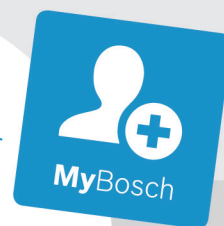




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave

CPA565GS0

[et]	Kasutusjuhend	3
[It]	Naudojimo instrukcija	46
[lv]	Lietošanas instrukcija	91

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	4
	Üldine teave	4
	Mikrolaineahi	5
	Aur	6
	Kahjustuste põhjused	7
	Üldine teave	7
	Mikrolaineahi	7
	Aur	8
	Keskkonnakaitse	8
	Energia säästmine	8
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8
	Seadmega tutvumine	9
	Juhtpaneel	9
	Funktsiooninupp	9
	Puuteväljad ja ekraan	9
	Pöördnupp	10
	Funktsioonid	11
	Kuumutusviisid	11
	Aur	11
	Mikrolainerežiim	11
	Ahjukamber	12
	Paagi paneel	12
	Veepaak	12
	Kogumismahuti	12
	Tarvikud	13
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	13
	Täiendavad lisatarvikud	13
	Täiendavad lisatarvikud	13
	Lisatarviku sissepanek	13
	Enne esmakordset kasutamist	14
	Esmakordne kasutuselevõtt	14
	Reguleerige vee kareduse vahemik välja	14
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	14
	Seadme kasutamine	15
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	15
	Režiimi seadmine	15
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	15
	Kiirkuumus	16
	Automaatne väljalülitus	16
	Mikrolaineahi	16
	Nõu	16
	Mikrolainevõimsuse astmed	17
	Mikrolainevõimsuse seadistamine	17
	Kombineeritud mikrolainerežiimi seadmine	18
	Aur	19
	Müra	19
	Auruga küpsetamine	19
	Kombineeritud aururežiimi seadmine	20
	Veepaagi täitmine	20
	Veepaagi täitmine	21
	Iga kord pärast auruga režiimi	21
	Automaatprogrammid	22
	Programmi seadmine	22
	Programmitabel	23
	Ajafunktsioonide seadmine	25
	Päringute esitamine seatud aegade kohta	25
	Signaalkella seadmine	25
	Kestuse seadmine	25
	Esmakordne kasutuselevõtt	26
	Lapselukk	26
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	26
	Põhiseaded	27
	Põhiseadistuste muutmine	27
	Põhiseadistuste loend	27
	Puhastamine	28
	Sobivad puhastusvahendid	28
	Isepuhastuvate pindade puhastamine	29
	Seadme hoidmine puhtana	29
	Puhastusfunktsioon	30
	Katlakivi eemaldamine	30
	Loputamine	30
	Järelpuhastamine	30
	Kogumismahuti tühjendamine	31
	Mida teha tõrgete korral?	31
	Hooldekeskus	33
	E-number ja FD-number	33
	Meie köögistuudios katsetatud	33
	Üldised nõuanded	33
	Sulatamine	34
	Sügavkülmutatud roogade soojendamine	35
	Soojendamine	36
	Koogid, väikesed küpsetised ja leib/sai	37
	Vormiroad, gratäänid	39
	Liha, linnuliha ja kala	39
	Köögivili ja lisandid	42
	Desserdid	44
	Akrüülamiid toiduainetes	44
	Kontrollroad	44

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate 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 tuvastamise korral 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 toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmetest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Kui seade ehitatakse sisse kappi, mis on uksega suletav, tekib suletud ukse taga kuumuse kogunemine. Kasutage seadet vaid siis, kui kapi uks on avatud.
- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Kõpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunagi asetage lisatarvikule lahtiselt kõpsetuspaberit. Asetage kõpsetuspaberi peale nõu või kõpsetusvorm. Katke kõpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Kõpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu 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 hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge jätke ahju väga kuuma ega niiskesse keskkonda. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

⚠️ Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

Juhtpaneelis ja juhtelementides sisalduvad püsिमagnetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

Mikrolaineahi**⚠️ Hoiatus – Põletusoht!**

- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Seadmega on keelatud kuivatada roogi ja riietusesemeid, soojendada susse, teraviljapatju, nuustikuid, niiskeid pesulappe jmt. Ülekuumenenud sussid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.
- 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.

⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht.!

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

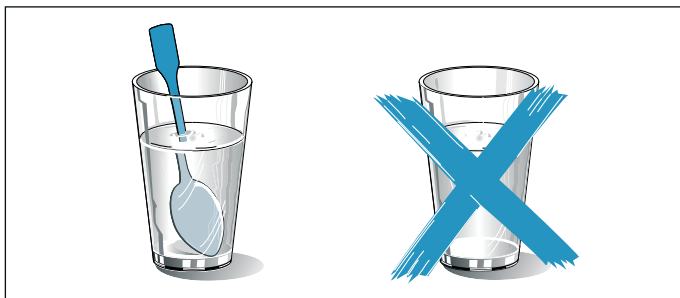
⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

- Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik.
Seadmega on keelatud kuivatada roogi ja riietusesemeid, soojendada susse, teraviljapatju, nuustikuid, niiskeid pesulappe jmt.
Ülekuumenenud sussid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

⚠ Hoiatus – Põletusoh!

- 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.



⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada. Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.
→ "Puhastamine" lk 28
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud. Helistage klienditeenindusse.
- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

Aur

⚠ Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.
- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambrist eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Süttimisohtlikud vedelikud võivad kuumas ahjus süttida (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohtlikke vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

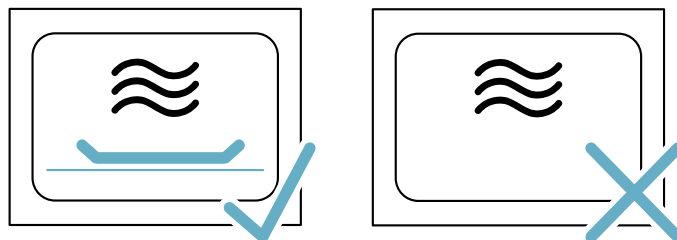
Tähelepanu!

- **Vesi kuumas ahjus:** Ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib kuum veeaur. Temperatuuri kõikumine võib kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Väga määrduvad tihend: kui tihend on väga määrduvad, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub. → "Puhastamine" lk 28
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Mikrolaineahi

Tähelepanu!

- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Mikrolaine- ja kombineeritud mikrolainerežiim: rest ei sobi kasutamiseks mikrolainerežiimil ja mikrolaine- ning kuumutusviisi kombineeritud režiimil. Tekkida võib sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Mikrolaineahi" lk 16



- **Mikrolaineahjus valmistatav popkorn:** Ärge valige liiga kõrget mikrolainevõimsust. Ukseklaas võib ülekoormuse tõttu lõhkeda. Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W. Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

Aur

Tähelepanu!

- Seadme hooldus: Ahjukamber on valmistatud roostevabast terasest. Vale hoolduse tagajärjel võib ahjukambris tekkida rooste. Pidage kinni kasutusjuhendis toodud hooldus- ja korrashoiujuhustest. Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud.
- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekidega nõu: ärge kasutage roosteplekidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimetel võib ahjus tekkida rooste.
- Tilkuv vedelik: aurutamisel lükake klaaspann tasandile 3 ja asetage auruküpsetusnõu klaaspannile. Tilkuv vedelik koguneb klaaspannile.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib pumpa kahjustada. Ärge valage veepaaki kuuma vett.
- Ahju kahjustused: Ärge käivitage seadet, kui ahju põhjas on vett. Enne režiimi käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.
- Külmakaitse: Selleks et vältida külma toimet transportimisel ja säilitamisel, tuleb seade eelnevalt täielikult tühjendada.



Keskkonnakaitse

Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitusel selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Küpsetamiseks kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- Tarvikud ja nõud, mida te ei vaja, võtke ahjust välja.
- Töötamise ajal ärge ahju ust avage.
- Kui valmistate mitu kooki, on soovitatav küpsetada neid üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. 2 piklikku vormi võite ahju asetada ka üksteise kõrvale.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Seadmega tutvumine

Selles peatükis anname Teile juhiseid ekraani ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.



- 1 Funktsiooninupp**
Funktsiooninupuga saate seadistada kuumutusviisi või muid funktsioone. Funktsiooninuppu saab pöörata nullasendist vasakule või paremale.
- 2 Puuteväljad**
Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavajalamiseks puudutage ainult sümbolit.
- 3 Ekraan**
Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide ja ajafunktsioonide sümboleid.
- 4 Pöördnupp**
Pöördnupu abil saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistuse muude funktsioonide jaoks. Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.

Märkused

- Mõne seadme puhul on funktsiooni- või pöördnupud uputatavad. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis olevale funktsiooni- või pöördnupule.
- Kui funktsiooninupp on nullasendis (energiasäästurežiim) ja valitakse funktsioon, on asjaomane funktsioon (nt mikrolainerežiim) kasutatav mõne sekundi pärast

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid.

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame siin erinevusi ja kasutusalasid.

Asend	Otstarve
○	Nullasend Seade on välja lülitatud ja on energiasäästurežiimil.
☰	Mikrolainerežiim Valige mikrolainerežiim.
🔥	Aur Ahjukambrisse suunatakse kuuma auru.

Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite funktsiooni- ja pöördnuppude ning puuteväljade abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja valitud teatav funktsioon.

🔥	Kuum õhk	Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
☐	Grill	Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
☒	Ringleva õhuga grill	Ventilaator paneb grillküttekeha kuuma õhu roa ümber ringlema.
🔥	Katlakivi eemaldamine	Ette nähtud aurutilt katlakivi eemaldamiseks ja selle töökorras hoidmiseks.
🔥	Loputamine	Loputab auruti torusid veega. Iga kord pärast aururežiimi on soovitatav viia läbi loputus.
🍽	Programmid	Siit leiab palju roogade jaoks juba etteprogrammeeritud seadistused.

Puuteväljad ja ekraan

Puuteväljadega saate seadistada seadme erinevaid lisafunktsioone. Ekraanil näete asjaomaseid väärtusi.

Puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse lühidalt erinevate puuteväljade tähendust.

Sümbol	Tähendus
☰	Mikrolainerežiim Mikrolainerežiimi võimsusastmete valik või mikrolainerežiimi sisselülitamine kuumutusviisiga üheaegselt.
🔥	Aur Valige aururežiimi aste või lülitage lisaks kuumutusviisile sisse aururežiim.
🍽	Programmid Avage programmivalik, pöördnupuga reguleerige välja soovitud programmi number.
🕒	Ajafunktsioonid Valige välja ajafunktsioonid ja seadistage pöördnupuga.

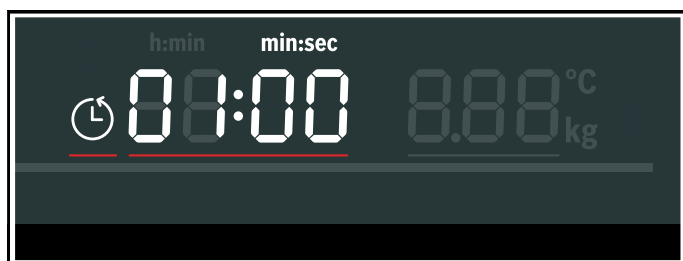
	Kiire kiirkuumutus / lapselukk	Lühike vajutus: kiirkuumutuse aktiveerimine / inaktiveerimine Pikk vajutus: lapselukuse aktiveerimine / inaktiveerimine
	Temperatuur / kaal	Valige välja temperatuur/ kaal ja seadistage pöördnupuga.
start  stop	start/stop	Töö käivitamine või katkestamine Märkus: Pikk vajutus lõpetab kulgeva režiimi, valitud režiimi seadistused lähtestatakse standardväärtustele.

Ekraan

Ekraan on üles ehitatud nii, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. Fookust kujutatakse seadistatud väärtuse all oleva punase kastikese kaudu.

Fookuses olevat väärtust saab muuta vahetult pöördnupuga.



Ekraani osad

Järgnevalt selgitatakse lühidalt ekraani erinevate osade tähendust.

Sümbol	Tähendus
	Taimer Kui sümbol on markeeritud, kuvatakse ekraanil signaalkella aega.
	Kestus Kui sümbol on markeeritud, kuvatakse ekraanil kestust.
	Kellaaeg Kui sümbol on markeeritud, kuvatakse ekraanil kellaaega.
h:min	tunnid/minutid
min:sec	minutid/sekundid
	Lapselukk Kui sümbol põleb, on lapselukk aktiveeritud.
	Kogumismahuti
	Veepaak
	Kiirkuumutus Kui sümbol põleb, on kiirkuumutus aktiveeritud.
	Katlakivi eemaldamine Kui sümbol põleb, tuleb seade katlakivist puhastada.

Kogumismahuti ja veepaagi oleku näit

Oleku näit põleb vaid siis, kui veepaaki või kogumismahuti on valitud režiimi jaoks vaja. See näitab erinevaid olekuid ja annab teavet vajalike toimingute kohta.

Veepaagi oleku näit

Sümbol	Tähendus
	Sümbol põleb, nool vilgub. Veepaak on paagipesas ja vajab täitmist.
	Sümbol vilgub ilma nooleta Veepaak on paagipesas ja seda on vaja täita.
	Sümbol põleb ilma nooleta Veepaak on paagipesas. Täiendav toiming ei ole vajalik.

Kogumismahuti oleku näit

Sümbol	Tähendus
	Sümbol põleb, nool vilgub. Kogumismahuti on paagipesas ja vajab tühjendamist.
	Sümbol vilgub ilma nooleta Kogumismahuti ei ole paagipesas. Asetage kogumismahuti paagipessa.
	Sümbol põleb ilma nooleta Kogumismahuti on paagipesas. Täiendav toiming ei ole vajalik.

Temperatuurinäit

Ekraani alumises osas olev punane joon näitab, et seade kuumeneb.

Kui seadistatud on kuumutusviis, värvub joon vasakult paremale punaseks vastavalt sellele, kuidas ahi kuumeneb.

Grilli- ja aururežiimi korral värvub kastike kohe täies ulatuses punaseks.

Mikrolainerežiimi puhul joon ei põle.

Ahju eelkuumenemisel on õige hetk asetada roog ahju, kui joone kõik viis välja on punaseks värvunud.



Märkus: Termilise inertsit tõttu võib seadistatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Öörežiim

Energia säästmiseks vähendatakse ajavahemikul kell 22 kuni kell 5.59 ekraani eredust automaatselt.

Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatut ja fookuses olevaid reguleeritavaid väärtusi.

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

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

Funktsioonid

Seadmel on erinevad funktsioonid, mis seadme kasutamist lihtsustavad.

Täpsed juhised nende kohta leiate asjaomastest peatükkidest.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 15	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 16	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Aur → "Aur" lk 19	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud aururežiimi astmed.
Kombineeritud mikrolainerežiim → "Kombineeritud mikrolainerežiimi seadmine" lk 18	Sellega saate kuumutusviisiga üheaegselt sisse lülitada mikrolainerežiimi.
Kombineeritud aururežiim → "Kombineeritud aururežiimi seadmine" lk 20	Sellega saate kuumutusviisiga üheaegselt sisse lülitada aururežiimi.
Puhastamine → "Puhastusfunktsioon" lk 30	Puhastamiseks on erinevad puhastusfunktsioonid: katlakivi eemaldamine ja loputus.
Põhiseadistused → "Põhiseaded" lk 27	Seadme põhiseadistusi saate kohandada vastavalt oma soovidele.

Kuumutusviisid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame siin erinevusi ja kasutusalasid.

Kuumutusviiside sümbolid aitavad Teil kuumutusviise paremini meelde jätta.

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 Kuum õhk	40 °C	Pärmitaine kergitamine, vahukoorretortide ülessulatamine
	100-230 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil.
 Grill	Grillirežiimi astmed: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaja grillimiseks ja gratineerimiseks.
 Ringleva õhuga grill	100-190 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks.

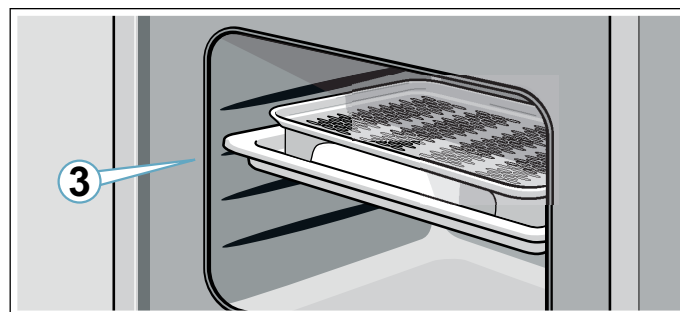
Soovituslikud väärtused

Iga kuumutusviisi kohta annab seade soovitusliku temperatuuri või võimsusastme. Selle võite üle võtta või seda võite vastavas vahemikus muuta.

Aur

Aururežiimi saate kasutada omaette või kombineerida teiste kuumutusviiside ja mikrolainerežiimiga.

Aururežiimi optimaalseks kasutamiseks eemaldage rest. Lükake klaaspann tasandile 3 ja asetage auruküpsetusnõu klaaspannile.



Aururežiimi astmed

Aurufunktsiooni puhul saab valida eri intensiivsuseastmeid. Aururežiimi astmeid saab valida puuteväljadelt . Valitud aururežiimi astet kujutatakse ekraanil.

Aste	Intensiivsus	Otstarve	Näit ekraanil
1	madal	Köögivilja, liha, kala ja puuvilja sulatamiseks	
2	keskmine	Magustoidu, kala ja vorstikeste valmistamiseks.	
3	kõrge	Köögivilja, kala, lisandite valmistamiseks, puuvilja aurutamiseks ja blanšeerimiseks.	

Mikrolainerežiim

Kasutada saate mikrolainevõimsuse eri astmeid, mis sobivad erinevat liiki roogadele. Mikrolainevõimsused ei vasta alati täpsetele vattidele, mida seade kasutab.

Saate valida järgmiste mikrolainevõimsuste vahel.

Mikrolainevõimsus	Maksimaalne kestus
90	1 tund 30 minutit
180	1 tund 30 minutit
360	1 tund 30 minutit
600	1 tund 30 minutit
1000	30 minutit

Mikrolainerežiimi saate kasutada omaette või kombineerida teiste kuumutusviiside ja aururežiimiga.

Erandid:

☑ Mikrolainevõimsus 1000 W

☑ Kuum õhk 40°C

Kuidas kombineerida mikrolainerežiimi teiste kuumutusviiside ja aururežiimiga, seda saate teada siit:
→ *"Kombineeritud mikrolainerežiimi seadmine" lk 18*

Ahjukamber

Ahjukambri mitmesugused funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist. Ahjukamber on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

Seadme ukse avamine

Kui avate ukse ahju töötamise ajal, siis töö katkeb. Töö jätkamiseks sulgege uksed ja puudutage välja start ▢ stop.

Ahjuvalgustus

Režiimi kulgemise ajal on ahjuvalgustus alati sisse lülitatud. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. See hõlbustab näiteks ahju puhastamist. 15 minuti pärast lülitub ahjuvalgustus automaatselt uuesti välja.

Ventilaator

Seadmel on ventilaator. Ventilaator lülitub sisse, kui ahi töötab. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

Kui ahi on töö lõpetanud, jätkab ventilaator teatava aja jooksul töötamist.

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniasjasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

Märkused

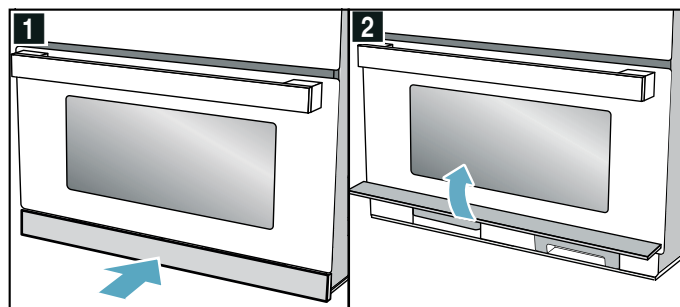
- Mikrolainerežiimi puhul jääb seade külmaks. Ventilaator lülitub siiski sisse. See võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.
- Ukseklaasidele, siseseintele ja ahju põhja võib koguneda kondensaadniiskust. See on normaalne ega kahjusta seadme tööd. Pärast toiduvalmistamise lõppu pühkige pinnad kuivaks.

Paagi paneel

Paagi paneel asub seadme ukse all ja võimaldab kogumismahutile ja veepaagile ligi pääseda. Mõlemad asuvad paagi paneeli taga. Paagi paneeli avamiseks ja sulgemiseks toimige järgmiselt:

Avamiseks vajutage korra paagi paneeli keskosale. Paagi paneel hüppab üles.

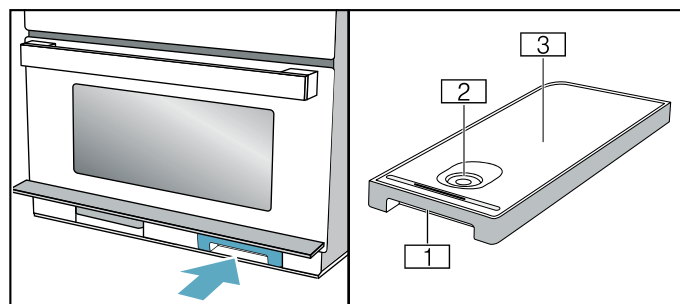
Sulgemiseks vajutage paagi paneel alla ja vajutage korra paneeli keskosale. Paagi paneel on lukustatud.



Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga paremal. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → *"Veepaagi täitmine" lk 20*

Kui veepaagi sümboli  nool ekraanil vilgub, tuleb veepaak täita puhta veega.

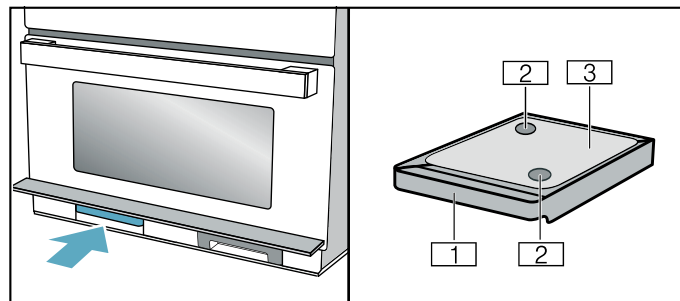


- 1 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks
- 2 Täitmisava
- 3 Paagi kaas

Kogumismahuti

Seade on varustatud kogumismahutiga. Kogumismahuti asub paneeli taga vasakul. Tühjendage kogumismahuti enne ja pärast puhastusfunktsioonide kasutamist → *"Puhastusfunktsioon" lk 30*

Kui kogumismahuti sümboli  nool ekraanil vilgub, tuleb kogumismahuti tühjendada.



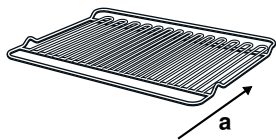
- 1 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks
- 2 Avad
- 3 Paagi kaas

Tarvikud

Seadmega on kaasas erinevad lisatarvikud: Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:



Rest

Küpsetusvormide alusena või grillimiseks ja üleküpsetamiseks. Kasutage resti grillimiseks tasanditel 3 ja 4. Rest ei sobi kasutamiseks ainult mikrolainerežiimil või ainult aururežiimil. Siseseanekul pöörake tähelepanu sisselükkamissuunale a.



Klaaspann

Klaaspanni saab küpsetamiseks kasutada kõikide kuumutusviiside ja kombineeritud režiimi puhul. Lisaks saab seda kasutada kaitseks pritsmete eest, kui grillite toiduaineid otse restil. Enne puhastamist või külma vette asetamist laske klaaspannil jahtuda, kuna vastasel korral võib klaas kahjustada saada.



Auruküpsetusnõu

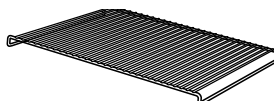
Auruküpsetusnõu asetatakse klaaspannile, et valmistada toitu aururežiimil või auru- ja mikrolainerežiimil. Selleks peab klaaspann olema asetatud tasandile 3. Toiduained võib asetada otse auruküpsetusnõusse. Auruküpsetusnõud võib pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage auruküpsetusnõud mikrolainerežiimil ega kuumutusviisidel grill, kuum õhk ja ringleva õhuga grill.

Kasutage ahjus ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahjus kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

Tarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või e-poest.

Täiendavad lisatarvikud

Olenevalt seadme mudelist võivad komplekti kuuluda täiendavad lisatarvikud.



Sisseasetatav rest

Praadimiseks. Asetage sisseasetatav rest nii, et jalad on all, klaaspannile. Nii koguneb tilkuv rasv ja praevedelik pannile. Sisseasetatav rest ei sobi kasutamiseks ainult mikrolainerežiimil või aururežiimil.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavad lisatarvikud on saadaval müügiesindustes ja kodumasinade kauplustes.

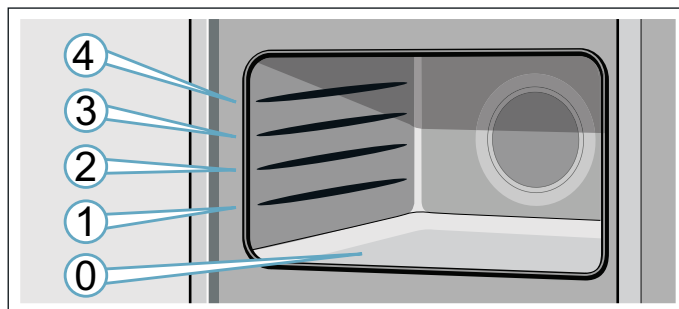
Eritarvikud

Klaasist küpsetusnõu

Ahjus valmistatavate pajapraadide ja vormiroogade jaoks.

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 4 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.



Asetage tarvik juhikusse ja lükake see lõpuni ahju.

Märkus: Ahju põhi (tasand 0) sobib eelkõige mikrolainerežiimi jaoks, kuna mikrolainerežiim toimib siin kõige paremini. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.



Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Seade peab olema paigaldatud ja vooluvõrguga ühendatud.

Esmakordne kasutuselevõtt

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

Kellaaja seadmine

Esmaseadistamisel on kellaaja näit fookuses. Väärtus 12:00 vilgub ekraanil ja sümbol ☹ põleb. Reguleerige kellaaeg välja.

1. Pöördnupuga muutke kellaaega.
2. Puudutage välja ☹. Kellaaeg on seatud.

Kellaaja muutmise

Märkus: Kellaaja muutmiseks peab seade olema välja lülitatud.

1. Puudutage kaks korda välja ☹. Ekraanile ilmub sümbol ☹ ja kellaaeg.
2. Pöördnupuga muutke kellaaega.
3. Puudutage välja ☹. Kellaaeg on seatud.

Märkused

- Kui pärast kellaaja seadmist ei puudutata välja ☹, võetakse seatud väärtus mõne sekundi pärast automaatselt üle.
- Kui funktsiooninuppu seadistamise ajal liigutati, tuleb see seejärel uuesti nullasendisse viia. Alles siis on võimalik seadet kasutada.
- Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja välja lülitada.

Reguleerige vee kareduse vahemik välja.

Selleks et seade annaks õigel ajal märku katlakivi eemaldamise vajadusest, peab vee kareduse vahemik olema õigesti välja reguleeritud.

Vaikimisi on vee kareduse vahemikuks seadistatud vahemik 4 (väga kare).

Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes puhast külma karboniseerimata kraanivett või pehmendatud vett.

Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige "vee kareduse vahemik 4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

Vee kareduse vahemik	Seadistus
0	0 pehmendatud
1 (kuni 1,3 mmol/l)	1 pehme
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskmine
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kare
4 (üle 3,8 mmol/l)	4 väga kare

Vee kareduse vahemikku saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 27

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda. Ideaalne on seda teha üks tund kuuma õhuga ☼ temperatuuril 180 °C. Veenduge, et ahju ei ole jäänud pakendimaterjali.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk ☼.
2. Pöördnupuga reguleerige välja 180 °C.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Seade hakkab kuumenema.

Ühe tunni pärast lülitage ahi välja. Selleks puudutage välja start ▷ stop ja seejärel keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Tarvikute puhastamine

Enne tarvikute esmakordset kasutamist peske need põhjalikult kuuma pesuvee ja pehme lapiga puhtaks.

Seadme kasutamine

Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada. Saate teada, mis juhtub sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas reguleerida välja funktsioone.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Enne kui saate seadme seadistusi muuta, peate seadme sisse lülitama.

Märkus: Lapselukku saab seadistada ainult väljalülitatud seadmel. Mõned näidud jäävad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.

Lülitage seade välja, kui Te seda enam ei kasuta. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

Seadme sisselülitamine

Seadme sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu.

Ekraanil on fookuses standardväärtus. Seade on töövalmis.

Teavet funktsioonide väljareguleerimise kohta saate asjaomastest peatükkidest.

Seadme väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaaeg.

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaaega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul.

Režiimi seadmine

Pärast režiimi valimist ilmuvad ekraanile soovituslikud väärtused. Selle seadistuse võite kohe käivitada.

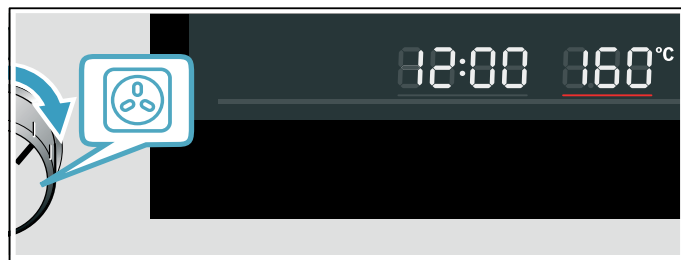
Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja režiim.
2. Vajaduse korral muutke ka teisi seadistusi. Selleks puudutage asjaomast välja ja muutke pöördnupust väärtust.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Ahi käivitub. LED start ▷ stop süttib.

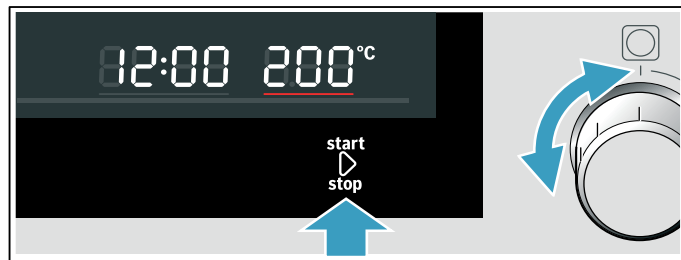
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Näide: kuum õhk  200°C.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk . Ekraanile ilmub soovituslik temperatuur 160°C.



2. Pöördnupuga reguleerige välja temperatuur 200°C.
3. Puudutage välja start ▷ stop.



Seade hakkab kuumenema. LED start ▷ stop süttib. Temperatuurinäit täitub.

Temperatuuri saate režiimi kulgemise ajal pöördnupuga mis tahes ajal muuta.

Märkused

- Pärast kuumenemist on olenevalt kuumutusviisist võimalikud väikesed temperatuurikõikumised.
- Režiimi kulgemise ajal ei saa temperatuuri seada 40°C peale.

Kestuse seadmine

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
2. Puudutage välja , kuni sümbol  on fookuses.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
4. Puudutage välja start ▷ stop. Seade hakkab kuumenema. LED start ▷ stop süttib. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Töö katkestamine

1. Puudutage välja start ▷ stop või avage seadme uks. Töö katkeb, LED start ▷ stop vilgub.
2. Sulgege seadme uks.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Töö jätkub, LED start ▷ stop põleb.

Töö katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Töö katkestatakse ja kõik seadistused kustutatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutamise funktsiooni kasutades jõuab seade soovitud temperatuurile eriti kiiresti.

Kiirkuumutust kasutage üksnes siis, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur kui 100 °C. Kiirkuumutuseks sobivad järgmised kuumutusviisid.

-  Kuum õhk (erand: kuum õhk 40 °C)
-  Ringleva õhuga grill

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
2. Puudutage välja . Ekraanil süttib sümbol .
3. Puudutage välja start  stop. Seade hakkab kuumenema. LED start  stop süttib.

Kiirkuumutus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol  kustub ekraanil. Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril. Asetage roog ahju.

Kiirkuumutuse katkestamine

Puudutage välja . Sümbol  kustub ekraanil. Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril.

Märkus: Kiirkuumutus lülitub hiljemalt 15 minuti pärast automaatselt välja.

Automaatne väljalülitus

Automaatne väljalülitus aktiveeritakse, kui seade on pikemat aega töös ilma seatud kestuseta.

9 tunni pärast lülitub seade automaatselt välja.



Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi saate kasutada eraldi või kuumutusviisidega kombineeritult.

Mikrolaineahju optimaalse töö tagamiseks järgige nõude kohta toodud juhiseid ja lähtuge kasutusjuhendi lõpus olevates kasutustabelites sisalduvatest andmetest.

Mikrolainerežiimi optimaalseks kasutamiseks asetage nõu ahju põhja. Eemaldage rest. Juhinduge nõude kohta toodud soovistest.

Nõu

Kõik nõud ei ole sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Selleks et road soojeneksid ja et seade ei saaks kahjustada, kasutage üksnes mikrolaineahjus kasutamiseks ette nähtud nõusid.

Sobivad nõud

Sobivad on kuumuskindlad klaas-, klaaskeraamilised, portselan-, keraamilised või temperatuurikindlast plastist nõud. Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi.

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii ei ole Teil vaja roogi ühest anumast teise tõsta. Kuld- ja hõbedekooriga nõusid kasutage ainult juhul, kui tootja on taganud, et need sobivad kasutamiseks mikrolainerežiimil.

Ebasobivad nõud

Ebasobivad on metallist nõud. Metall ei lase mikrolaineid läbi. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

Nõude test

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

Kui Te ei ole kindel, kas nõu mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib, tehke järgmine test:

1. Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.
2. Vahepeal kontrollige nõu temperatuuri. Nõu peab olema külm või leige.

Kui nõu läheb kuumaks või kui tekivad sädemed, ei sobi see kasutamiseks mikrolainerežiimil. Katkestage test.



Hoiatus – Põletusoht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Mikrolainevõimsuse astmed

Mikrolainevõimsused on astmelised ja ei vasta alati täpsetele vattidele, mida seade kasutab.

Saate valida järgmiste mikrolaine-võimsuste vahel.

Mikrolainevõimsus	Maksimaalne kestus	Otstarve
90	1 tund 30 minutit	tundlike roogade ülessulatamiseks
180	1 tund 30 minutit	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks
360	1 tund 30 minutit	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600	1 tund 30 minutit	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks
1000	30 minutit	vedelike kuumutamiseks

Soovituslikud väärtused:

Iga mikrolainevõimsuse jaoks pakub seade välja kestuse. Selle võite üle võtta või seda võite vastavas vahemikus muuta.

Maksimaalne võimsus on ette nähtud ainult vedelike kuumutamiseks, mitte toitude soojendamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse maksimaalset mikrolainevõimsust mõne aja pärast järk-järgult võimsusele 600W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

Ajalised intervallid

Kestuse reguleerimisel muutub intervall koos kestuse pikkusega.

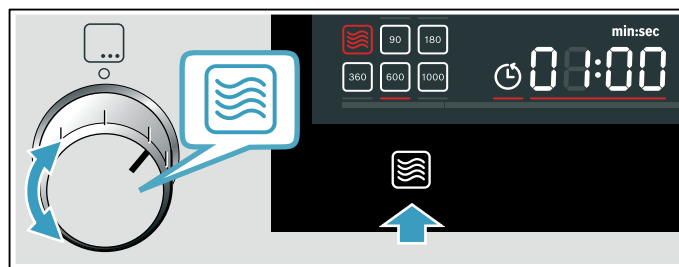
Kestus	Intervall
0 - 1 minutit	5 sekundit
1 - 3 minutit	10 sekundit
3 - 15 minutit	30 sekundit
15 minutit - 1 tund	1 minut
1 tund - 1 tund 30 minutit	5 minutit

Mikrolainevõimsuse seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, kestus 5 minutit.

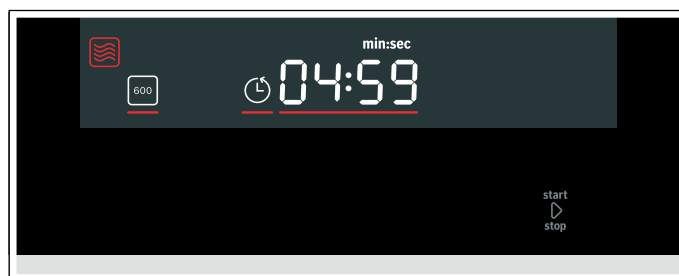
1. Funktsiooninupuga reguleerige välja mikrolainerežiim . Seade on töövalmis. Ekraanil kuvatakse soovituslikult maksimaalset mikrolainevõimsust , seda saab mis tahes ajal muuta.

2. Mikrolainevõimsuse puuteväljalt valige välja soovitud võimsusaste.



Ekraanil on markeeritud mikrolainevõimsus ja kuvatakse soovituslikku kestust.

3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus. **Märkus:** Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel mikrolainevõimsuse.
4. Puudutage välja start stop.



Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma. LED start stop süttib.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Avage seadme uks või puudutage mis tahes välja.

Kestuse muutmine

Pöördnupuga muutke kestust. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Mikrolainevõimsuse muutmine

Puudutage välja seni, kuni soovitud aste on ekraanil välja valitud.

Märkused

- Korduv puudutamine lülitab võimsusastmed kõrgeimast astmest vaheastmete kaudu madalaimale astmele.
- Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage funktsioon väljalt start stop

Töö katkestamine

1. Puudutage välja start ▷ stop või avage seadme uks. Töö katkeb, LED start ▷ stop vilgub.
2. Sulgege seadme uks.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Töö jätkub, LED start ▷ stop põleb.

Töö katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Töö katkestatakse ja kõik seadistused kustutatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kombineeritud mikrolainerežiimi seadmine

Mikrolainerežiimi saate kombineerida teiste kuumutusviiside ja aurufunktsiooniga. Seade kuumeneb ja samaaegselt lülitub sisse mikrolainerežiim. Nii saab roog kiiremini valmis.

Kombinatsioonivõimalused

-  Aur
-  Kuum õhk
-  Grill
-  Ringleva õhuga grill

Erandid:

-  Mikrolainevõimsus 1000 W
-  Kuum õhk 40°C

Kombineeritud režiimi seadmine

Näide: kuum õhk  190 °C mikrolainevõimsusega 360 W, 17 minutit.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk . Näidikule ilmub soovituslik temperatuur.
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.
3. Puudutage mikrolainevõimsuse välja  seni, kuni soovitud aste on ekraanil välja valitud. Näidikule ilmub soovituslik kestus.
4. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.
5. Puudutage välja start ▷ stop. Funktsioon käivitub, LED start ▷ stop põleb. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal, sümbol start ▷ stop kustub. Kombineeritud režiimi töö on lõppenud. Helisignaali lõpetamiseks puudutage mis tahes välja.

Mikrolainevõimsuse muutmise

Puudutage välja  seni, kuni soovitud aste on ekraanil välja valitud.

Märkused

- Korduv puudutamine lülitab võimsusastmed kõrgeimast astmest vaheastmete kaudu madalaimale astmele.
- Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage funktsioon väljalt start ▷ stop

Töö katkestamine

1. Puudutage välja start ▷ stop või avage seadme uks. Töö katkeb, LED start ▷ stop vilgub.
2. Sulgege seadme uks.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Töö jätkub, LED start ▷ stop põleb.

Töö katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Töö katkestatakse ja kõik seadistused kustutatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Ahju kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

Ahju soojendamine

Kuivatamiseks laske ahjul kuumeneda, et niiskus ahjus aurustuks. Seejärel avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Funktsiooninupp ringleva õhuga grill .
4. Puudutage kaks korda välja . Kestuse sümbol  on ekraanil markeeritud.
5. Pöördnupust reguleerige välja kestus 15 minutit.
6. Käivitage töö väljalt start ▷ stop. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 15 minuti pärast automaatselt.
7. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

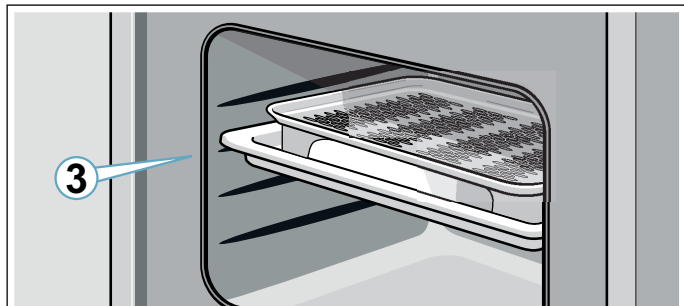
Kuivatage ahi käsitsi

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Eemaldage ahjust mustus.
3. Kuivatage ahi pehme nuustikuga.
4. Jätke seadme uks 1 tunniks lahti, et ahi täielikult ära kuivaks.



Aururežiimi saate kasutada omaette või kombineerida teiste kuumutusviiside ja mikrolainerežiimiga.

Aururežiimi optimaalseks kasutamiseks eemaldage rest. Lükake klaaspann tasandile 3 ja asetage auruküpsetusnõu klaaspannile.



⚠ Hoiatus – Põletusohu!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Müra

Pump

Töö ajal kuulete põrisevat heli. Müra tekib pumba töö tõttu. See on normaalne müra.

Auruga küpsetamine

Aururežiimi astmed

Aurufunktsiooni puhul saab valida eri intensiivsustastmeid. Aururežiimi astmeid saab valida puuteväljadelt . Valitud aururežiimi astet kujutatakse ekraanil.

