



HMT85ML23 HMT85MR23 HMT85ML63 HMT85MR63
HMT85ML53 HMT85MR53
Mikrolaineahi
Mikrobangų krosnelė
Mikroviļņu krāsns



BOSCH

[et] Kasutusjuhend2
[lt] Naudojimo instrukcija15

[lv] Lietošanas instrukcija 29

Olulised ohutusnõuded	2	Hooldus ja puhastus	8
Kahjustuste põhjused.....	4	Puhastusvahendid	8
Teie uus ahi	4	Tõrgete tabel	8
Juhtpaneel.....	4	Mida teha tõrke korral?	9
Nupud ja näidik.....	5	Klienditeenindus	9
Ahi.....	5	E-number ja FD-number	9
Seadme sisse- ja väljalülitamine	5	Tehnilised andmed.....	9
Sisselülitamine.....	5	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus.....	10
Väljalülitamine.....	5	Automaatprogrammid	10
Enne esmakordset kasutamist	5	Programmi seadmine.....	10
Kellaaja seadmine	5	Juhised automaatprogrammide kohta.....	10
Mikrolaineahi	6	Teie jaoks meie köögistuudios testitud	11
Juhised nõude kohta.....	6	Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus ..	11
Mikrolainevõimsused.....	6	Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks.....	14
Mikrolainerežiimi seadmine.....	6	Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705	14
1,2,3-jadarežiim	6	Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga.....	14
Jadarežiimi seadmine	6	Sulatamine mikrolainerežiimiga	14
Mälu	7		
Seadete salvestamine mällu.....	7		
Mälu käivitamine	7		
Põhiseadete muutmine	7		
Põhiseaded.....	7		

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

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad

seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või viljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet üksnes toitade ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites.

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

Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.

Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.

Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

Plahvatuse oht!

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

Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et

elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.

- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

Põletuse oht!

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

Põletusoh!

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

Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist

kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

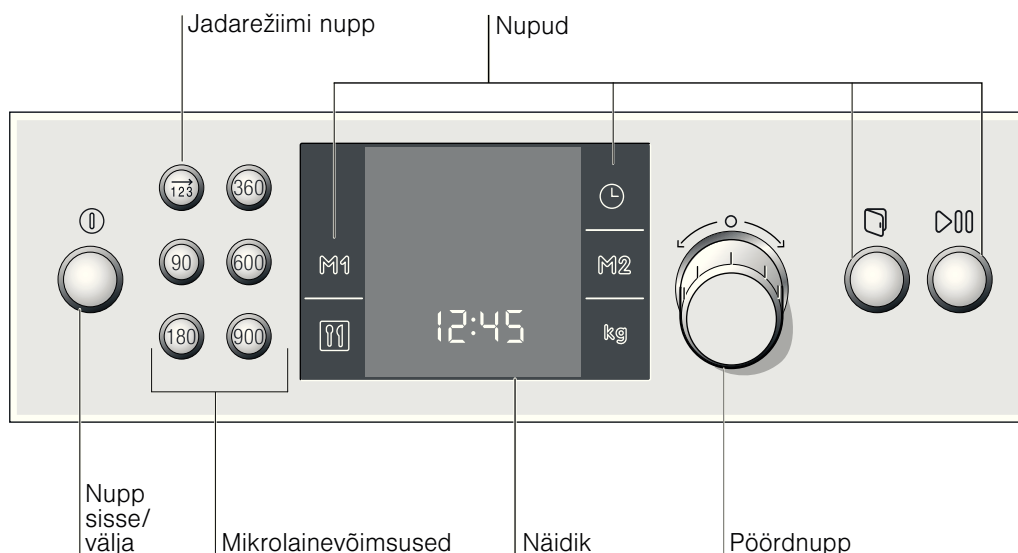
- Väga määrdund tihend: Kui tihend on väga määrdund, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.
- Mikrolainerežiimi töö tühja ahju puhul: Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge lülitage ahju sisse, kui selles ei ole toiduaineid. Keeld ei laiene lühiajalisele nõude sobivuse testile, vt punkt Mikrolainerežiim, nõud.
- Mikrolaineahjus valmistatav popkorn: Ärge valige liiga kõrget mikrolainevõimsust. Maksimaalen võimsus võib olla 600 W. Asetage popkornituuru alati klaastaldrikule. Alus võib ülekoormuse tõttu praguneda.

Teie uus ahi

Siin tutvute oma uue ahjuga. Selgitame Teile, kuidas käsitseda juhtpaneeli ja üksikuid juht detaile.

Juhtpaneel

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



Pöördnupp

Pöördnupuga saate muuta kõiki soovituslikke ja seatud aegu ja temperatuure.

Pöördnupp on sissevajutatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

Nupud

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

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

Müügiesindustes saadaolevad tooted

Oma kodumasinade jaoks sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning teisi lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Interneti-kauplustest. Selleks esitage asjaomase artikli number.

Roostevabast terasest pindade puhastus- lapid	Artikli number 311134	Vähendab mustuse külgejäämist. Spetsiaalse õliga immutatud lapp hooldab roostevabast terasest pindu.
Ahju-/grillipuhastusgeel	Artikli number 463582	Ahju puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp	Artikli number 460770	Sobib eeskätt tundlike pindade, nt klaasi, klaaskeraamika, roostevaba terase ja alumiiniumi puhastamiseks. Mikrokiudlapp eemaldab ühekorraga vee ja rasva.

Nupud ja näidik

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

Sümbol	Nupu funktsioon
①	Seadme sisse- ja väljalülitamine
90	Mikrolaineõimsuse 90 W valik
180	Mikrolaineõimsuse 180 W valik
360	Mikrolaineõimsuse 360 W valik
600	Mikrolaineõimsuse 600 W valik
900	Mikrolaineõimsuse 900 W valik
→ 123	Jadarežiimi valik
⏸	Ajafunktsioonide menüü avamine ja sulgemine
M1/M2	Mälu valik
📅	Programmi valik
kg	Kaalu valik
🔍	Ahjuukse avamine.
▶	lühike vajutus = programmi käivitamine/peatamine pikk vajutus = programmi katkestamine

Märkused

- Käivitamise ajal põleb ahjulamp.
- Seda, milline ajafunktsioon on näidikul esiplaanil, näitavad vastava sümboli ümber olevad sulud []. Erand: kellaaja puhul põleb sümbol ⏸ vaid muutmise ajal.

Ahi

Seade on varustatud ventilaatoriga.

Ventilaator

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

Märkused

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

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Nupuga ① lülitate mikrolaineahju sisse ja välja.

Sisselülitamine

Vajutage nupule ①.
Seade on töövalmis.

Valige välja soovitud režiim.

Nupp 90,180, 360,600 = mikrolaineõimsus
või 900 W

Nupp →
123 = jadarežiim

Nupud 📅 ja kg = automaatprogrammid

Nupp M1 või M2 = mäluprogramm

Juhised seadete reguleerimise kohta leiate asjaomastest peatükkidest.

Väljalülitamine

Vajutage nupule ①.

Seade lülitub välja, näidikule ilmub kell.

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrguga ühendamist süttivad näidikul sümbol ⏸ ja neli nulli.

Reguleerige välja kellaag

1. Pöördnupuga seadke kellaag õigeks.

2. Vajutage nupule ⏸.

Kellaag on seatud.

Kellaaja näidu väljalülitamine

Kellaaja näidu võite välja lülitada. Sel juhul on kellaag nähtav ainult siis, kui ahi töötab. Sellekohane teave sisaldub punktis *Põhiseadete muutmine*.

Märkus: Et seadme energiakulu ooterežiimil vähendada, võite kellaaja näidu välja lülitada. Sellekohane teave sisaldub peatükis *Põhiseadete muutmine*.

Mikrolaineahi

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

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

Juhised nõude kohta

Sobivad nõud

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

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

Ebasobivad keedunõud

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

Tähelepanu!

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

Nõude test

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

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

1. Asetage tühi nõu 1/2 kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.

2. Kontrollige vahepeal temperatuuri.

Nõu peaks olema külm või leige.

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

Mikrolainevõimsused

Nuppudega reguleerite välja soovitud mikrolainevõimsuse.

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

900 W vedelike kuumaks ajamiseks

Märkused

- Kui vajutate nupule, siis vastav võimsus süttib.
- Mikrolainevõimsuse 900 W võite seada kuni 30 minutiks. Kõiki teisi võimsusi saab seada kuni 1 tunniks ja 30 minutiks.

Mikrolainerežiimi seadmine

Näide: mikrolainevõimsus 360 W, kestus 17 minutit.

1. Vajutage nupule ①.

Seade on töövalmis.

2. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.

Näidikul põleb võimsuse näit ja kuvatakse soovituslikku kestust.

3. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

4. Vajutage nupule ▷00.

Programm käivitub. Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

Kestus on möödas.

Kõlab helisignaali.

Mikrolainerežiimi töö on lõppenud. Nupuga ⊖ võite helisignaali enneaegselt välja lülitada. Nupuga ① lülitage seade välja.

Ahjuukse avamine töötamise ajal

Programm katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage korraks nupule ▷00. Programm jätkub.

Kestuse muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

Mikrolainevõimsuse muutmine

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

Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule ▷00. Ahi on ooteseisundis. Vajutage uuesti nupule ▷00, ahi töötab edasi.

Töö lõpetamine

Vajutage nupule ▷00 ja nupuga ① lülitage seade välja.

Märkused

- Kui lülitate seadme nupuga ① sisse, ilmub näidikule soovituslikuna alati kõrgeim mikrolainevõimsus.
- Kui avate vahepeal ahju ukse, võib ventilaator edasi töötada.

3. Reguleerige välja esimene mikrolainevõimsus ja kestus.

4. Vajutage nupule 123.

Näidikule ilmub teise jadarežiimi tähisena 2.

5. Reguleerige välja teine mikrolainevõimsus ja kestus.

6. Vajutage nupule 123.

Näidikule ilmub 3 kolmanda jadarežiimi tähisena.

7. Reguleerige välja kolmas mikrolainevõimsus ja kestus.

8. Vajutage nupule ▷00.

1,2,3-jadarežiim

Järelrežiimil saate üksteise järel seada kuni kolm erinevat mikrolainevõimsust ja aega ning ahju seejärel käivitada.

Küpsetusnõud

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.

Jadarežiimi seadmine

1. Vajutage nupule ①.

Seade on töövalmis.

2. Vajutage nupule 123.

Näidikule ilmub esimese jadarežiimi tähisena 1.

Programm käivitub. Näidikul ilmub kogukestus ja esimese jadarežiimi tähisena sümbol $\vec{1}$.

Kestus on möödas.

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

Seade muutmise

Muutmine on võimalik vaid enne käivitamist. Vajutage nupule $\vec{1}$ seni, kuni näidikule ilmub jadarežiimi number. Muutke seadet.

Ahjuukse avamine töötamise ajal

Programm katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage korraks nupule $\vec{1}$. Programm jätkub.

Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule $\vec{1}$. Ahi on ooteseisundis. Vajutage uuesti nupule $\vec{1}$, ahi töötab edasi.

Töö lõpetamine

Vajutage nupule $\vec{1}$ ja nupuga \ominus lülitage seade välja.

Märkused

- Kui lülitate seadme nupuga \ominus sisse, ilmub näidikule soovituslikuna alati kõrgeim mikrolaine võimsus.
- Kui avate vahepeal ahju ukse, võib ventilaator edasi töötada.

Mälu

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

Teie käsutuses on kaks salvestuskohta "M1" ja "M2".

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

Seadete salvestamine mälu

1. Vajutage nupule \ominus . Seade on töövalmis.
2. Vajutage soovitud mikrolaine võimsuse nupule. Võimsus ja soovituslik kestus ilmuvad näidikule.
3. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
4. Hoidke nuppu M1 või M2 ca 4 sekundit all, kuni kõlab helisignaali.

