaru jūs varat pieprasīt ar "P" jeb . Pieprasītā vērtība indikatorā redzama trīs sekundes.

Atkausēšanas programmas

Produktu sagatavošana

Pieejamas četras atkausēšanas programmas, ar kurām varat atkausēt gaļu, putnu gaļu un maizi.

Lietojiet pārtiku, kas sasaldēta -18 °C, novietota un uzglabāta pēc iespējas plakanā stāvoklī.

Pilnībā izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Svars nepieciešams, lai iestatītu programmu.

Trauki

Novietojiet pārtiku uz mikroviļņu krāsnī sildāma, plakana trauka, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvja un neuzlieciet vāku.

Atpūtas laiks

Lai izlīdzinātu temperatūru, atkausētajai pārtikai vēl 10-30 minūtes vajadzētu palikt mikroviļņu krāsnī. Lielākiem gaļas gabaliem vajadzīgs ilgāks laiks, lai izlīdzinātu temperatūru, nekā maziem gaļas gabaliem. Plakanus gaļas gabalus un malto gaļu pirms atkausēšanas ieteicams atdalīt.

Pēc tam pārtiku var turpināt apstrādāt arī tad, ja biezu gaļas gabalu iekšpuse, iespējams, vēl ir sasalusi. Putnus tagad var izķidāt.

Signāls

Dažām programmām pēc noteikta laika atskan signāls. Atveriet ierīces durvis un apmaisiet ēdienus, vai apgrieziet uz otru pusi gaļu vai putnu gaļu. Pēc aizvēršanas atkal nospiediet Start.

Uzmanību!

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

Pārtikas produkti	Programmas numurs	Svara diapazons
Maltā gaļa	P 01	0,2-1,0 kg
Gaļas gabali	P 02	0,2-2,0 kg
Cālis, cāļa gabali	P 03	0,4-1,8 kg
Maize	P 04	0,2-1,0 kg

Gatavošanas programmas

Trauki

Pieejamas trīs gatavošanas programmas rīsu, kartupeļu vai dārzeņu gatavošanai.

Gatavojiet produktus mikroviļņu krāsnij paredzētos traukos ar vāciņu. Rīsu gatavošanai iesakām lietot lielu un augstu formu.

Produktu sagatavošana

Nosveriet produktu. Šie dati vajadzīgi, lai iestatītu programmu.

Rīsi: neizmantojiet rīsus paciņās.

Saskaņā ar rīsu ražotāja norādi, pieļaujiet ūdens daudzumu, kas norādīts uz iepakojuma. Parasti tas ir divas līdz trīs reizes vairāk, nekā sver rīsi.

Kartupeļi: vārītu kartupeļu pagatavošanai sagrieziet negatavos kartupeļus mazos, vienādos gabaliņos. 100 g kartupeļu pieļaujiet vienu ēdamkaroti ūdens un pielieciet nedaudz sāls.

Svaigi dārzeņi: nosveriet svaigus, nomizotus dārzeņus. Sagrieziet dārzeņus mazos, vienādos gabaliņos. 100 g dārzeņu pieļaujiet vienu ēdamkaroti ūdens.

Signāls

Kamēr ir ieslēgta programma, ik pēc laika atskan signāls. Apmaisiet produktus.

Atpūtas laiks

Kad programmas laiks ir beidzies, vēlreiz apmaisiet produktus. Temperatūras izlīdzināšanai produktiem vēl 5-10 minūtes vajadzētu palikt mikroviļņu krāsnī.

Gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no produktu kvalitātes un īpašībām.

Pārtikas produkti	Programmasnumurs	Svara diapazons
Rīsi	P 05	0,05-0,2 kg
Kartupeļi	P 06	0,15-1,0 kg
Dārzeni	P 07	0,15-1,0 kg

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

Testēšanas institūti ir pārbaudījuši mikroviļņu ierīču kvalitāti un darbību, gatavojot šādus ēdienus.