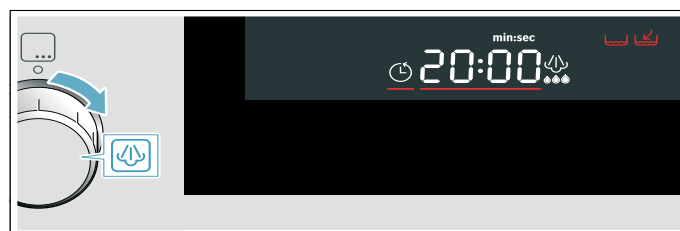
Aste	Intensiivsus	Otstarve	Näit ekraanil
1	madal	Köögililja, liha, kala ja puuvilja sulatamiseks	
2	keskmine	Magustoidu, kala ja vorstikeste valmistamiseks.	
3	kõrge	Köögililja, kala, lisandite valmistamiseks, puuvilja aurutamiseks ja blanšeerimiseks.	

Auru seadmine

Märkus: Kui seadet ei ole pikemat aega kasutatud, viige kõigepealt läbi loputus .
→ "Puhastusfunktsioon" lk 30

Näide: aururežiimi aste 2: keskmine, kestus 10 minutit.

1. Funktsiooninupuga valige välja aururežiim .



Seade on töövalmis. Standardväärtustena on välja reguleeritud aururežiimi maksimaalne aste ja kestus 20 minutit. Veepaagi sümboli nool vilgub.

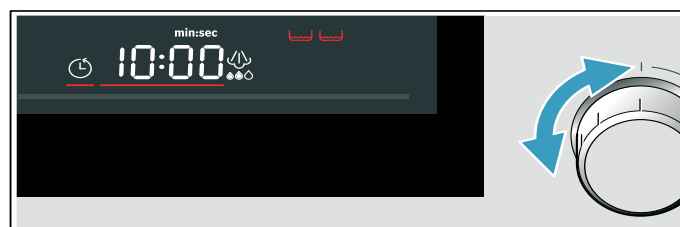
2. Võtke veepaak välja, täitke puhta veega kuni märgistuseni MAX ja lükake täielikult paagipessa. → "Veepaagi täitmine" lk 20
3. Puudutage välja , kuni soovitud võimsusaste on saavutatud.



Valitud aururežiimi aste ilmub ekraanile.

4. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.

Märkus: Võite ka seadistada kõigepealt kestuse ja seejärel aururežiimi astme.



5. Puudutage välja start stop.



Veepaagi sümboli nool kustub, veepaagi sümbol põleb. Režiim käivitub. LED start stop süttib. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas. Olenevalt aururežiimi astmest võib veepaagis olevast veest jätkuda erinevaks ajaks. Kui veepaak töötamise ajal tühjeneb, siis töö katkeb ja veepaagi sümboli nool vilgub. Täitke veepaak puhta veega kuni märgiseni MAX ja jätkake tööd väljalt start stop.

Märkused

- Aururežiimi astet saab töötamise ajal väljalt ☞ muuta.
- Pärast aurutamise lõppu pühkige tilgarenn ja ahjukamber kuivaks. → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 21

Kombineeritud aururežiimi seadmine

Mõne kuumutusviisi puhul saate lisaks sisse lülitada aururežiimi.

Auruga kuumutusviisidel suunatakse ahju erinevate intervallidega ja erineva intensiivsustastmega auru. See tagab parema küpsetamistulemuse.

Roog

- omandab krõbeda kooriku
- omandab läikiva pealispinna
- muutub seest mahlaseks ja muredaks
- väheneb mahu poolest vaid minimaalselt

Kombinatsioonivõimalused

- ☞ Mikrolainerežiim
- ☞ Kuum õhk
- ☞ Grill
- ☞ Ringleva õhuga grill

Erandid:

- ☞ Mikrolainevõimsus 1000 W
- ☞ Kuum õhk 40°C

Kombineeritud režiimi seadmine

Näide: kuum õhk ☞ 190 °C kombineerituna aururežiimi astmega 2.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk ☞. Näidikule ilmub soovituslik temperatuur.
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.
3. Puudutage välja aur ☞ seni, kuni soovitud aste on ekraanil välja valitud. Ekraanile ilmub veepaagi sümbol ☞.
4. Täitke veepaak.
5. Puudutage välja start ▷ stop. Funktsioon käivitub, LED start ▷ stop põleb. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Märkused

- Kui veepaak peaks töö käigus tühjenema, jätkub töö ilma auruta. Ekraanile ei ilmu ühtegi näitu.
- Ahju ukse avamine mõjutab küpsetustulemust. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal, sümbol start ▷ stop kustub. Kombineeritud režiimi töö on lõppenud. Helisignaali lõpetamiseks puudutage mis tahes välja.

Aururežiimi astme muutmine

Puudutage välja ☞ seni, kuni soovitud aste on ekraanil välja valitud.

Märkus: Korduv puudutamine lülitab astmed kõrgeimast astmest vaheastmete kaudu madalaimale astmele. Pärast madalaimat astet aururežiim

inaktiveeritakse. Uus puudutus aktiveerib aururežiimi, alustades kõrgeimast astmest.

Töö katkestamine

1. Puudutage välja start ▷ stop või avage seadme uks. Töö katkeb, LED start ▷ stop vilgub.
2. Sulgege seadme uks.
3. Puudutage välja start ▷ stop. Töö jätkub, LED start ▷ stop põleb.

Töö katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Töö katkestatakse ja kõik seadistused kustutatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Veepaagi täitmine

Veepaak asub paneeli taga paremal seadme ukse all. Enne kui käivitata aururežiimi, avage veepaagi paneel ja täitke veepaak veega.

Veenduge, et olete välja reguleerinud vee kareduse õige vahemiku. → "Põhiseaded" lk 27

⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Valage veepaaki üksnes vett. Ärge valage veepaaki tuleohtlikke vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Tuleohtlike vedelike aurud võivad ahju kuumadele pindadele sattudes süttida. Seadme uks võib lahti hüpata. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

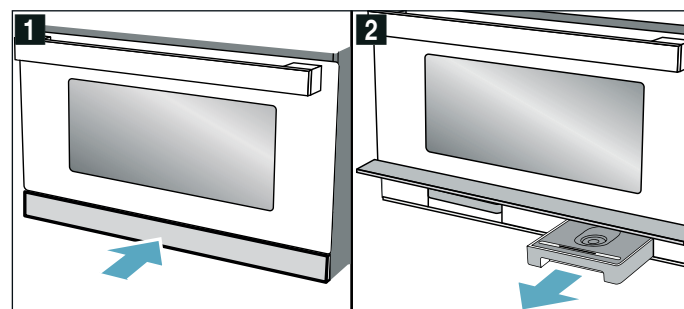
Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes puhast külma karboniseerimata kraanivett või pehmendatud vett.

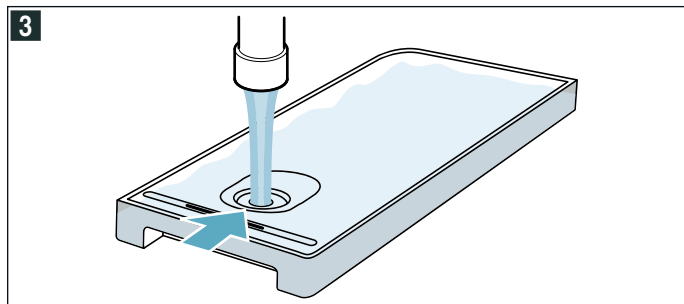
Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".

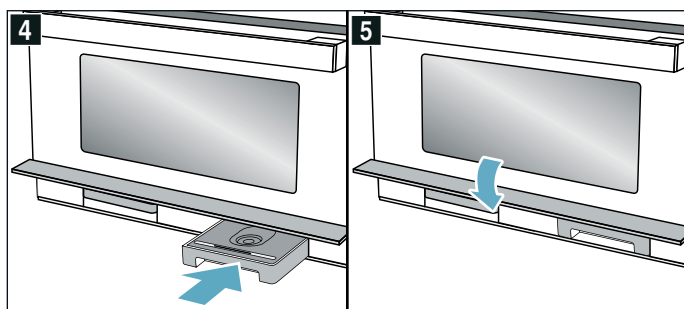
1. Vajutage korra paagi paneeli keskosale. Paagi paneel avaneb. Kogumismahuti (vasakul) ja veepaak (paremal) on ligipääsetavad.
2. Võtke veepaak paagipesast välja.



3. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "MAX".



4. Asetage veepaak uuesti paagipessa ja lükake täies ulatuses sisse.
5. Sulgege seadme uks.



Aururežiim on kasutusvalmis.

Veepaagi täitmine

Kui veepaak saab töötamise ajal tühjaks, käitub seade olenevalt valitud režiimist erinevalt:

- Aururežiim: töö katkeb, ekraanile ilmub teade. Aururežiimi kõrgeimal astmel piisab ühest paagitäiest umbes 30-40 minutiks, madalamatel astmetel tunduvalt kauemaks.
- Aur kombinatsioonis mikrolainerežiimiga: töö katkeb. Ühest paagitäiest jätkub umbes 50 minutiks.
- Kuum õhk või grill kombinatsioonis auruga: töö jätkub kuumas õhus või grillirežiimil, ekraanile teadet ei ilmu. Aururežiimi kõrgeimal astmel piisab ühest paagitäiest umbes 3 tunniks, madalamatel astmetel tunduvalt kauemaks.
- Grill kombinatsioonis auruga: töö jätkub ringleva õhu grilli režiimil, ekraanile teadet ei ilmu. Ühest paagitäiest jätkub umbes 9 tunniks.

Märkus: Toodud ajad võivad varieeruda.

Täitke veepaak uuesti kuni märgistuseni MAX.

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja ja täitke veega.
3. Asetage veega täidetud paak kohale ja sulgege paneel.

Iga kord pärast auruga režiimi

Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust. Pühkige tilgarenn ja ahjukamber ettevaatlikult puhtaks. Iga kord pärast aururežiimi on soovitatav viia läbi loputus. Seejärel tühjendage ja kuivatage veepaak ning kogumismahuti.

Märkus: Katlakiviplekid eemaldage äädikaga niisutatud lapiga, loputage pind üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga.

Loputamine

Et seade jääks puhtaks, võite pumbata vee läbi torusüsteemi. Seejärel voolab vesi kogumismahutisse.

Märkus: Pärast loputamist võivad vabanenud katlakiviosakesed olla kogumismahutis. See on täiesti tavaline ega mõjuta seadme tööd.

Käivitamine

1. Funktsiooninupuga valige välja loputus. Kuvatakse programmi kestus. Seda ei saa muuta.
2. Avage paagi paneel.
3. Võtke kogumismahuti välja ja tühjendage.
4. Asetage tühi kogumismahuti täies ulatuses sisse.
5. Eemaldage veepaak ja tühjendage võimalikult jääkveest. Loputage korralikult ja täitke puhta veega.
6. Lükake veepaak täies ulatuses sisse.
7. Sulgege paagi paneel.
8. Puudutage välja start stop. Vesi pumbatakse läbi torude. Kestus hakkab ekraanil jooksuma. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Tühjendage kogumismahuti.

Veepaagi tühjendamine

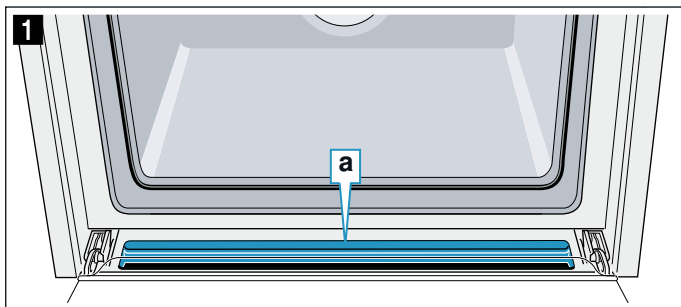
1. Vajutage korra paagi paneeli keskosale. Paagi paneel hüppab üles.
2. Eemaldage veepaak.
3. Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
4. Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
5. Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
6. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks.
7. Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
8. Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
9. Lükake veepaak täies ulatuses sisse.
10. Sulgege paagi paneel ja vajutage korra paagi paneeli keskosale. Paagi paneel on lukustatud.

Tähelepanu!

- Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. See kahjustab veepaaki.

Kuivatage tilgarenn.

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Avage paagi paneel.
3. Eemaldage veepaak ja kogumismahuti.
4. Ahjukambri all asuv tilgarenn **a** pühkige üle švammiga (joonis **1**).



Ahju kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

Ahju soojendamine

Kuivatamiseks laske ahjul kuumeneda, et niiskus ahjus aurustuks. Seejärel avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Funktsiooninupp ringleva õhuga grill
4. Puudutage kaks korda välja . Kestuse sümbol on ekraanil markeeritud.
5. Pöördnupust reguleerige välja kestus 15 minutit.
6. Käivitage töö väljalt start stop. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 15 minuti pärast automaatselt.
7. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

Kuivatage ahi käsitsi

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Eemaldage ahjust mustus.
3. Kuivatage ahi pehme nuustikuga.
4. Jätke seadme uks 1 tunniks lahti, et ahi täielikult ära kuivaks.

Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestate roa kaalu. Õigete seadistuste valik jääb automaatprogrammi hooleks. Valiku saate teha 30 programmi seast.

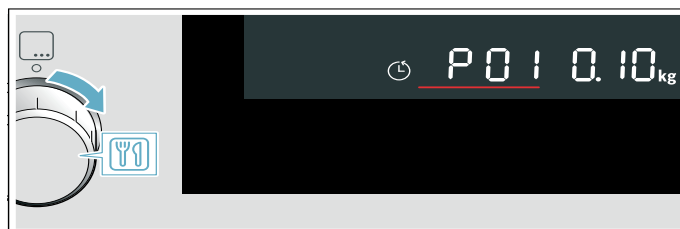
Märkused

- Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, sisestage ümardatud kaal.
- Asetage toiduained külma ahju.
- Kasutage programmide puhul alati mikrolaineahjus kasutamiseks ette nähtud klaas- või keraamilist nõud. Juhinduge programmitabelites toodud soovitustest.
- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.

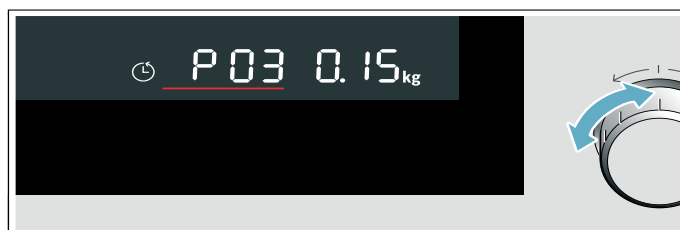
Programmi seadmine

Joonisel toodud näide: programm 3, kaal 1 kg.

1. Seadke funktsiooninupp automaatprogrammide peale. Ekraanile ilmub esimese programmi number ja kaalusoovit.



2. Pöördnupuga valige programminumber 3.

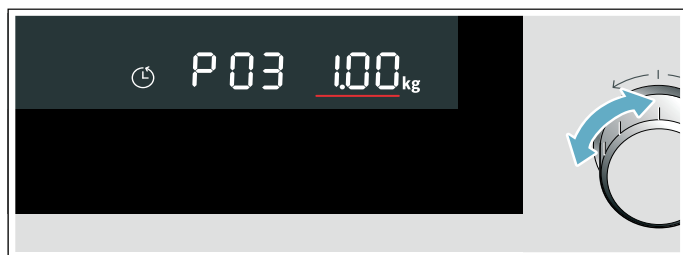


3. Puudutage välja kg. Ekraanil on fookuses kaaluseadistus.



4. Pöördnupuga reguleerige välja kaal 1 kg.

Seade reguleerib automaatselt välja kaaluga sobiva kestuse.



5. Puudutage välja start ▷ stop.
Programm käivitub. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas, temperatuurikastikesed ja LED start ▷ stop põlevad.



Märkused

- Enne käivitamist võite väljade ja kaudu lülitada programmidelt kaalule ja vastupidi.

- Pärast käivitamist ei saa programminumbrit ja kaalu enam muuta. Seadistatud kaalu kohta saate päringu esitada väljalt / .

Programm on lõppenud

Kõlab helisignaali. Programm on lõppenud, ahi ei kuumene enam.
Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Programmi muutmine

- Ca 4 sekundi vältel puudutage välja start ▷ stop. Programm lähtestatakse.
- Valige välja uus programm.

Töö katkestamine

- Puudutage välja start ▷ stop või avage seadme uks. Töö katkeb, LED start ▷ stop vilgub.
- Sulgege seadme uks.
- Puudutage välja start ▷ stop. Töö jätkub, LED start ▷ stop põleb.

Töö katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Töö katkestatakse ja kõik seadistused kustutatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Programmitabel

Programm	Roog	Kaal kg	Nõu / tarvik, tasand	Märkused	Eripärad
Sulatamine					
P 01	Hakkliha*	0,10 - 1,20	madal, kaaneta nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Veise-, lamba-, seahakkliha; juba üles sulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist
P 02	Kalafilee*	0,10 - 1,00	madal, kaaneta nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Haugi-, tursa-, ahvena-, saida-, lestafilee
P 03	Kanatükid, kondiga*	0,15 - 1,20	madal, kaaneta nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Nahaga pool all
P 04	Leivaviilud*	0,10 - 0,50	madal, kaaneta nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Sai, segajahust leib, täisteraleib; leiba sulatage üles vaid vajalikus koguses. See läheb kiiresti vanaks. Võimaluse korral eraldage viilud üksteise küljest.
Liha, kanaliha, kala					
P 05	Kanatükid, värsked*	0,15 - 1,00	rest + klaaspann tasand 3 + 2	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Kanakoivad, pooleks lõigatud kana, nahaga pool all
P 06	Rostbiif, inglispärane	0,50 - 2,00	klaaspann tasand 1		
P 07	Rostbiif, poolküps	0,50 - 2,00	klaaspann tasand 1		
P 08	Rostbiif, küps	0,50 - 2,00	klaaspann tasand 1		
P 09	Tallekints, kondiga, poolküps	1,00 - 2,00	klaaspann tasand 1		
P 10	Tallekints, kondiga, küps	1,00 - 2,00	klaaspann tasand 1		

*pange tähele keeramissignaali **pange tähele segamissignaali

Programm	Roog	Kaal kg	Nõu / tarvik, tasand	Märkused	Eripärad
P 11	Kala, terve, värske	0,20 - 1,20	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	Piserdage siseküljele sidrunimahla.
P 12	Kalafilee, värske	0,20 - 0,50	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	
P 13	Kalafilee, külmutatud	0,20 - 0,50	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Kasutage ühepaksu- seid kalatükke. Täitke veepaak.	
P 14	Värsketest koostis- osadest ühepaja- toit**	0,50 - 2,00	Kaanega nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Kasutage liha, köögivilja ja puljongit võrd- ses koguses ja sisestage kogukaal.
Lisandid, köögivilid					
P 15	Brokoli, värske	0,10 - 1,00	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	
P 16	Herned, külmutatud	0,10 - 1,00	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	
P 17	Porgandiviilud, värs- ked	0,10 - 0,75	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	Mida paksemad on viilud, seda kõvemaks need jäävad. Kui soovite, et roog oleks täiesti läbiküpsenud, sisestage automaat- programmi suurem kaal. See pikendab programmi kestust.
P 18	Roheline spargel, värske	0,10 - 0,70	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	Ärge asetage üksteise peale
P 19	Munad, vedelad	2 - 10 tk	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	Kanamunad, jahutatud
P 20	Riis**	0,10 - 0,50	kõrge kaanega nõu Ahju põhi	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Pikateraline riis, ärge kasutage keedukoti- riisi. Lisage riisile 2-3-kordne kogus vett.Pärast programmi lõppu laske veel 5- 10 minutit seista.
P 21	Ahjukartulid	0,20 - 1,50	Rest tasand 2		Peske keskmise suurusega kartulid, ca 250g, puhtaks, kuivatage ja torgake koor kavliga läbi.
P 22	Kooritud keedukartu- lid	0,20 - 0,50	auruküpsetusnõu + klaaspann tasand 3	Täitke veepaak.	Kartulid, kooritud ja tükeldatud. Mida suu- remad on tükid, seda kõvemaks need jää- vad.
P 23	Puuviljakompott**	0,30 - 0,80	madal nõu klaaspannil tasand 3	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid. Täitke veepaak.	Lisage puuviljadele pisut suhkrut ja kaneeli. Marjakompoti puhul lisage vaari- kad ja maasikad alles siis, kui kõlab sega- missignaali.
Convenience					
P 24	Friikartulid, külmuta- tud*	0,20 - 0,80	klaaspann tasand 2		Ärge asetage üksteise peale
P 25	Kroketid, külmuta- tud*	0,25 - 0,80	klaaspann tasand 2		Ärge asetage üksteise peale
P 26	Pitsa, eelküpsetatud, jahutatud	0,10 - 0,60	Rest tasand 2		Pitsa, õhukesepõhjaline
P 27	Pitsa, eelküpsetatud, külmutatud	0,10 - 0,50	Rest tasand 1		Õhukese põhjaga pitsa, pitsa-baguette
P 28	Nuudlivorm, eelkü- setatud ja jahutatud	0,30 - 1,00	nõu klaaspannil tasand 2	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.	Lasanje, canelloni või nuudlivorm eelkee- detud nuudlitega
P 29	Portsjonroa soojen- damine, jahutatud	0,20 - 0,50	madal nõu klaaspannil tasand 3	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid. Täitke veepaak.	
P 30	Portsjonroa soojen- damine, külmutatud	0,20 - 0,50	madal nõu klaaspannil tasand 3	Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid. Täitke veepaak.	

*pange tähele keeramissignaali **pange tähele segamissignaali

Ajafunktsioonide seadmine

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega. Puuteväljalt ☹ avate menüü ja lülitate ahju ühelt funktsioonilt teisele. Ekraanil põlevad kasutatavate funktsioonide sümbolid, parasjagu väljavalitud funktsioon on fookuseeritud.

Ajafunktsioon	Otstarve
☹ Taimer	Signaalkell toimib nagu munakell. See käib sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest.
⌚ Kestus	Pärast seatud kestuse lõppemist lõpetab seade automaatselt töö.
⌚ Kellaeg	Seni kuni esiplaanil ei ole mõnda teist funktsiooni, kuvab seade kellaega ekraanil.

Alles pärast kuumutusviisi seadistamist saate kestust väljalt ⌚ avada. Signaalkella saab seada mis tahes ajal.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaali. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage välja ☹.

Märkus: Helisignaali kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 27

Päringute esitamine seatud aegade kohta

Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid ekraanil. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Selleks et esitada päringut signaalkella ☹, kestuse ⌚ või kellaaja ⌚ kohta, puudutage välja ☹ seni, kuni vastav sümbol on fookuses. Režiimi kulgemise ajal on kättesaadavad vaid signaalkell ja kestus, ooterežiimil on kättesaadavad vaid signaalkell ja kellaeg. Asjaomane väärtus ilmub mõneks sekundiks näidikule.

Signaalkella seadmine

Signaalkella võite kasutada köögikellana. See töötab ahjust sõltumata. Signaalkellal on eraldi helisignaali. Nii saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Puudutage välja ☹.
Ekraanil süttib sümbol ☹ ja ajasümbolid.
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg. Seatud aeg võetakse üle mõne sekundi pärast. Signaalkell käivitub. Näidikul süttib sümbol ☹ ja signaalkella aeg hakkab nähtavalt jooksmas. Teised ajasümbolid kustuvad.

Signaalkella aeg on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ekraanil on -- : --. Signaalkella väljalülitamiseks puudutage mis tahes välja.

Signaalkella aja muutmine

Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Taimeri aja kustutamine

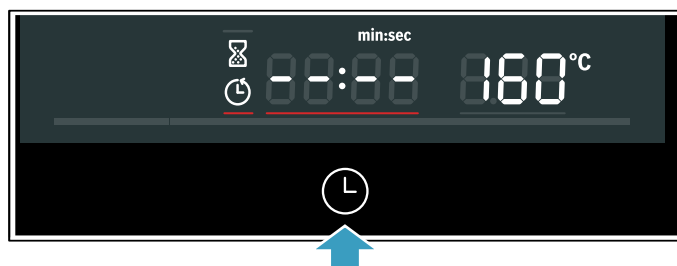
Pöördnupuga seadke signaalkella aeg tagasi -- : -- peale. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle. Signaalkell on välja lülitatud.

Kestuse seadmine

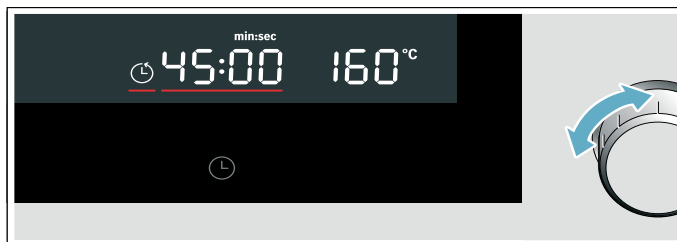
Valmistatava roa jaoks saate seadistada küpsetusaja. Kui kestus on möödas, lülitub ahi automaatselt välja. Küpsetusaeg ei lähe soovimatult pikemaks.

Joonisel toodud näide: kuumutusviis kuum õhk, kestus 45 minutit.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviisi. Ekraanil kuvatakse soovituslikku temperatuuri.
2. Vajaduse korral muutke temperatuuri pöördnupust.
3. Puudutage kaks korda välja ☹.
Ekraanil süttib -- : -- ja ajasümbolid põlevad.



4. Pöördnupust reguleerige välja kestus 45 minutit.



5. Puudutage välja start ▷ stop. Ahi käivitub. Ekraanil hakkab kestus nähtavalt jooksmas ja LED start ▷ stop süttib. Teised ajasümbolid kustuvad.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on -- : --.

1. Puudutage välja ☹.
Signaal vaibub.
2. Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Seade on välja lülitatud.

Kestuse muutmine

Pöördnupuga muutke kestust. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Kestuse kustutamine

Kui välja on reguleeritud signaalkella funktsioon, puudutage esmalt ☹. Alles siis saate kestust muuta.

Pöördnupuga seadke kestus tagasi -- : -- peale. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Esmakordne kasutuselevõtt

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

Kellaaja seadmine

Esmaseadistamisel on kellaaja näit fookuses. Väärtus 12:00 vilgub ekraanil ja sümbol ☹ põleb. Reguleerige kellaaeg välja.

1. Pöördnupuga muutke kellaaega.
2. Puudutage välja ☹.
Kellaaeg on seatud.

Kellaaja muutmine

Märkus: Kellaaja muutmiseks peab seade olema välja lülitatud.

1. Puudutage kaks korda välja ☹.
Ekraanile ilmub sümbol ☹ ja kellaaeg.
2. Pöördnupuga muutke kellaaega.
3. Puudutage välja ☹.
Kellaaeg on seatud.

Märkused

- Kui pärast kellaaja seadmist ei puudutata välja ☹, võetakse seatud väärtus mõne sekundi pärast automaatselt üle.
- Kui funktsiooninuppu seadistamise ajal liigutati, tuleb see seejärel uuesti nullasendisse viia. Alles siis on võimalik seadet kasutada.
- Et ooterežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja välja lülitada.

Lapselukk

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

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

1. Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
2. Ca 4 sekundi vältel puudutage välja ☹.
Ekraanile ilmub sümbol ☹. Lapselukk on aktiveeritud või inaktiveeritud.

Märkused

- Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg ⌚, jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta.
- Helisignaale, nt pärast signaalkella aja lõppemist, saab vaigistada mis tahes välja puudutamisega.

Põhiseaded

Seadme lihtsaks ja tõhusaks käsitsemiseks saate kasutada erinevaid seadistusi. Seadistusi saate vastavalt vajadusele muuta.

Põhiseadistuste muutmise

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Puudutage mõne sekundi vältel välja . Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus.
 2. Pöördnupuga muutke põhiseadistust.
 3. Puudutage välja . Ekraanile ilmub järgmine põhiseadistus. Väljalt  saate läbida kõik põhiseadistused ja pöördnupust saate põhiseadistusi muuta.
 4. Puudutage mõne sekundi vältel välja . Kõik seadistused on üle võetud.
- Kui seade on ooterežiimil, saate seadistusi igal ajal muuta.

Katkestamine

Kui te ei soovi muudatusi salvestada, keerake funktsiooninuppu. Põhiseadistused lõpetatakse ilma salvestamata.

Põhiseadistuste loend

	Põhiseadistus	Võimalused	Selgitus
c01	Helisignaali kestus 2 = keskmine = 30 sekundit	1 = lühike = 10 sekundit 3 = pikk = 2 minutit	Helisignaali pärast kestuse või signaali kella aja lõppu
c02	Nupu signaal* 1 = sees	0 = väljas	Helisignaali puuteväljade puudutamisel
c03	Ekraani eredus* 2 = keskmine	1 = madal 3 = kõrge	Ekraani ereduse seadmine
c04	Ajanäit 1 = sees	0 = väljas	Kellaaja kuvamine ekraanil
c05	Ahjuvalgustus 1 = sees	0 = väljas	Ahjuvalgustuse sisse- ja väljalülitamine režiimi kulgemise ajal
c06	Vee karedus 4 = väga kare	0 = pehmendatud 1 = pehme 2 = keskmine 3 = kare	Vee karedus mõjutab seade puhastussükleid
c07	Tehase seadistus 0 = väljas	1 = sees	Seadme lähtestamine tehase seadistustele
c08	Demorežiim 0 = väljas	1 = sees	Demorežiimi sisse- ja väljalülitamine Märkus: Demorežiim on nähtav vaid esimese 5 minuti jooksul pärast seadme vooluvõrku ühendamist.

*Muudatus võetakse vahetult üle.

Puhastamine

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Märkus: Ebameeldivaid lõhnu, näiteks pärast kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist. Kuumutage vett 1-2 minuti jooksul maksimaalsel mikrolaine-võimsusel.

Sobivad puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest. Kõiki alasid ei pruugi Teie seadmel olemas olla, olemasolu oleneb seadme tüübist.

Seadme jaoks saate müügiesindusest osta täiendavaid lisatarvikuid. Selleks tehke teatavaks vastav artiklinumber.

Uued puhastuslapid võivad olla sooladega määrdunud. Soolad võivad roostevabal terasel tekitada lendroostet, seetõttu peske lapid enne kasutamist tingimata põhjalikult läbi.

Mikrokiudlapp

Mikrokiudlapp sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. See eemaldab ühekorraga vedeliku ja rasva.

Tellimisnr 00466148

Hoolduslapp roostevabast terasest pindadele

Pindu võite puhastada spetsiaalse õlis immutatud hoolduslapiga (tellitav müügiesindusest), et vähendada pindade tundlikkust sõrmejälgede ja kriimustuste suhtes.

Tellimisnr 00311134

Hooldusõli roostevabast terasest pindadele

Sama hooldusõli, mis sisaldub lappides, saate tellida ka pudelina.

Tellimisnr 00311567

Rasvaeemaldi

Kõvasti kinni oleva rasvase mustuse intensiivseks eemaldamiseks pinnalt.

Tellimisnr 00311781

Katlakivieemaldi

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi. Kasutage ainult siin soovitatud katlakivieemaldeid. Muud katlakivieemaldid võivad ahju kahjustada.

Katlakivieemaldusvedelik: tellimisnumber 311 680

Katlakivieemaldustabletid: tellimisnr 311 864

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurvepuhasteid ega aurupuhasteid,
- eripuhastusvahendeid kuumpuhastuseks.

Ala	Puhastamine
Seadme välispind	
Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumu pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklasisid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Uksekaepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekaepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
Seadme sisepinnad	
Isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.

Ukse sisekülg ja uksetihend	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge eemaldage uksetihendit. Ärge küürige. Pärast puhastamist kontrollige ukse tihendi asendit.
Roostevabast terasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige. Pärast puhastamist kontrollige ukse tihendi asendit.
Lisatarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Kogumismahuti ja veepaak	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja nõudepesuvahendi jääkide eemaldamiseks loputage üle puhta veega. Kuivatage pehme lapiga. Laske kuivada nii, et kaas on avatud. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks. Ärge peske nõudepesumasinas.
Paagipesa	Hõõruge iga kord pärast kasutamist kuivaks.
Auru väljalaskeava ahjus	Kuum nõudepesuvahendilahus: kasutage komplekti kuuluvat puhastuskäsna või pehmet pesuharja.

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

Ahjukambri tagasein on kaetud isepuhastuva katalüütilise kattega. See kiht imab ja lagundab ahju töötamise ajal küpsetamise ja praadimise pritsmed. Seepärast ei ole seda piirkonda vaja puhastada.

Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada. Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaga maha. Ärge hõõruge ja ärge kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid.

Kui ahi on jahtunud, eemaldage pruunikad või valkjad jäägid vee ja pehme käsnaga.

Märkus: Töötamise ja puhastamise ajal võivad moodustuda pindadele punakad plekid. See ei ole rooste, vaid tegemist on toidujääkidega. Need plekid ei ole tervisele ohtlikud ja ei piira isepuhastuvate pindade puhastumisvõimet.

Seadme hoidmine puhtana

Selleks et ei tekiks raskesti eemaldatavaid plekke, hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus viivitamatult.

Nõuanded

- Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist. Nii ei saa mustus sisse kõrbed.
- Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage klaaspanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisnõud.
- Võimaluse korral kasutage kuumutusviisi kuum õhk. Selle kuumutusviisi puhul on määrdumine väiksem.



Puhastusfunktsioon

Katlakivi eemaldamine

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi.

Tähelepanu!

- Seadme kahjustamise oht: Katlakivi eemaldamiseks kasutage üksnes meie soovitatud katlakivi eemaldamise vedelikku või tablette. Katlakivieemaldi toimeaeg oleneb vahendist. Muud katlakivieemaldid võivad seadet kahjustada. Katlakivieemaldeid saate tellida müügiesindusest.
Katlakivieemaldusvedelik: tellimisnumber 00311680
Katlakivieemaldustabletid: tellimisnr 00311864
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi või katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.

Katlakivi eemaldamine koosneb kahest automaatset etapist. Hügieenilistel kaalutlustel peab katlakivi eemaldamise programm olema täielikult lõppenud, et seade oleks taas töövalmis. Katlakivi eemaldamine kestab ühtekokku umbes 32 minutit.

- Katlakivi eemaldamine (31 minutit), seejärel tühjendage kogumismahuti ning täitke veepaak puhta veega.
- Loputus pärast katlakivi eemaldamist (ca 1 minut), seejärel tühjendage kogumismahuti.

Kui katlakivi eemaldamine katkeb (nt voolukatkestuse, seadme väljalülitamise või protsessi katkestamise tõttu), ilmub pärast seadme sisselülitamist käsk seadet loputada. Seade on kuni loputuskorra lõpuni muudeks rakendusteks lukustatud.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub kasutatava vee karedusest. Kui aururežiimi saab kasutada veel vähem kui 5 korda, ilmub ekraanile sümbol , mis juhib tähelepanu katlakivi eemalduse vajadusele. Nii on teil aega katlakivi eemaldamist ette valmistada.

Pärast seda saab aururežiimi kasutada alles siis, kui katlakivi eemaldus on läbi viidud.

Käivitamine

- Funktsiooninupuga valige välja katlakivi eemaldamine .
Kuvatakse katlakivi eemalduse kestust. Seda ei saa muuta.
- Avage paagi paneel.
- Võtke kogumismahuti välja ja tühjendage.
- Asetage tühi kogumismahuti täies ulatuses sisse.
- Eemaldage veepaak.
- Segage lahuseks kokku vesi ja katlakivieemaldi.

Märkus: Pöörake tähelepanu katlakivieemaldi ja vee vahekorrale.

Katlakivieemaldusvedelik (tellimisnumber 00311680): segamisvahekord 1:5, segage 50ml katlakivieemaldit 250ml veega.

Katlakivieemaldustabletid (tellimisnumber 00311864): Laske katlakivieemaldustabletil (18g) viie minuti vältel lahustuda 250ml vees.

- Valage katlakivieemaldi lahuse veepaaki ja asetage veepaak uuesti kohale.
- Sulgege paagi paneel.
- Puudutage välja start  stop.
Katlakivieemaldus käivitub. Järelejäänud aeg hakkab ekraanil nähtavalt jooksma. Kui katlakivi eemaldus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seade teeb pausi.
- Avage paagi paneel.
- Võtke kogumismahuti välja, tühjendage ja asetage uuesti kohale.
- Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke puhta veega ja asetage kohale.
- Sulgege paagi paneel.
- Puudutage välja start  stop.
Seade loputab kaks korda automaatselt. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaal. Tühjendage kogumismahuti.

Loputamine

Et seade jääks puhtaks, võite pumbata vee läbi torusüsteemi. Seejärel voolab vesi kogumismahutisse.

Märkus: Pärast loputamist võivad vabanenud katlakiviosakesed olla kogumismahutis. See on täiesti tavaline ega mõjuta seadme tööd.

Käivitamine

- Funktsiooninupuga valige välja loputus .
Kuvatakse programmi kestust. Seda ei saa muuta.
- Avage paagi paneel.
- Võtke kogumismahuti välja ja tühjendage.
- Asetage tühi kogumismahuti täies ulatuses sisse.
- Eemaldage veepaak ja tühjendage võimalikult jääkveest. Loputage korralikult ja täitke puhta veega.
- Lükake veepaak täies ulatuses sisse.
- Sulgege paagi paneel.
- Puudutage välja start  stop.
Vesi pumbatakse läbi torude. Kestus hakkab ekraanil jooksma. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Tühjendage kogumismahuti.

Järeldupuhastamine

Iga kord pärast katlakivi eemaldamist või loputamist teostage järgmised sammud:

- Avage paagi paneel.
- Tühjendage, puhastage ja kuivatage kogumismahuti.
- Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
Protsess on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

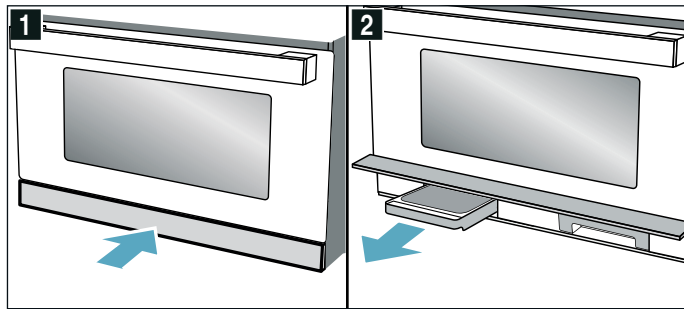
Kogumismahuti tühjendamine

Puhastusfunktsioonide puhul kogutakse jääkvesi kogumismahutisse. Tühjendage ja seejärel kuivatage kogumismahuti.

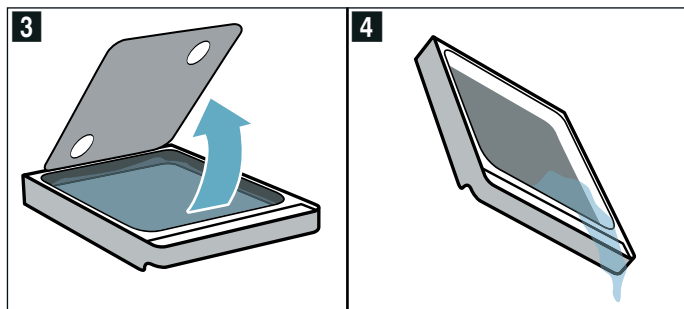
Tähelepanu!

- Ärge kuivatage kogumismahutit kuumas ahjus. Kogumismahuti saab kahjustada.
- Ärge peske kogumismahutit nõudepesumasinas. Kogumismahuti saab kahjustada.

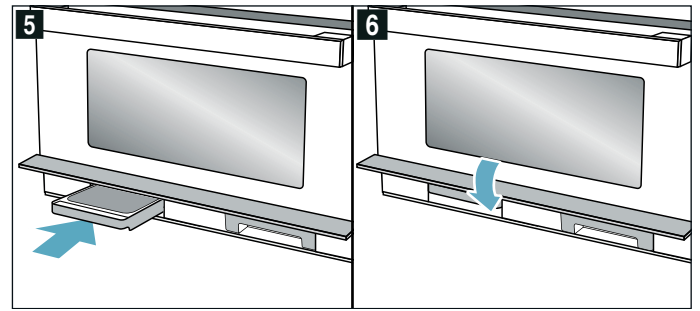
1. Vajutage korraks paagi paneeli keskosale. Paagi paneel avaneb. Kogumismahuti ja veepaak on ligipääsetavad.
2. Võtke kogumismahuti paagipesast välja.



3. Avage kogumismahuti kaas.
4. Tühjendage kogumismahuti.



5. Asetage kogumismahuti uuesti paagipessa ja lükake täies ulatuses sisse.
6. Sulgege paagi paneel.



Seade on töövalmis.

? Mida teha tõrgete korral?

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

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskusesse.

Mõne veateate puhul saate tõrke ise kõrvaldada.

Mida teha tõrke korral?