Seaded on salvestatud ja neid saab igal ajal käivitada.

Mõne teise seade salvestamine

Reguleerige seaded uuesti välja ja salvestage. Vanad seaded kirjutatakse üle.

Mälu käivitamine

Roa jaoks salvestatud seadeid saab igal ajal käivitada.

1. Vajutage nupule \ominus . Seade on töövalmis.
2. Vajutage nupule M1 või M2. Salvestatud seaded ilmuvad näidikule.
3. Vajutage nupule $\vec{1}$.

Mälu käivitub. Kestus $\vec{1}$ hakkab näidikul nähtavalt jooksuma.

Märkus: Pärast käivitamist ei saa salvestuskohta enam muuta.

Märkus: Seatud programmid jäävad ka pärast voolukatkestust salvestatuks.

Kestus on möödas.

Kõlab helisignaali. Mälu on lõppenud. Nupuga \ominus lülitage ahi välja või reguleerige seaded uuesti. Helisignaali võite nupuga \ominus enneaegselt välja lülitada.

Katkestamine

Vajutage nupule $\vec{1}$ või avage seadme uks. Programm katkeb. Pärast sulgemist vajutage nupule $\vec{1}$. Programm jätkub.

Põhiseadete muutmise

Seade on varustatud erinevate põhiseadetega, mida saab igal ajal muuta.

Põhiseaded

Tabelist leiate kõik põhiseaded ja võimalused nende muutmiseks.

Põhiseade	Võimalused	Selgitus
$\vec{1}$ Kellanäit $\vec{1}$ = sees	Kellanäit $\vec{2}$ = väljas	Kellaaja näit
$\vec{2}$ Helisignaali kestus $\vec{2}$ = keskmine = 2 minutit	$\vec{1}$ = lühike = 10 sekundit $\vec{3}$ = pikk = 5 minutit	Helisignaali pärast kestuse lõppu
$\vec{3}$ Helisignaali $\vec{1}$ = sees	Helisignaali $\vec{2}$ = väljas	Nupule vajutamist kinnitav helisignaali
$\vec{4}$ Ooteaeg $\vec{2}$ = keskmine = 5 sekundit	$\vec{1}$ = lühike = 2 sekundit $\vec{3}$ = pikk = 10 sekundit	Ooteaeg üksikute sammude vahel pärast seadete reguleerimist

Eeltingimus: seade on välja lülitatud.

1. Vajutage mõne sekundi vältel nupule \ominus . Näidikule ilmub esimene põhiseade.

2. Pöördnupuga muutke põhiseadet.

3. Kinnitage nupuga ☹.

Näidikule ilmub järgmine põhiseade. Nupuga ☹ võite läbida kõik põhiseaded ja pöördnupuga võite põhiseadeid muuta.

4. Lõpuks vajutage mõne sekundi vältel nupule ☹.

Kõik seaded on üle võetud.

Seadeid saate igal ajal uuesti muuta.

Hooldus ja puhastus

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

⚠ Elektrilöögi oht!

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

⚠ Põletuse oht!

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

⚠ Vigastuste oht!

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

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. See võib tekitada kergeid värvimuutusi. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.
- Ebameeldivaid lõhnu, näiteks pärast kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Asetage nõusse lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist. Ajage vesi 1 kuni 2 minuti vältel mikrolainerežiimi maksimaalsel võimsusel kuumaks.

Puhastusvahendid

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

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse klaasi puhastamiseks;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse tihendi puhastamiseks;

- kraapivaid puhastuskäsnu,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Ala	Puhastusvahendid
Seadme esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.
Roostevabast terasest sisepind	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral: ahjupuhastusvahend, kasutada vaid külmas ahjus. Soovitav on kasutada roostevabast terasest käsna. Ärge kasutage ahjupuhastusaerosooli ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Ebasobivad on ka küürimiskäsnad, karedad nuustikud ja potipuhastuskäsnad. Need vahendid kriimustavad pinda. Sisepindadel laske korralikult kuivada.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Uksetihend Mitte eemaldada!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.

Tõrgete tabel







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

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

⚠ Elektrilöögi oht!


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

Mida teha tõrke korral?

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta	Kaitse on defektne Pistik ei ole ühendatud pistikupessa Voolukatkestus Vale käsitsus	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras. Ühendage pistik pistikupessa Kontrollige, kas köögilamp põleb. Lülitage elektrikilbist vool välja. Umbes 10 sekundi pärast lülitage vool uuesti sisse.
Seade ei tööta. Näidikul on teatav kestus.	Pärast seadete reguleerimist ei vajutatud  nupule.	Vajutage nupule  või lülitage seade välja.
Mikrolaineahi ei lülitu sisse.	Uks ei ole täiesti suletud. Vajutamata jäi nupule  .	Kontrollige, et ukse vahele ei ole jäänud toidu- jääke ega võõrkehi. Veenduge, et tihendid on puhtad. Veenduge, et ukse tihend ei ole kõverdunud. Vajutage nupule  .
Road soojenevad aeglasemalt kui senini.	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus. Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. Road olid tavalisest külmemad.	Valige suurem võimsus. Kahekordne kogus - peaaegu kaks korda pikem aeg Segage roogi vahetevahel või keerake teine külg.
Kõlab helisignaali. Näidikul vilgub topelpunkt.	Seade on demonstratsioonirežiimil.	1. Vajutage nupule  . 2. Hoidke nuppu  kolm sekundit all. Demonstratsioonirežiim on välja lülitatud.

Veateated

Mõne veateate puhul võite tõrke ise kõrvaldada.

Veateade	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine / märkus
Näidikule ilmub veateade "E723".	Uks ei ole täiesti suletud.	Avage seade nupuga  ja sulgege uuesti.
Näidikule ilmub veateade "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Tehniline rike.	Pöörduge hooldekeskusse.
Näidikule ilmub veateade "Er11". "Nupp kiilub kinni"	Nupud on määrdunud või mehaaniliselt kinni kiilunud.	Vajutage kõikidele nuppudele mitu korda. Puhastage nuppe kuiva lapiga. Avage ja sulgege seadme uks. Kui see ei aita, pöörduge klienditeenindusse.


Klienditeenindus

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

E-number ja FD-number

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

E-nr	FD-nr

Hooldustöökoda 

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Usaldage tootja pädevust. Sellega tagate, et seadet parandavad asjaomase väljaõppega tehnikud, kes kasutavad Teie seadme jaoks sobivaid originaalvaruosi.

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

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

Tehnilised andmed

Vooluvarustus	230 V, 50 HZ
Max võimsus	1220 W
Mikrolainevõimsus	900 W (IEC 60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	vähemalt 10 A

Mõõtmed (kxlxs)

- seade	382 MM x 595 MM x 320 MM
- ahjukamber	220 MM x 350 MM x 270 MM

VDE-kontrollitud	jah
CE-märk	jah



See seade vastab vanade elektri- ja elektroonikaseadmete Euroopa direktiivile 2002/96/EÜ (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiiv sätestab EL-i ulatuses kehtiva vanade seadmete tagasivõtu ja taaskasutuse raamistiku.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

Automaatprogrammid

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

Programmi seadmine

Pärast programmi väljavalmist reguleerige seaded järgmiselt.

Joonisel toodud näide: programm 2, kaal 1 kg.

1. Vajutage nupule ①.

Seade on töövalmis.

2. Vajutage nupule ②.

Näidikule ilmub esimene programminumber.



3. Pöördnupuga muutke programminumbrit.



4. Vajutage nupule kg.

Näidikule ilmub soovitusliku kaaluna 0,50 kg.



5. Pöördnupuga reguleerige välja tegelik kaal.



6. Vajutage nupule ▶▶▶.

Programm käivitub. Kestus [▶▶▶] hakkab näidikul nähtavalt jooksma.

Programm on lõppenud

Kõlab helisignaali. Programm on lõppenud, seade ei kuumene enam. Nupuga ① lülitage seade välja või reguleerige seaded uuesti.

Programmi katkestamine

Vajutage nupule ①.

Seade on välja lülitatud.

Programmi muutmine

Pärast käivitamist ei saa programminumbrit ja kaalu enam muuta.

Kestuse muutmine

Automaatprogrammide puhul ei saa kestust muuta.

Juhised automaatprogrammide kohta

Märkused

- Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kui Te ei saa sisestada täpset kaalu, sisestage ümardatud kaal.
- Programmide puhul kasutage alati mikrolaineahju jaoks sobivat nõud, nt klaasist või keraamilist nõud. Pidage kinni programmitabelis toodud soovistest lisatarvikute kohta.
- Asetage toiduained külma ahju.
- Väljaspoole toodud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Paljude roogade puhul kuulete mõne aja möödudes helisignaali. Keerake roal teine külg või segage rooga.
- Tabel sobivate toiduainete, kaaluvahemike ja vajalike lisatarvikutega on toodud juhiste järel.

Sulatamine

Märkused

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsjonite kaupa temperatuuril -18 °C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.
- Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel pärast ülessulamist veel 10 kuni 30 minutit seista.

- Liha, linnuliha ja kala sulatamisel eraldub vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Asetage looma-, lamba- ja sealihaga nõusse kõigepealt nii, et pekine pool jääb alla.
- Sulatage leiba üles ainult vajaminevas koguses. See läheb kiiresti vanaks.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Terve lind asetage nõusse kõigepealt nii, et rinnak jääb alla, linnulihatükkide puhul peab allapoole jääma nahaga pool.

Kartulid

Märkused

- Keedetud kartulid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kartulite kohta lisage 2 spl vett ja pisut soola.
- Koorega keedetud kartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja tehke koorde sisselõiked. Asetage veel märjad kartulid tühja kuiva nõusse.

Riis

Märkused

- Riisi keetmisel moodustub rohkelt vahtu. Seetõttu kasutage kõrget kaanega nõud. Reguleerige välja toorkaal (ilma

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

- Ärge kasutage keedukotiriisi.

Köögiviljad

Märkused

- Värske köögiviljad: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 2 spl vett.
- Külmutatud köögiviljad: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögiviljad. Külmutatud köögiviljad koorekastmega on ebasobiv. Lisage 1 kuni 2 spl vett 100 g kohta. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

Ooteaeg

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

Roog	Ooteaeg
Köögiviljad	ca 5 minutit
Kartulid	ca 5 minutit Tekkinud vesi valage eelnevalt ära.
Riis	5 kuni 10 minutit

Programmitabel

Programmi nr	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu
Sulatamine			
P1	Liha ja linnuliha - praad - õhukesed lihatükid - hakkliha - kana, kalkun, part	0,2 - 2,0 kg	Madal kaaneta nõu.
P2	Kala terve kala, kalafilee, kalakotlett	0,1 - 1,0 kg	Madal kaaneta nõu.
P3	Leib-sai ja koogid* Leib, terve, ümmargune või piklik, viilutatud leib, keeks, pärmitainakook, puuviljakook	0,2 - 1,5 kg	Madal kaaneta nõu.
Hautamine			
P4	Kartulid Keedetud kartulid, koorega keedetud kartulid	0,2 - 1,0 kg	Kaanega nõu.
P5	Riis	0,05 - 0,3 kg	Kõrge kaanega nõu.
P6	Värske köögiviljad Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,15 - 1,0 kg	Kaanega nõu.
P7	Köögiviljad, külmutatud Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15 - 1,0 kg	Kaanega nõu.

Jälgige segamise ja keeramise märguandeid.

* Ebasobivad on vahukooretordid, kreemikoogid, glasuuri või želatiiniga koogid.

Teie jaoks meie köögistuudios testitud

Siit leiame valiku roogadest koos optimaalsete seadetega. Näitame Teile, milline mikrolaineõivimsus konkreetse roa valmistamiseks kõige paremini sobib. Anname soovitusi nõude ja toiduvalmistamise kohta.

Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju. Ahi tuleb eelsoojendada üksnes siis, kui tabelis on seda nõutud.
- Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
- Täiendavad lisatarvikud on saadaval müügiesindustes.
- Kuuma lisatarviku või nõu väljavõtmisel ahjust kasutage alati pjalappe või -kindaid.

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus

Järgmistest tabelitest leiame andmed mikrolaineahju seadete reguleerimiseks ja kasutamiseks.

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

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

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

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

Sulatamine

Märkused

- Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõus ahju põhja.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 1 kuni 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

- Liha, linnuliha ja kala sulatamisel eraldub vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul veel 10 kuni 30 minutit toatemperatuuril seista. Linnulihal võite seejärel siseelundid välja võtta.

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	mitu korda keerata
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	keeramisel ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min	
Segahakkliha	200 g	90 W, 10-15 min	mitu korda keerata, juba ülessulanud liha eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	mitu korda keerata
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
Terve kala	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerata
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Köögivil, nt herned	300 g	180 W, 10-15 min	
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180 W, 6-9 min	vahepeal ettevaatlikult segada, sulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmendamine	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Pakend täielikult eemaldada
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Terve leib	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	vahepeal keerata
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	Ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita koogid, koogitükid üksteise küljest eemaldada
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Mahlased koogid, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiiniga koogid
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine

Märkused

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

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

Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600 W, 8-13 min	
Supp	400 g	600 W, 8-12 min	
Ühepajatoidud	500 g	600 W, 10-15 min	
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 10-15 min	Keeramisel eraldage lihatükid üksteise küljest.
Kala, nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	Vajaduse korral lisage vett, sidrunimahla või veini.

Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600 W, 3-7 min	lisada pisut vedelikku
	500 g	600 W, 8-12 min	
Köögivilid, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600 W, 7-11 min	Lisage nõusse nii palju vett, et põhi oleks kaetud.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Spinat koorekastmes	450 g	600 W, 10-15 min	hautada vett lisamata

Roogade soojendamine

⚠ Põletuse oht!

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



Tähelepanu!

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

Märkused

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

Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)		600 W, 5-8 min	-
Joogid	125 ml	900 W, ½-1 min	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Imikutoit, nt pudel piimaga	50 ml	360 W, ca ½ min	Ilma luti või kaaneta imikpudelid, pärast soojendamist loksutage pudelit tugevasti või segage sisu hoolikalt läbi; tingimata kontrollige temperatuuri
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Supp 1 tass	à 175 g	600 W, 1-2 min	-
Supp 2 tassi	à 350 g	600 W, 2-3 min	-
Liha kastmes	500 g	600 W, 7-10 min	Eraldage lihalõigud üksteise küljest.
Ühepajatoit	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Köögivilid, 1 portsjon	150 g	600 W, 2-3 min	-
Köögivilid, 2 portsjonit	300 g	600 W, 3-5 min	-

Roogade küpsetamine

Märkused

- Õhukesed road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.
- Küpsetage kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

- Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Toiduvalmistamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Terve kana, värskel, ilma siseelunditega	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Poole küpsetusaja möödudes keerake teine külg.
Kalafilee, värskel	400 g	600 W, 7-12 min	-
Pikkpoiss	750 g	600 W, 25-30 min	Lisage 6 spl vett.

Toiduvalmistamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkused
Värske köögivilj	250 g	600 W, 5-10 min	Lõigake köögivilj ühesuurusteks tükkideks; 100 g köögivilja kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-10 min	Lõigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 14-16 min	lisage kahekordne kogus vedelikku
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 14-16 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 5-7 min	Segage puding vahepeal vispliga 2 kuni 3 korda hoolikalt läbi
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

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

Kontrollroad vastavalt standardile EN 60705

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

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

Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Munapuder, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pyrex-vorm
Biskviit, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm.
Pikkpoiss, 900 g	600 W, 25-30 min	Piklik Pyrex-vorm, pikkus 28 cm

Sulatamine mikrolainerežiimiga

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Liha, 500 g	Programm 1, 500 g või 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

Svarbūs saugos nurodymai	15
Galimos gedimų priežastys.....	17
Jūsų naujasis prietaisas	17
Valdymo skydelis	17
Mygtukai ir indikatoriai	18
Kamera	18
Ijungti ir išjungti prietaisą	18
Ijungimas	18
Išjungimas	18
Prieš naudojant pirmą kartą	18
Paros laiko nustatymas.....	18
Mikrobangų krosnelė	19
Nurodymai dėl indų	19
Mikrobangų galingumai	19
Mikrobangų nustatymas	19
1, 2, 3 sekos režimas	19
Sekos režimo nustatymas	19
Atmintis	20
Nuostatų išsaugojimas atmintyje	20
I atmintį įrašytos programos naudojimas	20
Pagrindinių nustatymų keitimas	20
Pagrindiniai nustatymai.....	20

Priežiūra ir valymas	21
Valymo priemonės.....	21
Gedimų lentelė	22
Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?	22
Klientų aptarnavimo skyrius	22
„E“ numeris ir „FD“ numeris.....	22
Techniniai duomenys	23
Ekologiškas utilizavimas.....	23
Programų automatika	23
Programos nustatymas.....	23
Nurodymai dėl programų automatikos.....	24
Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje	25
Kaip atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje.....	25
Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo	27
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705	28
Gaminimas naudojantis mikrobangomis, atskirai	28
Atitirpinimas naudojantis mikrobangomis, atskirai	28

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

Svarbūs saugos nurodymai

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens

arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

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

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

Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga - galite susižaloti. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po

kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgą veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.
- Aliejus gali užsidegti. Niekomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

Sprogimo pavojus!

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

Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite

saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus nusiplikyti!

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

Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų

rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusios drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

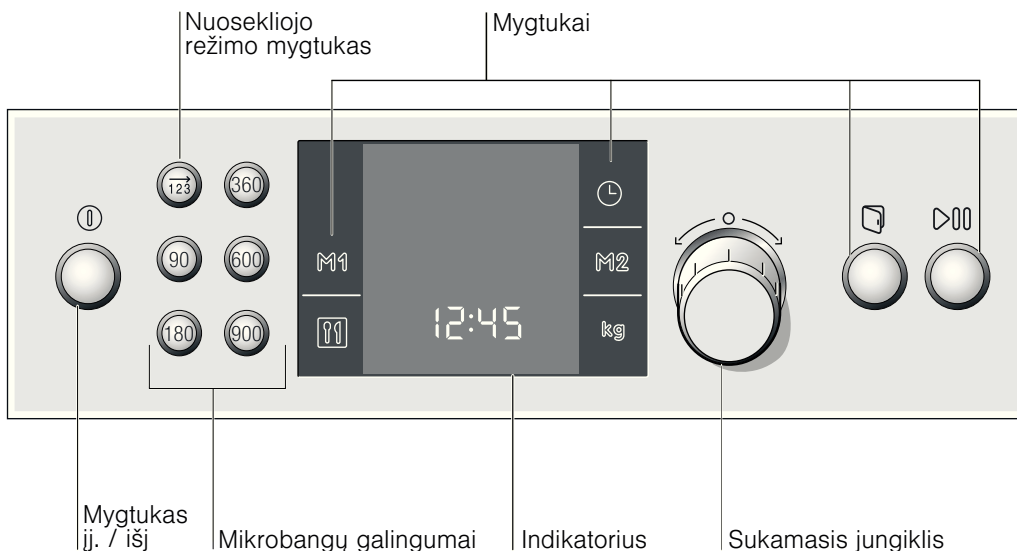
- Labai nešvarus sandariklis: Kai sandariklis labai nusitėpa, prietaiso durelės eksploataavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Mikrobangų krosnelės naudojimas be patiekalų: Naudojant prietaisą be patiekalų, jis perkaista. Niekada nejunkite prietaiso, jei viduje nėra patiekalo. Išimtis yra trumpalaikis indų bandymas, apie kurį skaitykite skyriuje „Mikrobangų krosnelė, indai“.
- Mikrobangų krosnelėje ruošiami spragėsiai: Niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti stiklas.

Jūsų naujasis prietaisas

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Mes paaiškinsime Jums apie valdymo paviršių ir atskirus valdymo elementus.

Valdymo skydelis

Čia pateikiama valdymo skydelio apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali būti nedidelių atskirų detalių neatitikimų.



Mygtukai

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

Sekimo režimo mygtukas ir mikrobangų galingumo mygtukai yra įprasti spaudžiamieji mygtukai.

Klientų aptarnavimo tarnybos prekės

Iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotų parduotuvių arba iš parduotuvių internete (pristatoma tam tikroms šalims) galite užsisakyti savo namų apyvokos prietaisui tinkančių priežiūros ir valymo priemonių bei kitų priedų. Nurodykite norimos prekės numerį.

Servetėlės nerūdijančio plieno paviršių priežiūrai	Prekės Nr. 311134	Suminkština purvo sluoksni. Servetėlės impregnuotos specialiu aliejumi, todėl nerūdijančio plieno prietaisų paviršiai prižiūrimi tinkamiausiai.
Orkaitės grilio valymo gelis	Prekės Nr. 463582	Kamerai valyti. Gelis yra bekvapis.
Korėtos struktūros mikropluošto servetėlė	Prekės Nr. 460770	Ypač tinka valyti jautrius paviršius, pvz., stiklą, stiklo keramiką, nerūdijančių plieną ar aliuminį. Mikropluošto šluostė iš karto nuvalo vandens dėmes ir riebalus.

Mygtukai ir indikatoriai

Mygtukais nustatysite įvairias papildomas funkcijas. Indikatoriuje matysite nustatytas vertes.

Simbolis	Mygtuko funkcija
①	Ijungti ir išjungti prietaisą
90	Parinkti 90 W mikrobangų galingumą
180	Parinkti 180 W mikrobangų galingumą
360	Parinkti 360 W mikrobangų galingumą
600	Parinkti 600 W mikrobangų galingumą
900	Parinkti 900 W mikrobangų galingumą
$\vec{123}$	Parinkti sekos režimą
⌚	Atidaryti ir uždaryti laiko funkcijos meniu
M1/M2	Parinkti atmintį
📺	Parinkti programą
kg	Parinkti svorį
🔒	Atidaryti prietaiso dureles
▶	trumpas paspaudimas = pradėti / sustabdyti veikimą ilgas paspaudimas = nutraukti veikimą

Pastabos

- Įjungus orkaitės viduje įsižiebia lemputė.
- Skliaustai [] aplink atitinkamą simbolį nurodo, kuri laiko funkcija matoma indikatoriuje. Išimtis: jei rodomas paros laikas, simbolis ⌚ pasirodo tik keičiant paros laiką.

Kamera

Jūsų prietaise yra vėsinantis ventiliatorius.

Vėsinimo ventiliatorius

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

Pastabos

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

Ijungti ir išjungti prietaisą

Mygtuku ① įjungsitė ir išjungsitė mikrobangų krosnelę.

Ijungimas

Spustelėkite mygtuką ①. Prietaisas parengtas naudoti. Parinkite norimą režimą.

Mygtukas 90,180, 360,600 arba 900 W = mikrobangų galingumas

Mygtukas $\vec{123}$ = sekos režimas
Mygtukai 📺 ir kg = programų automatika
Mygtukas M1 arba M2 = atminties programa

Apie nustatymus galite perskaityti atskiruose skyriuose.

Išjungimas

Spauskite mygtuką ①. Prietaisas išsijungia, indikatoriuje rodomas laikrodis.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paros laiko nustatymas

Prijungus indikatoriuje šviečia simbolis [⌚] ir keturi nuliai.