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Olas ar pienu, 750 g	360W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Pyrex forma 20x25 cm jānovieto uz grozāmā šķīvja
Biskvīts	600 W, 8-10 min	Pyrex forma Ø 22 cm jānovieto uz grozāmā šķīvja
Maltas gaļas cepētis	600 W, 20-25 min	Pyrex forma jānovieto uz grozāmā šķīvja

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

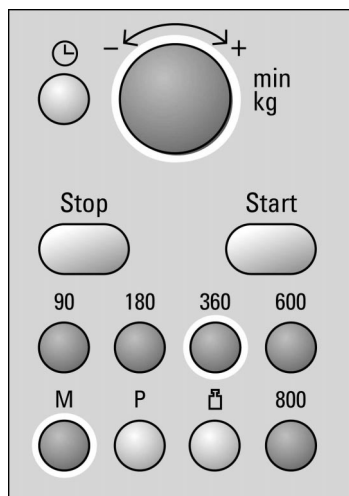
Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Gaļa	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Pyrex forma Ø 22 cm jānovieto uz grozāmā šķīvja

Atmiņa

Izmantojot atmiņu, varat sastādīt savu individuālo gatavošanas programmu. Tas ir ērti tad, ja, piemēram, kādu ēdienu gatavojat īpaši bieži. Jūs varat saglabāt iestatījumus un tos jebkurā brīdī atkal izsaukt.

Saglabāšana atmiņā

Piemērs:
360 W, 25 minūtes



1. Nospiediet "M".
Indikatorā redzams "M".
2. Iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.
Indikatorā parādās "M", iestatītā jauda un 1:00 min.
3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet ilgumu.
4. Apstipriniet ar "M".
Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Iestatījums ir saglabāts.

Norādījumi

Jūs arī varat saglabāt tikai grilēšanas funkciju vai grilēšanu kombinācijā ar mikroviļņu krāsni.

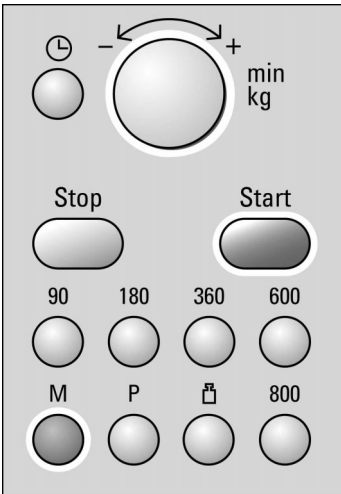
Saglabāt datus par vairākām mikroviļņu jaudām pēc kārtas nav iespējams.

Saglabāt nevar arī automātiskās programmas.

Atmiņā var vienlaicīgi saglabāt un saglabāto iestatījumu uzreiz ieslēgt. Iestatīšanas beigās nospiediet nevis "M", bet gan Start.

levadīt atmiņā jaunu ierakstu.
Nospiediet "M". Parādās iepriekšējie iestatījumi.
Saglabājat jauno programmu, kā aprakstīts
1. līdz 4. solī.

Atmiņas startēšana



ieslēgt saglabāto programmu var pavisam vienkārši. Ievietojiet jūsu ēdienu ierīcē. Aizveriet ierīces durvis.

1. Nospiediet "M".
Parādās saglabātie iestatījumi.
2. Nospiediet taustiņu Start.
Indikatorā parādās laika ilguma ritējums.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Ierīce izslēdzas. Atveriet ierīces durvis vai nospiediet Stop.

Apturēšana

Atveriet ierīces durvis. Pēc aizvēršanas vēlreiz nospiediet Start. Darba režīms turpinās.

Iestatījumu dzēšana

Nospiediet divreiz Stop vai atveriet durvis un nospiediet vienreiz Stop.

Signāla ilguma mainīšana

Ierīcei izslēdzoties, atskan signāls. Skaņas signāla ilgumu var mainīt.

Šim nolūkam nospiediet taustiņu "Start" aptuveni 6 sekundes.

Tiek aktivizēts jaunais signāla ilgums. Indikatorā atkal parādās pareiza laika rādījums.

Ir iespējams:

īss signāla ilgums – 3 pīkstieni

garš signāla ilgums – 30 pīkstieni.

Apkope un tīrīšana



Īssavienojuma risks!

Nekādā gadījumā neizmantojiet augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.



Elektrotrieciena briesmas!

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī un nefīriet zem tekoša ūdens strūklas.



Apdedzināšanās risks!

Neveiciet tīrīšanu uzreiz pēc ierīces izslēgšanas. Ļaujiet ierīcei atdzist.

Neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmu. Ja šāds līdzeklis nokļūst uz ierīces priekšpuses, tūlīt nomazgājiet to ar ūdeni.

- Ierīces durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpjus.
- Blīvējuma tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.
- Neizmantojiet asas stieplu sukas un raupjus sūkļus.

Pirms lietošanas jaunās mitrumu uzsūcošās lupatiņas rūpīgi izmazgājiet.

Tīrīšanas līdzekļi

Pirms tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Ierīces ārpusi un gatavošanas telpu tīriet ar mitru drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. Nosusiniet ar tīru drānu.

Ierīce no ārpusē

ar tērauda korpusa virsmu

Vienmēr nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, stērķeles un olbaltuma plankumus.