Veateade	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine / märkus
Seade ei tööta	Pistik ei ole ühendatud pistikupesasse	Ühendage pistik pistikupesasse
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp põleb
	Kaitse on defektne	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras
	Vale käsitlemine	Lülitage elekter elektrikilbist välja. Lülitage elekter umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse
Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit ∞.	Lapselukk on aktiveeritud	Puudutage välja ∞ seni, kuni sümbol ∞ kustub
Ahju tuli ei põle enam.	LED-lamp on defektne	Võtke ühendust hooldekeskusega
Ekraanil vilgub 12:00 ja sümbol ⌚ põleb.	Voolukatkestus	Seadke kellaaeg uuesti õigeks
Seade ei tööta. Ekraanil kuvatakse teatavat kestust.	Pärast seadistamist ei ole puudutatud välja start ▷ stop.	Puudutage välja start ▷ stop või kustutage seadistus, selleks valige funktsiooninupuga mõni teine funktsioon.
Mikrolainerežiim ei toimi.	Seadme uks ei ole täiesti suletud.	Kontrollige, kas ukse vahele on jäänud toidujääke või võõrkehi
	Välja start ▷ stop ei ole puudutatud.	Puudutage välja start ▷ stop

Veateade	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine / märkus
Road kuumenevad aeglasemalt kui seni	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - kaks korda pikem aeg
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake roogadel teine külg
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskusse.
Seadet saab reguleerida, kuid see ei kuumene. Topelpunkt vilgub.	Seade on demorežiimil.	Inaktiveerige demorežiim põhiseadistustes. Märkus: Demorežiim on nähtav vaid esimese 5 minuti jooksul pärast seadme vooluvõrku ühendamist.
Veepaagi ja kogumismahuti sümbolid vilguvad pidevalt.	Tehniline probleem.	Veenduge, et veepaak ja kogumismahuti on paagipessa täies ulatuses sisse asetatud. Kui sümbolite vilkumine jätkub, pöörduge hooldekeskusse. Seadet, välja arvatud aurutamisfunktsioon, saab endiselt kasutada.
Kuum õhk/aur väljub ukse kaudu.	Seadme jahutusventilaator töötab	Tegemist ei ole funktsioonihäirega. Ventilaator jätkab mõnda aega töötamist ka pärast ahju töö lõppu. Puhur kaitseb sesadet ülekuumenemise eest.
Ventilaator jätkab töötamist ka pärast ahju töö lõppu.	Seadet tuleb pärast töö lõppu jahutada.	Tegemist ei ole funktsioonihäirega.
Jahutusventilaator töötab, kui uks on avatud.	Seadet tuleb töötamise ajal ja pärast töö lõppu jahutada.	Tegemist ei ole funktsioonihäirega. Kõik keedufunktsioonid (mikrolainerežiim, ...) seiskuvad, kui uks avatakse.
Aur ei ole kuuma õhu/grilli kombineeritud režiimil nähtav.	Aur ei ole igas temperatuurivahemikus nähtav. Mida kuuem on aur, seda vähem on see nähtav.	Tegemist ei ole funktsioonihäirega.
Kogumisanum on pärast auruga režiimi tühi.	Tavalise auru-/auruga kombineeritud režiimi puhul kogutakse kondensaadniiskust põhjas olevalt klaasplaadilt ja hallilt tilkumisrennilt pöranda-plaadile. See ei pääse kogumisanumasse.	Kogumisanum on ette nähtud vaid loputus- ja katlakivi eemaldamise režiimi jaoks, mitte tavalise auru-/auruga kombineeritud režiimi jaoks. Vt ka peatükk "Aur".
Kogumisanumas on valged katlakiviosakesed.	Loputamise või katlakivi eemaldamise ajal vabanevad valged katlakiviosakesed boilerist.	Loputamisel ja katlakivi eemaldamisel võib vabaneda katlakiviosakesi. Kontrollige vee kareduse seadistust. Kasutage katlakivi eemaldust märgitud intervallidega.
Väike veekulu kombineeritud režiimil. Eelkõige 3 funktsiooniga kombineeritud režiimi korral.	Auruga kombineeritud režiimil, eelkõige 3 funktsiooniga kombineeritud režiimil võib juhtuda, et osaliselt kasutatakse auru vaid väheses koguses. Seetõttu kasutatakse veepaagist ära vaid vähe vett.	Tegemist ei ole funktsioonihäirega.
E0532	Juhtpaneelil olev mustus põhjustab puutevälja pideva aktiveerituse.	Lülitage seade välja ja puhastage juhtpaneel. Lülitage seade uuesti sisse. Kui viga esineb vahetult pärast sisselülitamist uuesti, pöörduge hooldekeskusse.
E5005	Aurufunktsiooni on tühja veepaagi korral korduvalt aktiveeritud.	Enne uuesti kasutamist veenduge, et veepaak on täidetud külma veega ja paagipessa täies ulatuses sisse asetatud. Kui viga ei kao, pöörduge hooldekeskusse.

Hooldekeskus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

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 tasuline.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

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

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

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad. Leiate andmed sobivate tarvikute ja küpsetustasandite kohta. Anname soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise- ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaadniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Aurutamisel või auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

Üldised nõuanded

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude roogade jaoks. Temperatuur/režiimid ja kestus sõltuvad kogusest, nõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Mikrolainerežiimil seadistage esitatud pikim aeg ja kontrollige rooga pärast lühima aja möödumist.

Aururežiimi korral veenduge esmalt, et veepaak on täidetud.

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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märged. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiate tabelite järel toodud soovitustest.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja.

Lisatarvik

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Veenduge, et kasutate alati sobivat nõud ja tarvikut ja asetate tarviku ahju õigesti.

Järgige ka asjaomastes peatükkides antud soovitusi mikrolaine- ja aururežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta. → "Mikrolaineahi" lk 16 → "Aur" lk 19

Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

Küpsetusvormid ja nõud

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Silikoonvormide kasutamisel veenduge tootja andmete põhjal, et need sobivad auru- ja mikrolainerežiimil kasutamiseks ning lähtuge tootja juhistest ja retseptidest.

Silikoonvormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptides toodud andmed võivad olla erinevad.

Põhimõtteliselt on reegel järgmine:

- Küpsetamine kuumutusviisil kuum õhk klaaspannil, tasand 2
- Küpsetamine kuumutusviisil kuum õhk restile asetatud vormis, tasand 1
- Küpsetamine restile või klaaspannil, tasand 2. Kui kasutate resti, asetage selle alla klaaspann.
- Grillimine restil tasandil 3 või 4. Asetage alla klaaspann.
- Üksnes mikrolainerežiim: nõu ahju põhjas, tasand 0.
- Üksnes aururežiim: Asetage klaaspann koos auruküpsetusnõuga tasandile 3.

küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Katke lisatarvik küpsetuspaberiga alles pärast eelkuumutamist.

Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõus ahju põhja.

Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praeliha pekiosa võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Kui pool sulatusajast on möödunud, võite fooliumi eemaldada.

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

Vahepeal keerake või segage roogi 1-2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toiduainel veel 10- 60 minutit toatemperatuuril seista. Lindudel võite siis siseelundid välja võtta.

Liha võite edasi töödelda ka siis, kui see on seest veel külmunud.

Märkused

- Kasutage kaaneta nõud ja asetage nõu ahju põhja.
- Pange tähele, et seadistus võib koosneda mitmest sammust.
- Reguleerige alati välja pikim aeg, kontrollige rooga, kui lühim näidatud aeg on möödunud.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Kaal	Sammud	Mikrolaine- võimsused	Kestus minutites	Märkused
Veise-, sea- või vasikali- hatükk (kondiga või ilma)	Kaaneta nõu	0		800 g	1	180	15	Keerake korduvalt.
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Veise-, sea- või vasikali- hatükid või -viilud	Kaaneta nõu	0		200 g	1	180	5	Keeramisel eraldage lihatükid üksteise küljest.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Segahakkliha	Kaaneta nõu	0		200 g	1	90	15	Külmutage toiduained võimalikult õhukeste portsjonitena. Vahepeal keerake mitu korda ja juba ülessulanud liha võtke välja.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Terv lind või tükeldatud linnuliha	Kaaneta nõu	0		600 g	1	180	5	Vahepeal keerake. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Kaal	Sammud	Mikrolaine-võimsused	Kestus minutites	Märkused
Part	Kaaneta nõu	0		2000 g	1 2	180 90	20 30 - 40	Keerake korduvalt. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
Hani	Kaaneta nõu	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	Iga 20 minuti tagant keerake. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
Kalafilee, kalalõigud	Kaaneta nõu	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Ülessulanud tükid eemaldage üksteise küljest.
Terve kala	Kaaneta nõu	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Vahepeal keerake.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Köögivilj, nt herned	Kaaneta nõu	0		300 g	1	180	10 - 15	Vahepeal segage ettevaatlikult.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Puuviili, nt vaarikad	Kaaneta nõu	0		300 g	1	180	7 - 10	Vahepeal segage ettevaatlikult ja eraldage sulanud tükid üksteise küljest.
				500 g	1 2	180 90	8 5 - 10	
Või pehmendamine	Kaaneta nõu	0		125 g	1	90	6 - 8	Eemaldage pakend täielikult.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Leib, terve	Kaaneta nõu	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Vahepeal keerake.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Koogid, kuivad, nt keeks	Kaaneta nõu	0		500 g	1	90	10 - 15	Eraldage koogitükid üksteise küljest. Ainult glasuuri, koore ja kreemita kookide jaoks.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	Kaaneta nõu	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Ainult glasuuri, koore, kreemi ja želatiinita kookide jaoks.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Sügavkülmutatud roogade soojendamine

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.

Õhemad road soojenevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu asetage road nõusse võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

Vahepeal keerake või segage roogi 2 - 3 korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojenemist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.

Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Märkused

- Asetage nõu ahju põhja.
- Katke road alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobiva suurusega kaant, kasutage taldrikut või mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Reguleerige alati välja pikim aeg, kontrollige rooga, kui lühim näidatud aeg on möödunud.

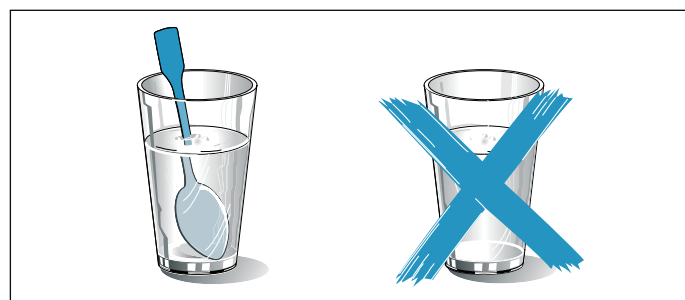
Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Kaal	Mikrolaine-võimsused	Kestus minutites	Märkused
Supp, külmutatud	Kaanega kaetud nõu	0		400 g	600	8 - 15	
Ühepajatoit, külmutatud	Kaanega kaetud nõu	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	20 - 25	

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Kaal	Mikrolaine- võimsused	Kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, valmis- roog (2-3 komponenti), külmu- tatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	300-400 g	600	11 - 15	
Lihalõigud või -tüki kastmes, nt guljašš, külmutatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	500 g	600	12 - 17	Segamisel eraldage lihatü- kid üksteise küljest.
				1000 g	600	25 - 30	
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni, külmutatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	450 g	600	10 - 15	
Lisandid, nt riis, nuudlid, kül- mutatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	250 g	600	2 - 5	Lisage vedelikku
				500 g	600	8 - 10	
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid, külmutatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	300 g	600	8 - 10	Lisage nõusse vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud
				600 g	600	14 - 17	
Spinat, külmutatud	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	500 g	600	11 - 16	Hautage vett lisamata, vahepeal segage

Soojendamine

⚠ Hoiatus Põletusohu!

- 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 olema ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

Märkused

- Võtke valmisroa pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks seisma.
- Võtke nõu ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Katke road kaanega, kui seda on tabelis nõutud. Asetage nõu ahju põhja. Kui soovite sisse lülitada aururežiimi, asetage klaaspannil olev nõu tasandile 3. Täitke veepaak.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Kaal / kogus	Mikrolaine- võimsused	Auru- režiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Imikutoit, nt piim pude- liga	Kaaneta nõu	0	☰	150 ml	360	-	0,5-1,5	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage korralikult läbi. Tingimata kontrollige temperatuuri!
Joogid	Kaaneta nõu	0	☰	200 ml	1000	-	1-2	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkoholseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
				500 ml	1000	-	4-5	
Supp, 2 tassi, iga tass 175g	Kaaneta nõu	0	☰	350 g	600	-	3-4	
Supp, 4 tassi, iga tass 175g	Kaaneta nõu	0	☰	700 g	600	-	6-8	
Liha või lihatükid kast- mes	Kaanega kae- tud nõu	0	☰	500 g	600	-	7-10	Eraldage lihatükid üksteise küljest

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Kaal / kogus	Mikrolainevõimsused	Auru- režiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, valmisroog (2-3 komponenti)	Kaaneta nõu	3		400 g	360	3	9-14	
Ühepajatoit	Kaanega kaetud nõu	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Köögivil	Kaaneta nõu	3		150 g	360	3	3-5	
	Kaaneta nõu	3		300 g	360	3	4-7	

Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks

Te ei leia ettevalmistatud roa koguse kohta juhiseid seadistamiseks...	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise reegli alusel: kahekordne kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg; pool kogust = poole lühem aeg
Roog on liiga kuiv.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg või väiksem mikrolainevõimsus. Katke roog kaanega ja lisage rohkem vedelikku.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Reguleerige küpsetusaeg pikemaks. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Pärast küpsetusaja lõppemist on roog äärtest üle küpsenud, kuid keskelt veel toores.	Vahepeal segage ja järgmine kord valige madalam võimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulatamist on liha väljast küpsema hakkanud, kuid ei ole seest veel üles sulanud.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatatava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

Koogid, väikesed küpsetised ja leib/sai

Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljude küpsetiste jaoks.

Taina kääritamiseks katke tainakauss fooliumi või rätikuga, asetage ahju põhja ja seadistage kuum õhk 40 °C.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Kombineeritud režiimil küpsetamiseks võite kasutada ka tavalisi metallist küpsetusvorme. Kui küpsetusvormi ja resti vahel tekivad sädemed, kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asukohta restil. Kui see ei aita, küpsetage edasi ilma mikrolainerežiimiga. Küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul. Kui kasutate plastist, keraamilisi või klaasist vorme, siis tabelites märgitud küpsetusaeg lüheneb.

Vormikoogid

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites
Keeks, lihtne*	Keeksvorm/ pärjakujuline vorm/ piklik vorm	1		160-170	-	60-80
Keeks, hõrk (nt liivataina-kook)*	Keeksvorm/ pärjakujuline vorm/ piklik vorm	1		150-160	-	60-70
Pähklikook	Lahtikäiv vorm, Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Liivatainast tordipõhi	tordivorm	1		160-170	-	35-45

* Kookidel ca 20 minutit ahjus jahtuda lasta.

Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärmitainast) omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Täitke veepaak veega kuni märgistusele "MAX". Kui vesi on otsas, küpseb roog seatud kuumutusviisil edasi ilma auruta.

Külmutatud tooted

Võtke roog pakendist välja. Ärge kasutage külmutatud tooteid, mis on kaetud paksu jääkihiga. Eemaldage roa küljest jää.

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt eelküpsutatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

Leib ja sai

Ärge kunagi valage vett kuuma ahju ega asetage nõud veega ahju põhja. Temperatuuri kõikumine võib ahju põhja kahjustada.

Lülitage lisaks kuuma õhu funktsioonile sisse aururežiim. Leivataina seadistamiseks toodud andmed käivad nii plaadil kui ka vormis valmistatava leiva kohta.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites
Biskviittort (3 muna)	Lahtikäiv vorm, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Puuvilja- või kohupiimakook muretainast*	Lahtikäiv vorm, Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50
Puuviljakook, hõrk, liivatainast	Keeksivorm / lahtikäiv vorm	1		170-190	90	30-45
Soolased küpsetised (nt quiche, sibulapirukas)	Lahtikäiv vorm	2		160-180	90	50-70

* Kookidel ca 20 minutit ahjus jahtuda lasta.

Plaadikoogid

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus	Aururežiimi aste	Kestus minutites
Liivatainakook kuiva kattega	klaaspann	2		160-170	-	-	30-40
Mahlase kattega pärmitainakook, nt õunapurukook*	klaaspann	1		160-170	-	-	30-45
Pärmitainakringel 500 g jahust*	klaaspann	1		170-180	-	3	35-45
Puuviljatäidisega strudel, eelküpsutatud, külmutatud	klaaspann	1		180-200	-	2	40-50
Pitsa	klaaspann	2		210-230	-	-	25-35
Pitsa, eelküpsutatud, külmutatud	Rest	2		180-190	180	-	8-15
Pitsa-baguette, eelküpsutatud, külmutatud	Rest	2		190-210	180	-	12-15

* eelkuumutada

Koogid ja väikesed küpsetised

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	klaaspann	2		150-170	20-35
Besee	klaaspann	2		100	90-120
Mandliküpsised	klaaspann	2		110	35-45
Lehttainaküpsetis	klaaspann	2		170-180	35-45

Leib ja sai

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samud	Temperatuur °C	Grillirežiimi aste	Aururežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Leib, 1 kg*	klaaspann	1		1	230	-	3	10-15	Ärge kunagi valage kuuma ahju kuuma vett.
				2	190-200	-	-	30-45	
Leib, 1,5 kg*	kastikujuline vorm	0		1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Kuklid, nt nisujahukuklid*	klaaspann	1		1	200-220	-	3	25-35	
Röstsai, 12 viilu	Rest	3		1	-	3	-	3-6	
Röstsai, 4 viilu	Rest	3		1	-	3	-	3-6	Asetage röstsaiaviilud üksteise kõrvale resti keskele.
Üleküpsetatud röstsai, 2-4 viilu	rest + klaaspann	3+1		1	-	3	-	8-10	

* eelkuumutada

Nõuandeid küpsetamiseks

Vormi ja resti vahel tekivad sädemed.	Kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asendit ahjus. Kui see ei aita, jätkake küpsetamist ilma mikrolainerežiimita või kasutage alusena klaasvanni. Küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul.
Soovite teada saada, kas küpsetis on küps.	Torgake puidust tikk küpsetise kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on küpsetis valmis.
Küpsetis vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Küpsetis on keskelt kõrgem kui ääres.	Määrige rasvaine kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake küpsetis ettevaatlikult noaga lahti.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Küpsetis on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Küpsetis on tervenisti liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kõrgemas vormis oleva küpsetise tagumine külg läheb liiga tumedaks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele
Küpsetis on tervenisti liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuurseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuursed ja ühepaksused.
Küpsetis näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase teta küpsetiste puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Küpsetis ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske küpsetisel pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage küpsetis alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Vormiroad, gratäänid

Seadmega saate valmistada vormiroogi ja gratääne. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Vormiroa küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest. Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage laia madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad

road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks. Kasutage alati märgitud tasandeid.

Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Kasutage madalat ahjuvormi kõrgusega 4-5 cm. Vormiroad ja gratäänid peaksid väljalülitatud ahjus veel 5 minutit järelküpsema.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites
Magusad vormiroad, nt kohupiimavorm puuviljaga, 1,5 kg	Ahjuvorm	0		130-150	180	25-35
Soolased vormiroad, keedetud komponentidest, nt nuudlivorm, 1 kg	Ahjuvorm	0		180-190	600	12-17
Soolased vormiroad, toorestest komponentidest, nt kartulivorm, 1,1 kg	Ahjuvorm	0		170-180	600	20-30

Liha, linnuliha ja kala

Seadmel on erinevad võimalused liha, linnuliha ja kala valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Nõus küpsetamine

Hoiatus – Purunevast klaasist tingitud vigastuste oht!

Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on ahjus kasutamiseks sobivad. Kõige sobivam on klaasist nõu. Kontrollige, kas nõu mahub ahju.

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamismõõd ei sobi mikrolainerežiimil kasutamiseks. Läikivad hautamismõõd peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega sobivad. Liha, linnuliha ja kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

Linnuliha, liha ja kala küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi. Asetage vorm ahju põhja. Kui soovite kasutada auru, valige kaaneta nõu. Kui Teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage klaaspanni.

Kaanega kaetud nõu

Veenduge, et kaas on nõu jaoks sobiv ja hästi sulgub. Asetage nõu restile.

Hoiatus – Põletusohu!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuum auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Seeläbi lüheneb küpsetusaeg tunduvalt. Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

Märkus: Kui Teie kogused on teistsugused, kui toodud tabelites, aitab lihtne põhireegel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale kestusele. Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → *"Mikrolaineahi" lk 16*

Auruga kuumutusviis

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks. Nende pind muutub läikivamaks ega lähe kuivaks.

Kasutage kaaneta nõud. Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel. Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhistele. Täitke veepaak veega kuni märgistuseni "MAX". Kui vesi on otsas, küpseb roog seatud kuumutusviisil edasi ilma auruta.

Auruküpsetusnõus aurutamine

Liha puhul on küpsetustulemus aurutamisküpsusega parem kui auruga küpsetamisel, kuid liha ei omanda krõbedat koorikut. See jääb eriti mahlaseks.

Enne aurutamist võite lihatükke pruunistada, sellisel juhul lüheneb küpsetusaeg. Suuremate tükide puhul on küpsemisaeg pikem. Lihatusi ei ole vaja keerata.

Linnuliha, liha või kala aurutamiseks tõstke toiduaine klaaspanni olemasolevasse auruküpsetusnõusse ja asetage see tasandile 3. Täitke veepaak veega kuni märgistuseni "MAX". Kui veepaak töötamise ajal tühjeneb, siis töö katkeb. Ekraanile ilmub sellekohane teade.

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage resti alla universaalpann. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, kaotab see mahla ja muutub kuivaks.

Maitsestage liha soolaga alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillirežiimi astmest.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

Tabelist leiate andmed ja soovitusliku kaalu linnuliha, liha ja kala kohta. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, lihatükki või kala, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme lihatüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Mida suurem on praad, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.

Keerake liha või kala, kui seadistustabelis on sellekohane juhised.

Linnuliha

Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.

Pardifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardifileel teist külge.

Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

Liha

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema vedelikuga kaetud.

Kamarasse tehke ristkülikulised sisselõiked.

Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Vajaduse korral mähkige praad nt alumiiniumfooliumi. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda soovituslikku ooteaega.

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus on mugavam. Praadi on nõus lihtsam ahjust välja võtta ja kastme saate valmistada otse nõus.

Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamismõõd, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel.

Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.

Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.

Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peaks olema vedelikuga 1-2 cm kõrguselt kaetud.

Kala

Tervet kala ei ole vaja keerata. Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Kui soovite kala hautada restil, määri resti eelnevalt väheste õliga, siis tuleb kala hiljem resti küljest paremini lahti.

Linnuliha

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur	Grillirežiimi aste	Mikrolainevõimsus	Aururežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Kana, terve, 1,3 kg (keeta)	Kaanega kaetud nõu	0		-	-	600	-	25-35	Kui pool ajast on möödunud, keerake teine pool.
Kana, terve, 1,3 kg (praadida)	Kaaneta nõu	0	++	190	-	360	3	40-45	Asetage nii, et rinnak jääb üles. Ärge keerake. Laske 5 minutit seista.
Kanatükid, nt veerand kana, 800 g	Kaaneta nõu	0	+	190	-	180	-	20-35	Torgake nahk läbi. Nahaga pool peab jääma üles. Ärge keerake.
Pardirind, 500 g	rest + klaaspann	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Nahaga pool peab jääma üles. Ärge keerake.
Hanerind, hanekoiwad, 700-900 g	Kaaneta nõu	0	+	-	2	180	-	30-40	Kõrge kaaneta nõu. Ärge keerake.

Liha

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samud	Temperatuur	Grillirežiimi aste	Mikrolainevõimsus	Aururežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Veisemoorpraad, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rostbiif, inglise pärane, 1,5 kg	Kaaneta nõu	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Kui pool ajast on möödunud, keerake teine pool. Lõpuks laske 10 minutit seista.
Veiselihalõigud paksum 2-3 cm, 2-3 tk, iga tükk 200 g	rest + klaaspann	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Sealiha kamarata, 750 g, nt kaelakarbonaad	Kaaneta nõu	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Lõpuks laske 10 minutit seista.
Sealiha kamaraga, 1 kg, nt aba	Kaaneta nõu	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Tehke kamarasse siselõiked. Lõpuks laske 10 minutit seista. Ärge keerake.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumusviis	Samud	Temperatuur	Grillirežiimi aste	Mikrolainevõimsus	Aururežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Seapraad 500-600 g	Kaaneta nõu	0	 + 	1	180-190	-	180	-	35-40	Lõpuks laske 10 minutit seista.
Seakaelakarbonaadilõigud paksus 2-3 cm, 2-3 tk, iga tükk 120 g	rest + klaaspann	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillvorstid, 4-6 tk, iga tükk 150 g	rest + klaaspann	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Hakkpraad, 750 g	Kaaneta nõu	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Lõpuks laske 10 minutit seista.

Kala

Roog	Nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Grillirežiimi aste	Mikrolainevõimsused	Aururežiimi aste	Kestus minutites
Kalafilee, värske, 400 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		-	-	-	3	15-17
Kalafileetükid, külmutatud, 400 g	Kaanega kaetud nõu	3		-	-	-	3	18-20
Kalafileetükid, külmutatud, 800 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		-	-	-	3	23-25
Kalafilee, üleküpsetatud, 500 g	Kaaneta nõu	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Kalaliblikad, 2-3 tk, iga tükk 150 g	rest + klaaspann	3+1		-	3	-	-	8-12
Kala, terve, nt forell, 2-3 tk, iga tükk 300 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		-	-	-	3	18-22

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korra sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

Köögivili ja lisandid

Siit leiate juhised köögivilja, riisi ja kartulite ning sügavkülmutatud kartulitoodete kiireks ja tervislikuks valmistamiseks.

Mikrolainerežiim

Hautage köögivilja alati mikrolainerežiimi taluvas kaanega nõus. Riisi keetmiseks kasutage kõrget kaanega nõud ja lisage vett vastavalt tabelis toodud juhisele.

Aurutamine

Aurutamiseks kasutage klaaspanni ja auruküpsetusnõud.

Juhinduge tabelis toodud ühe tüki suurusel. Väiksemate tükkide puhul on valmimisaeg lühem, suuremate puhul pikem. Valmimisaeg sõltub ka kvaliteedist ja küpsusastmest. Seetõttu on esitatud väärtused vaid soovituslikud.

Jaotage toiduained nõus alati ühtlaselt. Erineva kõrguse puhul on aurutamistulemus ebaühtlane. Ärge asetage survetundlikke toiduaineid aurutamisplaadile liiga paksult.

Täitke veepaak veega kuni märgistuseni "MAX". Kui veepaak töötamise ajal tühjeneb, siis töö katkeb. Ekraanile ilmub sellekohane teade.

Kuskuss

Lisage toodud vahekorras vett või vedelikku. Näiteks vahekorra 1:2 puhul lisage 100 g kuskussi kohta 200 ml vedelikku.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Sammud	Temperatuur	Mikrolainevõimsus	Aururežiimi aste	Kestus minutites
Artišokid, terved, värsked	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	35-40
Lehtspinat, värsked, 250 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	5-7
Lillkapsas, terve, värsked	klaaspann + auruküpsetusnõu	2		1	-	-	3	28-35
Brokoli, terve, värsked, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	2		1	-	-	3	20-23
Brokoliõisikud, külmutatud, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	14-16
Köögivilj, värsked, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	0		1	-	600	-	6-10
Köögivilj, värsked, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	0		1	-	600	-	10-15
Maisitõlvikud, värsked, 2 tk	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	25-35
Külmutatud segaköögivilj, 250 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	12-15
Porgandiviilude aurutamine, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	18-20
Porrurõngad, värsked, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	10-12
Rohelised oad, värsked, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	18-20
Punane peet, terve, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	50-60
Spargel, roheline, 250 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	10-15
Suvikõrvitsaviilud, aurutamine, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	12-14
Kartulid, veerandikeks lõigatud, 250 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	28-30
Kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	30-32
Kartulid, veerandikeks lõigatud, 750 g**	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		1	-	-	3	32-35
Friikartulid, külmutatud	klaaspann	2		1	190-210	-	-	30-40
Rõsti, külmutatud	klaaspann	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroketid, külmutatud	klaaspann	2		1	190-210	-	-	25-35
Riis, 125 g + 300 ml vett	Kaanega kaetud nõu	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Kuskuss, 1:2	klaaspann	3		1	-	-	3	3-10

*vahepeal segage läbi

**võimalik, et veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

Desserdid

Seadmega saate valmistada kiireid ja hõrke desserte. Järgige seadistustabelis esitatud juhiseid.

Riisipuder

Lisage toodud vahekorras piima. Näiteks vahekorra 1:2,5 puhul lisage 100 g riisipudru kohta 250 ml piima.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Mikrolainevõimsused	Aururežiimi aste	Kestus minutites
Karamellikreem	Klaaspann + Soufflé vormid	3		-	3	40-50
Aurutatud nuudlid	Klaaspann	3		-	2	20-25
Riisipuder 1:2,5	Klaaspann	3		-	3	30-40
Puuvili, kompott, 500 g	Klaaspann	3		-	3	9-12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g	Kaanega kaetud nõu	0		600	-	3-5
Magustoidud, nt puding (pulbri), 500 ml*	Kaanega kaetud nõu	0		600	-	6-8

*vahepeal segage läbi

Akrüülamiid toiduainetes

Milliseid roogi see puudutab?

Akrüülamiid tekib eeskätt kõrge temperatuuril

valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstitud toidud, kuklid, leib-sai, küpsetised (keeks, piparkoogid).

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärkused	Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Muna ja munakollane vähendab režiimil kuum õhk max 180 °C akrüülamiidi teket.
Küpsised	Muna ja munakollane vähendab režiimil kuum õhk max 180 °C akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.

Kontrollroad

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada seadme kontrollimist.

Vastavalt standardile IEC 60350-1 või IEC 60705.

Küpsetamine

Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.
- Tabelites toodud ajad kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Asetage küpsetusvormid restile.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	klaaspann	2		160-170	30-35
Väikesed koogid*	klaaspann	2		160-170	20-25
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Kattega õunakook	lahtikäiv vorm Ø 20 cm	2		170-190	80-100

* Ahju 5 minutit eelsoojendada

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks

sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Kaal	Sammud	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites
Liha sulatamine	Kaaneta nõu	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Kaal	Sammud	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites
Munakreem	Kaaneta nõu	0		1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Lusikakook	Kaaneta nõu	0		475 g	1	600	8-10
Lihaklops	Kaaneta nõu	0		900 g	1	600	20-25

Toiduvalmistamine kombineeritud mikrolainerežiimil

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillirežiimi aste	Mikrolainevõimsus	Kestus minutites	Märkused
Kartulivorm	Kaaneta nõu	0	 + 	-	1	360	25-32	
Kook, 700 g	Kaaneta nõu	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Kana	Kaaneta nõu	0	 + 	190	-	360	30-45	Rinnak all. Kõrge kaaneta nõu. Kui pool ajast on möödunud, keerake teine pool.

Aurutamine

Asetage klaaspann, millele on tõstetud auruküpsetusnõu, tasandile 3.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Aururežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Herned, külmutatud, 1000 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		3	-	Test on lõpetatud, kui kõige külmema koha temperatuur on 85 °C.
Brokoli, värske, 300 g	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		3	10-12	
Brokoli, värske, üks nõu	klaaspann + auruküpsetusnõu	3		3	16-18	

Grillimine

Asetage resti alla klaaspann. Vedelik tilgub pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Tabelites toodud ajad kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Grillirežiimi aste	Kestus minutites	Märkused
Rõstsaia pruunistamine	Rest	3		3	4-5	
Veiselihapihv, 12 tükki	rest + klaaspann	3+1		3	35-45	Kui pool ajast on möödunud, keerake teine pool.

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	47
	Svarbūs saugos nurodymai	47
	Bendroji informacija	47
	Mikrobangų krosnelė	48
	Garai	49
	Galimos gedimų priežastys	50
	Bendroji informacija	50
	Mikrobangų krosnelė	50
	Garai	51
	Aplinkosauga	51
	Energijos taupymas	51
	Ekologiškas utilizavimas	51
	Susipažinkite su prietaisu	52
	Valdymo skydelis	52
	Funkcijų pasirinkimo rankenėlė	52
	Jutiklinis laukelis ir ekranas	52
	Sukamasis jungiklis	53
	Eksploatavimo režimai	54
	Kaitinimo būdai	54
	Garai	54
	Mikrobangos	54
	Kamera	55
	Bakelio sklendė	55
	Vandens bakelis	55
	Rinktuvas	55
	Priedai	56
	Pristatyti priedai	56
	Papildoma įranga	56
	Specialūs priedai	56
	Priedų įstūmimas	56
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	57
	Pirmasis paleidimas	57
	Vandens kietumo diapazono nustatymas	57
	Kameros ir priedų valymas	57
	Prietaiso valdymas	58
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	58
	Darbo režimo nustatymas	58
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	58
	Greitasis įkaitinimas	59
	Automatinė apsauginio išjungimo funkcija	59
	Mikrobangų krosnelė	59
	Indas	59
	Mikrobangų pakopos	60
	Mikrobangų nustatymas	60
	Nustatykite mikrobangų derinimo režimą	61
	Garai	62
	Triukšmas	62
	Troškinimas garuose	62
	Nustatykite garinimo kombinuotąjį režimą	63
	Pripildykite vandens bakelį	63
	Vandens bakelio papildymas	64
	Po kiekvieno darbo su garais režimo	64
	Automatinės programos	66
	Programos nustatymas	66
	Programų lentelė	67
	Laiko funkcijų nustatymas	69
	Informacija apie laiko nuostatus	69
	Laikmačio nustatymas	69
	Trukmės nustatymas	69
	Pirmasis paleidimas	70
	Apsauga nuo vaikų	70
	Aktyvinimas ir išaktyvinimas	70
	Pagrindiniai nustatymai	71
	Pagrindinių nuostatų keitimas	71
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	71
	Valymas	72
	Tinkamos valymo priemonės	72
	Savaime išsivalančių paviršių valymas	73
	Prietaiso švaros palaikymas	73
	Valymo funkcija	74
	Kalkių šalinimas	74
	Skalavimas	74
	Papildomas valymas	74
	Rinktuvą ištuštinkite	75
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	75
	Klientų aptarnavimo tarnyba	77
	„E“ numeris ir „FD“ numeris	77
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	77
	Bendrieji nurodymai	77
	Atitirpinimas	78
	Šaldytų patiekalų pašildymas	79
	Pašildymas	80
	Pyragai, maži kepiniai ir duona	81
	Apkepai, užkepėlės	84
	Paukštiena, mėsa ir žuvis	84
	Daržovės ir priedai	87
	Desertai	88
	Akrilamidas maisto produktuose	89
	Bandomieji patiekalai	89

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Prietaisas labai įkaista. Jei prietaisas montuojamas į montuojamuosius baldus su dekoratyvinėmis durelėmis, jas uždarius susikaupia karštis. Prietaisą eksploatuokite tik atidarę dekoratyvines dureles.
- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti. Prieš naudojimą iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų išvalykite stambiausius nešvarumus.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepmo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepmo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepmo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Įspėjimas – 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite 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 prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės gali įvykti elektros smūgis. Prietaiso niekada neįkaitinkite per daug ir nešlapinkite. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada neįjunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pumpų, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

Mikrobangų krosnelė

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.
- 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.

Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

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

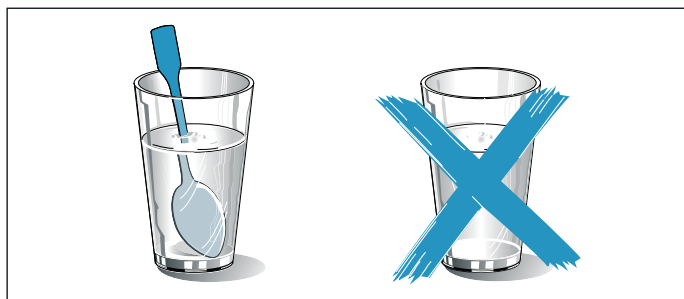
Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- 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 kiaušiniene arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė 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 maistėlį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

- 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.



⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmės prasiskverbiosios drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ Įspėjimas – 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. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 72 psl.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių tarpiklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas yra pažeisti. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Garai

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!

- Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti. Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.
- Kameroje susikaupia karštų garų. Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.
- Išimant priedą gali išsilieti karštas skystis. Karštą priedą išimkite tik naudodami orkaitės pirštinę.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

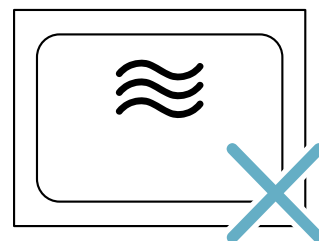
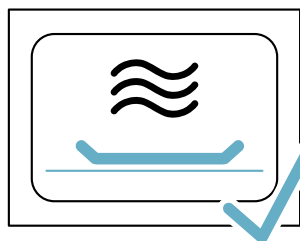
Dėmesio!

- **Vanduo karštoje orkaitėje:** Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens. Susidaro vandens garai. Temperatūros pokyčių gali sukelti žalą.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsėjimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Nieką nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarę dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra. → "Valymas" 72 psl.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarančios prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Mikrobangų krosnelė

Dėmesio!

- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Mikrobangų ir kombinuotasis mikrobangų režimas: grotelių naudoti mikrobangų ir kombinuotuoju mikrobangų režimu, naudojant ir kaitinimo funkciją, negalima. Gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 59 psl.



- **Mikrobangų krosnelėje ruošiami spragėsiai:** Niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti durelių stiklas. Rinkitės daugiausia 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Garai

Dėmesio!

- Prietaiso priežiūra: prietaiso kamera pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno. Netinkamai prižiūrint kamerą, gali prasidėti korozija. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijoje pateiktus priežiūros ir valymo nurodymus. Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus.
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepyklės formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantys skysčiai: troškinimo metu: garinimo metu stiklinį indą įstumkite į 3 lygį ir ant stiklinio indo pastatykite garų rinktuvą. Į jį subėgs lašantis skystis.
- Karštas vanduo vandens bakelyje: karštas vanduo gali pažeisti siurbį. Į vandens bakelį nepilkite karšto vandens.
- Kameros pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių įrenginio paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.
- Vandens bakelio valymas: vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Antraip sugadinsite vandens bakelį. Vandens bakelį išvalykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.
- Apsauga nuo užšalimo: siekiant išvengti šalčio padaromos žalos pervežant ir laikant, prietaisą prieš tai visiškai ištuštinkite.



Aplinkosauga

Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

- Prietaisą įkaitinkite tik tada, jei tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Kepkite tamsioje, juodai lakuotoje arba emaliuotoje kepyklės formoje. Ji ypač gerai įkaista.
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.
- Kai prietaisas veikia, nedarinėkite jo durelių.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar išlieka šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepyklės trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje aprašytas ekranas ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje esančiais funkciniais mygtukais ir sukamuoju jungikliu bei liečiamaisiais laukeliais galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis, kai prietaisas įjungtas ir parinktas veikimo režimas.



- 1 Funkcijų parinkties rankenėlė**
Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite darbo režimą arba kitas funkcijas. Funkcijų parinkties rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti į kairę arba dešinę.
- 2 Jutikliniai laukeliai**
Po jutikliniais laukeliais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite simbolį.
- 3 Ekranas**
Ekrane rodomi aktyvių funkcijų ir laiko funkcijų simboliai.
- 4 Sukamasis jungiklis**
Sukamuoju jungikliu temperatūrą nustatykite atitinkamam kaitinimo būdui arba pasirinkite kitų funkcijų nuostatus. Sukamąjį jungiklį galite pasukti į kairę arba dešinę.

Pastabos

- Kai kuriuose prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankena arba sukamasis jungiklis nusileidžia. Jei norite įspausti arba ištraukti, nulinėje padėtyje paspauskite funkcijų pasirinkimo rankeną arba sukamąjį jungiklį.
- Kai funkcijų pasirinkimo rankena yra nulinėje padėtyje (energijos taupymo režimas) ir pasirinkama funkcija, užtruks keletą sekundžių, kol bus galima naudotis atitinkama funkcija (pvz., mikrobangų funkcija).

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite darbo režimus ir kitas funkcijas.

Kad savo patiekalui visada parinktumėte tinkamą darbo režimą, mes nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Padėtis	Paskirtis
○ Nulinė padėtis	Prietaisas išjungtas ir veikia energijos taupymo režimu.
☰ Mikrobangos	Pasirinkite mikrobangų režimą.
☞ Garai	Karšti garai nukreipiami į kamerą.

☰	Karšto oro srautas	Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
☑	Keptuvas	Visas paviršius po keptuvo kaitinimo elementu įkaista.
☰	Keptuvas su oro recirkuliacija	Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
☰	Kalkių šalinimas	Skirti kalkėms pašalinti iš garų ir užtikrina tinkamą veikimą.
☞	Skalavimas	Garinimo bloko vamzdžiai skalaujami vandeniu. Rekomenduojama plovimo funkciją naudoti po kiekvieno garų režimo.
☰	Programos	Daugeliui patiekalų rasite jau iš anksto užprogramuotus nuostatus.

Jutiklinis laukelis ir ekranas

Jutikliniais laukeliais galite nustatyti įvairias papildomas prietaiso funkcijas. Ekrane rodomos vertės.

Jutikliniai laukeliai

Toliau pateiktas trumpas jutiklinių laukelių aprašymas.

Simbolis	Reikšmė
☰	Mikrobangos Pasirinkite mikrobangų galingumo pakopas arba mikrobangų funkciją kaitinimo būdai.
☞	Garai Pasirinkite garinimo pakopą arba garinimo funkciją perjunkite į atitinkamą kaitinimo būdą.
☰	Programos Pasirinkite programą, sukamuoju jungikliu nustatykite norimą programos numerį.
⌚	Laiko funkcijos Pasirinkite laiko funkcijas ir nustatykite sukamąją rankenėlę.

	Greitasis įkaitinimas / apsauga nuo vaikų	Trumpas paspaudimas: greitojo įkaitinimo funkcijos aktyvinimas ir išaktyvinimas. Ilgas paspaudimas: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas.
	Temperatūra / svoris	Pasirinkite temperatūrą / svorį ir nustatykite sukamuoju jungikliu.
start  stop	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas Pastaba. Ilgu paspaudimu veikiantis darbo režimas užbaigiamas, pasirinkto darbo režimo nuostatai grąžinami į pradinę padėtį.

Ekranas

Parinkta tokia ekrano struktūra, kad trumpai žvilgtelėjus būtų iš karto suprantami jame rodomi duomenys, atitinkantys bet kurią situaciją.