Nustatykite laiką

1. Sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką.

2. Spauskite mygtuką ⌚.

Paros laikas nustatytas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

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

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

Mikrobangų krosnelė

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

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

Nurodymai dėl indų

Tinkami indai

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

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

Netinkami indai

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

Dėmesio!

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

Indo patikrinimas

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

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

1. Į prietaisą įstatykite tuščią indą ½-1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.
2. Retkarčiais tikrinkite temperatūrą.

Indas turi būti šaltas arba kambario temperatūros.

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

Mikrobangų galingumai

Mygtukais nustatomas pageidaujamas mikrobangų galingumas.

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

Pastabos

- Jei paspausite mygtuką, įsižiebs pasirinktas galingumas.
- 900 W mikrobangų galingumą galite nustatyti daugiausiai 30 -čiai minučių. Pasirinkus kitus galingumus, galima naudoti trukmę nuo 1 valandos ir 30 minučių.

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys: mikrobangų galingumas 360 W, trukmė 17 minučių.

1. Spauskite mygtuką ①.

Jūsų prietaisas parengtas naudoti.

2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.

Indikatoriuje šviečia galingumas ir rodoma rekomenduojama trukmė.

3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.

4. Spauskite mygtuką ▷∞.

Režimas įjungiamas. Skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas.

Mikrobangų režimas baigtas. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ⏻. Mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Retkarčiais atidarykite prietaiso dureles

Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarę dureles, trumpai spustelėkite mygtuką ▷∞. Prietaisas veikia toliau.

Trukmės keitimas

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

Mikrobangų galingumo keitimas

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

Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką ▷∞. Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Dar kartą spustelėkite mygtuką ▷∞, veikimas vėl įjungiamas.

Veikimo nutraukimas

Spustelėkite mygtuką ▷∞ ir išjunkite prietaisą mygtuku ①.

Pastabos

- Jei prietaisą įjungsite mygtuku ① indikatoriuje visada pasirodys didžiausias rekomenduojamas mikrobangų galingumas.
- Jei atidarysite prietaiso dureles pauzės metu, ventiliatorius gali sukintis toliau.

1, 2, 3 sekos režimas

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

Indai

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus.

Sekos režimo nustatymas

1. Spauskite mygtuką ①.

Jūsų prietaisas parengtas naudoti.

2. Spauskite mygtuką 1[→]2[→]3[→].

Indikatoriuje pasirodo pirmojo sekos režimo simbolis 1[→].

3. Nustatykite pirmąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.

4. Spauskite mygtuką 1[→]2[→]3[→].


Pasirodo 2[→], skirtas antram sekos režimui.


5. Nustatykite antrąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.

6. Spauskite mygtuką 1[→]2[→]3[→].


Pasirodo 3[→]«, skirtas trečiam sekos režimui.

7. Nustatykite trečiąjį mikrobangų galingumą ir trukmę.


8. Spauskite mygtuką .

Režimas įjungiamas. Indikatoriuje pasirodo bendra trukmė ir pirmojo sekos režimo simbolis .

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Sekos režimas baigtas. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .



Nustatymo keitimas

Keisti galima tik prieš įjungiant. Mygtuką  spaudinėkite tol, kol pasirodys sekos režimo numeris. Pakeiskite nustatymą.



Retkarčiais atidarykite prietaiso dureles

Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarę dureles, trumpai spustelėkite mygtuką . Prietaisas veikia toliau.


Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką . Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Dar kartą spustelėkite mygtuką , veikimas vėl įjungiamas.

Veikimo nutraukimas

Spustelėkite mygtuką  ir išjunkite prietaisą mygtuku .

Pastabos




- Jei prietaisą įjungsitė mygtuku  indikatoriuje visada pasirodys didžiausias rekomenduojamas mikrobangų galingumas.
- Jei atidarysite prietaiso dureles pauzės metu, ventiliatorius gali sukintis toliau.

Atmintis

Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti nuostatus mėgstamiausiam patiekalui ir bet kurio metu juos vėl ištrinti. Yra dvi atminties vietos „M1“ ir „M2“.

Atminties funkciją prasingiausia naudoti dažnai ruošiamam patiekalui.

Nuostatų išsaugojimas atmintyje

1. Spauskite mygtuką .
Jūsų prietaisas parengtas naudoti.
2. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Indikatoriuje pasirodo galingumas ir rekomenduojama trukmė.
3. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
4. Mygtuką  arba  spauskite apie 4 sekundes, kol pasigirs signalas.

Nuostatas išsaugotas ir gali būti pakeistas bet kuriuo metu.

Kito nustatymo išsaugojimas

Nustatykite iš naujo ir išsaugokite. Ankstesni nustatymai bus perrašyti.

Į atmintį įrašytos programos naudojimas


Išsaugotus nuostatus bet kada galite naudoti savo patiekalui.

1. Spauskite mygtuką .

Jūsų prietaisas parengtas naudoti.

2. Spauskite mygtuką  arba .

Parodomi išsaugoti nuostatai.



3. Spauskite mygtuką .

Įjunkite atminties funkciją. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė .



Pastaba: Prietaisui pradėjus veikti, atminties vietos turinio keisti nebegalite.

Pastaba: Nustatytosios programos išlieka atmintyje net ir nutrūkus elektros srovei.

Trukmė pasibaigė

Pasigirsta signalas. Atminties funkcija išjungta. Mygtuku  išjunkite prietaisą ir nustatykite iš naujo. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Pauzė




Trumpai spustelėkite mygtuką  arba atidarykite prietaiso dureles. Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarę dureles spustelėkite mygtuką . Prietaisas veikia toliau.

Pagrindinių nustatymų keitimas

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


Pagrindiniai nustatymai




Lentelėje pateikiami visi pagrindiniai nustatymai ir jų keitimo galimybės.

	Pagrindinis nustatymas	Galimybės	Paaiškinimas
 1	Paros laiko rodmuo 1 - įj.	Paros laiko rodmuo 2 - išj.	Paros laiko rodymas
 2	Signalo trukmė 2 = vidutinė - 2 minutės	1 = trumpa - 10 sekundžių 3 = ilga - 5 minutės	Signalas, pasibaigus nustatytai trukmei
 3	Mygtukų tonas 1 - įj.	Mygtukų tonas 2 - išj.	Patvirtinimo signalas, spaudžiant mygtuką

Pagrindinis nustatymas	Galimybės	Paaškinimas
<p>4 Laukimo laikas</p> <p>2 = trumpai - 5 sekundės</p>	<p>1 = trumpai - 2 sekundės</p> <p>3 = ilgai - 10 sekundžių</p>	Laukimo laikas tarp atskirų žingsnių, kai pasirinkamas nustatymas

Sąlyga: Jūsų prietaisas yra išjungtas.

- Mygtuką  spauskite kelias sekundes.
Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nustatymas.
- Sukamuoju jungikliu pakeiskite pagrindinį nustatymą.

- Patvirtinkite mygtuku .
Indikatoriuje pasirodo kitas pagrindinis nustatymas.
Mygtuku  galite peržiūrėti visus pagrindinius nustatymus ir sukamuoju jungikliu juos pakeisti.
- Po to mygtuką  spauskite kelias sekundes.
Visi nustatymai perimti.
Nustatymus bet kada galite pakeisti.

Priežiūra ir valymas

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

Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

Pavojus nusideginti!

Prietaiso niekada nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

Pavojus susižaloti!

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

Pastabos

- Prietaiso išorėje spalvų gama gali šiek tiek skirtis, taip yra dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas.
- Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lemputės šviesos atspindys.
- Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai normalu ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Plonų skardų kraštų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.
- Galite labai lengvai atsikratyti nemalonių kvapų, pvz., jei gaminote žuvį. Į puodelį vandens įlašinkite porą lašų citrinų sulčių. Į puodelį įstatykite šaukštelį, kad nesutrauktų. Nustatę didžiausią mikrobangų galingumą, vandenį kaitinkite 1-2 minutes.

Valymo priemonės

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

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- metalo arba stiklo gremžtukų prietaiso durelių stiklui valyti,
- metalo arba stiklo gremžtukų durelių tarpinei valyti,
- kietų šveistukų ir plovimo kempinių,
- valomųjų priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Sritis	Valymo priemonės
Prietaiso priekis	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Nevalykite jokiais stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.

Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančio plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių.
Orkaitės vidus iš aukštos kokybės plieno	Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų yra itin daug: valykite orkaitės valikliu, naudokite tik orkaitei atvėsus. Geriausia naudoti nerūdijančio plieno kempinę. Nenaudokite orkaitės purškiklio arba kitų agresyvių orkaitės valiklių bei šveičiamųjų priemonių. Netinka ir šveitikliai, aštrios kempinės ir puodų valymo priemonės. Šios priemonės braižo paviršius. Vidų išvalykite sausu.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu, netrinkite. Valydami nenaudokite jokių metalo arba stiklo gremžtukų.

Gedimų lentelė







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

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

Elektros smūgio pavojus!


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

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Patikrinkite skirstomąją saugiklių dėžutę, ar tvarkingi prietaiso prijungimo linijos saugikliai.
	Neįkištas kištukas	Įkiškite kištuką.
	Dingo elektra	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
	Neteisingas valdymas	Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite.
Prietaisas nenaudojamas. Ekrane matyti trukmė.	Nustačius nebuvo paspaustas mygtukas 	Paspauskite mygtuką  arba išjunkite prietaisą.
Neįjungiamas mikrobangų režimas.	Blogai uždarytos durelės.	Patikrinkite, galbūt durelėse įstrigo maisto likučių arba koks nors svetimkūnis. Įsitikinkite, kad sandarinimo paviršiai švarūs. Pažiūrėkite, ar durelių sandariklis nepersisuko.
	Nepaspaustas mygtukas 	Spauskite mygtuką 
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Nustatytas per mažas mikrobangų galingumas.	Pasirinkite didesnį galingumą.
	Į prietaisą įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.	Dvigubas kiekis - beveik dvigubai ilgesnis laikas
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.
Pasigirsta signalas. Blyksi indikatoriuje esantis dvitaškis.	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	<ol style="list-style-type: none">1. Spauskite mygtuką 2. Mygtuką  laikykite paspaudę tris sekundes. Demonstracinis režimas išaktyvintas.

Klaidų pranešimai

Kai kuriuos klaidų pranešimus galite pašalinti patys.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / nuoroda
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas „E723“.	Blogai uždarytos orkaitės durelės.	Spustelėję mygtuką  atidarykite prietaisą ir vėl jį uždarykite.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas „Er1“, „Er4“, „Er18“, „E305“.	Techninis gedimas.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas „Er11“. „Mygtukas užstrigo“	Jungikliai užsiteršė arba stringa mechanika.	Kelis kartus spustelėkite visus mygtukus. Nuvalykite mygtukus sausu skudurėliu. Atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. Jei tai nepadeda, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Klientų aptarnavimo skyrius

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

„E“ numeris ir „FD“ numeris

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

E numeris

FD numeris

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Tada būsite tikras, kad remonto darbus atliks išmokytas techninės priežiūros specialistas, kuris žino, kokios originalios atsarginės detalės Jūsų prietaisui yra reikalingos.

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

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

Techniniai duomenys

Elektros srovės šaltinis	230 V, 50 HZ
Maks. bendroji prijungimo vertė	1220 W
Mikrobangų galingumas	900 WW (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	maž.10 AA

Matmenys (AxPxG)

- prietaiso	382 MM x 595 MM x 320 MM
- orkaitės vidaus	220 MM x 350 MM x 270 MM

Patikrinta Vokietijos elektro-technikų sąjungos VDE

CE ženklas taip

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas atitinka Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktyva apibrėžia ES galiojančią senų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Programų automatika

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

Programos nustatymas

Jei parinkote programą, nustatykite ją taip.

Pavyzdys paveikslėlyje: 2 programa ir 1 kg svorio.