Pirms ierīces atkārtotas izmantošanas ļaujiet visām daļām un virsmai labi nožūt.

Klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda tīrīšanas līdzekļus.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Gatavošanas telpa

Iekšējās virsmas labi nožāvējiet.

Gatavošanas telpas padziļinājums

Mitra drāna, ierīces iekšpusē caur grozāmā šķīvja piedziņas mehānismu nedrīkst iekļūt iekļūt ūdens.

Grozāmais šķivis un stīpa ar skrituļiem

Skalošanas šķīdums.

Uzliekot grozāmo šķīvi atpakaļ, tam ir pareizi jānofiksējas.

Durvju stikls

Stikla tīrīšanas līdzeklis:

Tīriet ar mitru drānu.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Blīvējums

Skalošanas šķīdums, nosusiniet ar mīkstu drānu.

Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla kasīkli.

Ko darīt traucējumu gadījumā?

Bieži vien traucējumi rodas no sīkumiem. Pirms klientu servisa izsaukšanas, pievērsiet uzmanību šādiem norādījumiem:

Traulcējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas.	Spraudnis nav pievienots kontaktligzdai.	Pievienojiet.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves lampa.
	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju kastē, vai ierīces drošinātājs ir kārtībā.
	Darbības kļūme.	Izslēdziet ierīces drošinātāju kastē esošo drošinātāju un ieslēdziet to vēlreiz pēc aptuveni 10 sekundēm.
Indikatorā redzams trīs nullu rādījums.	Strāvas padeves pārtraukums.	Iestādiet pareiza laika rādījumu no jauna.
Ierīce ir izslēgta. Indikatorā redzams ilguma rādījums.	Nejauši pārslēgts grozāmais slēdzis.	Nospiediet taustiņu "Stop".
	Pēc uzstādīšanas nav nospiežta taustiņš "Start".	Nospiediet taustiņu "Start" vai dzēsiet iestādījumu, nospiežot taustiņu "Stop".
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvis neaiztur ēdiena pārpalikumi vai svešķermeņi.
	Nav nospiežta taustiņš "Start".	Nospiediet taustiņu "Start".
Ēdieni sakarst lēnāk, nekā līdz šim.	Ir iestādīta pārāk zema mikroviļņu jauda.	Izvēlieties augstāku mikroviļņu jaudu.
	Ir ielikts lielāks ēdiena daudzums, nekā parasti.	Divkārsš daudzums – divkārsš laiks.
	Ēdieni bija aukstāki, nekā parasti.	Laiku pa laikam apmaisiet vai apgroziet ēdienus.
Grozāmais šķīvis rada skrāpējošu vai slīpējošu skaņu.	Netīrumi vai svešķermeņi grozāmā šķīvja piedziņas tuvumā.	Iztīriet grozāmo šķīvi un padziļinājumu gatavošanas telpā.
Mikroviļņu režīms tiek pārtraukts bez saprotama iemesla.	Mikroviļņu krāsniņā radies darbības traucējums.	Ja šī kļūda parādās bieži, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Remonta darbus atļauts veikt tikai kvalificētiem klientu servisa speciālistiem. Neprofesionāli veikts ierīces remonts var radīt ievērojamu apdraudējumu.


Klientu serviss

Ja Jūsu ierīce ir sabojājusies, Jūsu rīcībā ir mūsu klientu serviss. Tuvākās klientu servisa darbnīcas adresi un tālruna numuru Jūs atradīsiet tālrunu katalogā. Arī norādītie klientu servisa centri Jums labprāt nosauks tuvākās darbnīcas adresi.

E numurs un FD numurs

Vienmēr paziņojiet klientu servisam Jūsu ierīces izstrādājuma numuru (E-Nr.) un ražošanas numuru (FD-Nr.) Plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot sautēšanas telpas durvis, pa labi. Lai Jums traucējumu gadījumā nav ilgi jāmeklē, Jūs varat uzreiz ievadīt Jūsu ierīces datus šeit.

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

Klientu serviss 

Tehniskie dati

Elektroapgāde	AC220-230 V, 50 Hz
Maksimālā kopējā pieslēguma vērtība	1270 W
Mikroviļņu jauda	800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Izmēri (AxPx Dz)	
- ierīce	28,0x46,2x32,0 cm
- gatavošanas telpa	19,4x29,0x30,0 cm
Pārbaudīts VDE	jā
CE marķējums	jā

Šī ierīce atbilst normatīvam EN 55011 jeb
CISPR 11.

Tā ir 2. grupas B klases produkts.

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

B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai
privātā mājsaimniecībā.