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Židini rodo raudonas stulpelis po nustatytą reikšmę.

Reikšmę židinyje tiesiogiai galima keisti sukamuoju jungikliu.



Ekranas elementai

Toliau pateiktas trumpas skirtingų ekrano elementų aprašymas.

Simbolis	Reikšmė	
	Laikmatis	Jeį pažymėtas simbolis, ekrane rodomas laikmatis.
	Trukmė	Jeį pažymėtas simbolis, ekrane rodoma trukmė.
	Paros laikas	Jeį pažymėtas simbolis, ekrane rodomas paros laikas.
h:min	Valandos / minutės	Trukmė valandomis ir minutėmis
min:sec	Minutės / sekundės	Trukmė minutėmis ir sekundėmis
	Apsauga nuo vaikų	Kai šviečia simboliai, apsauga nuo vaikų suaktyvinta.
	Rinktuvas	Rinktuvo būsenos rodmuo
	Vandens bakelis	Vandens bakelio būsenos rodmuo
	Greitasis įkaitinimas	Šviečia simbolis, greitojo įkaitinimo funkcija suaktyvinta.
	Kalkių šalinimas	Kai šviečia simbolis, reikia išvalyti kalkes iš prietaiso.

Rinktuvo ir vandens bakelio būsenos rodmuo

Būsenos rodmuo šviečia tada, kai pasirinktam darbo režimui būtinas rinktuvas arba vandens bakelis. Gali būti skirtingų būsenų, pranešama, kaip tinkamai elgtis.

Vandens bakelio būsenos rodmuo

Simbolis	Reikšmė	
	Šviečia simbolis, rodyklė blyksi	Vandens bakelis yra bakelio angoje, jį reikia pripildyti.
	Simbolis blyksi be rodyklės	Vandens bakelio nėra bakelio angoje, jį reikia įstumti.
	Simbolis šviečia be rodyklės	Vandens bakelis yra bakelio angoje. Daugiau nereikia nieko daryti.

Rinktuvo būsenos rodmuo

Simbolis	Reikšmė	
	Šviečia simbolis, rodyklė blyksi	Vandens bakelis yra bakelio angoje, jį reikia ištuštinti.
	Simbolis blyksi be rodyklės	Vandens bakelio nėra bakelio angoje. Rinktuvą įstumkite į bakelio angą.
	Simbolis šviečia be rodyklės	Vandens bakelis yra bakelio angoje. Daugiau nereikia nieko daryti.

Temperatūros rodmuo

Raudonas stulpelis apatinėje ekrano dalyje rodo, kad prietaisas kaista.

Jeigu kaitinimo būdas nustatytas, tuomet stulpeliai prisipildo iš kairės į dešinę, jeigu kamera ir toliau kaista.

Keptuvo ir garinimo režimų metu visas stulpelis iš karto šviečia raudonai.

Naudojant mikrobangų funkciją, stulpelis nešviečia.

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas patiekalams įdėti, visi penki linijos laukeliai šviečia raudonai.



Pastaba. Dėl terminės inercijos nustatytoji temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios kameros temperatūros.

Naktinis režimas

Siekiant sutaupyti energijos, nuo 22 val. iki 5.59 val. ekrano ryškumas automatiškai sumažinamas iki žemesnės reikšmės.

Sukamasis jungiklis

Sukamuoju jungikliu galite pakeisti ekrane rodomas ir pasirinktas nustatymų reikšmes.

Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., programų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Įvertinant, pvz., svorį, sukamąjį jungiklį reikia pasukti atgal, kai pasiekama mažiausia arba didžiausia reikšmė.

Eksplotavimo režimai

Jūsų prietaise yra įvairių darbo režimų, kurie padeda lengviau naudoti prietaisą.

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai → "Prietaiso valdymas" 58 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti tinkamai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.
Mikrobangos → "Mikrobangų krosnelė" 59 psl.	Naudodami mikrobangų funkciją, maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite daug greičiau.
Garai → "Garai" 62 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti tinkamai, galite naudoti įvairias, tiksliai pritaikytas garinimo pakopas.
Mikrobangų derinimo režimas → "Nustatykite mikrobangų derinimo režimą" 61 psl.	Mikrobangų funkciją galite papildomai perjungti į kaitinimo būdą.
Garinimo kombinuotasis režimas → "Nustatykite garinimo kombinuotąjį režimą" 63 psl.	Garinimo funkciją galite papildomai perjungti į kaitinimo būdą.
Valymas → "Valymo funkcija" 74 psl.	Valyti galima naudojant įvairias valymo funkcijas: kalkių šalinimo ir skalavimo.
Pagrindinės nuostatos → "Pagrindiniai nustatymai" 71 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus galite keisti pagal pageidavimus.

Kaitinimo būdai

Kad savo patiekalui visada parinktumėte tinkamą kaitinimo būdą, mes nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
Karšto oro srautas	40 °C 100–230 °C	Mielinės tešlos kildinimas, torto su grietinėlės kremu atitirpinimas. Kepiniams ir kepsniams kepti viename lygyje.
Keptuvai	Keptuvo režimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Plokštiems keptuvu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti.
Kepimas keptuvu su oro recirkuliacija	100–190 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti.

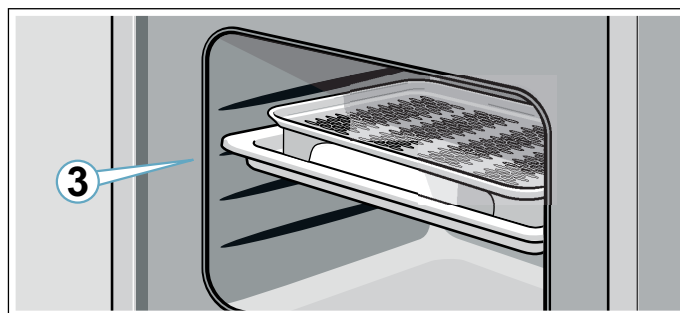
Rekomenduojamos reikšmės

Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdai nurodo rekomenduojamą temperatūrą arba pakopą. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytose srityse.

Garai

Troškinimo funkciją galima naudoti atskirai arba kartu su visais kaitinimo būdais ir mikrobangų funkcija.

Kad garinimo funkcija būtų išnaudota tinkamai, nuimkite groteles. Stiklinį padėklą įstumkite į 3 lygį ir į stiklinį padėklą įdėkite garų rinktuvą.



Garinimo pakopos

Galima rinktis skirtingo intensyvumo garų tiekimą. Garų intensyvumo pakopą galima pasirinkti jutikliniu laukeliu . Ekrane rodoma pasirinkta garų intensyvumo pakopa.

Pakopa	Intensyvumas	Paskirtis	Ekrano rodmuo
1	mažas	Daržovėms, mėsai, žuviai ir vaisiams atitirpdyti.	
2	vidutinis	Desertams, žuviai ir dešrelėms ruošti.	
3	didelis	Daržovėms, žuviai, garinui, vaisių sultims sunkti ir nuplikyti.	

Mikrobangos

Galite pasirinkti skirtingoms patiekalų rūšims ir ruošimo būdai tinkamą mikrobangų galingumą. Mikrobangų pakopos ne visada atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Galite rinktis vieną iš toliau nurodytų mikrobangų pakopų.

Mikrobangų pakopa	ilgiausia trukmė
90	1 valanda 30 minučių
180	1 valanda 30 minučių
360	1 valanda 30 minučių
600	1 valanda 30 minučių
1000	30 minučių

Mikrobangų funkciją galima naudoti atskirai arba kartu su visais kaitinimo būdais ir garinimo funkcija.

Išimtys:

- ☒ Mikrobangų pakopa 1000 vatų
- ☒ karšto oro srautas 40 °C

Kaip derinti mikrobangų funkciją su kaitinimo būdais ir garinimo funkcija, sužinoti galima čia: → *"Nustatykite mikrobangų derinimo režimą" 61 psl.*

Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

Prietaiso durelių atidarymas

Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant darbo režimui, jis bus nutrauktas. Uždarykite dureles ir palieskite laukelį start ▶ stop, norėdami tęsti darbo režimą.

Kameros apšvietimas

Ekspluatavimo metu orkaitės apšvietimas visada įsijungia. Pasibaigus režimui, apšvietimas išsijungia.

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti. Po maždaug 15 minučių kameros apšvietimas išsijungia automatiškai.

Vėsinamasis ventiliatorius

Jūsų prietaise yra vėsinamasis ventiliatorius. Vėsinamasis ventiliatorius įsijungia eksploatuojant prietaisą. Šiltas oras išeina pro dureles.

Išjungus vėsinamasis ventiliatorius dar veikia nustatyta laiką.

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

Pastabos

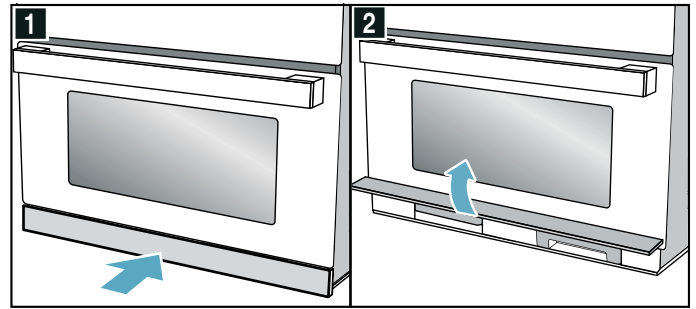
- Veikiant mikrobangų krosnelės režimui prietaisas neįkaista. Nepaisant to, vėsinamasis ventiliatorius įsijungia. Jis gali veikti ir tuomet, kai mikrobangų krosnelės režimas jau išjungtas.
- Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali kauptis vandens kondensatas. Tai yra normalu, prietaiso veikimui tai įtakos neturi. Baigę troškinti nuvalykite vandens kondensatą.

Bakelio sklendė

Bakelio sklendė yra po prietaiso durelėmis, per ją galima pasiekti rinktuvą ir vandens bakelį. Abu yra už bakelio sklendės. Bakelio sklendei atidaryti ir uždaryti atlikite šiuos veiksmus:

Trumpai paspauskite per bakelio sklendės vidurį. Bakelio sklendė atsilenkia į viršų.

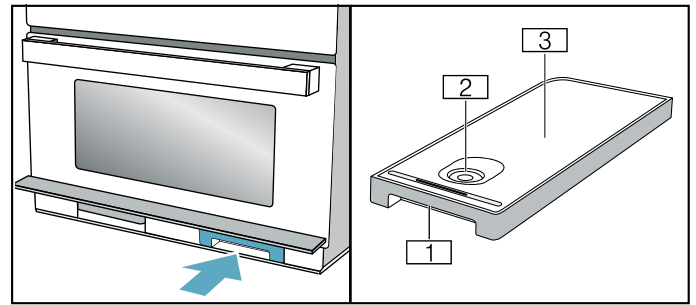
Norėdami uždaryti, bakelio sklendę nulenkite į apačią ir trumpai paspauskite per bakelio sklendės vidurį. Bakelio sklendė yra užrakinta.



Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra dešinėje už bakelio sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → *"Pripildykite vandens bakelį" 63 psl.*

Kai ekrane blyksi vandens bakelio simbolio  rodyklė, vandens bakelį reikia pripildyti šviežiu vandeniu.

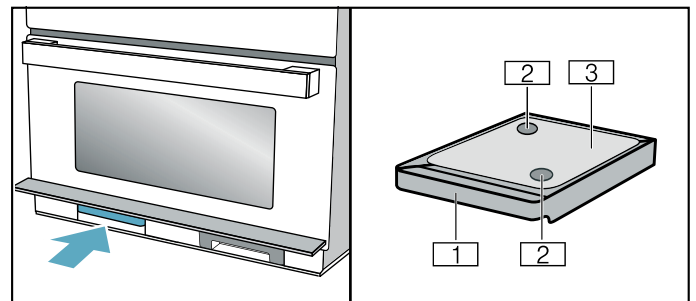


- 1 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti
- 2 Atidarymas, norint pripildyti
- 3 Bakelio dangtelis

Rinktuvas

Prietaise yra rinktuvas. Rinktuvas yra kairėje už bakelio sklendės. Rinktuvą ištuštinkite prieš ir po valymo funkcijų → *"Valymo funkcija" 74 psl.*

Kai ekrane blyksi rinktuvo simbolio  rodyklė, rinktuvą reikia ištuštinti.



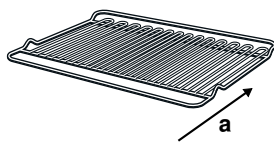
- 1 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti
- 2 Rinktuvo angos
- 3 Bakelio dangtelis

Priedai

Prie Jūsų prietaiso pridėti skirtingi priedai. Čia pateikiama pristatytų priedų ir jų tinkamo naudojimo apžvalga.

Pristatytų priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:



Grotelės

Naudojamos kepimo formoms padėti arba patiekalams keptuvo režimu kepti bei apkepinti.

Kepimui ant grilio grotelės įstumkite į 3 ir 4 lygį. Grotelių negalima naudoti tik veikiant mikrobangų arba garinimo režimui.

Įstumdami atsižvelkite į a įstūmimo kryptį.



Stiklinis padėklas

Stiklinį padėklą naudoti galima visų darbo režimų metu bei kartu su maisto ruošimo režimu. Jį galite naudoti kaip apsaugą nuo tykstančių riebalų, kai maisto produktus kepate tiesiog ant grotelių.

Palaukite, kol stiklinis padėklas atvės, tik tada jį valykite arba pamerkite į šaltą vandenį, priešingu atveju stiklą galima pažeisti.



Garinimo padėklas

Garinimo padėklas pastatomas į stiklinį indą, kad galima būtų naudoti garinimo funkciją su garais arba garais ir mikrobangomis. Tam stiklinį indą įstumkite į 3 įstūmimo lygį. Maisto produktus galima dėti tiesiai ant garų rinktuvo. Garinimo padėklą galima plauti indaplovėje.

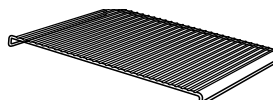
Garinimo padėklo nenaudokite tik mikrobangų režimu arba naudojant kaitinimo būdus: keptuvo funkcija, karštas oro srautas arba kepti keptuvu su oro recirkuliacija.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra specialiai pritaikyti Jūsų prietaisui.

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Papildoma įranga

Papildoma įranga siūloma, atsižvelgiant į prietaiso modelį.



Įdedamosios grotelės

Skirta kepti. Įleidžiamas grotelės su kojelėmis pastatykite į stiklinį indą apačioje. Pastatykite saugiai, kad į jį lašėtų riebalai ir kepsnio sultys. Įleidžiamų grotelių negalima naudoti veikiant mikrobangų arba garinimo režimui.

Specialūs priedai

Kitų specialiųjų įrankių įsigysite specializuotose parduotuvėse.

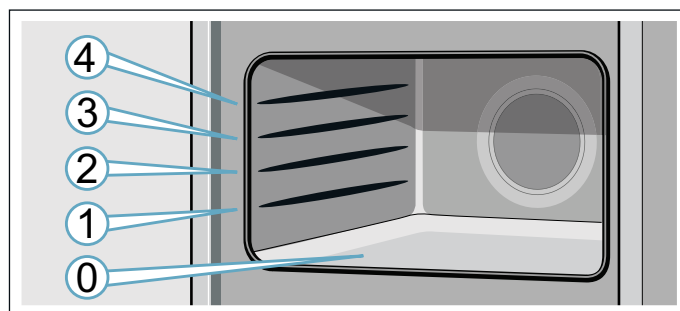
Specialieji priedai

Stiklinis keptuvas

Orkaitėje ruošiamiems troškintiems patiekalams, apkepams.

Priedų įstūmimas

Kameroje yra 4 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.



Priedus įstatykite į kreipiamąsias ir įstumkite iki galo.

Pastaba. Orkaitės dugnas (0 aukštis) labiausiai pritaikytas mikrobangų režimui, nes čia mikrobangų galingumas yra tinkamiausias. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus. Be to, išvalykite kamerą ir priedus.

Prietaisas turi būti sumontuotas ir prijungtas.

Pirmasis paleidimas

Ijungus į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovei, ekrane pasirodo komanda nustatyti paros laiką. Komanda gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

Paros laiko nustatymas

Ekspluatuojant rodomas laiko rodmuo. Ekrane blyksi reikšmė **12:00** ir šviečia simbolis ☹. Nustatykite paros laiką.

1. Sukamuoju jungikliu nustatykite paros laiką.
 2. Palieskite laukelį ☹.
- Laikas nustatytas.

Paros laiko keitimas

Pastaba. Kad galėtumėte nustatyti paros laiką, prietaisas turi būti išjungtas.

1. Du kartus palieskite laukelį ☹.
- Ekrane pasirodo simbolis ☹ ir paros laikas.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite paros laiką.
 3. Palieskite laukelį ☹.
- Laikas nustatytas.

Pastabos

- Jeigu nustačius paros laiką, paliesite laukelį ☹, tuomet nustatytoji reikšmė po keleto sekundžių bus automatiškai priimta.
- Jeigu atliekant nuostatus, funkcijų pasirinkimo rankenėlė buvo valdoma, tuomet ją vėl reikia grąžinti į nulinę padėtį. Tik tuomet galima naudoti prietaisą.
- Jei norite sumažinti savo prietaiso parengties režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

Vandens kietumo diapazono nustatymas.

Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjantį kalkių šalinimą, turite nustatyti teisingą vandens kietumo diapazoną.

Gamykliniuose nuostatuose vandens kietumo diapazonas nustatytas 4 „labai kietas“.

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.
Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.
Naudokite tik šviežią, šaltą geriamąjį vandenį be angliarūgštės arba suminkštintą vandenį.

Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

Vandens kietumo diapazonas	Nuostata
0	0 suminkštintas
1 (iki 1,3 mmol/l)	1 minkštas
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 vidutinis
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 kietas
4 (daugiau nei 3,8 mmol/l)	4 labai kietas

Vandens kietumo diapazoną galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose → *"Pagrindiniai nustatymai"* 71 psl.

Kameros ir priedų valymas

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

Kameros valymas

Norėdami pašalinti naujos kameros kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite. Tam geriausiai tinka viena valanda karšto oro ☼ režimu 180 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad kameroje neužsiliktų pakuotės likučių.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite karšto oro režimą ☼.
 2. Sukamuoju jungikliu nustatykite 180 °C.
 3. Palieskite laukelį start ▷ stop.
- Prietaisas pradeda kaisti.

Po valandos prietaisą išjunkite. Palieskite laukelį start ▷ stop ir funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.

Priedų valymas

Prieš pirmą kartą naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkšta šluoste.

Prietaiso valdymas

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

Pastaba. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti, kai prietaisas išjungtas. Kai kurie rodmenys ekrane matomi ir kai prietaisas išjungtas.

Išjunkite prietaisą, jei jo nenaudojate. Prietaisas išsijungia automatiškai, jei ilgai neparenkami jokie nuostatai.

Prietaiso įjungimas

Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę, kad įjungtumėte prietaisą.

Ekrane pasirodo standartinė reikšmė. Prietaisas parengtas naudoti.

Darbo režimų nustatymas aprašytas atskiruose skyriuose.

Prietaiso išjungimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne.

Darbo režimo nustatymas

Pasirinkus darbo režimą, ekrane pasirodo siūlomos reikšmės. Šį nuostatą galite iš karto aktyvinti.

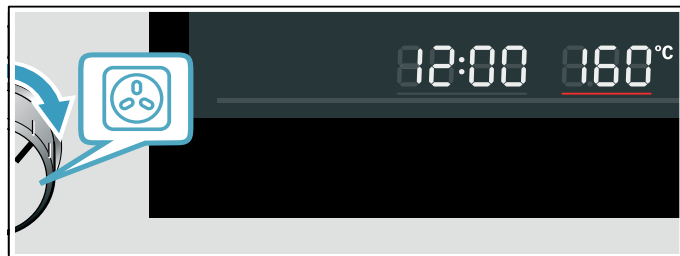
Paprastai taikoma:

1. funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite darbo režimą.
2. Jei reikia, parinkite kitus nuostatus. Tam spustelėkite atitinkamą laukelį ir sukamuoju jungikliu pakeiskite reikšmę.
3. Palieskite laukelį start ▶ stop. Prietaisas įjungia darbo režimą. Šviečia LED lemputė start ▶ stop.

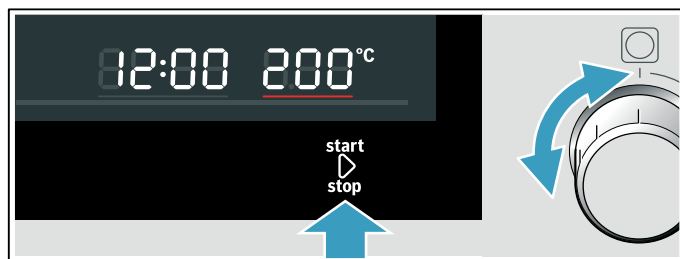
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Pavyzdys: karšto oro srautas , esant 200 °C

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą „Karšto oro srautas“ . Ekrane pasirodo 160 °C rekomenduojama temperatūra.



2. Sukamuoju jungikliu temperatūrą nustatykite 200 °C.
3. Palieskite laukelį start ▶ stop.



Prietaisas pradeda kaisti. Šviečia LED lemputė start ▶ stop. Rodomas temperatūros rodmuo. Sukamuoju jungikliu darbo režimo metu bet kada galite pakeisti temperatūrą.

Pastabos

- Po įkaitinimo galimi nedideli temperatūrų svyravimai, atsižvelgiant į kaitinimo būdą.
- Darbo režimo metu negalima nustatyti 40 °C temperatūros.

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Palieskite laukelį , kad būtų rodomas simbolis .
3. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą trukmę.
4. Palieskite laukelį start ▶ stop. Prietaisas pradeda kaisti. Šviečia LED lemputė start ▶ stop. Rodoma skaičiuojama trukmė.

Veikimo sustabdymas

1. Palieskite laukelį start ▶ stop arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas, LED lemputė start ▶ stop blyksi.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Palieskite laukelį start ▶ stop. Darbo režimas bus tęsiamas, LED lemputė start ▶ stop šviečia.

Veikimo nutraukimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Darbo režimas nutraukiamas ir visi nuostatai ištrinami.

Pastaba. Sustabdžius arba nutraukus veikimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Greitas įkaitinimas

Parinkus greitojo kaitinimo funkciją, prietaisas labai greitai pasiekia nustatytą temperatūrą.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite, kai nustatytoji temperatūra aukštesnė nei 100 °C. Šiems kaitinimo būdams naudojama greitojo įkaitinimo funkcija:

-  Karšto oro srautas (išimtis: karšto oro srautas 40 °C)
-  keptuvas su oro recirkuliacija

Kad patiekalas tolygiai įkaistų, jį į orkaitę dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Palieskite laukelį . Ekrane užsidega simbolis .
3. Palieskite laukelį start  stop. Prietaisas pradeda kaisti. Šviečia LED lemputė start  stop.

Greitas įkaitinimas baigtas

Pasigirsta signalas. Ekrane užsidega simbolis . Prietaisas veikia toliau nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra. Patiekalą įdėkite į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

Palieskite laukelį . Ekrane užgesa simbolis . Prietaisas veikia toliau nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra.

Pastaba. Ne vėliau kaip po 15 minučių greitojo įkaitinimo funkcija automatiškai išsijungia.

Automatinė apsauginio išjungimo funkcija

Automatinis saugos išjungimas suaktyvinamas, jeigu prietaisas ilgą laiką veikia nenustačius jokios trukmės.

Po 9 valandų prietaisas automatiškai išsijungia.



Mikrobangų krosnelė

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

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktų naudojimo lentelių duomenimis.

Siekiant optimaliai išnaudoti mikrobangas, pastatykite indą ant kameros dugno. Nuimkite groteles. Vadovaukitės indams skirtingais nurodymais.

Indas

Ne kiekvieną indą galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytus indus, kad patiekalai pašiltų ir nebūtų pažeistas prietaisas.

Tinkami indai

Tinka karščiui atsparūs stikliniai, stiklo keramikos, porcelaniniai, keraminiai indai arba indai iš karščiui atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas.

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

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 kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Indo patikrinimas

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

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, atlikite nurodytą bandymą.

1. Į kamerą įstatykite tuščią indą ½–1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.
2. Retkarčiais tikrinkite kameros temperatūrą. Indas turi likti šaltas arba kambario temperatūros.

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.



Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.

Mikrobangų pakopos

Mikrobangų galingumas yra nurodytas pakopomis ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Galite rinktis vieną iš toliau nurodytų mikrobangų galingumo pakopų.

Mikroban- gų pakopa	Ilgiausia trukmė	Paskirtis
90	1 valanda 30 minučių	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180	1 valanda 30 minučių	Atitirpinti ir ruošti toliau.
360	1 valanda 30 minučių	Mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti.
600	1 valanda 30 minučių	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
1000	30 minučių	Skysčiams įkaitinti.

Rekomenduojamos reikšmės:

Kiekvienai mikrobangų pakopai prietaisas pasiūlo atitinkamą trukmę. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytoje srityje.

Aukščiausias nustatymas skirtas kaitinti skysčiams, bet ne šildyti patiekalams. Prietaisui apsaugoti, po kurio laiko didžiausia mikrobangų galia sumažinama iki 600 W. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.

Laiko nuostatų intervalai

Intervalas nustatant darbo režimą keičiasi, keičiantis ir eksploatavimo trukmei.

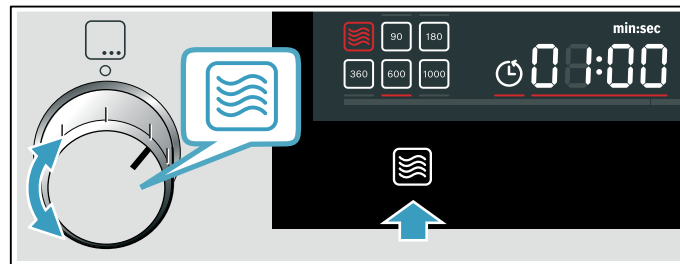
Eksploatavimo trukmė	Intervalas
0–1 minutė	5 sekundės
1–3 minutės	10 sekundžių
3–15 minučių	30 sekundžių
15 minučių–1 valanda	1 minutė
1 valanda–1 valanda 30 minučių	5 minutės

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys: mikrobangų pakopa 600 W, 5 minučių trukmė.

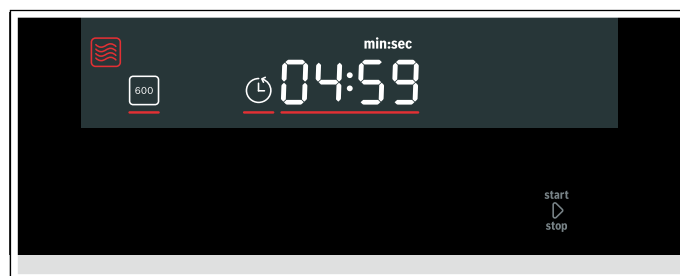
1. Funkcijų pasirinkimo rankena pasirinkite mikrobangų funkciją . Prietaisas parengtas naudoti. Ekrane kaip rekomenduojama reikšmė rodomas didžiausias mikrobangų galingumas , kurį galite bet kada pakeisti.

2. Jutikliniu mikrobangų pakopos laukeliu pasirinkite norimą galios pakopą.



Ekrane pasirodo pažymėta mikrobangų pakopa ir rekomenduojama trukmė.

3. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą trukmę. **Pastaba.** Iš pradžių galite nustatyti trukmę, o paskui mikrobangų pakopą.
4. Palieskite laukelį start  stop.



Ekrane skaičiuojama trukmė. Šviečia LED lemputė start  stop.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Atidarykite prietaiso dureles arba palieskite kurį nors laukelį.

Trukmės keitimas

Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Mikrobangų galingumo keitimas

Palieskite laukelį , kol ekrane bus pasirinkta norima pakopa.

Pastabos

- Paliečiant keletą kartų, galingumo pakopos persijungia iš aukščiausios į žemiausią.
- Jeigu mikrobangų funkcija įterpiama tik įjungus prietaisą, tuomet jis sustoja. Darbo režimą įjunkite laukeliu start  stop

Veikimo sustabdymas

1. Palieskite laukelį start ▷ stop arba atidarykite prietaiso dureles.
Veikimas sustabdomas, LED lemputė start ▷ stop blyksi.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Palieskite laukelį start ▷ stop.
Darbo režimas bus tęsiamas, LED lemputė start ▷ stop šviečia.

Veikimo nutraukimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
Darbo režimas nutraukiamas ir visi nuostatai ištrinami.

Pastaba. Sustabdžius arba nutraukus veikimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Nustatykite mikrobangų derinimo režimą

Mikrobangų funkciją galima derinti su visais kaitinimo būdais ir troškinimo funkcija. Prietaisas kaista, tuo pat metu įjungiamos mikrobangos. Taip patiekalai paruošiami greičiau.

Derinimo galimybės

- garai
- karšto oro srautas
- keptuvas
- keptuvas su oro recirkuliacija

Išimtys:

- Mikrobangų pakopa 1000 vatų
- karšto oro srautas 40 °C

Nustatykite kombinuotąjį režimą

Pavyzdys: karštas oras 190 °C su mikrobangų funkcija 360 W, 17 minučių.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą „Karšto oro srautas“ .
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą temperatūrą. Pasirodo rekomenduojama temperatūros reikšmė.
3. Palieskite mikrobangų galingumo laukelį , kad ekrane būtų pasirinkta norima pakopa. Pasirodo rekomenduojama trukmė.
4. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
5. Palieskite laukelį start ▷ stop.
Prietaisas paleidžiamas, šviečia LED lemputė start ▷ stop. Rodoma skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas, simbolis start ▷ stop nustoja šviesti. Kombinuotasis režimas išjungtas. Palieskite norimą laukelį, kad išjungtumėte garsinį signalą.

Mikrobangų galingumo keitimas

Palieskite laukelį , kol ekrane bus pasirinkta norima pakopa.

Pastabos

- Paliečiant keletą kartų, galingumo pakopos persijungia iš aukščiausios į žemiausią.
- Jeigu mikrobangų funkcija įterpiama tik įjungus prietaisą, tuomet jis sustoja. Darbo režimą įjunkite laukeliu start ▷ stop

Veikimo sustabdymas

1. Palieskite laukelį start ▷ stop arba atidarykite prietaiso dureles.
Veikimas sustabdomas, LED lemputė start ▷ stop blyksi.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Palieskite laukelį start ▷ stop.
Darbo režimas bus tęsiamas, LED lemputė start ▷ stop šviečia.

Veikimo nutraukimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
Darbo režimas nutraukiamas ir visi nuostatai ištrinami.

Pastaba. Sustabdžius arba nutraukus veikimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Kameros džiovinimas

Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

Kameros pašildymas

Veikiant džiovinimo funkcijai kamera šildoma, kad išgaruotų kameroje susikaupusi drėgmė. Paskui atidarykite prietaiso dureles, kad iš kameros pasišalintų vandens garai.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusauskite kameros dugną.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle „Keptuvas su oro recirkuliacija“ .
4. Du kartus palieskite laukelį . Simbolis „Trukmė“ pažymėtas ekrane.
5. Sukamuoju jungikliu nustatykite 15 minučių trukmę.
6. Laukeliu start ▷ stop įjunkite darbo režimą. Įjungiamas džiovinimo funkcija ir praėjus 15 minučių išjungiamas automatiškai.
7. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

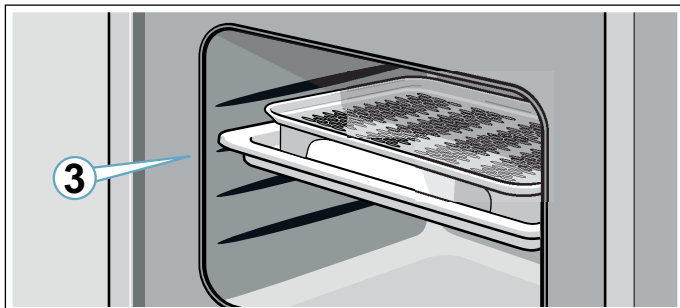
Kameros išsausinimas ranka

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Nusauskite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.

Garai

Troškinimo funkciją galima naudoti atskirai arba kartu su visais kaitinimo būdais ir mikrobangų funkcija.

Kad garinimo funkcija būtų išnaudota tinkamai, nuimkite groteles. Stiklinį padėklą įstumkite į 3 lygį ir į stiklinį padėklą įdėkite garų rinktuvą.



⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

Triukšmas

Siurblys

Eksplotavimo metu girdisi gurgėjimas. Šis triukšmas girdisi, kai veikia siurblys. Tai yra įprastas garsas eksploatavimo metu.

Troškinimas garuose

Garinimo pakopos

Galima rinktis skirtingo intensyvumo garų tiekimą. Garų intensyvumo pakopą galima pasirinkti jutikliniu laukeliu . Ekrane rodoma pasirinkta garų intensyvumo pakopa.

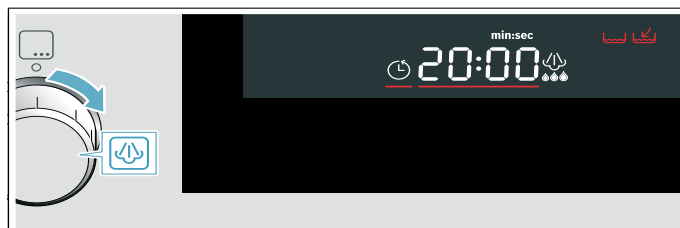
Pako- pa	Intensy- vumas	Paskirtis	Ekrano rodmuo
1	mažas	Daržovėms, mėsai, žuviai ir vaisiams atitirpdyti.	
2	vidutinis	Desertams, žuviai ir dešrelėms ruošti.	
3	didelis	Daržovėms, žuviai, garinimui, vaisių sultims sunkti ir nuplankyti.	

Garų intensyvumo nustatymas

Pastaba. Jeigu prietaisas ilgesnį laiką nebuvo naudojamas, pirmiausia įjunkite skalavimo funkciją . → "Valymo funkcija" 74 psl.

Pavyzdys: garai – 2 pakop: vidutinis, 10 minučių trukmė.

1. Funkcijų pasirinkimo rankena pasirinkite funkciją „Garinimas“ .



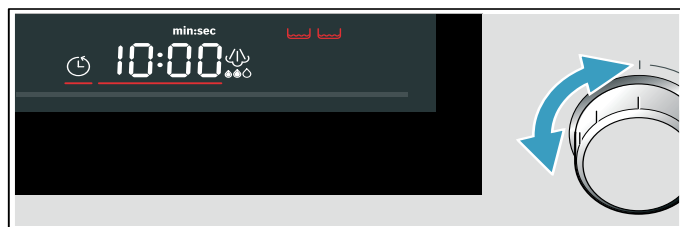
Prietaisas parengtas naudoti. Aukščiausia troškinimo pakopa ir 20 minučių trukmė nustatytos kaip standartinės reikšmės. Blyksi vandens bakelio simbolis .

2. Išimkite vandens bakelį, iki žymos „MAX“ įpilkite šviežio vandens ir iki galo įstumkite į bakelio angą. → "Pripildykite vandens bakelį" 63 psl.
3. Palieskite laukelį , kol ekrane bus pasirinkta norima galingumo pakopa.



Ekrane bus rodoma parinkta garinimo pakopa.

4. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą trukmę. **Pastaba.** Iš pradžių galite nustatyti trukmę, o paskui garinimo intensyvumo pakopą.



5. Palieskite laukelį start stop.



Užgęsta vandens bakelio rodyklė-simbolis , užsidega vandens bakelio simbolis . Prietaisas paleidžiamas. Šviečia LED lemputė start stop. Ekrane skaičiuojama trukmė. Atsižvelgiant į garinimo intensyvumo pakopą, vandens bakelio pripildymas trunka skirtingai. Jeigu eksploatavimo metu vandens bakelis ištuštėja, tuomet darbo režimas nutraukiamas ir blyksi vandens bakelio-simbolio rodyklė . Į vandens bakelį įpilkite šviežio vandens iki „MAX“ žymos ir tęskite darbo režimą paliesdami laukelį start stop.

Pastabos

- Kai prietaisas veikia, garinimo pakopą bet kada galima pakeisti paliečiant laukelį .
- Baigus ruošimą su garais, išvalykite lataką ir kamerą. → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 64 psl.

Nustatykite garinimo kombinuotąjį režimą

Kai kuriems kaitinimo būdams gali būti įjungiama garinimo funkcija.

Kai garinant naudojami papildomi garai, prietaisui veikiant tam tikrais intervalais į kamerą išleidžiami skirtingo intensyvumo garai. Dėl to paruošimo rezultatas yra geresnis.

Ant Jūsų ruošiamo maisto

- atsiranda traški plutelė,
- jo paviršius spindi,
- vidus yra sultingas ir minkštas,
- dydis sumažėja minimaliai.

Derinimo galimybės

-  mikrobangos
-  karšto oro srautas
-  keptuvas
-  keptuvas su oro recirkuliacija

Išimtys:

-  Mikrobangų pakopa 1000 vatų
-  karšto oro srautas 40 °C

Kombinuotojo režimo nustatymas

Pavyzdys: karšto oro srautas  190 °C su 2 garinimo pakopa.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą „Karšto oro srautas“ .
2. Pasirodo rekomenduojama temperatūros reikšmė.
3. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.
4. Palieskite laukelį „Garai“ , kad ekrane galėtumėte pasirinkti norimą pakopą.
5. Ekrane pasirodo vandens bakelio simbolis .
6. Pripildykite vandens bakelį.
7. Spustelėkite laukelį start  stop.
8. Prietaisas paleidžiamas, šviečia šviesos diodo lemputė start  stop. Rodoma skaičiuojama trukmė.

Pastabos

- Jeigu darbo režimo metu vandens bakelį reikėtų ištuštinti, darbas būtų tęsiamas be garinimo funkcijos. Ekrane nepasirodo jokie rodmenys.
- Atidarinėdami orkaitės dureles galite paveikti kepimo rezultatą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas, simbolis start  stop nustoja šviesti. Kombinuotasis režimas išjungtas. Palieskite norimą laukelį, kad išjungtumėte garsinį signalą.

Garinimo pakopos keitimas

Palieskite laukelį , kol ekrane bus pasirinkta norima pakopa.

Pastaba. Paliečiant keletą kartų, galingumo pakopos persijungia iš aukščiausios į žemiausią. Pasiekus žemiausią pakopą, garinimo funkcija išaktyvinama. Dar kartą palietus, garinimo funkcija suaktyvinama, pradedant nuo aukščiausios pakopos.

Veikimo sustabdymas

1. Palieskite laukelį start  stop arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas, LED lemputė start  stop blyksi.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Palieskite laukelį start  stop. Darbo režimas bus tęsiamas, LED lemputė start  stop šviečia.

Veikimo nutraukimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasukite į nulinę padėtį. Darbo režimas nutraukiamas ir visi nuostatai ištrinami.

Pastaba. Sustabdžius arba nutraukus veikimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Pripildykite vandens bakelį

Vandens bakelis yra dešinėje už bakelio sklendės po prietaiso durelėmis. Prieš įjungdami režimą su garais, atidarykite bakelio sklendę ir į vandens bakelį įpilkite vandens.

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → "Pagrindiniai nustatymai" 71 psl.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

Į vandens bakelį pilkite tik vandenį. Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Degių skysčių garai kameroje gali užsidegti dėl karštų paviršių (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

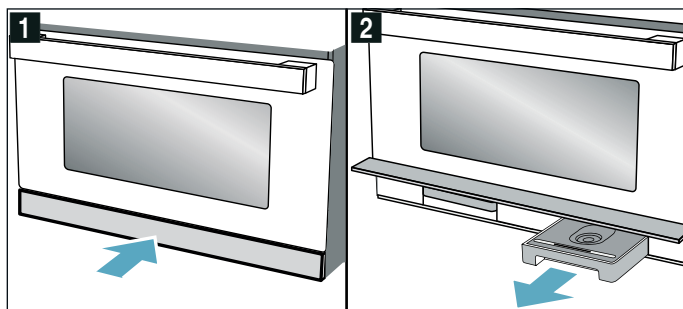
Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą geriamąjį vandenį be angliarūgštės arba suminkštintą vandenį.

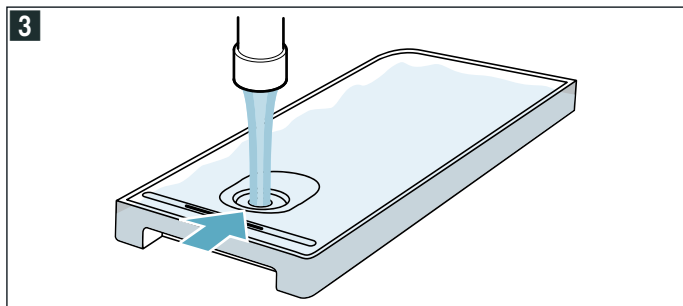
Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
 - Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
1. Trumpai paspauskite per bako sklendės vidurį. Bako sklendė atsidaro. Galima pasiekti rinktuvą (kairėje) ir vandens bakelį (dešinėje).

2. Iš bakelio angos išimkite vandens bakelį.

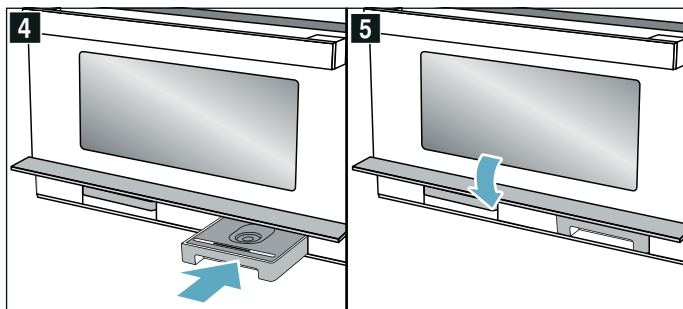


3. Į vandens bakelį iki žymos „MAX“ įpilkite šalto vandens.