1. Spustelėkite mygtuką

Jūsų prietaisas parengtas naudoti.

2. Spustelėkite mygtuką

Indikatoriuje pasirodo pirmasis programos numeris.



3. Sukamuoju jungikliu parinkite programos numerį.



4. Spustelėkite mygtuką

Indikatoriuje pasirodo rekomenduojamas svoris - 0,50 kilogramo.



5. Sukamuoju jungikliu nustatykite svorį.



6. Spustelėkite mygtuką

Programa įjungta. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė [-:5].

Programa pasibaigė

Pasigirsta signalas. Programa baigta, prietaisas nebekaista. Mygtuku išjunkite prietaisą ir nustatykite iš naujo.

Programos nutraukimas

Spauskite mygtuką .

Prietaisas išjungtas.

Programos keitimas

Įjungus programos numerio ir svorio keisti nebegalima.

Trukmės keitimas

Jei pasirinkote programų automatiką, trukmės keisti negalite.

Nurodymai dėl programų automatikos

Pastabos

- Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite įvesti tikslaus svorio, suapvalinkite.
- Parinkę programų automatiką, visada naudokite mikrobangų režimui tinkančius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos. Vadovaukitės programų lentelėje pateiktomis nuorodomis apie papildomą įrangą.
- Maisto produktus dėkite į šaltą prietaisą.
- Negalima nustatyti kitus svorius nei nurodyti lentelėje.
- Ruošiant įvairius patiekalus dažnai po kurio laiko išgirsite signalą. Apverskite patiekalą arba pamaišykite.
- Apačioje rasite lentelę su tinkamais maisto produktais, svoriu ir papildomais reikmenimis.

Atitirpinimas

Pastabos

- Maisto produktus kuo plokštesnės formos ir porcijomis užšaldykite ir laikykite -18 °C temperatūroje.
- Užšaldytą maisto produktą dėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.
- Atitirpintus patiekalus dar palikite krosnelėje 10-30 minučių, kad išsilygintų temperatūra.
- Atitirpinant mėsą, paukštieną ar žuvį atsiranda skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Jautieną, érieną ar kiaulieną į indą dėkite riebia puse žemyn.
- Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta.
- Apvertę nuimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Paukščius į indą dėkite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautus paukščius - oda žemyn.

Programų lentelė

Progr. Nr.	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai
Atitirpinimas			
P1	Mėsa ir paukštiena - kepsnys - plokšti mėsos gabalėliai - malta mėsa - viščiukas, kalakutas, antis	0,2-2,0 kg	Plokščias indas be dangčio.
P2	Žuvis: visa žuvis, filė, žuvies kotletas	0,1-1,0 kg	Plokščias indas be dangčio.
P3	Duona ir pyragai* Duona visa, apvali arba pailga, duona riekelėmis, plaktos tešlos pyragas, mielinis pyragas, vaisių pyragas	0,2-1,5 kg	Plokščias indas be dangčio.
Troškinimas			
P4	Bulvės Virtos bulvės, bulvės su lupenomis	0,2-1,0 kg	Indas su dangčiu.
P5	Ryžiai	0,05-0,3 kg	Aukštas indas su dangčiu.
P6	Šviežios daržovės Žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmarai, česnakas, paprika, cukinija	0,15-1,0 kg	Indas su dangčiu.
P7	Šaldytos daržovės Žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmarai, gūžiniai kopūstai, špinatai	0,15-1,0 kg	Indas su dangčiu.

Atkreipkite dėmesį į maišymo ir apvertimo signalus.

* Netinkami yra grietinės tortai, pyragai su kremu, užieti pyragai, pyragai su glazūra arba želatina.

Bulvės

Pastabos

- Virtos bulvės: supjaustykite jas vienodo dydžio gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens ir įberkite šiek tiek druskos.
- Bulvės su lupenomis: naudokite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite ir subadykite lupeną. Dar drėgnas bulves sudėkite į indą be vandens.

Ryžiai

Pastabos

- Verdant ryžiai smarkiai putoja. Todėl naudokite aukštą indą su dangčiu. Nustatykite gryną svorį (be skysčio). Į ryžius pilkite 2-2,5 karto daugiau skysčio, nei yra ryžių.
- Nenaudokite ryžių maišeliuose.

Daržovės

Pastabos

- Šviežios daržovės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite po 2 valgomuosius šaukštus vandens.
- Šaldytos daržovės: tinka tik nuplikytos, bet neišvirtos. Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu netinka. 1-2 valgomuosius šaukštus vandens įpilkite 100 g. Į špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

Laikymo laikas

Pasibaigus programai kai kuriuos patiekalus dar reikia palaikyti orkaitėje.

Patiekalas	Laikymo laikas
Daržovės	maždaug po 5 min.
Bulvės	maždaug po 5 min. Iš pradžių išpilkite susikaupusį vandenį.
Ryžiai	5-10 min.

Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje

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

Pastabos

- Lentelėse pateiktos vertės taikomos tik tuo atveju, jei maistas įdedamas į neįkaitintą ir tuščią kamerą. Kamera pakaitinama tik tada, jei tai nurodyta lentelėse.
- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Papildomų specialių įrankių įsigysite specializuotose parduotuvėse arba klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Iš kameros imdami karštus priedus arba indus visada naudokite puodams skirtą pirštinę.

Kaip atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nustatymų vertes.

Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji 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: dvigubas kiekis - beveik dviguba trukmė, pusė kiekio - pusė trukmės.

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

Atitirpinimas

Pastabos

- Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant orkaitės dugno.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 1-2 kartus pamaišyti arba apversti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau.
- Atitirpinant mėsą, paukštieną ar žuvį atsiranda skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Atšildytą produktą palikite dar 10-30 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Jei ruošiate paukštieną, po to galite išimti vidurius.

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galingumas vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	daugelį kartų apversti
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Maišytas faršas	200 g	90 W, 10-15 min.	daugelį kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	daugelį kartų apversti
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
Visa žuvis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	kartkartėmis apversti
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 10-15 min.	
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 6-9 min.	kartkartėmis atsargiai pamaišyti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sviesto tirpinimas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	pašalinti pakuotę
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Visa duona	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	kartkartėmis apversti
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragai	500 g	90 W, 10-15 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo, pyrago gabalėlius atskirti viena nuo kito
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba želatinos
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau.

Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.

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

- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 2 -3 kartus pamaišyti arba apversti.
- Pašildytus patiekalus dar 2 -5 minutes palikite orkaitėje, kad išsilygintų temperatūra.

- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

Pastaba: Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas (2-3 dalys)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sriuba	400 g	600 W, 8-12 min.	
Troškiniai	500 g	600 W, 10-15 min.	
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 10-15 min.	Maišydami, mėsos gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10-15 min.	Prir. įpilkite vandens, citrinos sulčių arba vyno.
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600 W, 3-7 min.	Įpilkite šiek tiek skysčio.
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600 W, 7-11 min.	Į indą įpilkite tiek vandens, kad padengtų indo dugną.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 10-15 min.	Kepti nepilant vandens

Kaip pašildyti patiekalus

⚠ Pavojus nusidenginti!

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



Dėmesio!

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

Pastabos

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

Pastaba: Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Kaip šildyti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2-3 komponentai)		600 W, 5-8 min.	-
Gėrimai	125 ml	900 W, ½-1 min.	Įstatykite į stiklinę šaukštelį, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartkartėmis patikrinkite
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Kūdikio maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360 W, apie ½ min.	Buteliukus dėkite be čiulptuko arba dangtelio, pakaitinę gerai papurtykite arba pamaišykite, būtinai tikrinkite temperatūrą
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sriuba, 1 puodelis	po 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Sriuba, 2 puodeliai	po 350 g	600 W, 2-3 min.	-
Mėsa padaže	500 g	600 W, 7-10 min.	Mėsos griežinėlius atskirkite vieną nuo kito
Troškiny	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Daržovės, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min.	-

Kaip šildyti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Daržovės, 2 porcijos	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Kaip gaminti patiekalus

Pastabos

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

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

Kaip gaminti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuorodos
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite
Šviežia žuvies filė	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Mėsos vyniotinis	750 g	600 W, 25-30 min.	Įpilkite 6 VŠ vandens.
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 5-10 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais; 100 g daržovių įpilkite po 1-2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Bulvės	250 g	600 W, 8-10 min.	Bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais; 100 g įpilkite po 1-2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišykite
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ryžiai	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekį
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Kartkartėmis pudingą 2-3 kartus pamaišykite šluotele
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

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

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705

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

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

Gaminimas naudojantis mikrobangomis, atskirai

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Pienas su kiaušiniiais, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	„Pyrex“ forma
Biskvitas, 475 g	600 W, 7-9 min.	„Pyrex“ forma Ø 22 cm.
Kepsnys iš faršo, 900 g	600 W, 25-30 min.	„Pyrex“ kvadratinė forma, 28 cm ilgio

Atitirpinimas naudojantis mikrobangomis, atskirai

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Mėsa, 500 g	1 programa, 500 g arba 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	„Pyrex“ forma, Ø 24 cm

Svarīgas drošības norādes	29
Bojājumu iemesli.....	31
Jūsu jaunā ierīce	31
Vadības panelis.....	31
Taustiņi un displejs.....	32
Gatavošanas telpa.....	32
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	32
Ieslēgšana	32
Izslēgšana	32
Pirmā lietošanas reize.....	32
Pareiza laika iestatīšana	32
Mikroviļņu krāns	33
Norādījumi par traukiem.....	33
Mikroviļņu jauda	33
Mikroviļņu iestatīšana.....	33
1,2,3-Gatavošanas secība.....	33
Gatavošanas secības iestatīšana	33
Atmiņa	34
Iestatījumu saglabāšana atmiņā	34
Atmiņas startēšana	34
Pamatīestatījumu maiņa	34
Pamatīestatījumi	34

Apkope un tīrīšana	35
Tīrīšanas līdzekļi.....	35
Traucējumu tabula	35
Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?	36
Klientu apkalpošanas dienests.....	36
E numurs un FD numurs	36
Tehniskie dati	36
Videi draudzīga utilizācija.....	37
Automātiskās programmas	37
Programmas iestatīšana.....	37
Norādījumi par automātiskajām programmām	37
Pārbaudīts mūsu virtuves studijā.....	38
Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem	38
Padomi mikroviļņu krāns lietošanai	41
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705.....	41
Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā	41
Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā.....	41

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

⚠ Svarīgas drošības norādes

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

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

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

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

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtnas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā!

Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos!
Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.

Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus!

Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

- Pārtikas eļļa var aizdegties. Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

Uzsprāgšanas risks!

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

Bīstami veselībai!

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

Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad

nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.

- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

Apdegumu risks!

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

Apdegumu risks!

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

Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var

būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

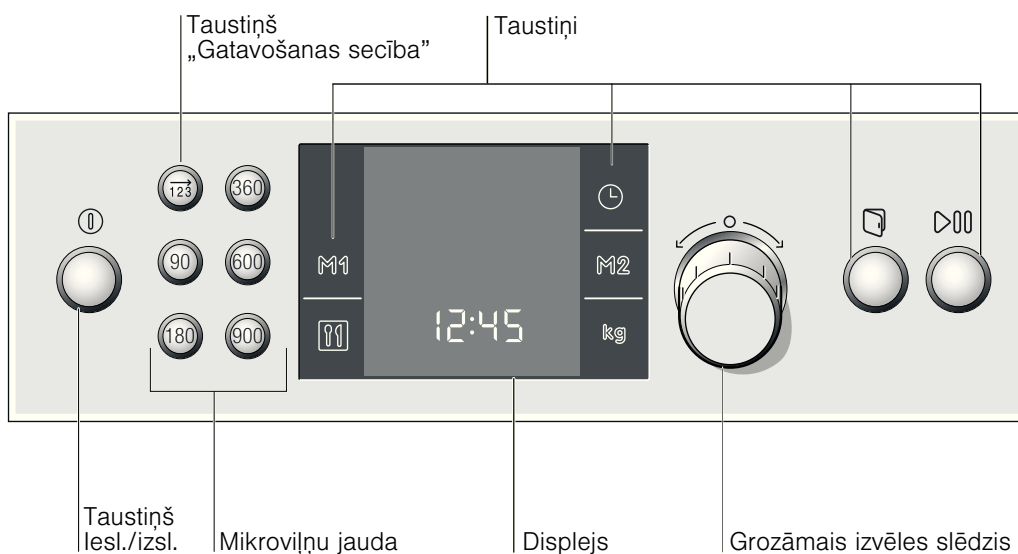
- Ļoti netīrs blīvējums: Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Šādā gadījumā var sabojāt tuvumā esošo mēbeļu virsmas. Turiet blīvējumu vienmēr tīru!
- Mikroviļņu darbības režīms bez ēdieniem: Ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet ierīci bez ēdieniem gatavošanas telpā. Izņēmums ir īslaicīga trauku pārbaude (skat. nodaļu „Mikroviļņi, trauki”).
- Popkorns mikroviļņu krāsnī: Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Stikla pamatne pārslodzes dēļ var ieplīst.

Jūs jaunā ierīce

Šeit Jūs varēsiet tuvāk iepazīt savu jauno ierīci. Mēs Jums izskaidrosim vadības paneļa un atsevišķu vadības paneļa elementu darbību.

Vadības panelis

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



Pagriežamais izvēles slēdzis

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

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

Taustiņi

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

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

Klientu servisa prece

Klientu servisā, specializētās tirdzniecības vietās vai internetā - dažās valstīs pieejamajā e-veikalā - Jūs savām sadzīves

tehnikas ierīcēm varat iegādāties atbilstošus kopšanas un tīrīšanas līdzekļus vai citus piederumus. Šim nolūkam ievadiet attiecīgo preces numuru.

Tīrīšanas lupatiņas tērauda virsmām	Preces Nr. 311134	Mazina netīrumu uzkrāšanos. Pateicoties impregnējumam ar īpašu eļļu, tiek nodrošināta optimāla tērauda virsmu kopšana.
Želeja cepeškrāsns grila tīrīšanai	Preces Nr. 463582	Gatavošanas telpas tīrīšanai. Želejai nav smaržas.
Mikrošķiedru lupatiņa ar šūnu struktūru	Preces Nr. 460770	Īpaši piemērota jutīgu virsmu tīrīšanai, piem., stiklam, stikla keramikai, tēraudam vai alumīnijam. Mikrošķiedru lupatiņa ātri notīra mitrus un taukainus netīrumus.

Taustiņi un displejs

Ar taustiņiem varat iestatīt dažādas laika funkcijas. Displejā var nolasīt iestatītās vērtības.

Simbols	Taustiņa funkcija
ⓘ	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana
90	Mikroviļņu jaudas izvēle - 90 W
180	Mikroviļņu jaudas izvēle - 180 W
360	Mikroviļņu jaudas izvēle - 360 W
600	Mikroviļņu jaudas izvēle - 600 W
900	Mikroviļņu jaudas izvēle - 900 W
→ 123	Gatavošanas secības izvēle
⌚	Laika funkciju izvēlnes atvēršana un aizvēršana
M1/M2	„Memory” (atmiņas) izvēle
📄	Programmas izvēle
kg	Svara izvēle
🔒	Ierīces durvju atvēršana
▶	Īsa nospiešana = darbības sākšana/apstādīšana turot ilgi nospiestu = darbības pārtraukšana

Norādījumi

- Startējot režīmu, gatavošanas telpā iedegas apgaismojums.
- Aktīvā laika funkcija displejā atzīmēta ar iekavām [] ap atbilstošo simbolu. Izņēmums: pie pareizā laika simbols ⌚ ir izgaismots tikai tādā gadījumā, ja jūs to maināt.

Gatavošanas telpa

Jūsu ierīcei ir dzesējošs ventilators

Dzesējošais ventilators

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

Norādījumi

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

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Ar taustiņu ⓘ varat ieslēgt un izslēgt mikroviļņu krāsni.

Ieslēgšana

Nospiediet taustiņu ⓘ.
Ierīce ir gatava darbam.

Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.

Taustiņš 90, 180, 360, = mikroviļņu jauda
600 vai 900 W

Taustiņš →
Taustiņi 📄 un kg = gatavošanas secība
= programmas automātika
Taustiņš M1 vai M2 = programma „Memory” (Atmiņa)

Par iestatīšanu varat lasīt atsevišķās nodaļās.

Izslēgšana

Nospiediet taustiņu ⓘ.
Ierīce izslēdzas, displejā parādās laika rādījums.

Pirmā lietošanas reize

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

Pareiza laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas displejā spīd simbols ⌚ un četras nulles.
Iestatiet pareizu laiku.

1. Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt pareizu laiku.

2. Nospiediet taustiņu ⌚.

Pareizais laiks ir uzstādīts.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

Jūs varat padarīt pareizo laiku neredzamu. Tas būs redzams tikai tad, kad cepeškrāsns atradīsies darbības režīmā. Par to, lūdzu, lasiet nodaļā „Pamatiestatījumu mainīšana”.

Norādījums: Lai samazinātu ierīces strāvas patēriņu gaidstāves režīmā, var izslēgt pareizā laika rādītāju. Par to, lūdzu, lasiet nodaļā „Pamatiestatījumu mainīšana”.

Mikroviļņu krāsns

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

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

Norādījumi par traukiem

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

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

Trauku pārbaude

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

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

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

2. Palaikam pārbaudiet temperatūru.

Traukam jābūt aukstam vai siltam.

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

Mikroviļņu jauda

Ar taustiņiem iestatiet vēlamo mikroviļņu jaudu.

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

Norādījumi

- Nospiežot kādu no taustiņiem, redzama attiecīgā jauda.
- Mikroviļņu jaudu 900W var iestatīt ar ilgumu ne vairāk par 30 minūtēm. Ar citām jaudām iestatītais ilgums var būt līdz 1 stundai un 30 minūtēm.

Mikroviļņu iestatīšana

Piemērs: mikroviļņu jauda 360 W, ilgums 17 minūtes.

1. Nospiediet taustiņu . Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet vajadzīgās mikroviļņu jaudas taustiņu. Displejā redzama jauda un ieteicamais gatavošanas ilgums.
3. Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.
4. Nospiediet taustiņu .

Sākas darba režīms. Ir redzams, kā rit laiks.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls.

Mikroviļņu darbības režīms ir beidzies. Signālu var priekšlaikus izslēgt ar taustiņu . Ar taustiņu izslēdziet ierīci.

Ierīces durvis darbības laikā ir atvērtas

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

Ilguma mainīšana

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

Mikroviļņu jaudas maiņa

Nospiediet jaunās mikroviļņu jaudas taustiņu. Ar pagriežamo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu un vēlreiz sāciet darbības režīmu.

Darba režīma apstādināšana

Īsi nospiediet taustiņu . Cepeškrāsns ir pauzes režīmā. Atkal nospiežot , darba režīms turpinās.

Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu un ar taustiņu izslēdziet ierīci.

Norādījumi

- Ieslēdzot ierīci ar taustiņu kā ieteicamā vērtība displejā vienmēr parādās lielākā mikroviļņu jauda.
- Starplaikā atverot ierīces durvis, ventilators var turpināt darboties.

1,2,3-Gatavošanas secība

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

Trauki

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.

Gatavošanas secības iestatīšana

1. Nospiediet taustiņu . Ierīce ir gatava darbam.

2. Nospiediet taustiņu . Displejā parādās pirmajai gatavošanas secībai.
3. Iestatiet pirmo mikroviļņu jaudas līmeni un ilgumu.
4. Nospiediet taustiņu . Parādās otrajai gatavošanas secībai.
5. Iestatiet otro mikroviļņu jaudas līmeni un ilgumu.
6. Nospiediet taustiņu . Parādās trešajai gatavošanas secībai.
7. Iestatiet trešo mikroviļņu jaudas līmeni un ilgumu.

8. Nospiediet taustiņu $\triangleright 00$.

Sākas darba režīms. Displejā redzams pirmā gatavošanas secības režīma kopējais ilgums un simbols $\bar{1}$.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Gatavošanas secība ir pabeigta. Signāla skaņu var izslēgt priekšlaikus, nospiežot taustiņu \ominus .

Iestatījumu maiņa

Izmaiņas var veikt tikai pirms darbības režīma sākšanas. Spiediet taustiņu $\bar{1}$ tik daudz reižu, līdz parādās gatavošanas secības numurs. Iestatījuma maiņa.

Ierīces durvis darbības laikā ir atvērtas

Darbības režīms tiek apturēts. Pēc durvju aizvēršanas īsi nospiediet taustiņu $\triangleright 00$. Darba režīms turpinās.

Darba režīma apstādināšana

Īsi nospiediet taustiņu $\triangleright 00$. Cepeškrāsns ir pauzes režīmā. Atkal nospiežot $\triangleright 00n$, darba režīms turpinās.

Darba režīma pārtraukšana

Nospiediet taustiņu $\triangleright 00$ un ar taustiņu $\textcircled{1}$ izslēdziet ierīci.

Norādījumi

- Ieslēdzot ierīci ar taustiņu $\textcircled{1}$ kā ieteicamā vērtība displejā vienmēr parādās lielākā mikroviļņu jauda.
- Starplaikā atverot ierīces durvis, ventilators var turpināt darboties.

Atmiņa

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

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

Iestatījumu saglabāšana atmiņā

1. Nospiediet taustiņu $\textcircled{1}$. Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet vajadzīgās mikroviļņu jaudas taustiņu. Jauda un ieteicamais ilgums parādās displejā.
3. Ar pagriežamo izvēles slēdzi var iestatīt ilgumu.
4. Turiet nospiestu taustiņu M1 vai M2 aptuveni 4 sekundes, līdz atskan signāls.

Iestatījums ir saglabāts, un to var startēt jebkurā laikā.

Cita iestatījuma saglabāšana

Iestatiet no jauna un saglabājiet. Iepriekšējie iestatījumi tiek pārrakstīti.

Atmiņas startēšana

Jūs jebkurā laikā varat sākt darbu, izmantojot saglabātos ierīces iestatījumus.

1. Nospiediet taustiņu $\textcircled{1}$. Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet taustiņu M1 vai M2. Redzami saglabātie iestatījumi.
3. Nospiediet taustiņu $\triangleright 00$.

Atmiņa sāk darbību. Displejā parādās ilguma atskaite \ominus .

Norādījums: Pēc taustiņa „start” nospiešanas vairs nevar mainīt atmiņas vietu.

Norādījums: Iestatītās programmas saglabājas atmiņā arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Gatavošanas ilgums ir beidzies

Atskan signāls. Atmiņas režīms ir pabeigts. Ar taustiņu $\textcircled{1}$ izslēdziet ierīci vai iestatiet no jauna. Signāla skaņu var dzēst priekšlaikus, nospiežot taustiņu \ominus .

Apturēšana

Nospiediet taustiņu $\triangleright 00$ vai atveriet ierīces durvis. Darbības režīms tiek apturēts. Pēc aizvēršanas nospiediet taustiņu $\triangleright 00$. Darba režīms turpinās.

Pamatierīcību maiņa


Jūsu ierīcei ir dažādi pamatierīcību, kurus jebkurā laikā varat mainīt.




Pamatierīcības

Tabulā redzami visi pamatierīcības un to iespējamās vērtības.