4. Vandens bakelį įstatykite į bakelio nišą ir įstumkite jį iki galo.

5. Uždarykite bakelio sklendę.



Garinimo funkciją galima naudoti.

Vandens bakelio papildymas

Jeigu ruošimo metu vandens bakelis ištuštėja, prietaisas veikia skirtingai, atsižvelgiant į darbo režimą:

- Garinimo režimas: režimas nutraukiamas, ekrane pasirodo pranešimas. Aukščiausioje garinimo pakopoje bakelio pakanka maždaug 30–40 minutėms, žemesnėje garinimo pakopoje – gerokai ilgiau.
- Garinimas mikrobangomis: režimas nutraukiamas. Bakelio pakanka maždaug 50 minutėms.
- Karšto oro srautas arba keptuvo funkcija su garinimu: darbo režimas tęsiamas su karšto oro srautu arba keptuvu, ekrane nepasirodo joks pranešimas. Aukščiausioje garinimo pakopoje bakelio pakanka maždaug 3 valandoms, žemesnėje garinimo pakopoje – gerokai ilgiau.
- Keptuvo funkcija su oro recirkuliacija ir garinimu: darbo režimas tęsiamas su keptuvo funkcija su oro recirkuliacija, ekrane joks pranešimas nepasirodo. Bakelio pakanka maždaug 9 valandoms.

Pastaba. Nurodytas laikas gali skirtis.

Į vandens bakelį dar kartą įpilkite iki žymos „MAX“.

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį ir papildykite vandenį.
3. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

Po kiekvieno darbo su garais režimo

Kameroje lieka drėgmės. Atsargiai nuvalykite lataką ir kamerą. Po kiekvieno darbo režimo su garais rekomenduojama valymo funkcija „Skalavimas“ . Paskui ištuštinkite vandens bakelį ir rinktuvą ir išdžiovinkite.

Pastaba. Kalkių dėmės nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.

Skalavimas

Kad prietaisas išliktų švarus, vandenį galima pumpuoti per vamzdžių sistemą. Paskui vandeniu išleidžiamas iš rinktuvo.

Pastaba. Baigus skalauti, rinktuve gali likti atsiskyrusių kalkių dalelių. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos funkcijoms.

Paleidimas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite „Skalavimas“ . Rodoma programos trukmė. Jos keisti negalima.
2. Atidarykite bakelio sklendę.
3. Išimkite rinktuvą ir jį ištuštinkite.
4. Ištuštinkite rinktuvą ir įstumkite jį iki galo.
5. Išimkite vandens bakelį ir išpilkite jame galimai esantį vandenį. Kruopščiai išskalaukite ir įpilkite šviežio vandens.
6. Vandens bakelį įstumkite iki galo.
7. Uždarykite bakelio sklendę.
8. Spustelėkite laukelį start  stop. Vanduo pumpuojamas vamzdžiais. Ekrane skaičiuojama trukmė. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas. Rinktuvą ištuštinkite.

Vandens bakelio ištuštinimas

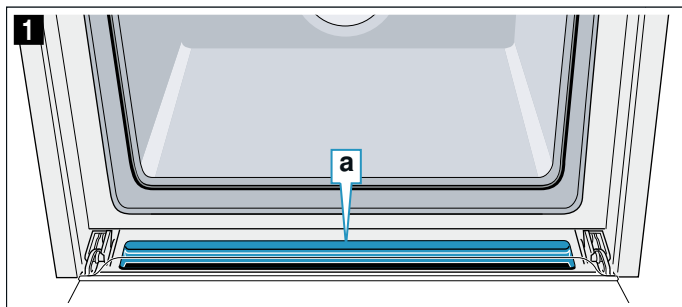
1. Trumpai paspauskite per bako sklendės vidurį. Bakelio sklendė atsilenkia į viršų.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.
6. Nusauskite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite atidarę dangtelį.
8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.
9. Vandens bakelį įstumkite iki galo.
10. Bakelio sklendę uždarykite ir trumpai paspauskite per vidurį. Bakelio sklendė yra užrakinta.

Dėmesio!

- Vandens bakelio nedžiovininkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.
- Vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Sugadinsite vandens bakelį.

Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite bakelio sklendę.
3. Išimkite rinktuvą ir vandens bakelį.
4. Po kamera esantį lašelių lataką **a** išvalykite vandenį sugeriančia servetėle (**1** pav.).

**Kameros džiovinimas**

Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

Kameros pašildymas

Veikiant džiovinimo funkcijai kamera šildoma, kad išgaruotų kameroje susikaupusi drėgmė. Paskui atidarykite prietaiso dureles, kad iš kameros pasišalintų vandens garai.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusauskite kameros dugną.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle „Keptuvas su oro recirkuliacija“ .
4. Du kartus palieskite laukelį . Simbolis „Trukmė“  pažymėtas ekrane.
5. Sukamuoju jungikliu nustatykite 15 minučių trukmę.
6. Laukeliu start  stop  įjunkite darbo režimą. Įjungiama džiovinimo funkcija ir praėjus 15 minučių išjungiama automatiškai.
7. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

Kameros išsausinimas ranka

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Nusauskite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.

Automatinės programos

naudojant automatinės programos labai paprasta ruošti maistą. Pasirinkite programą ir įveskite patiekalo svorį. Automatinė programa parenka optimalius nuostatus. Galite rinktis iš 30 programų.

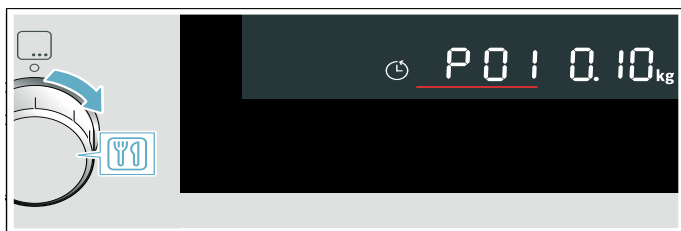
Pastabos

- Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite įvesti tikslaus svorio, suapvalinkite.
- Maisto produktus dėkite į šaltą orkaitę.
- Parinkę šias programas, visada naudokite mikrobangų režimui tinkančius, karščiui atsparius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos. Vadovaukitės programų lentelėje pateiktais nurodymais dėl priedų.
- Norėdami pasiekti tinkamą paruošimo rezultatą, naudokite nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus maisto produktus.

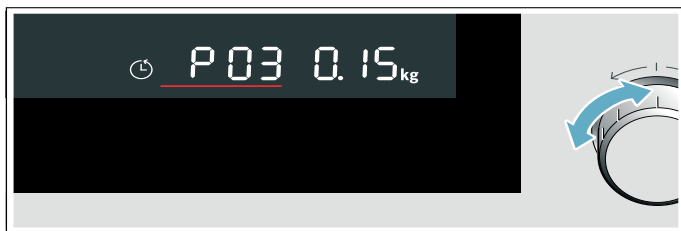
Programos nustatymas

Pavyzdys paveikslėlyje: 3 programa su 1 kg svorio.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties automatine programa . Ekrane pasirodo pirmasis programos numeris ir siūlomas svoris.



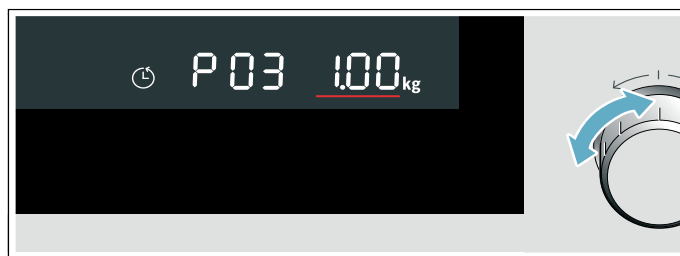
2. Sukamuoju jungikliu parinkite 3 programos numerį.



3. Palieskite laukelį kg. Ekrane rodomas svorio nuostatus.



4. Sukamąja rankenėle nustatykite 1 kg svorį. Prietaisas automatiškai nustato svoriui tinkančią trukmę.



5. Palieskite laukelį start ▷ stop. Programa įjungiam. Laikas matomai bėga, šviečia temperatūros stulpelis ir LED start ▷ stop lemputė.



Pastabos

- Prieš paleistį laukeliais  ir  galite perjungti programas ir svorį.
- Įjungus, programos numerio ir svorio keisti nebegalima. Užklausa dėl nustatytojo svorio galite siųsti per laukelį .

Programa pasibaigė

Pasigirsta signalas. Programa baigta, prietaisas nebekaista. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.

Programos keitimas

1. Laukelį start ▷ stop lieskite maždaug 4 sekundes. Programos atstata.
2. Pasirinkite naują programą.

Veikimo sustabdymas

1. Palieskite laukelį start ▷ stop arba atidarykite prietaiso dureles. Veikimas sustabdomas, LED lemputė start ▷ stop blyksi.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Palieskite laukelį start ▷ stop. Darbo režimas bus tęsiamas, LED lemputė start ▷ stop šviečia.

Veikimo nutraukimas

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Darbo režimas nutraukiamas ir visi nuostatai ištrinami.

Pastaba. Sustabdžius arba nutraukus veikimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Programų lentelė

Programa	Patiekalas	Svoris, kg	Indai / priedai, įstūmimo lygis	Nuorodos	Ypatumai
Atitirpinimas					
P 01	Malta mėsa*	0,10–1,20	plokščias indas be dangčio Kameros dugnas	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Apvertę išimkite jau atšilusią maltą jau- tieną, ėrieną ar kiaulieną
P 02	Žuvies filė*	0,10–1,00	plokščias indas be dangčio Kameros dugnas	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Lydekos, menkės, ešerio, jūrinės laši- šos, sterko filė
P 03	Vištienos gabaliu- kai su kauliukais*	0,15–1,20	plokščias indas be dangčio Kameros dugnas	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Dėkite odos puse į apačią
P 04	Duonos riekės*	0,10–0,50	plokščias indas be dangčio Kameros dugnas	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Atitirpinkite tik tiek kvietinės, kvietinių ir ruginių miltų, rupių miltų duonos, kiek rei- kia. Ji greitai sensta. Jeigu įmanoma, rie- kes atskirkite.
Paukštiena, mėsa, žuvis					
P 05	Viščiukų gabaliukai, švieži*	0,15–1,00	Grotelės + stiklinis padėklas 3 + 2 lygis	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Viščiukų blauzdelės, pusė viščiuko, odos puse į apačią
P 06	Jautienos pjausnys, angliškas	0,50–2,00	Stiklinis indas 1 lygis		
P 07	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	0,50–2,00	Stiklinis indas 1 lygis		
P 08	Jautienos kepsnys, iškeptas	0,50–2,00	Stiklinis indas 1 lygis		
P 09	Ėriuko koja su kaulu, vidutiniškai iškepta	1,00–2,00	Stiklinis indas 1 lygis		
P 10	Ėriuko koja su kaulu, iškepta	1,00–2,00	Stiklinis indas 1 lygis		
P 11	Žuvis, visa, šviežia	0,20–1,20	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	Vidinę pusę pašlakstykite citrinų sultimis.
P 12	Žuvies filė, šviežia	0,20–0,50	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	
P 13	Žuvies filė, šaldyta	0,20–0,50	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Naudokite vienodos plokštumos žuvies filė. Pripildykite van- dens bakelį.	
P 14	Troškinyk iš šviežių produktų**	0,50–2,00	Indas su dangčiu Kameros dugnas	Naudokite tik mikro- bangų krosnelėms tinkamus indus.	Mėsą, daržoves ir sultinį naudokite lygio- mis dalimis ir nurodykite bendrą svorį.
Daržovės ir garnyras					
P 15	Brokoliai, švieži	0,10–1,00	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	
P 16	Žirniai, šaldyti	0,10–1,00	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	

* Atsižvelkite į apvertimo signalą **Atsižvelkite į maišymo signalą

Programa	Patiekalas	Svoris, kg	Indai / priedai, įstūmimo lygis	Nuorodos	Ypatumai
P 17	Morkų griežinėliai, švieži	0,10–0,75	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	Juo storesni griežinėliai, tuo kietesnis rezultatas. Jei labiau mėgstate gerai iškepusį maistą, automatinėje programoje įveskite didesnį svorį. Tuomet programos veikimo laikas pailgės.
P 18	Žaliosios šparaginės pupelės, šviežios	0,10–0,70	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	Nedėkite vieno ant kito
P 19	Kiaušiniai, minkštai virti	2–10 vnt.	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	Vištų kiaušiniai, atvėsinti
P 20	Ryžiai**	0,10–0,50	aukštas indas su dangčiu Kameros dugnas	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.	Ilgagrūdžiai ryžiai, nenaudokite ryžių maišeliuose. Vandens pilkite 2–3 kartus daugiau nei ryžių. Pasibaigus programai, dar palikite 5–10 minučių.
P 21	Orkaitėje keamos bulvės	0,20–1,50	Grotelės 2 lygis		Nuplaukite maždaug 250 g vidutinio dydžio bulvių, nusauskite ir kelis kartus subadykite šakute.
P 22	Virtos bulvės	0,20–0,50	Garinimo padėklas + stiklinis indas 3 lygis	Pripildykite vandens bakelį.	Bulvės, nuluptos ir supjaustytos kubeliais. Juo didesni kubeliai, tuo kietesnis rezultatas.
P 23	Vaisių kompotas**	0,30–0,80	plokščias indas ant stiklinio indo 3 lygis	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus. Pripildykite vandens bakelį.	Į vaisius įberkite šiek tiek cukraus ir cinamono. Ruošdami uogų kompotą, avietais ir žemuogės pilkite tik išgirdę maišymo signalą.
Greitai paruošiami produktai					
P 24	Gruzdintos bulvytės, šaldytos**	0,20–0,80	Stiklinis indas 2 lygis		Nedėkite vieno ant kito
P 25	Maltinukai, šaldyti**	0,25–0,80	Stiklinis indas 2 lygis		Nedėkite vieno ant kito
P 26	Pica, apkepta, atvėsinta	0,10–0,60	Grotelės 2 lygis		Plonapadė pica
P 27	Pica, apkepta, šaldyta	0,10–0,50	Grotelės 1 lygis		Plonapadė pica, pica ant prancūziško batono
P 28	Makaronų apkepas, apvirtas ir atvėsintas	0,30–1,00	Indas ant stiklinio indo 2 lygis	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.	Lakštiniai, įdaryti makaronai arba makaronų apkepas su prieš tai garintais makaronais
P 29	Lėkštėje tiekiamo patiekalo (atvėsinto) pašildymas	0,20–0,50	plokščias indas ant stiklinio indo 3 lygis	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus. Pripildykite vandens bakelį.	
P 30	Lėkštėje tiekiamo patiekalo (šaldyto) pašildymas	0,20–0,50	plokščias indas ant stiklinio indo 3 lygis	Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus. Pripildykite vandens bakelį.	

* Atsižvelkite į apvertimo signalą **Atsižvelkite į maišymo signalą

Laiko funkcijų nustatymas

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų. Jutikliniu laukeliu  iškviesite meniu ir galėsite rinktis atskiras funkcijas. Ekrane šviečia esamų funkcijų simboliai, rodoma pasirinkta funkcija.

Laiko funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Jis veikia, neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas, ir neturi įtakos prietaiso veikimui.
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
 Paros laikas	Kai tik nebus jokios veikiančios funkcijos, prietaiso ekrane matysite laiką.

Tik nustačius kaitinimo būdą galima peržiūrėti laiką, spustelėjus laukelį . Laikmatį galite nustatyti bet kuriuo metu.

Pasibaigus trukmei arba laikmačio laikui, pasigirsta signalas. Signalą iš anksto galite išjungti spustelėdami laukelį .

Pastaba. Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 71 psl.

Informacija apie laiko nuostatus

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Rodoma skaičiuojama trukmė.

Siųsdami užklausą dėl laikmačio , trukmės  ar paros laiko , laukelį  lieskite tiek kartų, kol bus rodomas atitinkamas simbolis. Eksploatavimo režimo metu veikia tik laikmatis ir rodoma trukmė, parngties režime veikia tik laikmatis ir rodomas paros laikas. Reikšmė ekrane bus rodoma keletą sekundžių.

Laikmačio nustatymas

Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Jis veikia neatsižvelgiant į prietaisą. Laikmačio signalas atskiras. Tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Palieskite laukelį .
Ekrane šviečia simbolis  ir laiko simbolis.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių nustatytas laikas perimamas. Laikmatis įsijungia. Ekrane šviečia simbolis  ir rodomas atgal skaičiuojamas laikmačio laikas. Kiti laiko simboliai užgesa.

Laikmačio laiko baigėsi

Pasigirsta signalas. Ekrane rodomi - - : - -. Palieskite norimą laukelį, kad įjungtumėte laikmatį.

Laikmačio laiko keitimas

Sukamuoju jungikliu keiskite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Laikmačio laiko ištrynimasis

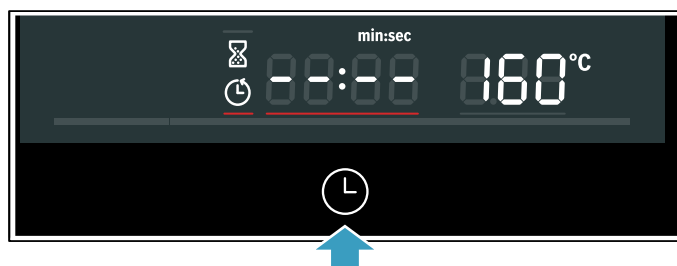
Sukamuoju jungikliu laikmačio laiką nustatykite - - : - -. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas. Laikmatis išjungtas.

Trukmės nustatymas

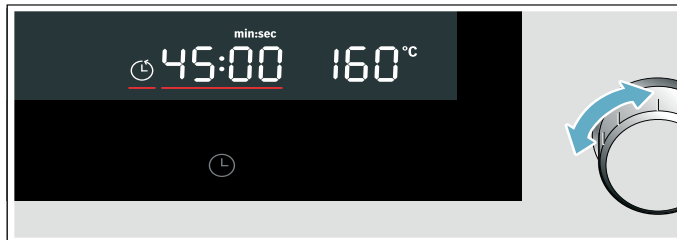
Prietaise galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Kai nustatytas laikas baigiasi, prietaisas išsijungia automatiškai. Nėra pavojaus, kad bus viršytas patiekalo ruošimo laikas.

Pavyzdys paveikslėlyje: karšto oro kaitinimo būdas, trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
Ekrane rodoma temperatūra kaip rekomenduojama reikšmė.
2. Jei reikia, sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą.
3. Dukart palieskite laukelį .
Ekrane rodoma - - : - - ir šviečia laiko simboliai.



4. Sukamuoju jungikliu nustatykite 45 minučių trukmę.



5. Palieskite laukelį start  stop. Orkaitė pradeda veikti. Ekrane rodomas skaičiuojamas laikas ir šviečia LED start  stop lemputė. Kiti laiko simboliai užgesa.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane rodomi - - : - -.

1. Palieskite laukelį .
Signalas nutyla.
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
Prietaisas išjungtas.

Trukmės keitimas

Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Trukmės funkcijos atšaukimas

Jeigu laikmačio funkcija nustatyta, pirmiausia palieskite laukelį . Tik paskui galima keisti trukmę.

Sukamuoju jungikliu trukmę nustatykite - - : - -. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Pirmasis paleidimas

Ijungus į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovei, ekrane pasirodo komanda nustatyti paros laiką. Komanda gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

Paros laiko nustatymas

Eksplloatuojant rodomas laiko rodmuo. Ekrane blyksi reikšmė **12:00** ir šviečia simbolis . Nustatykite paros laiką.

1. Sukamuoju jungikliu nustatykite paros laiką.
2. Palieskite laukelį .
Laikas nustatytas.

Paros laiko keitimas

Pastaba. Kad galėtumėte nustatyti paros laiką, prietaisas turi būti išjungtas.

1. Du kartus palieskite laukelį .
Ekrane pasirodo simbolis  ir paros laikas.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite paros laiką.
3. Palieskite laukelį .
Laikas nustatytas.

Pastabos

- Jeigu nustačius paros laiką, paliesite laukelį , tuomet nustatytoji reikšmė po keleto sekundžių bus automatiškai priimta.
- Jeigu atliekant nuostatus, funkcijų pasirinkimo rankenėlė buvo valdoma, tuomet ją vėl reikia grąžinti į nulinę padėtį. Tik tuomet galima naudoti prietaisą.
- Jei norite sumažinti savo prietaiso parengties režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

Apsauga nuo vaikų

Kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso, prietaise yra įdiegta apsaugos nuo vaikų funkcija.

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
2. Maždaug 4 sekundes lieskite laukelį .
Ekrane pasirodo simbolis . Apsauga nuo vaikų suaktyvinta arba išaktyvinta.

Pastabos

- Nustačius laikmačio laiką , pradedamas skaičiuoti laikas. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko.
- Signalus, pvz., pasibaigus laikmačio laikui, galima išjungti palietus norimą laukelį.

Pagrindiniai nustatymai

Kad savo prietaisą galėtumėte valdyti optimaliai ir nekiltų sunkumų, galite parinkti įvairius nuostatus. Šiuos nuostatus prirėikus galėsite pakeisti.

Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Laukelį  palieskite keletą sekundžių. Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
2. Sukamuoju jungikliu pakeiskite pagrindinę nuostatą.
3. Palieskite laukelį . Ekrane pasirodo kitas pagrindinis nuostatas. Laukelyje  galite peržiūrėti visus pagrindinius nuostatus ir sukamuoju jungikliu juos pakeisti.
4. Keletą sekundžių palieskite laukelį . Visi nuostatai perimti.

Kai prietaisas yra parengties režime, nuostatus keisti galima bet kuriuo metu.

Nutraukti

Jeigu nenorite išsaugoti pakeitimų, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę. Pagrindiniai nuostatai bus nutraukti, jų neišsaugant.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

	Pagrindinė nuostata	Galimybės	Paaiškinimas
c01	Garso signalo trukmė 2 = vidutinis = 30 sekundžių	1 = trumpas = 10 sekundžių 3 = ilgas = 2 minutės	Signalas pasibaigus nustatytai trukmei arba išsijungus laikmačiui
c02	Mygtukų tonas* 1 = įjungta	0 = išjungta	Garsas, palietus jautrųjį laukelį
c03	Ekrano ryškumas* 2 = vidutiniškai	1 = mažas 3 = didelis	Ekrano ryškumo nustatymas
c04	Laiko rodmuo 1 = įjungta	0 = išjungta	Ekrane rodyti paros laiką
c05	Kameros apšvietimas 1 = įjungta	0 = išjungta	Orkaitės apšvietimo įjungimas ir išjungimas eksploatavimo metu
c06	Vandens kietumas 4 = labai kietas	0 = suminkštinamas 1 = minkštas 2 = vidutiniškai 3 = kietas	Vandens kietumui įtakos turi prietaiso valymo ciklai
c07	Gamyklinis nuostatas 0 = išjungta	1 = įjungta	Atkurti prietaiso gamyklinius nuostatus
c08	Parodomasis režimas 0 = išjungta	1 = įjungta	Parodomąjo režimo įjungimas ir išjungimas Pastaba. Parodomasis režimas matomas tik per pirmąsias 5 minutes nuo prietaiso įjungimo.

Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Valymas

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Pastaba. Galite labai lengvai atsikratyti nemalonių kvapų, pvz., jei gaminote žuvį. Į puodelį vandens įlašinkite porą lašų citrinų sulčių. Kaitindami skysčius į indą visada įdėkite šaukštelį, kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtų. Nustatę didžiausią mikrobangų galingumą, vandenį kaitinkite 1–2 minutes.

Tinkamos valymo priemonės

Kad įvairių paviršių nepažeistumėte netinkamomis valymo priemonėmis, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis. Jūsų prietaise gali būti ne visos nurodytos sritys – tai priklauso nuo prietaiso tipo.

Klientų aptarnavimo tarnyboje savo prietaisui galite įsigyti ir kitų priedų. Nurodykite atitinkamą prekės numerį.

Naujos drėgmę sugeriančios šluostės gali būti padengtos druskomis. Dėl druskų ant nerūdijančiojo plieno gali atsirasti paviršinių rūdžių dėmių, todėl prieš naudodami šluostes būtinai kruopščiai išskalaukite.

Mikropluošto šluostė

Mikropluošto šluostė ypač tinka jautriems paviršiams valyti, pavyzdžiui, stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiajam plienui arba aliuminiui. Vienu judesiu pašalinsite vandeningus ir riebius nešvarumus.

Užsakymo Nr. 00466148

Šluostė, skirta nerūdijančiojo plieno paviršiams

Paviršius galima valyti išbandyta ir rekomenduojama impregnuota šluoste (galima užsisakyti iš mūsų), taip padidinsite jų atsparumą pirštų antspaudams ir įbrėžimams.

Užsakymo Nr. 00311134

Alyva, skirta moderniems nerūdijančiojo plieno paviršiams

Tą pačią alyvą, kaip šluostes ir kaip skystį buteliuose, galite užsisakyti iš mūsų.

Užsakymo Nr. 00311567

Riebalų tirpiklis

Intensyviai paviršių valymui nuo pridžiūvusių riebalų.

Užsakymo Nr. 00311781

Kalkių šalinimo priemonė

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes. Naudokite tik čia rekomenduojamą kalkių šalinimo priemonę. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali sugadinti prietaisą.

Kalkių šalinimo priemonė, skysta: užsakymo Nr. 311 680

Kalkių šalinimo tabletės: užsakymo Nr. 311 864

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų šveistukų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų,
- specialiųjų valiklių, kurie prieš valant pašildomi.

Sritis	Valymas
Prietaiso išorė	
Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Savaime išsivalantys paviršiai	Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.

Vidinė durų pusė ir durelių tarpiklis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Neišimkite durelių tarpiklio. Netrinkite. Baigę valymą patikrinkite durų sandariklio padėtį.
Nerūdijančiojo plieno paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite. Baigę valymą, patikrinkite durų sandariklio padėtį.
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuvalykite šluoste arba šepečiu.
Rinktuvas ir vandens bakelis	Karštas plovimo šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje.
Bakelio anga	Panaudoję kiekvieną kartą sausai išvalykite.
Garų išleidimas iš kameros	Karštas šarmas: naudokite valomąją kempinę arba minkštą šepetėlį.

Pastabos

- Prietaiso priekyje spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.

Savaime išsivalančių paviršių valymas

Kameros galinė sienelė padengta savaime išsivalančia katalizine danga. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnis sugeria kepant tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido. Nebūtina šios srities valyti.

Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaičių valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaičių valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

Kamerai atvėsus, rusvas ir balsvas nuosėdas pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine.

Pastaba. Eksploatuojant ant paviršių gali atsirasti rausvų dėmių. Tai yra ne rūdys, o maisto produktų likučiai. Šios dėmės nėra kenksmingos sveikatai ir netrukdo nusivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

Prietaiso švaros palaikymas

Kad nešvarumai nepriliptų labai stipriai, prietaisą valykite nuolat ir nedelsdami pašalinkite nešvarumus.

Patarimai

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite kamerą. Taip nešvarumai nepridegs.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes.
- Labai drėgniems kepinams naudokite stiklinį indą.
- Kepkite kepimui tinkamame inde, pvz., keptuve.
- Pagal galimybes naudokite karšto oro srauto režimą. Naudojant šį kaitinimo būdą susikaupia mažiau nešvarumų.



Valymo funkcija

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Dėmesio!

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis ar tablečių formos kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonę įsigyti galite klientų aptarnavimo tarnyboje. Kalkių šalinimo priemonė, skysta: užsakymo Nr. 00311680 Kalkių šalinimo tabletės: užsakymo Nr. 00311864
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

Automatinis kalkių šalinimas vyksta dviem etapais. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Bendra kalkių šalinimo trukmė siekia maždaug 32 minutes.

- Kalkių šalinimas (maždaug 31 minutė), paskui ištuštinkite rinktuvą ir į vandens bakelį įpilkite šviežio vandens.
- Praplovimas po kalkių šalinimo (maždaug 1 minutė), paskui ištuštinkite rinktuvą.

Jei kalkių šalinimo funkcija nutraukiama (pvz., nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus prietaisą arba nutraukus kalkių šalinimo procesą), tuomet, kai vėl įjungsite prietaisą, bus pateiktas nurodymas du kartus pakartoti skalavimo procesą. Kol nepasibaigs antrasis skalavimo procesas, kiti darbo režimai blokuojami.

Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Jei liko tik 5 ar mažiau darbo režimų su garais, prietaisas simboliu  ekrane pateiks pranešimą, kad reikia pašalinti kalkes. Todėl galite laiku pasiruošti kalkių šalinimui.

Paskui garinimo režimas bus galimas tik tada, kai pašalinsite kalkes.

Paleidimas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite „Kalkių šalinimas“ .
2. Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
3. Atidarykite bakelio sklendę.
4. Išimkite rinktuvą ir jį ištuštinkite.
5. Išimkite vandens bakelį.
6. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš vandens ir kalkių šalinimo priemonės.

Pastaba. Laikykitės kalkių šalinimo priemonės maišymo santykio.

Kalkių šalinimo priemonė, skysta (užsakymo Nr. 00311680): maišymo santykis 1:5, 50 ml kalkių šalinimo priemonės sumaišykite su 250 ml vandens. Kalkių šalinimo tabletės (užsakymo Nr. 00311864): vieną kalkių šalinimo tabletę (18 g) penkias minutes tirpinkite 250 ml vandens.

7. Į vandens bakelį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo ir vandens bakelį vėl iki galo įstumkite.
8. Uždarykite bakelio sklendę.
9. Spustelėkite laukelį start  stop. Iš prietaiso šalinamos kalkės. Ekrane skaičiuojama likusi trukmė. Pasibaigus kalkių šalinimui, pasigirsta signalas. Prietaisas laikinai sustoja.
10. Atidarykite bakelio sklendę.
11. Išimkite rinktuvą, ištuštinkite ir vėl įstumkite.
12. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite šviežio vandens ir vėl įstumkite.
13. Uždarykite bakelio sklendę.
14. Spustelėkite laukelį start  stop. Prietaisas du kartus išsijungia automatiškai. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas. Rinktuvą ištuštinkite.

Skalavimas

Kad prietaisas išliktų švarus, vandenį galima pumpuoti per vamzdžių sistemą. Paskui vanduo išleidžiamas iš rinktuvo.

Pastaba. Baigus skalauti, rinktuve gali likti atsiskyrusių kalkių dalelių. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos funkcijoms.

Paleidimas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite „Skalavimas“ .
2. Rodoma programos trukmė. Jos keisti negalima.
3. Atidarykite bakelio sklendę.
4. Išimkite rinktuvą ir jį ištuštinkite.
5. Išimkite vandens bakelį ir išpilkite jame galimai esantį vandenį. Kruopščiai išskalaukite ir įpilkite šviežio vandens.
6. Vandens bakelį įstumkite iki galo.
7. Uždarykite bakelio sklendę.
8. Spustelėkite laukelį start  stop. Vanduo pumpuojamas vamzdžiais. Ekrane skaičiuojama trukmė. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas. Rinktuvą ištuštinkite.

Papildomas valymas

Po kiekvieno kalkių šalinimo arba skalavimo atlikite šiuos veiksmus:

1. Atidarykite bakelio sklendę.
2. Ištuštinkite, išvalykite ir išdžiovinkite rinktuvą ir vandens bakelį.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasukite į nulinę padėtį. Procesas užbaigtas ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

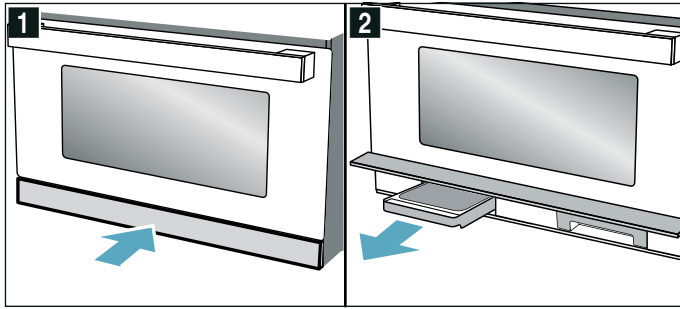
Rinktuvą ištuštinkite

Atliekant valymo funkcijas, vandens likučiai surenkami į rinktuvą. Paskui ištuštinkite rinktuvą ir jį išdžiovinkite.

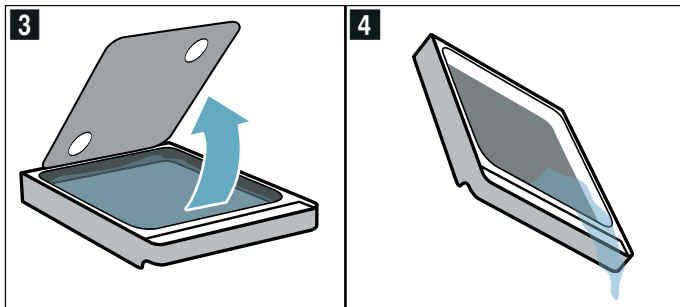
Dėmesio!

- Rinktuvo nedžiovinkite karštoje kameroje. Rinktuvas pažeistas.
- Rinktuvo neplaukite indaplovėje. Rinktuvas pažeistas.

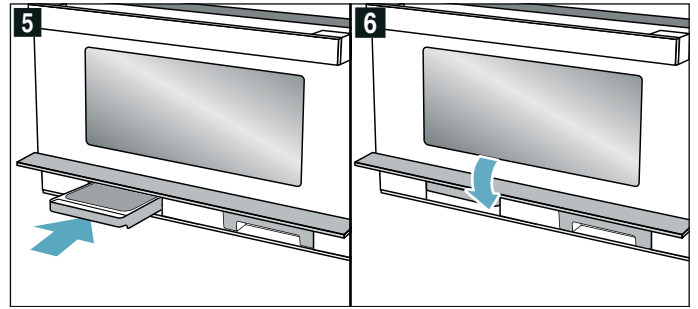
1. Trumpai paspauskite per bako sklendės vidurį. Bako sklendė atsidaro. Galima pasiekti rinktuvą ir vandens bakelį.
2. Iš bakelio angos išimkite rinktuvą.



3. Atidarykite rinktuvo dangtį.
4. Rinktuvą ištuštinkite.



5. Rinktuvą įstatykite į bakelio angą ir įstumkite jį iki galo.
6. Uždarykite bakelio sklendę.



Prietaisas parengtas naudoti.

? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

⚠ Įspėjimas – 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

Pasirodžius kai kuriems klaidų pranešimams klaidas galite pašalinti patys.

Gedimas. Ką daryti?

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / nurodymas
Prietaisas neveikia.	Neįkištas kištukas.	Įkiškite kištuką.
	Sutriko elektros tiekimas.	Patikrinkite, ar šviečia virtuvės lempa.
	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar prietaiso saugiklis tvarkingas.
	Netinkamai vyksta valdymas.	Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių.
Įjungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis ∞.	Aktyvinta apsauga nuo vaikų.	Palieskite laukelį ∞ ir laikykite, kol užges simbolis ∞.
Sugedo kameros apšvietimas.	Sugedo LED lemputė.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane mirksi 12:00 ir šviečia simbolis ⌚.	Sutriko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Prietaisas neveikia. Ekrane rodoma trumkė.	Nustačius nebuvo paliestas laukelis start ▷ stop.	Palieskite laukelį start ▷ stop arba panaikinkite nuostatą, funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkdami kitą funkciją.
Neveikia mikrobangų krosnelė.	Ne iki galo uždarytos durelės.	Patikrinkite, ar durelėse nejstrigo maisto likučių arba koks nors svetimkūnis
	Nebuvo paliestas laukelis start ▷ stop.	Spustelėkite laukelį start ▷ stop.
Patiekalai šyla lėčiau nei anksčiau.	Nustatyta per maža mikrobangų galia.	Pasirinkite didesnę mikrobangų galią.
	Į prietaisą įdėtas didesnis, nei įprasta, kiekis.	Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba / nurodymas
Mikrobangų režimas nutrūko dėl nežinomos priežasties.	Sutriko mikrobangų veikimas.	Jei ši klaida pasikartos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Galima nustatyti prietaiso parametrus, tačiau jis nekaista. Mirksi dvitaškis.	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	Pagrindinėse nuostatose išjunkite demonstracinį režimą. Pastaba. Demonstracinis režimas matomas tik per pirmąsias 5 minutes nuo prietaiso prijungimo.
Nuolat mirksi vandens bakelio ir rinktuvo simboliai.	Techninė problema.	Įsitikinkite, kad vandens bakelis ir rinktuvas į atitinkamą bakelio angą įstumti iki galo. Jeigu simboliai ir toliau neužgęsta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Prietaisą galima toliau naudoti, išskyrus garų funkciją.
Per dureles skverbiasi šiltas oras arba garai.	Veikia prietaiso aušinimo ventiliatorius.	Tai ne veikimo sutrikimas. Pasibaigus režimui ventiliatorius tam tikrą laiką tebeveikia. Orpūtė apsaugo prietaisą nuo perkaitimo.
Pasibaigus režimui aušinimo ventiliatorius veikia toliau.	Pasibaigus režimui prietaisas turi būti vėsinamas.	Tai ne veikimo sutrikimas.
Aušinimo ventiliatorius veikia ir atidarius dureles.	Veikiant režimui ir jam pasibaigus prietaisas turi būti vėsinamas.	Tai ne veikimo sutrikimas. Atidarius dureles sustabdomos visos maisto ruošimo funkcijos (mikrobangų funkcija ir t. t.).
Veikiant karšto oro ir kombinaciniam grilio režimui nematyti garų.	Garai matomi ne visuose temperatūros diapazonuose. Kuo karštesni garai, tuo mažiau jie matomi.	Tai ne veikimo sutrikimas.
Po garų režimo rinktuvas yra tuščias.	Veikiant įprastiniam garų ir garų kombinuotajam režimui į dugno padėklą subėga vanduo nuo stiklinės plokštės, padėtos ant dugno, ir iš pilko lašelių latako. Šis vanduo nepatenka į rinktuvą.	Rinktuvas naudojamas tik skalavimo ir kalkių šalinimo procesui, o veikiant įprastiniam garų ir garų kombinuotajam režimui nenaudojamas. Taip pat žr. skyrių „Garai“.
Rinktuve yra baltų kalkių dalelių.	Skalaujant arba šalinant kalkes kaitintuve atsilaisvina smulkios kalkių dalelės.	Skalaujant ir šalinant kalkes gali atsilaisvinti kalkių dalelių. Patikrinkite vandens kietumo nuostatą. Kalkes šalinkite nurodytais intervalais.
Nedidelės vandens sąnaudos veikiant kombinuotajam režimui. Ypač naudojant kombinuotąjį režimą su 3 funkcijomis.	Garų kombinuotajame režime, ypač 3 funkcijų kombinuotajame režime, gali būti naudojamas tik nedidelis garų kiekis. Taip sunaudojamas tik nedidelis gryno vandens bakelyje esantis vandens kiekis.	Tai ne veikimo sutrikimas.
E0532	Susikaukę nešvarumai ant valdymo pulto suaktyvina jutiklinį ekraną.	Išjunkite prietaisą ir nuvalykite valdymo pultą. Vėl įjunkite prietaisą. Jei ši klaida pasikartos, kai tik įjungsite prietaisą, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
E5005	Esant tuščiam vandens bakeliui kelis kartus buvo suaktyvinta garų funkcija.	Prieš pradėdami naudoti įsitikinkite, kad į vandens bakelį įpilta šalto vandens ir kad jis iki galo įstumtas į bakelio angą. Jei ši klaida pasikartos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeį prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

„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 atidare prietaiso dureles, dešinėje pusėje. Kad prireikus 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.

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

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

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

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

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Pateiksime informacijos apie tinkamiausius priedus ir lygius, kuriuose jie turi būti naudojami. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

Pastaba. Ruošiant maisto produktus kameroje gali susikaupti daug vandens garų. Jūsų prietaisas tausoja energiją ir jį naudojant labai mažai šilumos išleidžiama į išorę. Dėl didelio temperatūrų skirtumo tarp prietaiso vidaus ir prietaiso išorinių dalių, ant durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Tai yra įprastas, fizikiniu požiūriu būdingas reiškinys. Kondensato galima išvengti įkaitinus kamerą arba atsargiai atidarius dureles. Ruošiant garuose arba naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamrai atvėsus ją išvalykite.

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodytas skirtingų patiekalų optimalus kaitinimo būdas. Temperatūrą / pakopą ir trukmę lemia kiekis, indas, maisto produktų kokybė, temperatūra ir sudėtis. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Mikrobangų režime nustatykite ilgiausią nurodytą trukmę ir praėjus trumpiausiam laikui patikrinkite patiekalą.

Naudojant garinimo funkciją, pradžioje įsitikinkite, kad vandens bakelis yra pripildytas.

Gali būti, kad Jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse. Jei naudojate tik mikrobangų režimą, galioja tokia taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, pusė kiekio – pusė trukmės.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje. Patiekalą ir priedus į orkaitę dėkite tik pasibaigus įkaitinimui.

Kai kurie patiekalai geriausiai iškepa nustatant kelis skirtingus kepimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą. Papildomos informacijos rasite patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Priedai

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamrai ir darbo režimams.

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą indą ir tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

Atsižvelkite į nuorodas indų, kurie tinka mikrobangų ir garinimo režimui, atitinkamuose skyriuose. → "Mikrobangų krosnelė" 59 psl. → "Garai" 62 psl.

Imdami iš kameros karštą priedą arba indą, visada naudokite puodkėlę.