	Pamatierīcība	Iespējamās vērtības	Paskaidrojums
$\bar{1}$	Laika rādījums $\bar{1}$ = iesl.	Laika rādījums $\bar{2}$ = izsl.	Pareiza laika rādījums
$\bar{2}$	Signāla ilgums $\bar{2}$ = vidējs = 2 minūtes	$\bar{1}$ = īss = 10 sekundes $\bar{3}$ = garš = 5 minūtes	Signāls ilguma intervāla beigās
$\bar{3}$	Taustiņu tonis $\bar{1}$ = iesl.	Taustiņu tonis $\bar{2}$ = izsl.	Apstiprinājuma signāls, nospiežot taustiņu
$\bar{4}$	Gaidīšanas laiks $\bar{2}$ = vidējs = 5 sekundes	$\bar{1}$ = īss = 2 sekundes $\bar{3}$ = garš = 10 sekundes	Gaidīšanas laiks starp atsevišķiem soļiem pēc iestatīšanas

Nosacījums: ierīce ir izslēgta.

1. Nospiediet taustiņu  uz dažām sekundēm.
Indikatorā parādās pirmais pamatiestatījums.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pamatiestatījumu.

3. Apstipriniet ar taustiņu .
Indikatorā parādās nākamais pamatiestatījums. Ar taustiņu  varat pārļapot visus pamatiestatījumus un ar grozāmo slēdzi - tos mainīt.
 4. Beigās dažas sekundes turiet nospiestu taustiņu .
Visi iestatījumi tiek aktivizēti.
- Jūs jebkurā laikā varat atkal apskatīt savus iestatījumus.

Apkope un tīrīšana

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

Elektrotraumas risks!

Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

Apdegumu risks!

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

Savainošanās risks!

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

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ - stikls, plastmasa vai metāls.
- Joslveida ēnas uz durvju stikla atspīd no cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tas ir normāli un neietekmē funkcijas. Plāno paplašu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.
- Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ielejiet ūdens traukā dažus pilienus citrona sulas. Ielieciet traukā karoti, lai paātrinātu uzvārišanos. Karsējiet ūdeni 1-2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudu.

Tīrīšanas līdzekļi

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

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet metāla vai stikla skrāpjus,
- neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi durvju blīvējuma tīrīšanai,

- neizmantojiet cietus stieples tīrītājus un tīrīšanas sūkļus,
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu.

Pirms lietošanas jaunās, mitrumu uzsūcošās drāniņas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	Karsts mazgāšanas šķidrums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.
Nerūsējošs tērauds	Karsts mazgāšanas šķidrums: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var rasties korozija. Klientu servisā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus tērauda tīrīšanas līdzekļus.
Tērauda gatavošanas telpa	Karsts mazgāšanas šķidrums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Ja cepeškrāsns ir ļoti netīra: izmantojiet cepeškrāsns tīrītāju tikai aukstā gatavošanas telpā. Iesakām lietot tēraudam paredzētu sūkli. Neizmantojiet cepeškrāsns aerosolu un nekādus agresīvus cepeškrāsns tīrītājus vai abrazīvus līdzekļus. Arī stieplu tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji nav piemēroti. Šie līdzekļi saskrāpē virsmu. Iekšējās virsmas kārtīgi nožāvējiet.
Durvju stikls	Stiklu tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mitru drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas šķidrums: tīriet ar mitru drānu, neberziet ar abrazīviem līdzekļiem. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.

Traucējumu tabula







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

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

Elektriskā trieciena risks!


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

Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kārbā.
	Elektriskās strāvas spraudnis nav iesprausts.	Pievienojiet spraudni.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas spuldze.
	Darbības kļūme.	Izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet.
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilguma rādījums.	Pēc iestatīšanas nav nospiests taustiņš  .	Nospiediet taustiņu  vai izslēdziet ierīci.
Mikroviļņu krāsns neieslēdzas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvis neaiztur ēdiena pārpalikumi vai citi svešķermeņi. Pārliecinieties, vai blīvuma vietas ir tīras. Paskatieties, vai blīves nav sagriezušās.
	Nav nospiests taustiņš  .	Nospiediet taustiņu  .
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā līdz šim.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Izvēlieties lielāku jaudu.
	Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkāršs daudzums - gandrīz divkāršs laiks.
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Laiku pa laikam apmaisiet vai apgroziet ēdiena.
Atskan signāls. Displejā mirgo kols.	Ierīce ieslēgta demonstrācijas režīmā.	<ol style="list-style-type: none"> Nospiediet taustiņu . Turiet trīs sekundes nospiestu taustiņu . Demonstrācijas režīms ir izslēgts.

Kļūdas paziņojumi

Daudzos kļūdas paziņojumu gadījumos kļūdu varat novērst paša spēkiem.

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Palīdzība/norāde
Displejā parādās kļūdas ziņojums „E723”.	Durvis nav kārtīgi aizvērtas.	Atveriet ierīci ar taustiņu  un pēc tam atkal aizveriet.
Displejā parādās kļūdas ziņojums „Er1”, „Er4”, „Er18”, „E305”.	Tehnisks bojājums.	Sazinieties ar klientu servisu.
Displejā parādās kļūdas ziņojums „Er11”. „Taustiņš iestrēdzis”	Notraipīti taustiņi vai iestrēdzis mehānisms.	Nospiediet visus taustiņus vairākas reizes. Notīriet taustiņus ar sausu drānu. Atveriet un aizveriet ierīces durvis. Ja tas nepalīdz, sazinieties ar klientu servisu.


Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

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

E Nr.	FD Nr.

Klientu serviss 

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

Paļaujieties uz ražotāja kompetenci. Tā jūs nodrošināsiet, ka ierīces remontu veiks apmācīti servisa tehniķi, kam ir pieejamas oriģinālās rezerves daļas.

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

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

Tehniskie dati

Strāvas padeve	230 V, 50 HZ
Maksimālā kopējā pieslēguma vērtība	1220 W
Mikroviļņu jauda	900 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	vismaz 10 A

Izmēri (A x P x Dz)	
- Ierīce	382 MM x 595 MM x 320 MM
- Gatavošanas telpa	220 MM x 350 MM x 270 MM
Pārbaudīts VDE jā	
CE marķējums jā	

Automātiskās programmas

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

Programmas iestatīšana

Kad esat izvēlējis programmu, iestatiet to, kā norādīts tālāk.

Attēlā redzamais piemērs: 2. programma, svars - 1 kilograms.

1. Nospiediet taustiņu .

Ierīce ir gatava darbam.

2. Nospiediet taustiņu .

Displejā parādās pirmais programmas numurs.



3. Ar grozāmo izvēles slēdzi izvēlieties programmas numuru.



4. Nospiediet taustiņu .

Indikatorā parādās ieteicamais svars - 0,50 kilogrami.



Videi draudzīga utilizācija


Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.




Šī iekārta atbilst Eiropas vadlīnijām 2002/96/EK par elektriskajām un elektroniskajām vecajām iekārtām (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Vadlīnijas nosaka ietvaru ES mēroga pasākumiem veco iekārtu pieņemšanai un pārstrādei.


5. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet svaru.




6. Nospiediet taustiņu .

Programma sāk darbu. Displejā redzams ilguma laika  ritējums.

Programma ir pabeigta

Atskan signāls. Programmas darbība beigusies, ierīce vairs nekarsē. Ar taustiņu  izslēdziet ierīci vai iestatiet no jauna.

Programmas pārtraukšana

Nospiediet taustiņu .

Ierīce ir izslēgta.

Programmas maiņa

Pēc uzsākšanas programmas numuru un svaru mainīt nevar.

Ilguma mainīšana

Programmas automātiskās darbības laikā ilgumu mainīt nav iespējams.

Norādījumi par automātiskajām programmām

Norādījumi

- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojiet to uz augšu vai leju.
- Izmantojot programmu režīmu, vienmēr lietojiet traukus, kas paredzēti ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī, piem., stikla vai keramikas traukus. Ievērojiet programmu tabulas norādījumus par piederumiem.
- Produktus ievietojiet aukstā ierīcē.
- Iestatīt svara vērtību ārpus norādītā svara diapazona nav iespējams.
- Gatavojot daudzus ēdienus, pēc kāda laika dzirdēsiet signālu. Apgroziet vai apmaisiet ēdienu.
- Nobeigumā pie norādījumiem atradīsiet tabulu, kurā uzskaitīti piemērotie produkti, attiecīgais svara diapazons un nepieciešamie piederumi.

Atkausēšana

Norādījumi

- Pēc iespējas sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalos, sasaldējiet -18 °C temperatūrā un novietojiet glabāšanai.

- Sasaldēto pārtikas produktu ievietojiet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Kad produkti atkausēti, tiem vēl 10 līdz 30 minūtes jāļauj nostāvēties, lai izlīdzinātu temperatūru.
- Atkausējot gaļu, putnu gaļu vai zivis, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmel, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Liellopa, jēra un cūkas gaļu traukā lieciet vispirms ar trekno pusi uz leju.
- Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā pēc tam ātri sakalst.
- Jau izkususi maltā gaļa pēc apgrīšanas ir jānoņem.
- Nesadalītu putnu lieciet traukā vispirms ar krūts daļu uz leju, bet gabalos sagrieztu putna gaļu - ar ādu uz leju.

Kartupeļi

Norādījumi

- Vārīti kartupeļi: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. 100 g kartupeļu pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens un nedaudz sāls.
- Kartupeļi ar mizu: izmantojiet vienāda lieluma kartupeļus. Nomazgājiet kartupeļus un vairākās vietās saduriet mizu. Kartupeļus vēl mitrus lieciet traukā bez ūdens.

Rīsi

Norādījumi

- Gatavošanas laikā rīsi spēcīgi puto. Tādēļ ņemiet dziļu trauku ar vāku. Iestatiet aptuvenu svara vērtību (neieskaitot šķidrumu). Rīsiem pievienojiet divas līdz divarpus reizes vairāk šķidruma.
- Neizmantojiet rīsus vārīšanai paredzētajos maisīšos.

Dārzeni

Norādījumi

- Svaigi dārzeni: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. 100 g pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Sasaldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. 100 g pievienojiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni klāt nelejiet.

Temperatūras izlīdzināšanas laiki

Daži ēdieni pēc programmas beigām uz kādu laiku vēl jāatstāj cepeškrāsnī.

Ēdiens	Temperatūras izlīdzināšanas laiks
Dārzeni	aptuveni 5 minūtes
Kartupeļi	aptuveni 5 minūtes Vispirms jānolej iztecējušais ūdens.
Rīsi	5-10 minūtes

Programmu tabula

Programmas Nr.	Piemēroti produkti	Svara diapazons, kg	Trauki
Atkausēšana			
P1	Gaļa un putnu gaļa - cepetis - plakani gaļas gabali - maltā gaļa - cālis, vista, pīle	0,2-2,0 kg	Sekls trauks bez vāka.
P2	Zivs: vesela zivs, zivs fileja, zivs karbonāde	0,1-1,0 kg	Sekls trauks bez vāka.
P3	Maize un kūka* maize, vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskvīta kūka, rauga kūka, augļu kūka	0,2-1,5 kg	Sekls trauks bez vāka.
Gatavošana			
P4	Kartupeļi Vārīti kartupeļi, kartupeļi ar mizu	0,2-1,0 kg	Trauks ar vāku.
P5	Rīsi	0,05-0,3 kg	Dziļš trauks ar vāku.
P6	Dārzeni, svaigi Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	0,15-1,0 kg	Trauks ar vāku.
P7	Dārzeni, saldēti Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	0,15-1,0 kg	Trauks ar vāku.

Ievērojiet signālus apmaišanai un apgrīšanai.

* Nav piemērots siera kūkām, krēm kūkām, kūkām ar glazūru, želatīnu vai garnējumu.

Pārbaudīts mūsu virtuves studijā

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

Norādījumi

- Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, kad ēdiens tiek ievietots aukstā un tukšā gatavošanas telpā. Iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas norādīts tabulā.
- Tabulās norādītais laiks ir aptuvenš. Tas ir atkarīgs no pārtikas produkta kvalitātes un īpašībām.

- Papildu piederumus varat iegādāties kā speciālos piederumus specializētās tirdzniecības vietās vai klientu servisā.

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

Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem

Turpmākajās tabulās atradīsiet daudz veidu, kā iestatīt mikroviļņus.

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

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

Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tas, kas norādīts tabulā. Šādā gadījumā ievērojiet noteikumu: divkārs daudzums - gandrīz divkārs laiks, puse daudzuma - puse no laika.

Ēdienu ik pa laikam vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.

Atkausēšana

Norādījumi

- Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz gatavošanas telpas grīdas.
- Produktus starplaikā apgroziet vai apmaisiet 1-2 reizes. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt.
- Atkausējot gaļu, putnu gaļu vai zivis, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmeļ, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam vēl 10-30 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putnus tagad var izķīdāt.

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādes
Veseli liellopa, teļa un cūkgaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	vairākkārt apgroziet
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Liellopa, teļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	apgrozot atdaliet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10-15 min	vairākkārt apgroziet, izņemiet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Putnu gaļa vai putna gabali	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	vairākkārt apgroziet
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Zivs fileja, karbonāde vai gabaliņi	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	atdaliet atkusušās daļas
Vesela zivs	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	šād un tad apgroziet
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Dārzeni, piem., zirņi	300 g	180 W, 10-15 min	
Augļi, piem., avenes	300 g	180 W, 6-9 min	šād un tad uzmanīgi apmaisiet, atdaliet atkusušās daļas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Sviests, pakausēts	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Maizes klaips	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	šād un tad apgroziet
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kūka, sausa, piem. biskvīta kūka	500 g	90 W, 10-15 min	tikai kūkas bez glazūras, krējuma vai krēma, atdaliet kūkas gabalus vienu no otra
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kūka, sulīga, piem., augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma, vai želatīna.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkaršēšana vai gatavošana

Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

- Ēdienu laiku pa laikam 2-3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.
- Pēc uzkaršēšanas atstājiet ēdienu vēl uz 2-5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.
- Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkaršēšana vai gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Ēdienkarte, porcionēti, gatavi ēdieni (2-3 sastāvdaļas)	300-400 g	600 W, 8-13 min	
Zupa	400 g	600 W, 8-12 min	
Sautējumi	500 g	600 W, 10-15 min	

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkaršana vai gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piem., gulašs	500 g	600 W, 10-15 min	Samaisot, atdaliel gaļas gabalus citu no cita.
Zivs, piem., filejas gabaliņi	400 g	600 W, 10-15 min	Ja vajadzīgs, pievienojiet ūdeni, citronu sulu vai vīnu.
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles	250 g	600 W, 3 -7 min	pievieno nedaudz šķidruma
	500 g	600 W, 8-12 min	
Dārzeni, piem., zirņi, brokoļi, burkāni	300 g	600 W, 7-11 min	Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
	600 g	600 W, 14 -17 min	
Saldie spināti	450 g	600 W, 10-15 min	sautējiet, nepievienojot ūdeni

bnĒdiena uzkaršana

⚠ Applaucēšanās apdraudējums!

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



Uzmanību!

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

Norādījumi

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

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiena uzkaršana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)		600 W, 5-8 min.	-
Dzērieni	125 ml	900 W, ½-1 min.	Ieleiciet glāzē karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Zidaiņu barība, piemēram, piena pudelītes	50 ml	360 W, apm. ½ min.	Pudelītes bez knupīša un vāciņa pēc uzkaršanas labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Zupa, 1 tase	katra 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Zupa, 2 tases	katra 350 g	600 W, 2-3 min.	-
Gaļa mērcē	500 g	600 W, 7-10 min.	Gaļas šķēles atdaliel citu no citas.
Sautējums	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Dārzeni, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Dārzeni, 2 porcijas	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Ēdiena gatavošana

Norādījumi

- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciat ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.
- Gatavojiet ēdienu traukā ar vāku. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdiena sākotnējā garša ilgi saglabājas nemainīga. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam maz.

- Pēc gatavošanas atstājiet ēdienu vēl uz 2 līdz 5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatiņu.

Ēdiena gatavošana	Svars	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījumi
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Apgrieziet, kad pagājusi puse gatavošanas laika.
Zivs fileja, svaiga	400 g	600 W, 7-12 min.	-
viltotais zaķis	750 g	600 W, 25-30 min.	Pievienojiet 6 ēdamkarotes ūdens.
Dārzeni, svaigi	250 g	600 W, 5-10 min.	Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos; 100 g dārzeņu pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens; šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartupeļi	250 g	600 W, 8-10 min.	Sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabalos. 100 g pielejiet 1-2 ēdamkarotes ūdens. šad un tad apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rīsi	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	pievienojiet divkāršu šķidruma daudzumu
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Saldie ēdieni, piem., pudiņš (šķīstošs)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Pa laikam 2 līdz 3 reizes apmaisiet pudiņu ar olu putotāju.
Augļi, kompots	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

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

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705

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

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

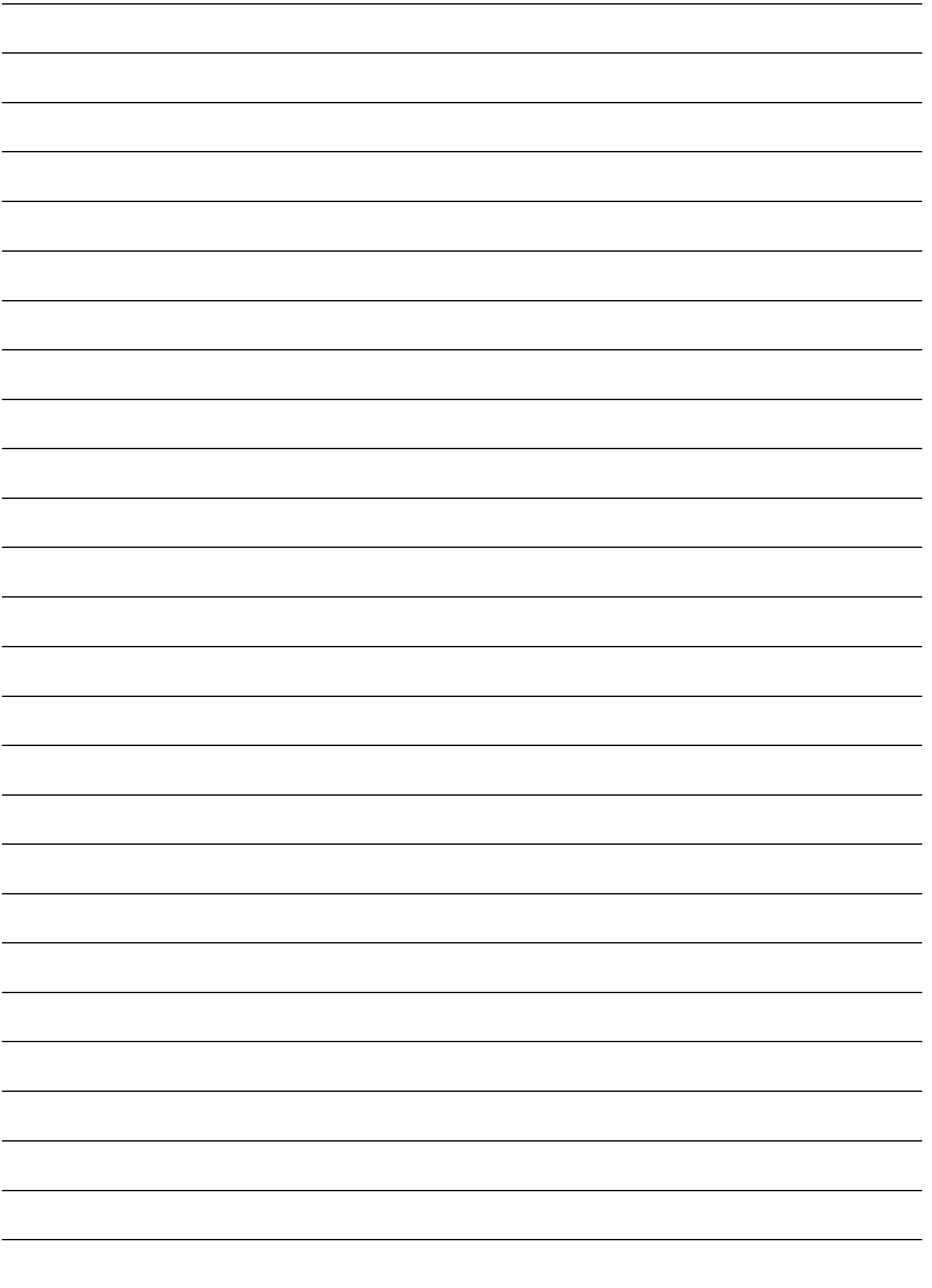
Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā

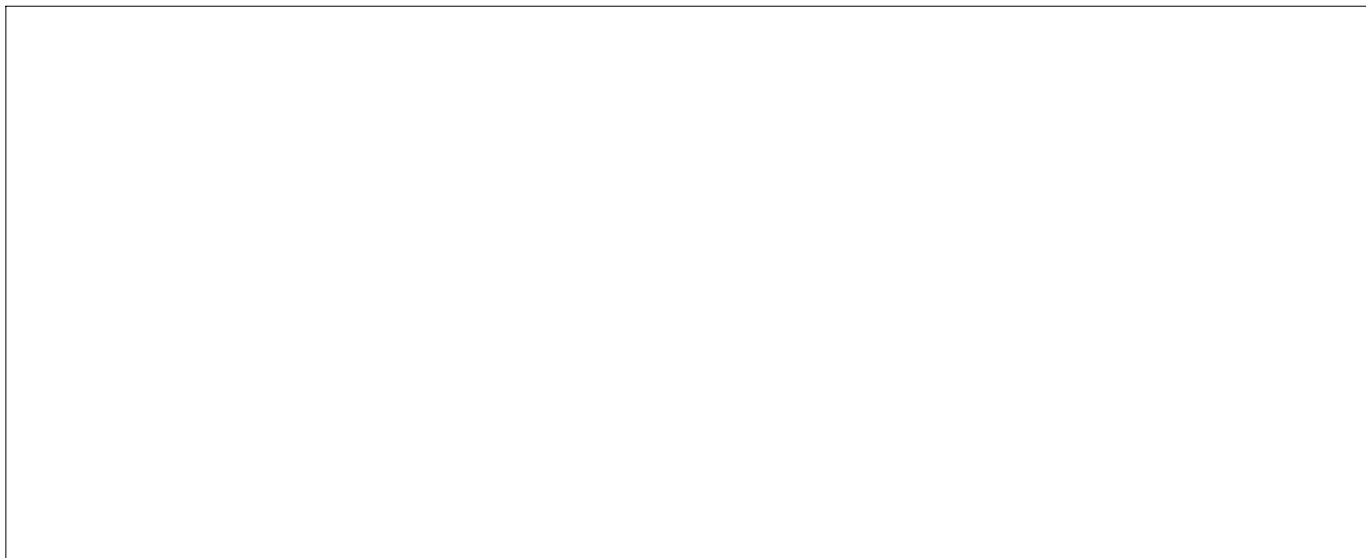
Ēdiens	Mikroviļņu jauda W, ilgums minūtēs	Norādījums
Olas ar pienu, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex forma
Biskvīts, 475 g	600 W, 7-9 min.	„Pyrex” forma Ø 22 cm.
Maltas gaļas cepetis, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex kastītes veida forma, garums 28 cm

Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā

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







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000694889

(01)
920817