Kepimo formos ir indai

Kad paruošimo rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

Jei norite naudoti silikonines formas, patikrinkite gamintojo garinimo ir mikrobangų tinkamumo parametrus, orientuokitės pagal gamintojo duomenis ir receptus.

Silikoninės formos dažniausiai yra mažesnės už įprastas formas. Gali skirtis kiekis ir recepto duomenys.

Taikoma :

- Kepkite naudodami karšto oro srauto funkciją stikliniame inde, 2 įstūmimo lygis
- Kepkite naudodami karšto oro srauto funkciją formoje ant grotelių, 1 įstūmimo lygis
- Kepkite ant grotelių arba stikliniame inde, 2 įstūmimo lygis. Jeigu naudojate groteles, stiklinį indą įstumkite į apačią.
- Kepkite keptuvu ant grotelių arba 3 arba 4 įstūmimo aukštyje. Įstumkite stiklinį indą į apačią.

- Mikrobangų individualus režimas: indas ant kameros dugno, 0 įstūmimo aukštis.
- Garinimo individualus režimas: stiklinį padėklą su garinimo padėklu įstumkite į 3 lygį.

kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.

Kepimo popierius ant priedų dedamas tik orkaitei įkaitus.

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant orkaitės dugno.

Jautrias produktų dalis, pvz., viščiuko blauzdeles ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius galite uždengti nedideliais aliuminio folijos lapeliais. Folija negali liestis prie prietaiso sienelių. Praėjus pusei atitirpinimo laiko, aliuminio foliją galite nuimti.

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

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

Atšildytą produktą palikite dar 10–60 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius.

Mėsą galima tvarkyti net tada, kai jos vidus dar nevysiškai atitirpęs.

Pastabos

- Naudokite atvirą indą ir pastatykite jį ant kameros pagrindo.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad nustatymas atliekamas keliais etapais.
- Visada nustatykite didžiausią trukmę, praėjus minimaliai trukmei, patikrinkite savo patiekalą.

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris	Veiksmai	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Visas jautienos, kiaulienos arba veršienos gabalas (su ir be kaulų)	Indas be dangčio	0		800 g	1	180	15	Daug kartų apversti.
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Jautienos, kiaulienos, veršienos gabalėliai arba griežinėliai	Indas be dangčio	0		200 g	1	180	5	Apversdami atskirkite mėsos gabalus vieną nuo kito.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris	Veiksmai	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Maišytas faršas	Indas be dangčio	0		200 g	1	90	15	Jei įmanoma, užšaldykite kuo plokštesnį gabalėlį. Retkarčiais keletą kartų apverskite ir nuimkite jau atitirpusią mėsą.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10–15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15–20	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	Indas be dangčio	0		600 g	1	180	5	Kartkartėmis apverskite. Išpilkite atitirpusį skystį.
					2	90	10–15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20–25	
Antiena	Indas be dangčio	0		2000 g	1	180	20	Keletą kartų apverskite. Išpilkite atitirpusį skystį.
					2	90	30–40	
Žąsiena	Indas be dangčio	0		4500 g	1	180	30	Apverskite kas 20 minučių. Išpilkite atitirpusį skystį.
					2	90	60–80	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	Indas be dangčio	0		400 g	1	180	5	Atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius.
					2	90	10–15	
Visa žuvis	Indas be dangčio	0		300 g	1	180	3	Kartkartėmis apverskite.
					2	90	10–15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15–25	
Daržovės, pvz., žirniai	Indas be dangčio	0		300 g	1	180	10–15	Kartkartėmis atsargiai pamaišykite.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9–15	
Vaisiai, pvz., avietės	Indas be dangčio	0		300 g	1	180	7–10	Kartkartėmis atsargiai pamaišykite ir atskirkite atitirpusius gabalėlius.
				500 g	1	180	8	
					2	90	5–10	
Sviesto tirpinimas	Indas be dangčio	0		125 g	1	90	6–8	Visą išimti iš pakuotės.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3–5	
Visa duona	Indas be dangčio	0		500 g	1	180	3	Kartkartėmis apverskite.
					2	90	10–15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15–25	
Pyragas, sausas, pvz., minkštos trapios tešlos pyragas	Indas be dangčio	0		500 g	1	90	10–15	Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinėlės arba kremo.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10–15	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	Indas be dangčio	0		500 g	1	180	5	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės arba želatinos.
					2	90	15–25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15–25	

Šaldytų patiekalų pašildymas

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairios patiekalo sudedamosios dalys sušyla per skirtingą laiką.

Plokšti patiekalai sušyla greičiau nei aukšti. Todėl patiekalus ant padėklo išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

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

Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad susivienodintų temperatūra.

Išimdami indą mūvėkite puodkėlę arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Pastabos

- Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite dubenį lėkštę arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

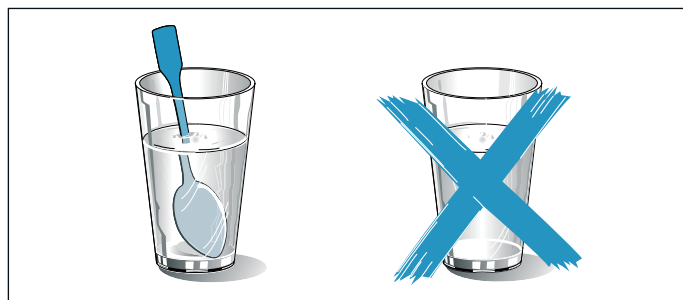
- Visada nustatykite didžiausią trukmę, praėjus minimaliai trukmei, patikrinkite savo patiekalą.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Sriuba, šaldyta	Indas su dangčiu	0		400 g	600	8–15	
Troškiny, šaldytas	Indas su dangčiu	0		500 g	600	8–13	
				1000 g	600	20–25	
Valgiaraštis, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2–3 sudedamosios dalys), užšaldytas	Indas su dangčiu	0		300 – 400 g	600	11–15	
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas	Indas su dangčiu	0		500 g	600	12–17	Maišydami atskirkite vieną nuo kito mėsos gabalėlius.
				1000 g	600	25–30	
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai, užšaldyti	Indas su dangčiu	0		450 g	600	10–15	
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai, užšaldyti	Indas su dangčiu	0		250 g	600	2–5	Įpilkite skysčio
				500 g	600	8–10	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos, užšaldyti	Indas su dangčiu	0		300 g	600	8–10	Vandens į indą įpilti tiek, kad uždengtų dugną
				600 g	600	14–17	
Špinatai su grietine, šaldyti	Indas su dangčiu	0		500 g	600	11–16	Ruošiant nepilti vandens, kartais pamaišyti

Pašildymas

Įspėjimas Pavojus nusiplikyti!

- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas 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 tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



Dėmesio!

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

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairios patiekalo sudedamosios dalys sušyla per skirtingą laiką.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Patikrinkite temperatūrą.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad susivienodintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodkėlę.
- Jei reikia, maistą uždenkite dangčiu, kaip nurodyta lentelėje. Indą padėkite ant orkaitės pagrindo. Jeigu norite įjungti garinimo funkciją, tuomet indą pastatykite ant stiklinio padėklo ir įstumkite į 3 lygį. Įpilkite vandens į vandens bakelį.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris / kiekis	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Kūdikio maistelis, pvz., pieno buteliukai	Indas be dangčio	0		150 ml	360	-	0,5–1,5	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę visada gerai suplakite. Būtinai patikrinkite temperatūrą.
Gėrimai	Indas be dangčio	0		200 ml	1000	-	1–2	Įstatykite į stiklinę šaukštelį, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartais patikrinkite
				500 ml	1000	-	4–5	

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris / kiekis	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Sriuba, 2 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	0		350 g	600	-	3–4	
Sriuba, 4 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	0		700 g	600	-	6–8	
Mėsa arba mėsos gabaliukai su padažu	Indas su dangčiu	0		500 g	600	-	7–10	Atskirkite gabalėlius vieną nuo kito
Valgiaraštis, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2–3 sudedamosios dalys)	Indas be dangčio	3		400 g	360	3	9–14	
Troškiny	Indas su dangčiu	0		400 g	600	-	6–8	
				800 g	600	-	8–11	
Daržovės	Indas be dangčio	3		150 g	360	3	3–5	
	Indas be dangčio	3		300 g	360	3	4–7	

Patarimai dėl mikrobangų naudojimo

Paruoštiems patiekalų kiekiams nustatymo duomenys nenurodyti.	Ruošimo laiką pailginkite arba sutrumpinkite pagal šią praktinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubas laikas, pusė kiekio – pusė laiko
Patiekalas per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį ruošimo laiką arba parinkite 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 daugiau laiko.
Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaite, o vidurys dar netinkamas valgyti.	Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą parinkite mažesnę galią ir ilgesnę trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorę įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą parinkite mažesnę mikrobangų galią. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

Pyragai, maži kepiniai ir duona

Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių kepinų nuostatai.

Kildindami tešlą, dubenį su tešla uždenkite folija arba rankšluosčiu, pastatykite jį ant kameros dugno ir nustatykite 40 °C karšto oro srautą.

Kepinių kepimas naudojant ir mikrobangas

Jei kepdami norite naudoti mikrobangas, ruošimo laiką galite gerokai sutrumpinti.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 59 psl.

Ijungę derinimo režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščių, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė. Jei kepsite plastikinėse, keraminėse ar stiklinėse formose, kepimo laikas bus trumpesnis nei nurodyta nustatymo lentelėse.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų kepinų) susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Į vandens bakelį įpilkite iki žymos „MAX“. Kai vandens nebelieka, patiekalas toliau ruošiamas pagal nustatytą kaitinimo būdą be garų tiekimo funkcijos.

Šaldyti produktai

Iš pakuotės išimkite visą patiekalą. Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.

Užšaldyti gaminiai būna apkepti netolygiai. Netolygus rudumas išlieka ir iškepęs.

Duona ir bandelės

Į karštą kamerą niekada nepilkite vandens ir ant kameros dugno nestatykite indo su vandeniu. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas kameros dugnas.

Tam įjunkite garų tiekimo funkciją. Duonos tešlai nurodytos nustatymo reikšmės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepamai tešlai.

Pyragas kepimo formoje

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.
Plaktos tešlos pyragas, papr.*	Kekso / pynės / keturkampė forma	1		160–170	-	60–80
Minkštos trapios tešlos pyragas, purus (pvz., smėlinis pyragas)*	Kekso / pynės / keturkampė forma	1		150–160	-	60–70
Riešutinis pyragas	Atidaroma forma, Ø 26 cm	1	 + 	170–180	90	30–35
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	1		160–170	-	35–45
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Atidaroma forma, Ø 26 cm	1		160–170	-	40–50
Vaisių arba varškės tortai iš smėlinės tešlos*	Atidaroma forma, Ø 26 cm	2	 + 	150–160	360	40–50
Plonas vaisinis pyragas iš plaktos tešlos	Kekso forma arba atidaroma forma	1	 + 	170–190	90	30–45
Pikantiški pyragai (pvz., pyragas su įdaru (Quiche) / sūgūnų pyragas)	Atidaroma forma	2	 + 	160–180	90	50–70

* Pyragą apie 20 minučių palikite orkaitėje, kad atšauštų

Pyragas ant kepimo padėklo

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais	Stiklinis indas	2		160–170	-	-	30–40
Mielinis pyragas su sultingais priedais, pvz., iš mielinės tešlos su obuolių trupiniais*	Stiklinis indas	1		160–170	-	-	30–45
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Stiklinis indas	1	 + 	170–180	-	3	35–45
Štrudelis su obuolių įdaru, apkeptas, šaldytas	Stiklinis indas	1	 + 	180–200	-	2	40–50
Pica	Stiklinis indas	2		210–230	-	-	25–35
Pica, apkepta, šaldyta	Grotelės	2	 + 	180–190	180	-	8–15
Pica ant prancūziško batono „Baguette“, apkepta, šaldyta	Grotelės	2	 + 	190–210	180	-	12–15

* Iš anksto įkaitinti

Maži kepiniai ir sausainiai

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	Stiklinis indas	2		150–170	20–35
Baltymų kremas	Stiklinis indas	2		100	90–120
Baltymų sausainiai	Stiklinis indas	2		110	35–45
Sluoks. tešlos kepiniai	Stiklinis indas	2		170–180	35–45

Duona ir bandelės

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Veiksmai	Temperatūra, °C	Keptuvo pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Duona, 1 kg*	Stiklinis indas	1		1 2	230 190–200	- -	3 -	10–15 30–45	Į karštą orkaitę niekada nepilkite karšto vandens.
Duona, 1,5 kg*	Keturkampė forma	0		1 2	230 200–210	- -	3 -	10–15 40–50	
Bandelės, pvz., kvietinių miltų bandelės*	Stiklinis indas	1		1	200–220	-	3	25–35	
Skrudinimo duona, 12 riekių	Grotelės	3		1	-	3	-	3–6	Duonos riekes vieną šalia kitos sudėkite grotelių viduryje.
Skrudinimo duona, 4 riekelės	Grotelės	3		1	-	3	-	3–6	
Skrudinimo duoną apkepkite, 2–4 riekelės	Grotelės + stiklinis padėklas	3+1		1	-	3	-	8–10	

* Iš anksto įkaitinti

Kepimo patarimai

Tarp formos ir grotelių kyla kibirkštys.	Patikrinkite, ar formos išorė švari. Pakeiskite formos padėtį orkaitėje. Jei tai nepadeda, toliau kepkite išjungę mikrobangas arba stiklinį indą naudokite kaip padėklą. Kepimo trukmė tokiu atveju pailgėja.
Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite kepinį aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepęs.
Kepinys sukrinta.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepinio kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Kepinys iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį kepinį atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Kepami maži kepiniai sulimpa vienas su kitu.	Tarp kepinų turi būti maždaug 2 cm atstumas. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepinys labai sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepinio kepimo laiką.
Visas kepinys labai šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, tuomet, jei reikia, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepinio trukmę.
Formoje arba keturkampėje formoje kepamo kepinio galas per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas kepinys per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepinio laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepinio popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepinio forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angą. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Kepinys atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami kepinus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Kepinys neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį kepinį dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir paskui neišsima, dar kartą atsargiai apverskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinį ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais.

Apkepai, užkepelės

Savo prietaisu galite patys greitai pasigaminti apkepus ir užkepeles. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs kai kurių patiekalų nustatymai.

Apkepo ruošimas priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Apkepams ir užkepelėms naudokite platų, plokščią indą. Siauruose, aukštuose induose patiekalai

ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti. Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 59 psl.*

Naudokite plokščią 4–5 cm aukščio apkepo formą. Išjungus orkaitę, saldžius ir bulvių apkepus reikėtų palikti 5 minutes.

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Mikrobangų pakopa	Trukmė min.
Saldūs apkepai, pvz., varškės apkepas su vaisiais, 1,5 kg	Apkepo forma	0		130–150	180	25–35
Pikantiškas apkepas, iš patroškintų priedų, pvz., makaronų apkepas, 1 kg	Apkepo forma	0		180–190	600	12–17
Pikantiškas apkepas, iš žalių priedų, pvz., bulvių apkepas, 1,1 kg	Apkepo forma	0		170–180	600	20–30

Paukštiena, mėsa ir žuvis

Jūsų prietaise yra daug skirtingų paruošimo būdų paukštienai, mėsai ir žuviai ruošti. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų ruošimo nustatymai. Kai kurie patiekalai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

Ruošimas inde

⚠ Įspėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.

Naudokite tik ruošimo būdai pritaikytą indą. Labiausiai tinka stiklinis indas. Patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.

Spindintys nerūdijančiojo plieno ar aliuminio padėklai naudojimui mikrobangų režime netinka. Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą, kai naudojami įprastai, atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena, mėsa ir žuvis kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Įprastam naudojimui parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnį ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Norint paruošti paukštieną, mėsą ir žuvį, geriausia naudoti aukštą kepimo formą. Formos niekada nedėkite ant kameros dugno. Jeigu norite naudoti garų tiekimo funkciją, naudokite indą be dangčio. Jei tinkamo indo neturite, naudokite stiklinį padėklą.

Indas su dangčiu

Patikrinkite, ar dangtis tinka, ar jis gerai užsidaro. Indą padėkite ant grotelių.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbti labai karštų garų. Pakelkite dangčio galinę dalį, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.

Ruošimas naudojant ir mikrobangų funkciją

Taip ruošimo laikas bus gerokai trumpesnis. Jei kepat papildomai naudojamos mikrobangos, ruošimo trukmė

priklauso nuo bendrojo svorio, priešingai nei naudojant įprastą režimą.

Pastaba. Jei ruošite kitokį kiekį, nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė. Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 59 psl.*

Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

Tam tikri patiekalai tampa traškesni, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją. Patiekalų paviršius tampa blizgus ir jie mažiau išsausėja.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Į vandens bakelį įpilkite iki žymos „MAX“. Kai vandens nebelieka, patiekalas toliau ruošiamas pagal nustatytą kaitinimo būdą be garų tiekimo funkcijos.

Garinimas ant garinimo padėklo

Norint paruošti mėsą ją tausojant, naudojama ne garų srauto, o garinimo funkcija, tačiau žuvies plutelė nebus traški. Mėsa lieka labai sultinga.

Norėdami išsaugoti skonį, mėsos gabalėlius galite prieš garinimą apkepinti; ruošimo trukmė bus trumpesnė. Ruošiant didesnius gabalėlius, ruošimo trukmė yra ilgesnė. Mėsos gabalėlių vartyti nereikia.

Garinant paukštieną, mėsą ar žuvį, maisto produktus sudėkite ant garinimo padėklo stikliniame inde ir įstumkite į 3 lygį. Į vandens bakelį įpilkite iki žymos „MAX“. Jeigu eksploatavimo metu vandens bakelis ištuštėja, tuomet darbo režimas nutraukiamas. Apie tai pranešama ekrane.

Kepimas keptuvu

Ijungus keptuvo režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite keptuvu atidarę prietaiso dureles.

Keptuvu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Stiklinį padėklą papildomai įstumkite po grotelėmis. Į universalųjį padėklą subėgs lašantys riebalai.

Jei įmanoma, keptuvu kepkite panašaus storio ir svorio gabalėlius. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks skaniai sultingi. Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.

Keptuvu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis keptuvo žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

Druska mėsą pabarstykite tik tada, kai ji iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Pastabos

- Keptuvo kaitinimo strypeliai tai įsijungia, tai išsijungia, tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos keptuvo pakopos.
- Kepant keptuvu gali atsirasti dūmų.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo reikšmės galioja neįdaryta, kepti paruošta ir šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

Lentelėje pateikti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, mėsą arba žuvį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepate kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa arba žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite, jeigu tai nurodyta nuostatų lentelėje.

Paukštiena

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekės riebalai.

Paukštiena

Patiekalas	Indas	Įstūmi- mo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatū- ra	Keptu- vo pako- pa	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Viščiukas, visas, 1,3 kg, (virti)	Indas su dangčiu	0		-	-	600	-	25–35	Apverskite praėjus pusei laiko.
Viščiukas, visas, 1,3 kg (kepti)	Indas be dangčio	0		190	-	360	3	40–45	Dėkite krūtinėlę į viršų. Nevartykite. 5 min. leiskite pastovėti.
Viščiuko puselės, pvz., ketvirčiai, 800 g	Indas be dangčio	0		190	-	180	-	20–35	Prabadykite odą. Dėkite odos puse į viršų. Nevartykite.

Įpjaukite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.

Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės pusė arba odos pusė.

Mėsa

Jei norite, liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos išdėliokite lašinių griežinėlius.

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti tik truputis.

Odą supjaustykite kryžmai.

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys. Jei norite, galite kepsnį suvynioti į aliuminio plėvelę. Laikymo laikas į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtrauktas.

Kepti ir troškinti inde yra daug patogiau. Inde esantį kepsnį paprasčiau išimti iš kameros ir inde galima iš karto paruošti padažą.

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos bei nuo to, ar naudojamas dangtis. Jei mėsą ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Prireikus atsargiai įpilkite skysčio.

Atstumas nuo mėsos iki dangčio turi būti ne mažesnis nei 3 cm. Mėsa gali pakilti.

Prieš troškindami mėsą, ją šiek tiek apkepkite. Kad būtų galima gaminti padažą, įpilkite vandens, vyno, acto arba kito skysčio. Skysčio nuo indo dugno turi būti maždaug 1–2 cm.

Žuvis

Visos žuvies vartyti nereikia. Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Jeigu žuvį norite ruošti garuose ant grotelių, grotelės sutepti nedideliu kiekiu aliejaus, tuomet žuvis neprieps prie grotelių.

Patiekalas	Indas	Ištūmi- mo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatū- ra	Keptu- vo pako- pa	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Anties krūtinėlė, 500 g	Grotelės + stiklinis padėklas	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10–12	Dėkite odos pusę į viršų. Nevartykite.
Žąsies krūtinėlė, žąsies šlaunelės, 700–900 g	Indas be dangčio	0	 + 	-	2	180	-	30–40	Aukštas indas be dangčio. Nevartykite.

Mėsa

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Veiks- mai	Temperatū- ra	Keptuvo pakopa	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Troškinta jautiena, 1 kg	Indas su dangčiu	0	 + 	1	160–170	-	180	-	80–90	
Jautienos pjausnys, angliškas, 1,5	Indas be dangčio	0	 + 	1	180–190	-	180	-	30–40	Apverskite praėjus pusei laiko. Pabaigoje 10 minučių palikite pastovėti.
Jautienos didkepsniai 2–3 cm storio, 2–3 vnt. po 200 g	Grotelės + Stiklinis indas	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10–15 5–10	
Kiauliena be odos, 750 g, pvz., sprandinė	Indas be dangčio	0	 +  + 	1	170–180	-	360	3	25–35	Pabaigoje 10 minučių palikite pastovėti.
Kiauliena su oda, 1 kg, pvz., mentė	Indas be dangčio	0	 +  + 	1	170–180	-	180	3	60–80	Įpjaukite odą. Pabaigoje 10 minučių palikite pastovėti. Nevartykite.
Kiaulienos nugarinė 500–600 g	Indas be dangčio	0	 + 	1	180–190	-	180	-	35–40	Pabaigoje 10 minučių palikite pastovėti.
Kiaulienos sprandinės kepsnys 2–3 cm storio, 2–3 vnt., po 120 g	Grotelės + stiklinis indas	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15–20 10–15	
Kepamosios dešrelės 4–6 vnt. po 150 g	Grotelės + stiklinis indas	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10–15 5–10	
Kepsnys iš maltos mėsos, 750 g	Indas be dangčio	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15–20	Pabaigoje 10 minučių palikite pastovėti.

Žuvis

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatū- ra °C	Keptu- vo pako- pa	Mikrobangų pakopa	Garini- mo pako- pa	Trukmė Min.
Šviežia žuvies filė, 400 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		-	-	-	3	15–17
Žuvies filė gabaliukai, šaldyti, 400 g	Indas su dangčiu	3		-	-	-	3	18–20

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Keptuvo pakopa	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.
Žuvies filė gabaliukai, šaldyti, 800 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		-	-	-	3	23-25
Žuvies filė, apkepta, 500 g	Indas be dangčio	0	+	-	3	600	-	10-15
Žuvies kotletai, 2-3 gabaliukai, po 150 g	Grotelės + stiklinis padėklas	3+1		-	3	-	-	8-12
Žuvis, visa, * pvz., upėtakis, 2-3 gabaliukai, po 300 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		-	-	-	3	18-22

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite keptuvą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra labai šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir, jei reikia, troškindami įpilkite daugiau skysčio.

Daržovės ir priedai

Čia pateikta informacijos apie greitą ir taupų įvairių daržovių rūšių, ryžių ir bulvių bei užšaldytų bulvių produktų ruošimą.

Mikrobangos

Daržoves troškinkite visada mikrobangų krosnelėms skirtuose induose su dangčiu. Ryžiams virti naudokite aukštą indą su dangčiu, vandens įpilkite tiek, kiek nurodyta lentelėje.

Garinimas

Garinimui naudokite stiklinį indą ir garinimo padėklą. Atkreipkite dėmesį į nustatymų lentelėje nurodytus gabalėlių dydžius. Jei gabalėliai mažesni, ruošimo laikas bus trumpesnis, o jei didesni – ilgesnis. Kokybės ir

sunokimas taip pat turi įtakos ruošimo laikui. Todėl nurodytos nustatymo reikšmės yra tik orientacinės.

Maisto produktus inde visada paskirstykite tolygiai. Jei sluoksnių aukštis netolygus, maistas bus išgarintas nevienodai. Į garinimo padėklą nesudėkite per daug slėgimui jautrių maisto produktų.

Į vandens bakelį įpilkite iki žymos „MAX“. Jeigu eksploatavimo metu vandens bakelis ištuštėja, tuomet darbo režimas nutraukiamas. Apie tai pranešama ekrane.

Kuskusas

Įpilkite nurodytu santykiu vandens arba skysčio. Pavyzdžiui, esant santykiui 1:2 100 g kuskuso įpilkite 200 ml skysčio.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Veiksmai	Temperatūra	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.
Artišokai, nesmulkinti, švieži	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	35-40
Lapiniai špinatai, švieži, 250 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	5-7
Žiedinis kopūstas, visas, šviežias	Stiklinis indas + garinimo padėklas	2		1	-	-	3	28-35
Brokoliai, visi, švieži, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	2		1	-	-	3	20-23
Smulkinti brokoliai, šaldyti, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	14-16

*kartais pamaišykite

**Į vandens bakelį būtina kartais įpilti vandens

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Veiksmas	Temperatūra	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.
Daržovės, šviežios, 250 g*	Indas su dangčiu	0		1	-	600	-	6-10
Daržovės, šviežios, 500 g*	Indas su dangčiu	0		1	-	600	-	10-15
Kukurūzo bulbulė, šviežia, 2 vnt.	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	25-35
Daržovių mišinys, šaldytas, 250 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	12-15
Morkų griežinėliai, virti garuose, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	18-20
Poro griežinėliai, švieži, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	10-12
Žaliosios pupos, šviežios, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	18-20
Raudonieji burokėliai, nesmulkinti, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	50-60
Šparagai, žalieji, 250 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	10-15
Cukinių griežinėliai, garinti, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	12-14
Bulvės, supjaustytos į keturias dalis, 250 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	28-30
Bulvės, supjaustytos į keturias dalis, 500 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	30-32
Bulvės, supjaustytos į keturias dalis, 750 g**	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		1	-	-	3	32-35
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	Stiklinis indas	2		1	190-210	-	-	30-40
Bulviniai blynai, šaldyti	Stiklinis indas	2		1	190-210	-	-	25-35
Maltinukai, šaldyti	Stiklinis indas	2		1	190-210	-	-	25-35
Ryžiai, 125 g + 300 ml vandens	Indas su dangčiu	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Kuskusas, 1:2	Stiklinis indas	3		1	-	-	3	3-10

*kartais pamaišykite
 **] vandens bakelį būtina kartais įpilti vandens

Desertai

Savo prietaisu galite patys greitai pasigaminti įvairiausius desertus.

Taip pat atkreipkite dėmesį į nuorodas nuostatų lentelėje.

Ryžių košė su pienu

Pieno įpilkite pagal nurodytą santykį. Pavyzdžiui, esant santykiui 1:2,5, 100 g ryžių košei su pienu įpilkite 250 ml pieno.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.
Apkepas su vaisiais	Stiklinis indas + Souffle patiekalai	3		-	3	40-50
Garinės bandelės	Stiklinis indas	3		-	2	20-25
Ryžių košė su pienu, 1:2, 5	Stiklinis indas	3		-	3	30-40
Vaisiai, kompotas, 500 g	Stiklinis indas	3		-	3	9-12

*kartais pamaišykite

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Mikrobangų pakopa	Garinimo pakopa	Trukmė Min.
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g**	Indas su dangčiu	0		600	-	3–5
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas) 500 ml*	Indas su dangčiu	0		600	-	6–8
*kartais pamaišykite						

Akrilamidas maisto produktuose

Kuriuose patiekaluose jo gali būti?

Akrilamido pirmiausia susidaro aukštoje temperatūroje ruošiamuose grūdiniuose ir bulvių produktuose, pvz.,

bulvių traškučiuose, gruzdintose bulvytėse, skrebučiuose, bandelėse, duonoje, mažuose kepinuose (keksuose, tešlainiuose, plonuose, traškiuose sausainiuose).

Patarimai, kaip ruošti patiekalus, kuriuose būtų mažai akrilamido	
Bendroji informacija	Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Kai karšto oro srauto temperatūra ne aukštesnė 180 °C, kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Sausainiai	Kai karšto oro srauto temperatūra ne aukštesnė 180 °C, kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą.

Pagal IEC 60350-1 arba IEC 60705.

Kepimas

Pastabos

- Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėje nurodyta įkaitinti. Nustatymo reikšmės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite parinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Lentelėje nurodytos vertės tinka tuomet, kai produktą dedate į šaltą orkaitę.
- Statykite ant grotelių.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė Min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Stiklinis indas	2		160–170	30–35
Maži pyragaičiai*	Stiklinis indas	2		160–170	20–25
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160–170	40–50
Dengtas obuolių pyragas	Išardoma forma, Ø 20 cm	2		170–190	80–100
* 5 minutes kaitinkite orkaitę					

Ruošimas naudojant mikrobangas

Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius

indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 59 psl.

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris	Veiksmas	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.
Mėsos atitirpinimas	Indas be dangčio	0		500 g	1 2	180 90	7 8–12

Gaminimas mikrobangomis

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Svoris	Veiksmas	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.
Kiaušinių kremas	Indas be dangčio	0		1000 g	1 2	360 180	18–20 18–22
Biskvitinis pyragas	Indas be dangčio	0		475 g	1	600	8–10
Kapota mėsa	Indas be dangčio	0		900 g	1	600	20–25

Gaminimas papildomai prijungus mikrobangas

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Keptuvo pakopa	Mikrobangų pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	0	 + 	-	1	360	25–32	
Pyragai, 700 g	Indas be dangčio	1	 + 	190–200	-	180	20–27	
Viščiukas	Indas be dangčio	0	 + 	190	-	360	30–45	Dėkite krūtinėlę į apačią. Aukštas indas su dangčiu. Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite.

Garinimas

Stiklinį padėklą su garinimo padėklų ištumkite į 3 lygį.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Garinimo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Žirniai, šaldyti, 1000 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		3	-	Bandymas užbaigtas, kai tik pasiekama 85 °C šalčiausia vieta.
Brokoliai, švieži, 300 g	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		3	10–12	
Brokoliai, švieži, vienas indelis	Stiklinis indas + garinimo padėklas	3		3	16–18	

Kepimas keptuvu

Stiklinį padėklą ištumkite po grotelėmis. Į jį sutekės skystis ir kamera liks švaresnė.

Lentelėje nurodytos vertės tinka tuomet, kai produktą dedate į šaltą orkaitę.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Keptuvo pakopa	Trukmė Min.	Nuorodos
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3	4–5	
Jautienos mėsainis, 12 vnt.	Grotelės + stiklinis indas	3+1		3	35–45	Apverskite praėjus pusei laiko

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	92
	Svarīgi drošības norādījumi	92
	Vispārīgi	92
	Mikroviļņu krāsns	93
	Tvaiks	94
	Bojājumu iemesli	95
	Vispārīgi	95
	Mikroviļņu krāsns	95
	Tvaiks	96
	Vides aizsardzība	96
	Enerģijas taupīšana	96
	Videi nekaitīga utilizācija	96
	Ierīces apraksts	97
	Vadības panelis	97
	Funkciju izvēles slēdzis	97
	Skārienjutīgie lauki un displejs	97
	Grozāmais izvēles slēdzis	98
	Darbības režīmi	99
	Karsēšanas veidi	99
	Tvaiks	99
	Mikroviļņu funkcija	99
	Gatavošanas nodalījums	100
	Tvertņu pārsegs	100
	Ūdens tvertne	100
	Savākšanas tvertne	100
	Aprīkojums	101
	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	101
	Papildu piederumi	101
	Speciālie piederumi	101
	Piederumu ievietošana	101
	Pirms pirmās lietošanas reizes	102
	Pirmā lietošanas reize	102
	Iestatiet ūdens cietības līmeni	102
	Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana	102
	Ierīces lietošana	103
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	103
	Darbības režīma iestatīšana	103
	Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana	103
	Ātrā uzkarsēšana	104
	Automātiskās izslēgšanās drošības funkcija	104
	Mikroviļņu krāsns	104
	Trauki	104
	Mikroviļņu jaudas līmeņi	105
	Mikroviļņu krāsns iestatīšana	105
	Kombinētā režīma ar mikroviļņiem iestatīšana	106
	Tvaiks	107
	Trokšņi	107
	Gatavošana, izmantojot tvaiku	107
	Kombinētā režīma ar tvaiku iestatīšana	108
	Ūdens tvertnes piepildīšana	108
	Uzpildiet ūdens tvertni	109
	Pēc katra tvaicēšanas režīma	109
	Automātiskās programmas	111
	Programmas iestatīšana	111
	Programmu tabula	112
	Laika funkciju iestatīšana	114
	Laika iestatījumu skatīšana	114
	Taimera iestatīšana	114
	Gatavošanas laika iestatīšana	114
	Pirmā lietošanas reize	115
	Bērnu aizsardzības sistēma	115
	Ieslēgšana un izslēgšana	115
	Pamatiestatījumi	116
	Pamatiestatījumu maiņa	116
	Pamatiestatījumu saraksts	116
	Mazgāšana	117
	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	117
	Pašattīrošo virsmu tīrīšana	118
	Tīrības uzturēšana	118
	Tīrīšanas funkcija	118
	Atkalķošana	118
	Skalošana	119
	Pēc tīrīšanas	119
	Savākšanas tvertnes iztukšošana	119
	Traucējumi. Kā rīkoties?	120
	Klientu apkalpošanas dienests	122
	E numurs un FD numurs	122
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	122
	Vispārēji norādījumi	122
	Atkausēšana	123
	Saldētu ēdienu atkausēšana	124
	Uzsildīšana	125
	Kūkas, cepumi un maīze	126
	Sacepumi un pudiņi	129
	Gaļa, putnu gaļa un zivs	129
	Dārzeņi un piedevas	132
	Deserti	133
	Akrilamīds pārtikas produktos	134
	Pārbaudes ēdieni	134

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

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. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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.

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

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Ja ierīci uzstāda iebūvētā mēbelē ar dekoratīvām durtiņām, tad gadījumā, kad ir aizvērtas durtiņas, veidojas siltuma blīvēšanās. Lietojiet ierīci tikai ar atvērtām durtiņām.
- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvīš mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mitrums iekļūstot var radīt strāvas triecienu. Nepakļaujiet ierīci lielam karstumam un mitrumam! Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

Mikroviļņu krāsns**⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apģērbus, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.
- 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.

⚠ Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!

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

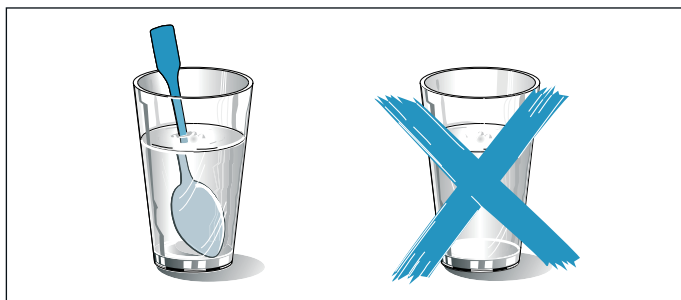
⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- 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 vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieža miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas 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 cimdium.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdium.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apģērbu, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

- 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.



⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

⚠ **Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!**
Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

- Nepietiekamas tīrīšanas 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. → "Mazgāšana" 117. lappusē
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas, durtiņu blīvējums vai durtiņu plastmasas apmales ir bojātas. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

Tvaiks

⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.
- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīst karsts šķidrums. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdium.

⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Uzliesmojoši šķidrumi karstajā gatavošanas telpā var aizdegties (pēkšņa uzliesmošana). Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķidrumu.

Bojājumu iemesli

Vispārīgi

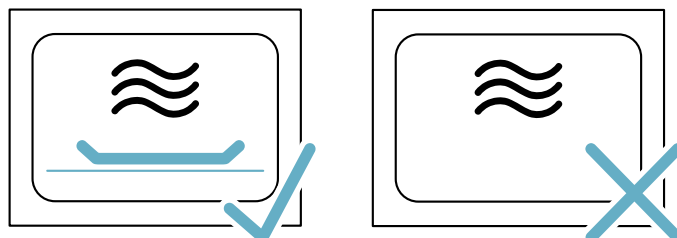
Uzmanību!

- **Ūdens karstā gatavošanas telpā:** Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā. Tas radīs tvaiku. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedrīkst lietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā. → *"Mazgāšana" 117. lappusē*
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Mikroviļņu krāsns

Uzmanību!

- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durtiņu iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Mikroviļņu režīms un kombinētais režīms ar mikroviļņiem: režģis nav piemērots mikroviļņu režīmam un mikroviļņu režīmam kombinācijā ar citu karsēšanas veidu. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas telpu.
- Alumīnija trauki: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīces darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → *"Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē*



- **Mikroviļņos gatavots popkorns:** Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu. Durvju stikls pārslodzes dēļ var ieplīst. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

Tvaiks

Uzmanību!

- Ierīces kopšana: jūsu ierīces gatavošanas telpa ir izgatavota no augstvērtīga nerūsošā tērauda. Nepareiza kopšana var veicināt rūsas veidošanos gatavošanas telpā. Ievērojiet lietošanas pamācībā sniegtos kopšanas un tīrīšanas norādījumus. Izīrīet gatavošanas telpu, tiklīdz ierīce ir atdzisusi.
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režīmā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režģim paredzētiem padziļinājumiem: neizmantojiet traukus ar režģim paredzētiem padziļinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Piloši šķidrumi: tvaicējot ievietojiet stikla pannu 3. ievietošanas augstumā un novietojiet uz tās tvaicēšanas trauku. Pilošais šķidrums sakrāsies stikla pannā.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt sūkņa bojājumu. Neiepildiet ūdens tvertnē karstu ūdeni.
- Gatavošanas telpas bojājumi: nesāciet lietot ierīci, ja uz gatavošanas telpas pamatnes ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas telpas pamatnes.
- Atkaļķošanas šķidrums: raugiet, lai atkaļķošanas šķidrums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķidrumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.
- Aizsardzība pret salu: lai aizsargātu pret sala iedarbību transportēšanas un uzglabāšanas laikā, ierīce vispirms ir pilnībā jāiztukšo.



Vides aizsardzība

Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana

- Ierīci iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melnā krāsā nokrāsotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās uzkarst īpaši labi.
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
- Darbības laikā neatveriet ierīces durvis.
- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Gatavošanas telpa vēl ir silta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas nodalījumā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.
- Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un pabeigt gatavošanu ar atlikušo siltumu.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

Šajā nodaļā aprakstīti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādas ierīces funkcijas.

Norādījums: Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.



1 Funkciju izvēles slēdzis

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, varat iestatīt darbības režīmu un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas uz kreiso un uz labo pusi.

2 Skārienjutīgie taustiņi

Zem skārienjutīgajiem taustiņiem ir sensori. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties simbolam.

3 Displejs

Displejā tiek rādīti aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

4 Grozāmais izvēles slēdzis

Izmantojot grozāmo izvēles slēdzi, varat iestatīt karsēšanas režīma temperatūru vai izvēlēties citu funkciju iestatīšanu.

Grozāmo izvēles slēdzi varat pagriezt uz kreiso un labo pusi.

Norādījumi

- Dažām ierīcēm funkciju vai grozāmie izvēles slēdži ir iebīdāmi. Lai iebīdītu vai izbīdītu, nospiediet funkciju vai grozāmo izvēles slēdzi, kad tas ir nulles pozīcijā.
- Ja funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā (enerģijas taupīšanas režīms) un tiek atlasīta kāda funkcija, paiet dažas sekundes, līdz attiecīgā funkcija ir pieejama (piem., mikroviļņu funkcija).

Funkciju izvēles slēdzis

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt darbības režīmus un citas funkcijas.

Lai vienmēr izvēlētos ēdienam piemērotāko darbības režīmu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

Pozīcija	Lietojums
○	Nulles pozīcija Ierīce ir izslēgta un ir aktivizēts enerģijas taupīšanas režīms.
	Mikroviļņu funkcija Mikroviļņu režīma izvēle.
	Tvaiks Gatavošanas telpā ieplūst karsts tvaiks.

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot funkciju un grozāmo izvēles slēdzi, kā arī skārienjutīgos laukus. Displejā ir redzami pašreizējie iestatījumi.

Attēlā redzams ieslēgtas ierīces vadības panelis ar izvēlētu darbības režīmu.

	Karstais gaiss	Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida silāķmeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
	Grilēšana	Zem grila sildelementiem uzkarst visa virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Ventilators nodrošina grila sildelementu uzkarstētā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Atkaļķošana	Iztvaices aparāta tīrīšanai un uzturēšanai darba kārtībā.
	Skalošana	Skalo tvaika iekārtas caurules ar ūdeni. Ieteicams skalošanas funkciju veikt pēc katras tvaika lietošanas reizes.
	Programmas	Šeit daudziem ēdieniem atradīsiet iepriekš ieprogrammētus iestatījumus.

Skārienjutīgie lauki un displejs

Ar skārienjutīgajiem laukiem var iestatīt dažādas ierīces papildfunkcijas. Displejā redzamas attiecīgās vērtības.

Skārienjutīgie taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo skārienjutīgo lauku nozīme.

Simbols	Nozīme
	Mikroviļņu funkcija Mikroviļņu jaudas līmeņa atlase vai mikroviļņu funkcijas pieslēgšana karsēšanas veidam.
	Tvaiks Tvaika līmeņa atlase un tvaika funkcijas pieslēgšana kādam karsēšanas veidam.
	Programmas Programmas izvēles atvēršana, programmas numura iestatīšana ar grozāmo izvēles slēdzi.
	Laika funkcijas Laika funkciju atlase un iestatīšana ar grozāmo izvēles slēdzi.

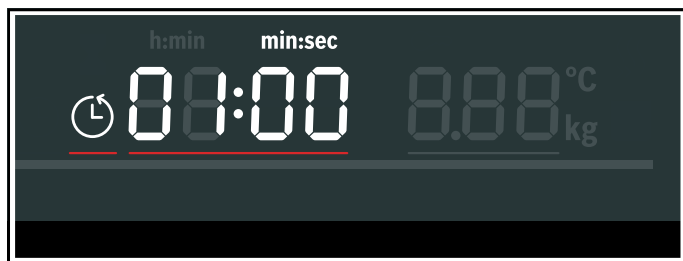
	Ātrā iepriekšējā uzkaršēšana/bērnu drošības funkcija	Nospiežot īsi: ātrās iepriekšējās uzkaršēšanas ieslēgšana/izslēgšana. Turot nospiestu: bērnu drošības funkcijas ieslēgšana/izslēgšana.
	Temperatūra/svars	Temperatūras/svara atlase un iestatīšana ar grozāmo izvēles slēdzi.
start  stop	Start/Stop	Darbības režīma palaišana vai apturēšana Norādījums: Turot nospiestu, tiek pārtraukta pašreizējā darbība, tiek atiestatīta izvēlētajā darbības režīma standarta vērtības.

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat ātri nolasīt ziņojumus, atbilstīgi jebkurai situācijai.

Pašlaik iestatāmā vērtība ir redzama centrā. Centrā esošā iestatījuma vērtība ir izcelta ar sarkanu joslu zem tās.

Centrā esošo vērtību var mainīt, izmantojot grozāmo izvēles slēdzi.



Displeja elementi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo displeja elementu nozīme.

Simbols		Nozīme
	Taimeris	Ja simbols ir atzīmēts, displejā ir redzams taimera laiks.
	Gatavošanas laiks	Ja simbols ir atzīmēts, displejā ir redzams gatavošanas laiks.
	Pulksteņa laiks	Ja simbols ir atzīmēts, displejā ir redzams pulksteņa laiks.
h:min	Stundas/minūtes	Gatavošanas laiks stundās un minūtēs
min:sec	Minūtes/sekundes	Gatavošanas laiks minūtēs un sekundēs
	Bērnu drošības funkcija	Ja simbols deg, ir ieslēgta bērnu drošības funkcija.
	Savākšanas tvertne	Savākšanas tvertnes statusa rādījums
	Ūdens tvertne	Ūdens tvertnes statusa rādījums
	Ātrā uzkaršēšana	Ja simbols deg, ir ieslēgta ātrā uzkaršēšana.
	Atkalķošana	Ja simbols deg, ierīce ir jāatkalķo.

Savākšanas tvertnes un ūdens tvertnes statusa rādījums

Statusa rādījums deg tikai tad, kad izvēlētajam darbības režīmam ir nepieciešama savākšanas tvertne vai ūdens

tvertne. Tas var informēt par dažādiem stāvokļiem un nepieciešamajām darbībām.

Ūdens tvertnes statusa rādījums

Simbols		Nozīme
	Simbols deg, bulciņa mirgo	Ūdens tvertne atrodas tvertnes nodalījumā, un tā ir jāuzpilda.
	Simbols bez bulciņas mirgo	Ūdens tvertne neatrodas tvertnes nodalījumā, un tā ir jāievieto.
	Simbols bez bulciņas deg	Ūdens tvertne atrodas nosalījumā. Nav nepieciešamas papildu darbības.

Savākšanas tvertnes statusa rādījums

Simbols		Nozīme
	Simbols deg, bulciņa mirgo	Savākšanas tvertne atrodas tvertnes nodalījumā, un tā ir jāiztukšo.
	Simbols bez bulciņas mirgo	Savākšanas tvertne neatrodas tvertnes nodalījumā. Ievietojiet savākšanas tvertni tvertnes nodalījumā.
	Simbols bez bulciņas deg	Savākšanas tvertne atrodas tvertnes nodalījumā. Nav nepieciešamas papildu darbības.

Temperatūras rādījums

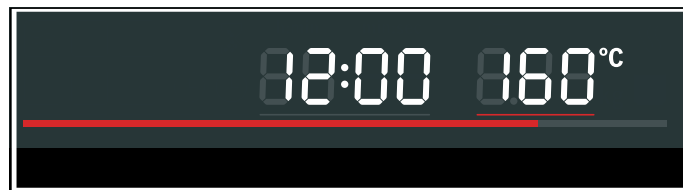
Sarkanā josla displeja apakšdaļā norāda uz to, ka ierīce uzsilst.

Ja ir iestatīts karsēšanas veids, temperatūrai gatavošanas telpā paaugstinoties, josla piepildās sarkana no kreisās uz labo pusī.

Lietojot grila un tvaika funkcijas, visa joslauzreiz iedegas sarkanā krāsā.

Lietojot mikroviļņu funkciju, joslanedeg.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkaršēšanu, labākaisbrīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā, ir tad, kad visi pieci līnijas lauki ir sarkani.



Norādījums: Termiskās inerces dēļ iestatītā temperatūravār nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

Nakts režīms

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

Grozāmais izvēles slēdzis

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

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

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

Darbības režīmi

Jūsu ierīcei ir dažādi darbības režīmi, kuri atvieglo darbu ar to.

Sīkāku aprakstu atradīsiet atbilstošajās nodaļās.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas veidi → "Ierīces lietošana" 103. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti karsēšanas veidi.
Mikroviļņu funkcija → "Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē	Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.
Tvaiks → "Tvaiks" 107. lappusē	Optimālam gatavošanas rezultātam pieejami dažādi, īpaši pielāgoti tvaika līmeņi.
Kombinētais režīms ar mikroviļņiem → "Kombinētā režīma ar mikroviļņiem iestatīšana" 106. lappusē	Ar to iespējams karsēšanas veidam papildus pieslēgt mikroviļņu funkciju.
Kombinētais gatavošanas režīms ar tvaiku → "Kombinētā režīma ar tvaiku iestatīšana" 108. lappusē	Ar to iespējams karsēšanas veidam papildus pieslēgt tvaika funkciju.
Tīrīšana → "Tīrīšanas funkcija" 118. lappusē	Tīrīšanas veikšanai ir pieejamas dažādas tīrīšanas funkcijas: atkalķošana un skalošana.
Pamatīestatījumi → "Pamatīestatījumi" 116. lappusē	Ierīces pamatīestatījumus varat mainīt atbilstīgi savām vēlmēm.

Karsēšanas veidi

Lai vienmēr izvēlētos piemērotāko ēdiena karsēšanas veidu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas veidiem palīdz tos atpazīt.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
Karstais gaiss	40 °C	Rauga miklas raudzēšana, krējuma kūku atkausēšana.
	100–230 °C	Paredzēta cepšanai vienā līmenī.
Grilēšana	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai.
Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	100–190 °C	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai.

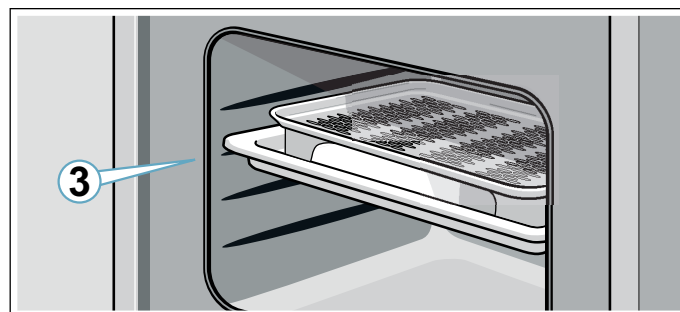
Ieteiktās vērtības

Katram karsēšanas veidam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var lietot vai attiecīgajā zonā mainīt.

Tvaiks

Tvaika funkciju varat izmantot atsevišķi vai kopā ar jebkuru karsēšanas veidu un mikroviļņu funkciju.

Lai optimāli izmantotu tvaika funkciju, izņemiet režģi. Ievietojiet stikla pannu 3. ievietošanas augstumā un novietojiet uz tās tvaicēšanas trauku.



Tvaika līmeņi

Tvaika funkcijai pieejami dažādi intensitātes līmeņi. Tvaika intensitātes līmeņus var izvēlēties, izmantojot skārienjutīgo lauku . Izvēlētais tvaika intensitātes līmenis ir redzams displejā.

Līmenis	Intensitāte	Lietojums	Rādījums displejā
1	Zems	Dārzeņu, gaļas, zivju un augļu atkausēšanai.	
2	Vidējs	Desertu, zivju un desiņu pagatavošanai.	
3	Stiprs	Dārzeņu, zivju un piedevu pagatavošanai, sulas izspiešanai un blanšēšanai.	

Mikroviļņu funkcija

Ierīcei ir vairāki mikroviļņu jaudas līmeņi, kas piemēroti dažādiem ēdienu un gatavošanas veidiem. Mikroviļņu jaudas līmeņi ne vienmēr atbilst precīzai ierīces izmantotajai jaudai.

Pieejami tālāk aprakstītie mikroviļņu jaudas līmeņi.

Mikroviļņu jaudas līmenis	Maksimālais laiks
90	1 stunda 30 minūtes
180	1 stunda 30 minūtes
360	1 stunda 30 minūtes
600	1 stunda 30 minūtes
1000	30 minūtes

Mikroviļņu funkciju varat izmantot atsevišķi vai kopā ar jebkuru karsēšanas veidu un tvaika funkciju.

Izņēmumi:

- Mikroviļņu jauda 1000 W
- Karstais gaiss 40 °C

Kā mikroviļņu funkciju kombinēt ar karsēšanas veidiem un tvaika funkciju, varat uzzināt šeit: → *"Kombinētā režīma ar mikroviļņiem iestatīšana" 106. lappusē*

Gatavošanas nodalījums

Dažādi elementi gatavošanas nodalījumā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas nodalījumā ir plašs apgaismojums, un dzesēšanas ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

Ja ierīces darbības laikā atverat tās durvis, darbība tiek pārtraukta. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un pieskarieties simbolam start ▷ stop.

Gatavošanas telpas apgaismojums

Gatavošanas telpas apgaismojums ierīces darbības laikā vienmēr ir ieslēgts. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums tiek izslēgts.

Gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas atverot ierīces durvis. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrīšana. Pēc apm. 15 minūtēm gatavošanas nodalījuma apgaismojums automātiski tiek izslēgts.

Dzesējošais ventilators

Jūsu ierīcei ir dzesējošs ventilators. Tas ieslēdzas ierīces lietošanas laikā. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

Pēc darbības režīma beigām dzesējošais ventilators vēl noteiktu laiku darbojas.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Norādījumi

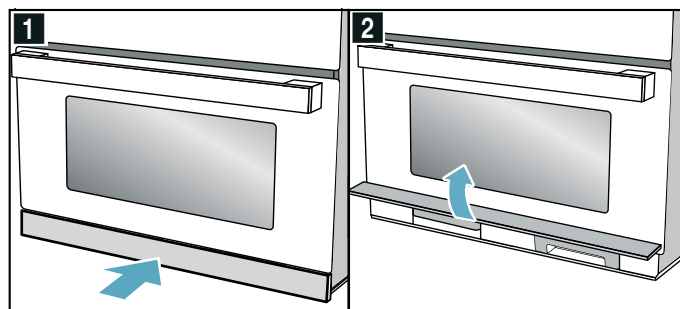
- Mikroviļņu darbības režīmā ierīce nesakarst. Tomēr dzesējošais ventilators ieslēdzas. Tas var turpināt darboties arī tad, kad ir beigta dabība mikroviļņu režīmā.
- Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē ierīces darbību. Kad pabeidzat gatavošanu, noslaukiet kondensātu.

Tvertņu pārsegs

Tvertnes pārsegs atrodas zem ierīces durvīm un ļauj piekļūt savākšanas tvertnei un ūdens tvertnei. Tās abas atrodas aiz tvertņu pārsega. Lai atvērtu un aizvērtu tvertņu pārsegu, veiciet tālāk minētās darbības.

Lai atvērtu, īsi piespiediet tvertņu pārsega vidusdaļu. Tvertņu pārsegs atveras uz augšu.

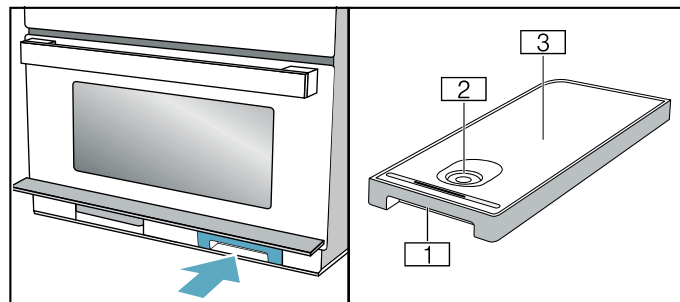
Lai aizvērtu, atveriet tvertņu pārsegu uz leju un īsi piespiediet tvertnes pārsega vidusdaļu. Tvertņu pārsegs ir nofiksēts.



Ūdens tvertne

Ierīce ir aprīkota ar ūdens tvertni. Ūdens tvertne atrodas labajā pusē aiz tvertņu pārsega. Lai lietotu darbības režīmus ar tvaiku, piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni. → *"Ūdens tvertnes piepildīšana" 108. lappusē*

Ja displejā mirgo ūdens tvertnes simbola bultiņa, ūdens tvertne ir jāuzpilda ar tīru ūdeni.

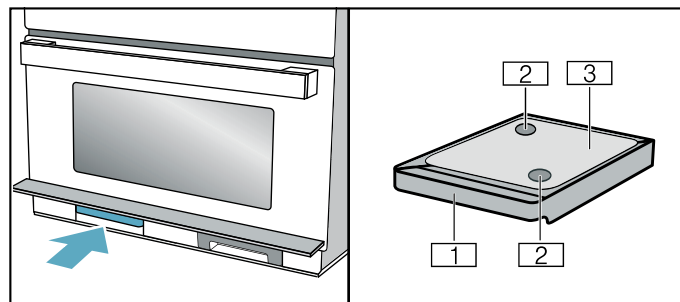


- 1 Rokturis ūdens tvertnes izņemšanai un ievietošanai atpakaļ
- 2 Atvere uzpildīšanai
- 3 Tvertnes vāciņš

Savākšanas tvertne

Ierīce ir aprīkota ar savākšanas tvertni. Savākšanas tvertne atrodas kreisajā pusē aiz tvertņu pārsega. Iztukšojiet savākšanas tvertni pirms un pēc tīrīšanas funkciju lietošanas → *"Tīrīšanas funkcija" 118. lappusē*

Ja displejā mirgo savākšanas tvertnes simbola bultiņa, savākšanas tvertne ir jāiztukšo.



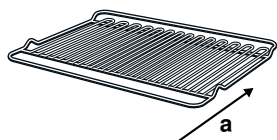
- 1 Rokturis ūdens tvertnes izņemšanai un ievietošanai atpakaļ
- 2 Savākšanas atveres
- 3 Tvertnes vāciņš

Aprīkojums

Jūsu ierīcei ir pieejami dažādi piederumi. Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.



Režģis

Cepšanas formu novietošanai vai grilēšanai un vieglai apcepšanai.

Lietojiet režģi grilēšanai 3. un 4. ievietošanas augstumā. Režģis nav piemērots mikroviļņu vai tvaika režīmam. Ievietojot ņemiet vērā ievietošanas virzienu a.



Stikla panna

Stikla pannu var izmantot gatavošanai visos darbības režīmos un kombinētajā darba režīmā. Turklāt to var izmantot arī šķidruma savākšanai, grilējot produktus tieši uz restēm. Ļaujiet stikla pannai atdzist, pirms tīrīt to vai ievietojat aukstā ūdenī, citādi stikls var tikt bojāts.



Tvaicēšanas trauks

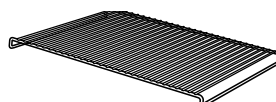
Lai gatavotu darbības režīmā Tvaiks vai Tvaiks ar mikroviļņiem, tvaicēšanas trauku ievietojiet stikla pannā. Šim nolūkam stikla panna ir jāievieto 3. ievietošanas līmenī. Pārtikas produktus var likt tieši uz tvaicēšanas trauka. Tvaicēšanas trauku drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Nelietojiet tvaicēšanas trauku gatavošanas režīmā tikai ar mikroviļņiem un karsēšanas veidā Grilēšana, Karstais gaiss vai Grilēšana ar cirkulējošu gaisu.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces ražotāja oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti šai ierīcei.

Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

Papildu piederumi

Atkarībā no ierīces modeļa komplektācijā var būt iekļauti piederumi.



Ieliekams režģis

Cepšanai. Ievietojiet režģi stikla pannā ar pēdīnām uz leju. Tā varat nodrošināt, ka nopilējušie tauki un gaļas šķidrumi tiek savākti. Ieliekamais režģis nav piemērots mikroviļņu vai tvaika režīmam.

Speciālie piederumi

Citus piederumus varat iegādāties klientu servisā vai specializētās tirdzniecības vietās.

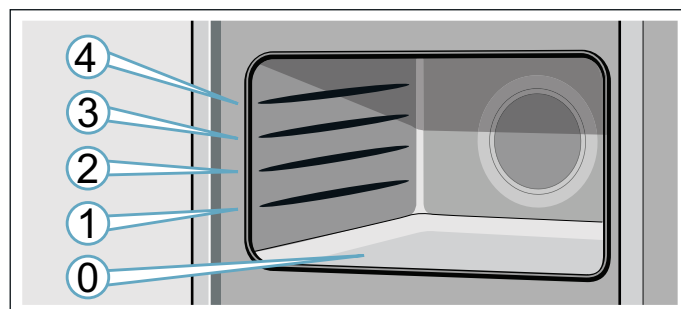
Papildpiederumi

Stikla cepeštrauks

Sautētiem ēdieniem un sacepumiem, kuri tiek gatavoti cepeškrāsnī.

Piederumu ievietošana

Gatavošanas telpā ir 4 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.



Ievietojiet piederumu vadotnē un līdz galam iebīdiet to.

Norādījums: Gatavošanas telpas pamatne (0. augstums) ir īpaši piemērota mikroviļņu režīmam, jo uz tās mikroviļņu iedarbība ir vislabākā. Šim nolūkam izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic dažas darbības. Tostarp arī ierīces un piederumu tīrīšana.

Ierīcei jābūt pilnībā uzstādītai un pieslēgtai

Pirmā lietošanas reize

Pēc pieslēgšanas elektrotīklam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā redzams aicinājums iestatīt pulksteņa laiku. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzams aicinājums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Uzsākot lietošanu, displeja centrā ir laika rādītājs. Displejā mirgo vērtība **12:00**, un deg simbols . Iestatiet pulksteņa laiku.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
2. Pieskarieties laukam . Pareizais laiks ir iestatīts.

Pulksteņa laika maiņa

Norādījums: Lai varētu mainīt pulksteņa laiku, ierīcei jābūt izslēgtai.

1. Divreiz pieskarieties laukam . Displejā ir redzams simbols  un pulksteņa laiks.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Pieskarieties laukam . Pareizais laiks ir iestatīts.

Norādījumi

- Ja pēc pulksteņa laika iestatīšanas nepieskaraties laukam , iestatītā vērtība pēc dažām sekundēm automātiski tiek lietota.
- Ja iestatīšanas laikā tiek izkustināts funkciju izvēles slēdzis, tas pēc tam ir jāpagriež atpakaļ nulles pozīcijā. Tikai pēc tam ierīci var lietot.
- Lai samazinātu ierīces strāvas patēriņu gaidstāves režīmā, var izslēgt pulksteņa laika rādītāju.

Iestatiet ūdens cietības līmeni.

Lai ierīce varētu jums atgādināt par nepieciešamību to atkalķot, pareizi jāiestata ūdens cietības līmenis.

Rūpnīcā tiek iestatīts 4. ūdens cietības līmenis (ļoti ciets).

Uzmanību!

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu dzeramo ūdeni bez oglekļa dioksīda vai mīkstinātu ūdeni.

Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „4. ļoti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

Ūdens cietības līmenis	Iestatīšana
0	0 mīkstināts
1 (līdz 1,3 mmol/l)	1 mīksts
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 vidējs
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 ciets
4 (vairāk par 3,8 mmol/l)	4 ļoti ciets

Ūdens cietības līmeni var mainīt pamatiestatījumos. → *“Pamatiestatījumi” 116. lappusē*

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

Pirms pirmās gatavošanas reizes ar ierīci notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas telpu.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

Lai novērstu smaržu, kas raksturīga jaunām ierīcēm, karsējiet tukšu un aizvērtu gatavošanas nodalījumu. Šim mērķim vispiemērotākā ir stunda karstā gaisa režīmā  pie temperatūras 180 °C. Pārliecinieties, ka gatavošanas nodalījumā neatrodas iepakojuma atliekas.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsto gaisu .
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet 180 °C.
3. Pieskarieties laukam start  stop.

Ierīce sāk karsēt.

Pēc stundas izslēdziet ierīci. Lai to izdarītu, pieskarieties laukam start  stop un pēc tam pagriežiet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Piederumu tīrīšana

Pirms piederumu pirmās izmantošanas reizes rūpīgi tos notīriet ar karstu sārmainu ūdeni un mīkstu drānu.

Ierīces lietošana

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, kā ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai varētu iestatīt ierīci, tā vispirms ir jāieslēdz.

Norādījums: Bērnu drošības funkciju var iestatīt tikai tad, ja ierīce ir izslēgta. Daži paziņojumi un rādījumi ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Izslēdziet ierīci, ja to neizmantojat. Ja ilgāku laika posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

Ierīces ieslēgšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi, lai ieslēgtu ierīci.

Displeja centrā tiek parādīta standarta vērtība. Ierīce ir gatava darbam.

Par darbības režīmu iestatīšanu varat lasīt attiecīgajās nodaļās.

Ierīces izslēgšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Tajā brīdī aktīvās funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Displejā ir redzams pulksteņa laiks.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai ierīcei jārada pulksteņa laiks, kad tā ir izslēgta.

Darbības režīma iestatīšana

Pēc darbības režīma atlasē displejā redzamas ieteiktās vērtības. Šos iestatījumus varat uzreiz lietot.

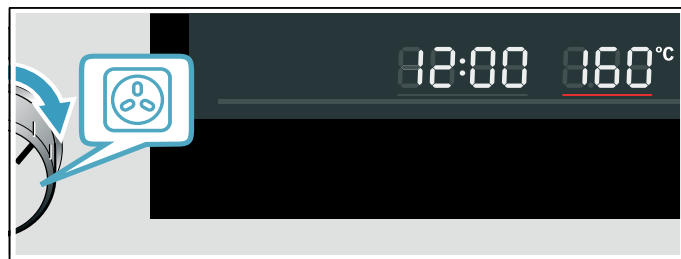
Pamatdarbību secība:

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet darbības režīmu.
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus.
Lai to darītu, pieskarieties attiecīgajam laukam un mainiet vērtību ar grozāmo izvēles slēdzi.
3. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Ierīce sāk darbību. Gaismas diode start ▷ stop deg.

Karsēšanas veida un temperatūras iestatīšana

Piemērs: karstais gaiss , 200 °C

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu Karstais gaiss .
- Displejā ir redzama ieteiktā temperatūra 160 °C.



2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru 200 °C.
3. Pieskarieties laukam start ▷ stop.



Ierīce sāk karsēt. Gaismas diode start ▷ stop deg. Temperatūras rādījums aizpildās.

Darbības laikā ar grozāmo slēdzi varat brīvi mainīt temperatūru.

Norādījumi

- Pēc uzkarsēšanas atkarībā no karsēšanas veida var būt nelielas temperatūras svārstības; tā ir normāla parādība.
- Darbības laikā nevar iestatīt temperatūru 40 °C.

Gatavošanas laika iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Pieskarieties laukam , līdz displeja centrā redzams simbols .
3. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
4. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Ierīce sāk karsēt. Gaismas diode start ▷ stop deg. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Darbības režīma apturēšana

1. Pieskarieties laukam start ▷ stop vai atveriet ierīces durvis.
Darbība tiek apturēta, gaismas diode start ▷ stop mirgo.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Darbība turpinās, gaismas diode start ▷ stop deg.

Darbības režīma pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek dzēsti.

Norādījums: Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

Ātrā uzkarsēšana

Ar funkciju Ātrā uzkarsēšana ierīce īpaši ātri sasniedz iestatīto temperatūru.

Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C. Ātrā uzkarsēšana ir pieejama tālāk minētajiem karsēšanas veidiem.

- Karstais gaiss (izņēmums: karstais gaiss 40 °C)
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu

Lai pagatavotais ēdiens būtu vienmērīgi izcepies, ievietojiet to gatavošanas nodalījumā tikai pēc tam, kad ir pabeigta ātrā uzsilde.

1. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
2. Pieskarieties laukam . Displejā deg simbols .
3. Pieskarieties laukam start stop. Ierīce sāk karsēt. Gaismas diode start stop deg.

Ātrā uzsilde ir pabeigta

Atskan signāls. Displejā nodziest simbols . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzsildes pārtraukšana

Pieskarieties laukam . Displejā nodziest simbols . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.

Norādījums: Ātrā uzkarsēšana automātiski tiek izslēgta ne vēlāk kā pēc 15 minūtēm.

Automātiskās izslēgšanās drošības funkcija

Ierīces automātiska izslēgšanās aktivizējas, ja ierīce ilgu laiku darbojas bez iestatīta gatavošanas laika.

Pēc 9 stundām ierīce automātiski izslēdzas.



Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu funkciju ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri. Mikroviļņu funkciju varat izmantot atsevišķi vai kopā ar karsēšanas veidiem.

Lai optimāli izmantotu mikroviļņu funkciju, ņemiet vērā norādes uz traukiem un informāciju lietošanas tabulā, kas atrodas lietošanas pamācības beigās.

Lai optimāli izmantotu mikroviļņu funkciju, novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas nodalījuma pamatnes. Izņemiet režģi. Ņemiet vērā norādes par gatavošanas traukiem.

Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

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

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsnī, ja tajā nav ievietots ēdiens. Vienīgais izņēmums ir īsa trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet tālāk minēto pārbaudi.

1. Gatavošanas telpā uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.
2. Palaikam pārbaudiet trauka temperatūru. Traukam jāpaliek aukstam vai siltam.

Ja trauks kļūst karsts vai rodas dzirksteles, tas nav piemērots. Pārtrauciet pārbaudi.



Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Mikroviļņu jaudas līmeņi

Mikroviļņu jaudas līmeņi ir pakāpes un ne vienmēr atbilst precīzai ierīces izmantotajai jaudai.

Pieejami tālāk aprakstītie mikroviļņu jaudas līmeņi.

Mikroviļņu jaudas līmenis	Maksimālais laiks	Lietojums
90	1 h 30 min	Saudzīgai ēdīnu atkausēšanai.
180	1 h 30 min	Atkausēšanai un tālākai gatavošanai.
360	1 h 30 min	Gaļas sautēšanai un saudzīgai ēdīnu uzsildīšanai.
600	1 h 30 min	Ēdīnu uzkarsēšanai un sautēšanai.
1000	30 minūtes	Šķidrumu uzkarsēšanai.

Ieteiktās vērtības:

Katram mikroviļņu jaudas līmenim ierīce iesaka gatavošanas laiku. To var akceptēt vai attiecīgajā zonā mainīt.

Maksimālais iestatījums ir paredzēts, lai sildītu šķidrumus, nevis karsētu ēdienus. Lai saudzētu ierīci, pēc noteikta laika maksimālā mikroviļņu jauda pakāpeniski tiek samazināta līdz 600w. Pilno jaudu var atkal izmantot pēc noteikta atdzišanas laika.

Laika iestatījuma intervāli

Darbības laika iestatīšanas intervāls mainās atkarībā no darbības laika.

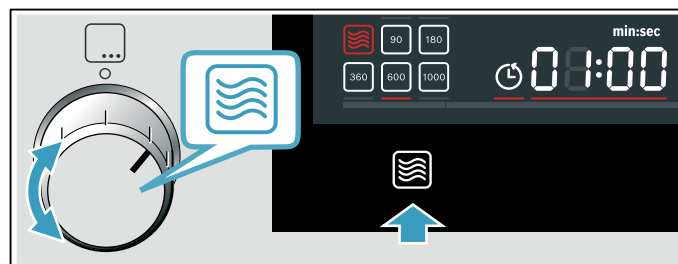
Darbības laiks	Intervāls
0–1 minūte	5 sekundes
1–3 minūtes	10 sekundes
3–15 minūtes	30 sekundes
15 minūtes–1 stunda	1 minūte
1 stunda–1 stunda 30 minūtes	5 minūtes

Mikroviļņu krāsns iestatīšana

Piemērs: mikroviļņu jauda ir 600 W, gatavošanas laiks ir 5 minūtes.

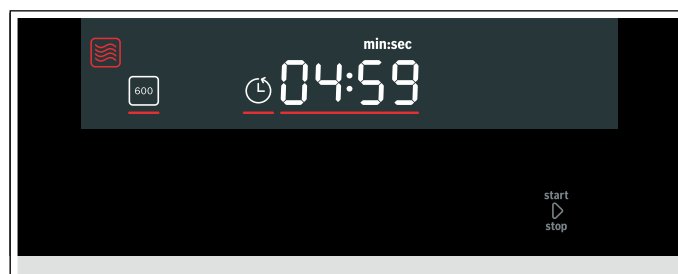
- Ar funkciju izvēles slēdzi izvēlieties funkciju Mikroviļņi . Ierīce ir gatava darbam. Displejā ir redzams ieteiktais maksimālais mikroviļņu jaudas līmenis , ko var mainīt jebkurā laikā.

- Izmantojot mikroviļņu jaudas skārienjutīgo lauku, atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.



Displejā ir atzīmēta mikroviļņu jauda un ir redzams ieteiktais gatavošanas laiks.

- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.
Norādījums: Jūs varat arī vispirms iestatīt gatavošanas laiku un pēc tam mikroviļņu jaudu.
- Pieskarieties laukam start stop.



Displejā redzama laika atskaite. Gaismas diode start stop deg.

Darbības laiks ir beidzies

Atskan signāls. Pieskarieties jebkuram laukam vai atveriet ierīces durvis.

Gatavošanas laika mainīšana

Ar grozāmo izvēles slēdzi izmainiet gatavošanas laiku. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Mikroviļņu jaudas līmeņa maiņa

Pieskarieties laukam , līdz displejā ir atlasīts vajadzīgais līmenis.

Norādījumi

- Pieskaroties vairākkārt, jaudas līmeņi tiek pakāpeniski pārslēgti no augstākā līdz zemākajam.
- Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību, izmantojot lauku start stop

Darbības režīma apturēšana

1. Pieskarieties laukam start ▷ stop vai atveriet ierīces durvis.
Darbība tiek apturēta, gaismas diode start ▷ stop mirgo.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Darbība turpinās, gaismas diode start ▷ stop deg.

Darbības režīma pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek dzēsti.

Norādījums: Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

Kombinētā režīma ar mikroviļņiem iestatīšana

Mikroviļņu funkciju varat kombinēt ar visiem karsēšanas veidiem un tvaika funkciju. Ierīce karsē un vienlaikus tiek ieslēgti mikroviļņi. Tā ēdiens tiek pagatavots ātrāk.

Kombinēšanas iespējas

- Tvaiks
- Karstais gaiss
- Grilēšana
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu

Izņēmumi:

- Mikroviļņu jauda 1000 W
- Karstais gaiss 40 °C

Kombinētā režīma iestatīšana

Piemērs: karstais gaiss 190 °C un mikroviļņi 360 W, 17 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu Karstais gaiss .
- Displejā redzama ieteiktā temperatūra.
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo temperatūru.
3. Vairākkārt pieskarieties laukam Mikroviļņu jauda , līdz displejā ir atlasīts vajadzīgais līmenis.
Redzams ieteiktais gatavošanas laiks.
4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet gatavošanas laiku.
5. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Ierīce sāk darboties, deg gaismas diode start ▷ stop. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Darbības laiks ir beidzies

Atskan signāls un simbols start ▷ stop nodziest. Gatavošanas režīmu kombinācija ir pabeigta. Pieskarieties jebkuram laukam, lai pārtrauktu signāla atskaņošanu.

Mikroviļņu jaudas līmeņa maiņa

Pieskarieties laukam , līdz displejā ir atlasīts vajadzīgais līmenis.

Norādījumi

- Pieskaroties vairākkārt, jaudas līmeņi tiek pakāpeniski pārslēgti no augstākā līdz zemākajam.
- Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību, izmantojot lauku start ▷ stop

Darbības režīma apturēšana

1. Pieskarieties laukam start ▷ stop vai atveriet ierīces durvis.
Darbība tiek apturēta, gaismas diode start ▷ stop mirgo.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Pieskarieties laukam start ▷ stop.
Darbība turpinās, gaismas diode start ▷ stop deg.

Darbības režīma pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek dzēsti.

Norādījums: Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

Gatavošanas telpas žāvēšana

Gatavošanas telpu žāvējiet pēc lietošanas, lai tajā nepalik mitrums.

Gatavošanas telpas uzsildīšana

Lai nožāvētu gatavošanas nodalījumu, uzsildiet to, lai gatavošanas nodalījumā esošais mitrums iztvaikotu. Pēc tam atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūstu no gatavošanas nodalījuma.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet funkciju Grilēšana ar cirkulējošu gaisu .
4. Divreiz pieskarieties laukam .
- Displejā ir atzīmēts gatavošanas laika simbols .
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet gatavošanas laiku 15 minūtes.
6. Pieskarieties laukam start ▷ stop, lai sāktu ierīces darbību.
Žāvēšana tiek sākta, un pēc 15 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
7. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1–2 minūtes, lai no gatavošanas nodalījuma iztvaiko mitrums.

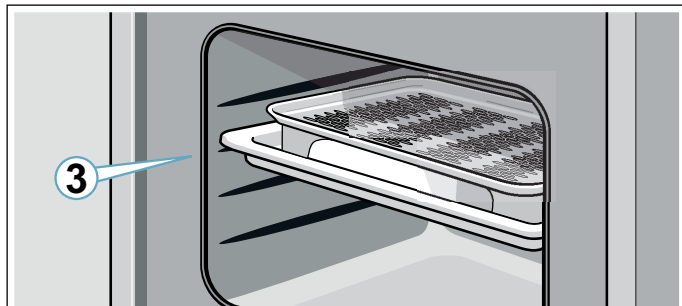
Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Izīrīet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.

Tvaiks

Tvaika funkciju varat izmantot atsevišķi vai kopā ar jebkuru karsēšanas veidu un mikroviļņu funkciju.

Lai optimāli izmantotu tvaika funkciju, izņemiet režģi. Ievietojiet stikla pannu 3. ievietošanas augstumā un novietojiet uz tās tvaicēšanas trauku.



⚠ Bīdīnājums – Applaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Troksņi

Pumpis

Darbības laikā dzirdama dūkoņa vai klikšķiem līdzīgs troksnis. Troksnis rodas sūkņa darbības dēļ. Tas ir parasts darbības troksnis.

Gatavošana, izmantojot tvaiku

Tvaika līmeņi

Tvaika funkcijai pieejami dažādi intensitātes līmeņi. Tvaika intensitātes līmeņus var izvēlēties, izmantojot skārienjutīgo lauku . Izvēlētais tvaika intensitātes līmenis ir redzams displejā.

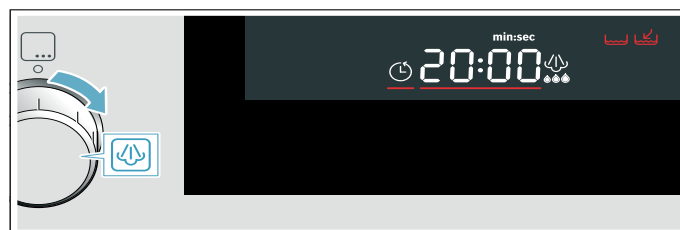
Līmenis	Intensitāte	Lietojums	Rādījums displejā
1	Zems	Dārzeņu, gaļas, zivju un augļu atkausēšanai.	
2	Vidējs	Desertu, zivju un desu pagatavošanai.	
3	Stiprs	Dārzeņu, zivju un piedevu pagatavošanai, sulas izspiešanai un blanšēšanai.	

Tvaika iestatīšana

Norādījums: Ja ierīce ilgāku laiku nav lietota, vispirms palaidiet skalošanas procesu . → "Tīrīšanas funkcija" 118. lappusē

Piemērs: tvaiks – 2. līmenis, gatavošanas laiks ir 10 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi izvēlieties tvaika funkciju .



Ierīce ir gatava darbam. Maksimālais tvaika līmenis un gatavošanas laiks 20 minūtes ir iestatīti kā standarta vērtības. Ūdens tvertnes simbola bultiņa mirgo.

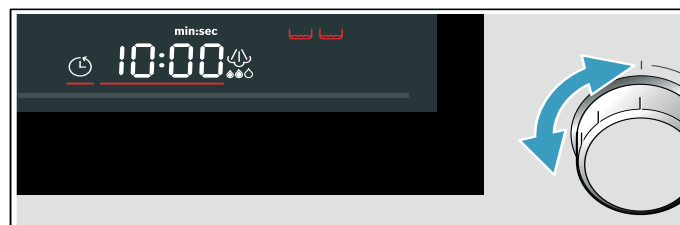
2. Izņemiet ūdens tvertni, piepildiet ar aukstu ūdeni līdz atzīmei „MAX” un līdz galam iebīdiet to tvertnes nodalījumā. → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 108. lappusē
3. Vairākkārt pieskarieties laukam , līdz ir sasniegts vajadzīgais jaudas līmenis.



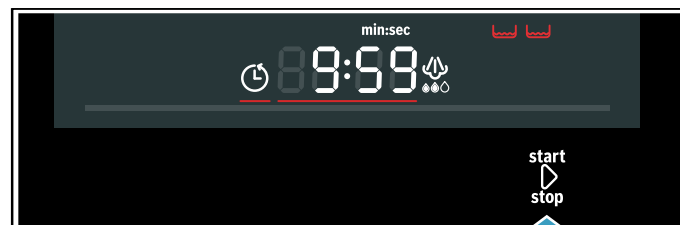
Displejā redzams izvēlētais tvaika līmenis.

4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.

Norādījums: Jūs varat arī vispirms iestatīt gatavošanas laiku un pēc tam tvaika līmeni.



5. Pieskarieties laukam start stop.



Ūdens tvertnes simbola bultiņa nodziest ūdens tvertnes simbols deg. Sākas darbības režīms. Gaismas diode start stop deg. Displejā redzama gatavošanas laika atskaite. Tvertnē iepildītā ūdens izlietošanas laiks ir atkarīgs no lietotajiem tvaika līmeņiem. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta un mirgo ūdens tvertnes simbola bultiņa. Piepildiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni līdz atzīmei „MAX” un pieskarieties laukam start stop, lai turpinātu ierīces darbību.

Norādījumi

- Tvaika līmeni darbības laikā var brīvi mainīt, izmantojot lauku .
- Pēc gatavošanas ar tvaiku izslaukiet pilienu savākšanas paplāti un gatavošanas telpu. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 109. lappusē

Kombinētā režīma ar tvaiku iestatīšana

Dažiem karsēšanas veidiem iespējams pieslēgt tvaika funkciju.

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, ierīces darbības laikā gatavošanas telpā noteiktos laika intervālos ieplūst noteikts tvaika daudzums. Tādējādi iespējams sasniegt vislabāko gatavošanas rezultātu.

Jūsu produkta ieguvumi:

- kraukšķīga garoziņa
- spīdīga virsma
- iekšpusē sulīgs un mīksts
- saraujas tikai nedaudz

Kombinēšanas iespējas

-  Mikroviļņi
-  Karstais gaiss
-  Grilēšana
-  Grilēšana ar cirkulējošu gaisu

Izņēmumi:

-  Mikroviļņu jauda 1000 W
-  Karstais gaiss 40 °C

Kombinētā darbības režīma iestatīšana

Piemērs: karstais gaiss  190 °C un 2. tvaika līmenis.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu Karstais gaiss . Displejā redzama ieteiktā temperatūra.
2. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo temperatūru.
3. Pieskarieties laukam Tvaiks , līdz displejā ir atlasīts vajadzīgais līmenis. Displejā ir redzams ūdens tvertnes simbols .
4. Piepildiet ūdens tvertni.
5. Pieskarieties laukam start  stop. Ierīce sāk darboties, deg LED indikators start  stop. Ir redzama laika atskaite.

Norādījumi

- Ja darbības laikā ūdens tvertne iztukšojas, darbība turpinās bez tvaika funkcijas. Displejā nav redzams nekāds rādījums.
- Ierīces durvju atvēršana var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām.

Darbības laiks ir beidzies

Atskan signāls un simbols start  stop nodziest. Gatavošanas režīmu kombinācija ir pabeigta. Pieskarieties jebkuram laukam, lai pārtrauktu signāla atskaņošanu.

Tvaika līmeņa mainīšana

Pieskarieties laukam , līdz displejā ir atlasīts vajadzīgais līmenis.

Norādījums: Pieskaroties vairākkārt, tvaika līmeņi tiek pakāpeniski pārslēgti no augstākā līdz zemākajam. Pēc zemākās pakāpes tvaika funkcija tiek izslēgta. Atkārtoti pieskaroties, tvaika funkcija tiek ieslēgta augstākajā līmenī.

Darbības režīma apturēšana

1. Pieskarieties laukam start  stop vai atveriet ierīces durvis. Darbība tiek apturēta, gaismas diode start  stop mirgo.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Pieskarieties laukam start  stop. Darbība turpinās, gaismas diode start  stop deg.

Darbības režīma pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek dzēsti.

Norādījums: Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

Ūdens tvertnes piepildīšana

Ūdens tvertne atrodas labajā pusē aiz tvertņu pārsega zem ierīces durvīm. Pirms startējat darbības režīmu ar tvaiku, atveriet tvertņu pārsegu un piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

Pārliedzinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatīestatījumi" 116. lappusē

Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!

Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni. Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Uzliesmojošu šķidrumu tvaiki, saskarē ar sakarsušajām gatavošanas telpas virsmām, var aizdegties (uzliesmot). Ierīces durvis var atsprāgt vaļā. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

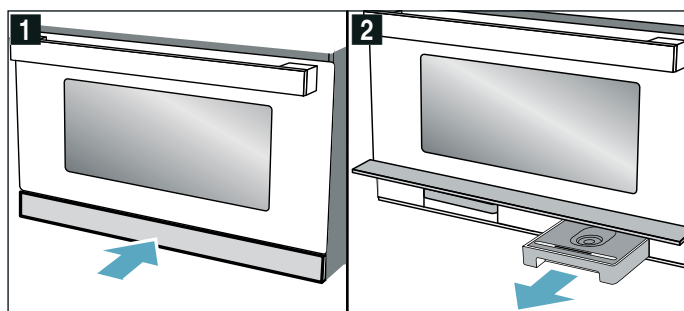
Uzmanību!

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu dzeramo ūdeni bez oglekļa dioksīda vai mīkstinātu ūdeni.

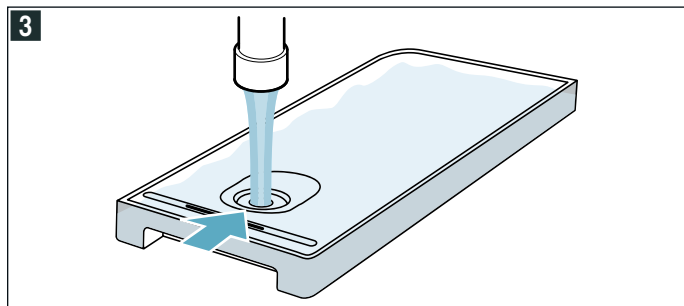
Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
 - Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
1. Īsi piespiediet tvertnes pārsega vidusdaļu. Tvertņu pārsegs atveras. Varat piekļūt savākšanas tvertnei (labajā pusē) un ūdens tvertnei (kreisajā pusē).

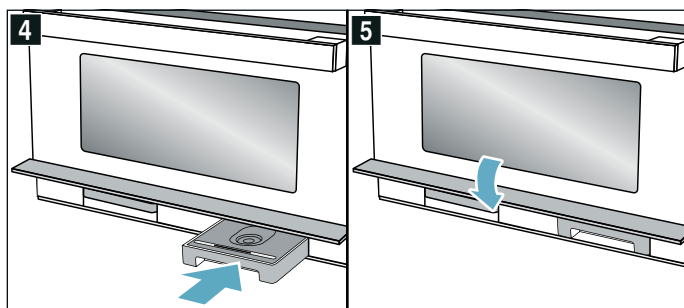
2. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes nodalījuma.



3. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz atzīmei „MAX”.



4. Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ tvertnes nodalījumā un iebīdiet to līdz galam.
5. Aizveriet tvertņu pārsegu.



Tvaika funkcija ir gatava darbam.

Uzpildiet ūdens tvertni

Ja darbības laikā ūdens tvertne tiek iztukšota, ierīces tālāka darbība ir atkarīga no darbības režīma.

- Tvaika režīms: darbība tiek pārtraukta, displejā redzams ziņojums. Pilna tvertne ar augstāko tvaika līmeni tiek iztukšota aptuveni 30–40 minūtēs, ar zemākiem līmeņiem – daudz lēnāk.
- Tvaiks kopā ar mikroviļņiem: darbība tiek pārtraukta. Pilna tvertne tiek iztukšota apm. 50 minūtēs.
- Karstais gaiss vai grilēšana kopā ar tvaiku: darbība tiek turpināta tikai ar karsto gaisu vai grilēšanu, displejā netiek rādīts ziņojums. Pilna tvertne ar augstāko tvaika līmeni tiek iztukšota aptuveni 3 stundās, ar zemākiem līmeņiem – daudz lēnāk.
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu un tvaiku: darbība tiek turpināta tikai ar grilēšanu ar cirkulējošu gaisu, displejā netiek rādīts ziņojums. Pilna tvertne tiek iztukšota apm. 9 stundās.

Norādījums: Norādītie laiki var atšķirties.

Atkārtoti piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei „MAX”.

1. Atveriet paneli.
2. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
3. Piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ un aizveriet paneli.

Pēc katra tvaicēšanas režīma

Gatavošanas telpā paliek mitrums. Uzmanīgi izslaukiet pilienu savākšanas paplāti un gatavošanas telpu. Pēc katras darbināšanas, izmantojot tvaiku, ir ieteicams palaist tīrīšanas funkciju Skalošana. Pēc tam iztukšojiet un izžāvējiet ūdens tvertni un savākšanas tvertni.

Norādījums: Notīriet kaļķa nogulsnes ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīru ūdeni samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

Skalošana

Lai jūsu ierīce ilgāk būtu tīra, varat izsūknēt ūdeni caur cauruļu sistēmu. Procesa beigās ūdens tiek iztecējis savākšanas tvertnē.

Norādījums: Pēc skalošanas savākšanas tvertnē var būt nonākušas kaļķa daļiņas. Tas ir normāli un neietekmē funkcionalitāti.

Palaist

1. Ar funkciju izvēles slēdzi atlasiet "Skalošana". Tiek parādīts programmas ilgums. To nevar mainīt.
2. Atveriet tvertņu pārsegu.
3. Izņemiet un iztukšojiet savākšanas tvertni.
4. Līdz galam iebīdiet tukšo savākšanas tvertni nodalījumā.
5. Izlejiet ūdeni no tvertnes un iztukšojiet iespējamo atlikušo ūdeni. Rūpīgi izskalojiet un piepildiet to ar tīru ūdeni.
6. Līdz galam iebīdiet ūdens tvertni.
7. Aizveriet tvertņu pārsegu.
8. Pieskarieties taustiņam start ▶ stop. Ūdens tiek sūknēts caur cauruļu sistēmu. Displejā redzama laika atskaite. Tiklīdz laika atskaite beidzas, atskan signāls. Iztukšojiet savākšanas tvertni.

Ūdens tvertnes iztukšošana

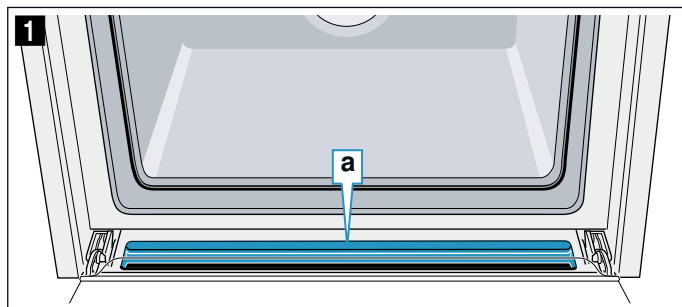
1. Īsi piespiediet tvertnes pārsega vidusdaļu. Tvertņu pārsegs atveras uz augšu.
2. Izņemiet ūdens tvertni.
3. Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas tās daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ar atvērtu vāku.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un piespiediet to.
9. Līdz galam iebīdiet ūdens tvertni.
10. Aizveriet tvertņu pārsegu un īsi piespiediet tā vidusdaļu. Tvertņu pārsegs ir nofiksēts.

Uzmanību!

- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodaļumā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.

Pilienu savākšanas paplāte

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Atveriet tvertnu pārsegu.
3. Izņemiet ūdens tvertni un savākšanas tvertni.
4. Nemazgājiet gatavošanas telpas apakšpusē esošo pilienu savākšanas paplāti **a** ar sūkļveida drānu (attēls **1**).



Gatavošanas telpas žāvēšana

Gatavošanas telpu žāvējiet pēc lietošanas, lai tajā nepaliek mitrums.

Gatavošanas telpas uzsildīšana

Lai nožāvētu gatavošanas nodaļumu, uzsildiet to, lai gatavošanas nodaļumā esošais mitrums iztvaikotu. Pēc tam atveriet ierīces durvis, lai ūdens tvaiks izplūstu no gatavošanas nodaļuma.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Lielus netīrumus gatavošanas nodaļumā notīriet uzreiz un noslaukiet lieko mitrumu no gatavošanas nodaļuma pamatnes.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet funkciju Grilēšana ar cirkulējošu gaisu .
4. Divreiz pieskarieties laukam . Displejā ir atzīmēts gatavošanas laika simbols .
5. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet gatavošanas laiku 15 minūtes.
6. Pieskarieties laukam start  stop, lai sāktu ierīces darbību. Žāvēšana tiek sākta, un pēc 15 minūtēm tā automātiski izslēdzas.
7. Atveriet ierīces durvis un turiet tās atvērtas 1–2 minūtes, lai no gatavošanas nodaļuma iztvaiko mitrums.

Gatavošanas telpas tīrīšana manuāli

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Izfīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izžūst pilnībā.

Automātiskās programmas

Izmantojot automātiskās programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Automātiskās programmas funkcija izvēlas piemērotos iestatījumus. Jūs varat izvēlēties vienu no 30 programmām.

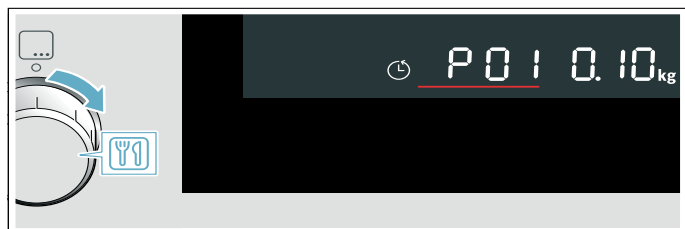
Norādījumi

- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojiet to uz augšu vai leju.
- Ievietojiet pārtikas produktus aukstā gatavošanas telpā.
- Izmantojot programmu režīmu, vienmēr lietojiet karstumizturīgus traukus, kas paredzēti ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī, piem., stikla vai keramikas traukus. Ievērojiet norādījumus par piederumiem programmu tabulā par piederumiem.
- Optimālam gatavošanas rezultātam izmantojiet nevainojamus pārtikas produktus un gaļu ledusskapja temperatūrā. Saldētu produktu gadījumā izmantojiet produktus uzreiz pēc izņemšanas no saldējamās ierīces.

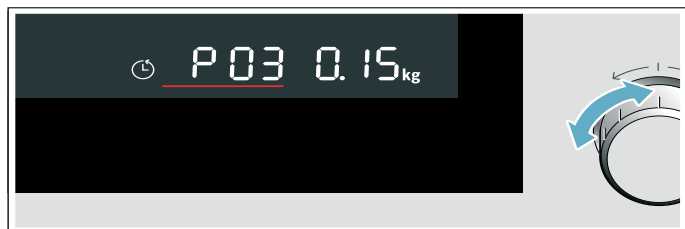
Programmas iestatīšana

Attēlā redzamais piemērs: 3. programma, svars ir 1 kilograms.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Automātiskās programmas .
- Displejā redzams pirmais programmas numurs un ieteiktais svars.



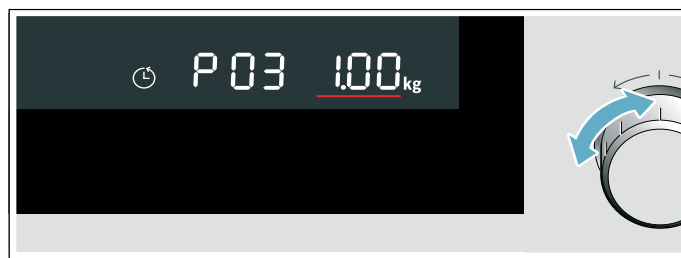
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi izvēlieties programmas numuru 3.



3. Pieskarieties laukam kg.
- Displeja centrā ir redzams svara iestatījums.



4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet svaru – 1 kilograms.
Ierīce automātiski iestata svaram piemērotu laiku.



5. Pieskarieties laukam start  stop. Programma sāk darboties. Ir redzama laika atskaite, deg temperatūras josla un gaismas diode start  stop.



Norādījumi

- Pirms darbības sākšanas varat pārlēgties starp programmām un svaru, izmantojot laukus  un .
- Pēc uzsākšanas programmas numuru un svaru mainīt nevar. Varat skatīt iestatīto svaru, izmantojot lauku .

Programma ir pabeigta

Atskan signāls. Programma ir pabeigta, ierīce vairs nekarsē.
Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Programmas maiņa

1. Aptuveni 4 sekundes turiet pirkstu uz lauka start  stop.
Programma tiek atiestatīta.
2. Izvēlieties jaunu programmu.

Darbības režīma apturēšana

1. Pieskarieties laukam start  stop vai atveriet ierīces durvis.
Darbība tiek apturēta, gaismas diode start  stop mirgo.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Pieskarieties laukam start  stop.
Darbība turpinās, gaismas diode start  stop deg.

Darbības režīma pārtraukšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek dzēsti.

Norādījums: Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.

Programmu tabula

Programma	Ēdiens	Svars, kg	Trauki/piederumi, ievietošanas līmenis	Norādes	Īpašas piezīmes
Atkausēšana					
P 01	Maltā gaļa*	0,10 – 1,20	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Liellopa, jēra, cūkgaļas maltā gaļa; pēc apgrīšanas uz otru pusi atdāliet jau atkusušo malto gaļu
P 02	Zivs fileja*	0,10 – 1,00	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Līdakas, mencas, jūras asara, jūras laša, zandarta fileja
P 03	Vistas gaļas gabali ar kaulu*	0,15 – 1,20	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Ar ādu uz leju
P 04	Maizes šķēles*	0,10 – 0,50	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Baltmaize, dažādu miltu maize, pilngraudu maize; atkausējiet tikai vajadzīgo daudzumu maizes. Tā pēc tam ātri sakalst. Ja iespējams, atdāliet šķēles.
Putnu gaļa, gaļa, zivs					
P 05	Vistas gaļas gabali, svaigi*	0,15 – 1,00	Režģis + stikla panna 3. + 2. ievietošanas līmenis	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Cāļa šķiņķīši, cāļa pusītes, ar ādu uz leju
P 06	Angļu rostbifs	0,50 – 2,00	Stikla panna 1. ievietošanas līmenis		
P 07	Rostbifs, gaiši sārts	0,50 – 2,00	Stikla panna 1. ievietošanas līmenis		
P 08	Rostbifs, labi cepts	0,50 – 2,00	Stikla panna 1. ievietošanas līmenis		
P 09	Jēra stilbs ar kaulu, gaiši sārts	1,00 – 2,00	Stikla panna 1. ievietošanas līmenis		
P 10	Jēra stilbs ar kaulu, labi cepts	1,00 – 2,00	Stikla panna 1. ievietošanas līmenis		
P 11	Zivs, vesela, svaiga	0,20 – 1,20	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	Iekšpusē iepilniet citrona sulu.
P 12	Zivs fileja, svaiga	0,20 – 0,50	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	
P 13	Zivs fileja, saldēta	0,20 – 0,50	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Izmantojiet vienāda biezuma zivs filejas gabaliņus. Piepildiet ūdens tvertni.	
P 14	Sautējums no svaigiem produktiem**	0,50 – 2,00	Trauks ar vāku Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Izmantojiet gaļu, dārzeņus un buljonu vienādā attiecībā un norādiel kopējo svaru.
Dārzeņi un piedevas					
P 15	Brokoļi, svaigi	0,10 – 1,00	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	
P 16	Zirņi, saldēti	0,10 – 1,00	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	

*Nemiet vērā signālu apgrīšanai uz otru pusi **Nemiet vērā apmaisišanas signālu

Programma	Ēdiens	Svars, kg	Trauki/piederumi, ievietošanas līmenis	Norādes	Īpašas piezīmes
P 17	Burkānu ripiņas, svaigas	0,10 – 0,75	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	Jo biezākas ripiņas, jo kraukšķīgāks rezultāts. Ja vēlaties pilnīgi izceptu, automātiskajā programmā ievadiet lielāku svaru. Šādi programmas ilgums tiks pagarināts.
P 18	Zaļie sparģeļi, svaigi	0,10 – 0,70	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	Nenovietojiet vienu virs otra
P 19	Olas, mīksti vārītas	2 – 10 gab.	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	Vistu olas, atdzesētas
P 20	Rīsi**	0,10 – 0,50	Dziļš trauks ar vāku Gatavošanas nodalījuma pamatne	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Gargraudu rīsi, neizmantojiet vārīšanai maisiņā paredzētos rīsus. Pievienojiet rīsiem tādu daudzumu ūdens, kas 2–3 reizes pārsniedz rīsu daudzumu. Pēc programmas beigām atstājat gatavoties vēl 5–10 minūtes.
P 21	Krāsnī cepti kartupeļi	0,20 – 1,50	Režģis 2. ievietošanas līmenis		Vidēja izmēra kartupeļi, apm. 250 g, nomazgājiet, nožāvējiet un vairākkārt sadurstiet mizu ar dakšu.
P 22	Vārīti kartupeļi	0,20 – 0,50	Tvaicēšanas trauks + stikla panna 3. ievietošanas līmenis	Piepildiet ūdens tvertni.	Kartupeļi, mizoti un sagriezti kubiņos. Jo lielāki gabaliņi, jo kraukšķīgāks rezultāts.
P 23	Augļu kompots**	0,30 – 0,80	Sekls trauks uz stikla pannas 3. ievietošanas līmenis	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus. Piepildiet ūdens tvertni.	Pievienojiet augļiem nedaudz cukura un kanēļa. Gatavojot ogu kompotu, avenes un zemenes pievienojiet tikai pēc apmaiņššanas signāla.
Pusfabrikāti					
P 24	Fritēti kartupeļi, saldēti*	0,20 – 0,80	Stikla panna 2. ievietošanas līmenis		Nenovietojiet vienu virs otra
P 25	Krokete, saldēta*	0,25 – 0,80	Stikla panna 2. ievietošanas līmenis		Nenovietojiet vienu virs otra
P 26	Pica, iepriekš apcepta, atdzesēta	0,10 – 0,60	Režģis 2. ievietošanas līmenis		Pica ar plānu pamatni
P 27	Pica, iepriekš apcepta, saldēta	0,10 – 0,50	Režģis 1. ievietošanas līmenis		Pica ar plānu pamatni, picas bagete
P 28	Nūdeļu sacepums, iepriekš apcepts un atdzesēts	0,30 – 1,00	Trauks uz stikla pannas 2. ievietošanas līmenis	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.	Lazanja, pildīti makaroni vai nūdeļu sacepums ar iepriekš pagatavotām nūdelēm
P 29	Ēdiena uzsildīšana uz šķīvja, atdzesēts	0,20 – 0,50	Sekls trauks uz stikla pannas 3. ievietošanas līmenis	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus. Piepildiet ūdens tvertni.	
P 30	Ēdiena uzsildīšana uz šķīvja, saldēts	0,20 – 0,50	Sekls trauks uz stikla pannas 3. ievietošanas līmenis	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus. Piepildiet ūdens tvertni.	

*Nemiet vērā signālu apgriešanai uz otru pusi **Nemiet vērā apmaiņššanas signālu

Laika funkciju iestatīšana

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas. Ar skārienjutīgo lauku  varat aktivizēt izvēlni un pārslēgt atsevišķas funkcijas. Displejā iedegas pieejamo funkciju simboli, pašlaik atlasītā funkcija ir redzama centrā.

Laika funkcija	Lietojums
	Taimeris Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām un neietekmē ierīces darbību.
	Gatavošanas laiks Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
	Pulksteņa laiks Ja priekšplānā nedarbojas neviena cita funkcija, ierīces displejā redzams pulksteņa laiks.

Tikai pēc karsēšanas režīma iestatīšanas var aktivizēt gatavošanas laiku, pieskaroties laukam . Taimeris var iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu iespējams priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties laukam .

Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 116. lappusē

Laika iestatījumu skatīšana

Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Lai skatītu taimeris , gatavošanas laiku  vai pulksteņa laiku , vairākkārt pieskarieties laukam , līdz attiecīgais simbols ir redzams centrā. Darbības režīmā ir pieejami tikai taimeris un gatavošanas laiks, gaidstāves režīmā ir pieejami tikai taimeris un pulksteņa laiks. Atbilstīgā vērtība dažas sekundes ir redzama displejā.

Taimera iestatīšana

Taimeris jūs varat izmantot kā virtuves taimeris. Tas darbojas neatkarīgi no ierīces. Taimerim ir atsevišķs signāls. Tas atskan, kad taimera vai iestatītā laika atskaite ir beigusies.

1. Pieskarieties laukam .
Displejā deg simbols  un laika simboli.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm sākas iestatītā laika atskaite. Taimeris ieslēdzas. Displejā deg simbols , un notiek redzama taimera laika atskaite. Pārējie laika simboli nav redzami.

Taimera atskaites beigas

Atskan signāls. Displejā redzams -- : --. Pieskarieties jebkuram laukam, lai izsēgtu taimeris.

Taimera laika mainīšana

Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Taimera laika dzēšana

Ar grozāmo izvēles slēdzi atiestatiet taimeris uz -- : --. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas. Taimeris tiek izslēgts.

Gatavošanas laika iestatīšana

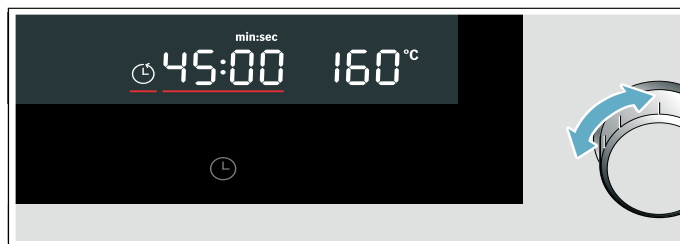
Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Kad iestatītais laiks ir beidzies, ierīce automātiski izslēdzas. Gatavošanas laiks netiek nejauši pārsniegts.

Piemērs attēlā: karsēšanas veids: karsts gaiss, ilgums: 45 minūtes.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu. Displejā redzama ieteiktā temperatūra.
2. Vajadzības gadījumā ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.
3. Divreiz pieskarieties laukam .
Displejā ir redzams -- : -- un deg laika simboli.



4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet gatavošanas laiku 45 minūtes.



5. Pieskarieties laukam start  stop. Cepeškrāsns sāk darboties. Displejā ir redzama laika atskaite un deg gaismas diode start  stop. Pārējie laika simboli nav redzami.

Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams -- : --.

1. Pieskarieties laukam .
Signāls apklust.
2. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Ierīce ir izslēgta.

Gatavošanas laika mainīšana

Ar grozāmo izvēles slēdzi izmainiet gatavošanas laiku. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Laika dzēšana

Ja ir iestatīta taimera funkcija, vispirms pieskarieties laukam . Tikai pēc tam varat mainīt gatavošanas laiku.

Ar grozāmo izvēles slēdzi atiestatiet gatavošanas laiku uz -- : --. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Pirmā lietošanas reize

Pēc pieslēgšanas elektrotīklam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā redzams aicinājums iestatīt pulksteņa laiku. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzams aicinājums.

Pulksteņa laika iestatīšana

Uzsākot lietošanu, displeja centrā ir laika rādījums. Displejā mirgo vērtība **12:00**, un deg simbols . Iestatiet pulksteņa laiku.

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
2. Pieskarieties laukam .
Pareizais laiks ir iestatīts.

Pulksteņa laika maiņa

Norādījums: Lai varētu mainīt pulksteņa laiku, ierīcei jābūt izslēgtai.

1. Divreiz pieskarieties laukam .
Displejā ir redzams simbols  un pulksteņa laiks.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Pieskarieties laukam .
Pareizais laiks ir iestatīts.

Norādījumi

- Ja pēc pulksteņa laika iestatīšanas nepieskaraties laukam , iestatītā vērtība pēc dažām sekundēm automātiski tiek lietota.
- Ja iestatīšanas laikā tiek izkustināts funkciju izvēles slēdzis, tas pēc tam ir jāpagriež atpakaļ nulles pozīcijā. Tikai pēc tam ierīci var lietot.
- Lai samazinātu ierīces strāvas patēriņu gaidstāves režīmā, var izslēgt pulksteņa laika rādījumu.



Bērnu aizsardzības sistēma

Lai bērni ierīci netīšām neieslēgtu, ierīcei ir bērnu drošības funkcija.

Ieslēgšana un izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
2. Pieskarieties laukam  un turiet pirkstu uz tā aptuveni 4 sekundes.

Displejā redzams simbols . Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta vai izslēgta.

Norādījumi

- Ja ir iestatīts taimera laiks , tā atskaite tiek joprojām turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt.
- Skaņas signālu atskaņošanu, piem., kad beidzas taimera laiks, var pārtraukt, pieskaroties jebkuram laukam.

Pamatiestatījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

Pamatiestatījumu maiņa

Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Dažas sekundes turiet pirkstu uz lauka . Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pamatiestatījumu.
3. Pieskarieties laukam . Displejā redzams nākamais pamatiestatījums. Ar lauku  varat pārļapot visus pamatiestatījumus un ar grozāmo izvēles slēdzi – tos mainīt.
4. Dažas sekundes turiet pirkstu uz lauka . Visi iestatījumi ir saglabāti.

Ja ierīce ir gaidstāves režīmā, varat jebkurā laikā mainīt iestatījumus.

Atcelt

Ja nevēlaties saglabāt iestatījumus, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi. Pamatiestatījumi tiek aizvērti, tos nesaglabājot.

Pamatiestatījumu saraksts

	Pamatiestatījums	Iespējamās vērtības	Skaidrojums
c01	Skņas signāla ilgums 2 = vidējs = 30 sekundes	1 = īss = 10 sekundes 3 = garš = 2 minūtes	Signāls gatavošanas laika vai taimera laika beigās
c02	Taustiņu tonis* 1 = ieslēgts	0 = izslēgts	Skārientaustiņu pieskāriena tonis
c03	Displeja spilgtums* 2 = vidējs	1 = zems 3 = augsts	Displeja spilgtuma iestatīšana
c04	Laika indikators 1 = ieslēgts	0 = izslēgts	Pulksteņa laika rādīšana displejā
c05	Gatavošanas telpas apgaismojums 1 = ieslēgts	0 = izslēgts	Gatavošanas telpas apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana darbības laikā
c06	Ūdens cietība 4 = ļoti ciets	0 = mīkstināts 1 = mīksts 2 = vidējs 3 = ciets	Ūdens cietība ietekmē ierīces tīrīšanas ciklus
c07	Rūpnīcas iestatījumi 0 = izslēgts	1 = ieslēgts	Ierīces rūpnīcas iestatījumu atjaunošana
c08	Demonstrēšanas režīms 0 = izslēgts	1 = ieslēgts	Demonstrēšanas režīma ieslēgšana un izslēgšana Norādījums: Demonstrēšanas režīms ir redzams tikai pirmās 5 minūtes pēc ierīces pieslēgšanas.

Izmaiņas tiek uzreiz lietotas.

Mazgāšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – aprakstīts tālāk.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Norādījums: Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ielejiet ūdens traukā dažus pilienus citrona sulas. Vienmēr ielieciet traukā karoti, lai novērstu pārvārišanos. Karsējiet ūdeni 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudas līmeni.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, nesabojātu dažādās virsmas, lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegto informāciju. Atkarībā no ierīces tipa ne visi ieraksti var attiekties uz jūsu ierīci.

Klientu apkalpošanas dienestā savai ierīcei varat iegādāties dažādus papildu piederumus. Lai to izdarītu, norādiet attiecīgo preces numuru.

Jaunas mitrumu uzsūcošas drānas var būt piesūcinātas ar sāļiem. Sāļi var veidot rūsas nosēdumus uz nerūsējošā tērauda virsmām, tāpēc šādas drānas noteikti pirms lietošanas rūpīgi jāizmazgā.

Mikrošķiedru drāna

Mikrošķiedru drāna ir piemērota jutīgu virsmu tīrīšanai, piem., stiklam, stikla keramikai, nerūsējošajam tēraudam vai alumīnijam. Ar to var viegli notīrīt mitrus un taukainus netīrumus.

Pasūt. Nr. 00466148

Nerūsējošā tērauda virsmu kopšanas drāna

Virsmu apstrādei varat lietot pārbaudītu un ieteiktu ar eļļu piesūcinātu kopšanas drānu (varat pasūtīt piemums), lai palielinātu virsmu noturību pret pirkstu nospiedumiem un skrāpējumiem.

Pasūt. Nr. 00311134

Modernu nerūsējošā tērauda virsmu kopšanas eļļa

To pašu eļļu, ar ko ir piesūcinātas kopšanas drānas, pie mums varat pasūtīt pudelē.

Pasūt. Nr. 00311567

Tauku šķīdinātājs

Noturīgu tauku traipu intensīvai tīrīšanai.

Pasūt. Nr. 00311781

Atkaļķošanas līdzeklis

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkaļķo. Lietojiet tikai šeit ieteiktos atkaļķošanas līdzekļus. Citi atkaļķošanas līdzekļi var radīt ierīces bojājumus.

Atkaļķošanas līdzeklis, šķidrums: pasūt. Nr. 311 680

Atkaļķošanas tabletes: pasūt. Nr. 311 864

Uzmanību!

Virsmas bojājumi!

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu;
- cietus stieplu tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena vai tvaika tīrītājus;
- karstās tīrīšanas īpašos līdzekļus.

Zona	Tīrīšana
Ierīces ārpusē	
Nerūsējošā tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzlieciet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkaļķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrīt.
Ierīces iekšpusē	
Pašattīrošās virsmas	Ņemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas nodalījuma virsmām.
Durvju iekšpusē un durvju blīvējums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Nenoņemiet durvju blīvējumu. Neberziet. Pēc tīrīšanas pārbaudiet durvju blīvējuma novietojumu.

Nerūsošā tērauda virsmas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet. Pēc tīrīšanas pārbaudiet durvju blīvējuma novietojumu.
Piederums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un mazgājiet ar drānu vai suku.
Savākšanas tvertne un ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas. Nosusiniet ar mikstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāciņu. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Tvertnes nodalījums	Pēc katras lietošanas reizes izslaukiet sausu.
Tvaika izeja gatavošanas telpā	Karsts skalošanas šķīdums: izmantojiet tīrīšanas sūkli vai mikstu skalošanas suku.

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

Gatavošanas nodalījuma aizmugurējā siena ir klāta ar pašattīrošu katalītisku slāni. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šļakstus. Tādēļ nav nepieciešams šo sienu papildus tīrīt.

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus uz pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsmām, uzreiz notīriet ar ūdeni un sūkli. Neberziet un neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis, notīriet brūnganos vai baltos netīrumus ar ūdeni un mikstu sūkli.

Norādījums: Darbības laikā uz virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet pārtikas produktu atlikumi. Šie plankumi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrošo virsmu tīrīšanas spēju.

Tīrības uzturēšana

Lai neveidotos noturīgi netīrumi, vienmēr uzturiet ierīci tīru un laicīgi notīriet netīrumus.

Padomi

- Pēc katras lietošanas reizes tīriet gatavošanas nodalījumu. Tā netīrumi nevar piedegt.
- Vienmēr uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.
- Ļoti sulīgu kūku cepšanai izmantojiet stikla pannu.
- Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piemēram, cepešpannu.
- Izmantojiet karstā gaisa režīmu iespējami biežāk. Ja tiek izmantots šis karsēšanas veids, netīrumi veidojas mazāk.



Tīrīšanas funkcija

Atkaļķošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkaļķo.

Uzmanību!

- Ierīces bojājumi: atkaļķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķīdros vai tablešu veida atkaļķošanas līdzekļus. Atkaļķošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks ir pielāgots atkaļķošanas līdzeklim. Citi atkaļķošanas līdzekļi var bojāt ierīci. Atkaļķošanas līdzekļus varat iegādāties, sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu. Atkaļķošanas līdzeklis, šķidr: pasūt. Nr.00311680 Atkaļķošanas tabletes: pasūt. Nr. 00311864
- Atkaļķošanas šķīdums: raugiet, lai atkaļķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.

Atkaļķošanas process sastāv no diviem automātiskiem soļiem. Lai nodrošinātu, ka ierīce pēc atkaļķošanas atbilst higiēnas prasībām un ir gatava darbam, atkaļķošana ir jāveic pilnīgi. Atkaļķošanas kopējais ilgums ir apt. 32 minūtes.

- Atkaļķošana (31 minūte), pēc tam iztukšojiet savākšanas tvertni un piepildiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni.
- Skalošana pēc atkaļķošanas (apt. 1 minūte), pēc tam iztukšojiet savākšanas tvertni.

Ja atkaļķošana tiek pārtraukta (piem., pārtrūkst strāvas padeve, ierīci izslēdz vai atkaļķošanas process tiek apturēts), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas jūs aicina veikt skalošanu. Līdz skalošanas beigām ierīce nav pieejama citu darbību veikšanai.

Tas, cik bieži ierīce jāatkaļķo, atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Ja iespējams izmantot vēl 5 vai mazāk režīmus ar tvaiku, ierīce ar simbolu displejā atgādina par atkaļķošanu. Tādējādi jums ir laiks savlaicīgi sagatavoties atkaļķošanai.

Pēc tam tvaika režīms ir pieejams tikai pēc atkaļķošanas.

Palaista

- Ar funkciju izvēles slēdzi atlasiet atkaļķošanu . Ir redzams atkaļķošanas laiks. To nevar mainīt.
- Atveriet tvertnes pārsegu.
- Izņemiet un iztukšojiet savākšanas tvertni.
- Līdz galam iebīdīet tukšo savākšanas tvertni nodalījumā.
- Izņemiet ūdens tvertni.
- Atkaļķošanas šķīdumu sajauc no ūdens un šķidrā atkaļķošanas līdzekļa.

Norādījums: Ievērojiet atkaļķošanas šķīduma maisīšanas attiecību.

Atkaļķošanas līdzeklis, šķidr (pasūt. Nr. 00311680): maisīšanas attiecība 1:5, samaisiet 50 ml atkaļķotāja ar 250 ml ūdens.

Atkaļķošanas tabletes (pasūt. Nr. 00311864): šķīdiniet vienu atkaļķošanas tableti (18 g) piecas minūtes 250 ml ūdenī.

7. Iepildiet atkaļķošanas šķīdumu ūdens tvertnē un līdz galam iebīdīet ūdens tvertni nodaļījumā.
8. Aizveriet tvertnes pārsegu.
9. Pieskarieties taustiņam start ▷ stop. Ierīce tiek atkaļķota. Displejā redzama atlikušā laika atskaite. Tiklīdz atkaļķošana ir beigusies, atskan signāls. Ierīce taisa pārtraukumu.
10. Atveriet tvertnes pārsegu.
11. Izņemiet savākšanas tvertni, iztukšojiet to un ievietojiet atpakaļ nodaļījumā.
12. Izņemiet ūdens tvertni, kārtīgi to izskalojiet, piepildiet ar tīru ūdeni un ievietojiet atpakaļ nodaļījumā.
13. Aizveriet tvertnes pārsegu.
14. Pieskarieties laukam start ▷ stop. Ierīce automātiski divreiz veic skalošanu. Tiklīdz skalošanas process beidzas, atskan signāls. Iztukšojiet savākšanas tvertni.

Skalošana

Lai jūsu ierīce ilgāk būtu tīra, varat izsūknēt ūdeni caur cauruļu sistēmu. Procesa beigās ūdens tiek iztecīnāts savākšanas tvertnē.

Norādījums: Pēc skalošanas savākšanas tvertnē var būt nonākušas kaļķa daļiņas. Tas ir normāli un neietekmē funkcionalitāti.

Palaista

1. Ar funkciju izvēles slēdzi atlasiet "Skalošana" . Tiek parādīts programmas ilgums. To nevar mainīt.
2. Atveriet tvertņu pārsegu.
3. Izņemiet un iztukšojiet savākšanas tvertni.
4. Līdz galam iebīdīet tukšo savākšanas tvertni nodaļījumā.
5. Izlejiet ūdeni no tvertnes un iztukšojiet iespējamo atlikušo ūdeni. Rūpīgi izskalojiet un piepildiet to ar tīru ūdeni.
6. Līdz galam iebīdīet ūdens tvertni.
7. Aizveriet tvertņu pārsegu.
8. Pieskarieties taustiņam start ▷ stop. Ūdens tiek sūknēts caur cauruļu sistēmu. Displejā redzama laika atskaite. Tiklīdz laika atskaite beidzas, atskan signāls. Iztukšojiet savākšanas tvertni.

Pēc tīrīšanas

Pēc katras atkaļķošanas vai skalošanas reizes veiciet tālāk minētās darbības.

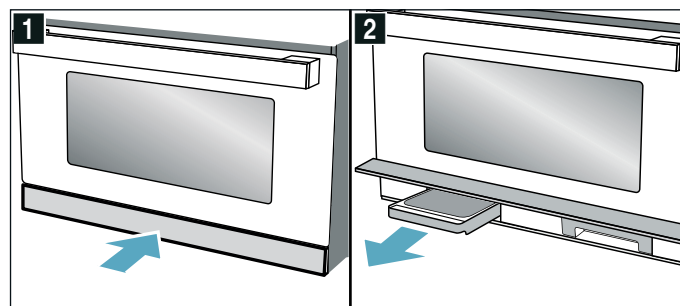
1. Atveriet tvertņu pārsegu.
2. Iztukšojiet, iztīriet un izžāvējiet savākšanas tvertni un ūdens tvertni.
3. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Process ir pabeigts un ierīce atkal ir gatava darbam.

Savākšanas tvertnes iztukšošana

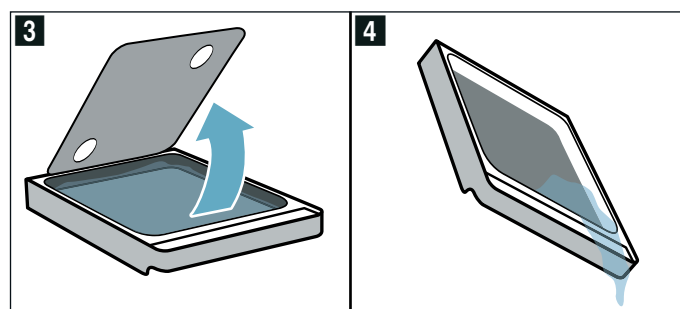
Lietojot tīrīšanas funkcijas, izlietotais ūdens tiek savākts savākšanas tvertnē. Pēc funkciju pabeigšanas iztukšojiet un izžāvējiet savākšanas tvertni.

Uzmanību!

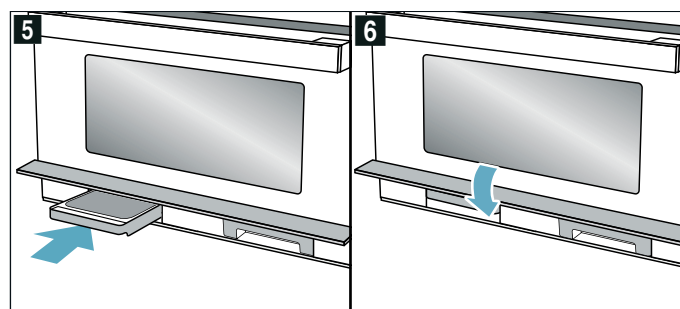
- Nežāvējiet savākšanas tvertni karstā gatavošanas telpā. Savākšanas tvertne tiks sabojāta.
 - Nemazgājiet savākšanas tvertni trauku mazgāšanas mašīnā. Savākšanas tvertne tiks sabojāta.
1. Īsi piespiediet tvertnes pārsega vidusdaļu. Tvertņu pārsegs atveras. Varat piekļūt savākšanas tvertnei un ūdens tvertnei.
 2. Izņemiet savākšanas tvertni no tvertnes nodaļījuma.



3. Atveriet savākšanas tvertnes vāku.
4. Iztukšojiet savākšanas tvertni.



5. Ievietojiet savākšanas tvertni atpakaļ tvertnes nodaļījumā un iebīdīet to līdz galam.
6. Aizveriet tvertņu pārsegu.



Ierīce ir gatava darbam.

Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Ja redzami kļūdu paziņojumi, dažas no problēmām jūs varat novērst pats.

Kā rīkoties, ja radies ierīces darbības traucējums?

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Veicamās darbības/norāde
Ierīce nedarbojas	Nav iesprausts spraudnis	Iespraudiet spraudni
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas apgaismojums
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai ierīces drošinātājs ir darba kārtībā
	Ierīces vadības kļūda	Izslēdziet drošinātāju kārbā esošo drošinātāju. Atkārtoti ieslēdziet to pēc apm. 10 sekundēm
Ieslēgtā ierīcē nedarbojas vadība, displejā redzams simbols  .	Ir aktivizēta bērnu drošības funkcija	Turiet pirkstu uz lauka  , līdz nodziest simbols 
Nedarbojas gatavošanas nodalījuma apgaismojums.	Bojāta LED spuldze	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu
Displejā mirgo 12:00 un deg simbols  .	Strāvas padeves pārtraukums	No jauna iestatiet pareizu laiku
Ierīce netiek lietota. Displejā redzams ilguma rādījums.	Pēc iestatīšanas nepieskārāties laukam start  stop.	Pieskarieties laukam start  stop vai nodzēsiet šo iestatījumu, ar funkciju izvēles slēdzi atlasot citu funkciju.
Nedarbojas mikroviļņu funkcija.	Nav pilnībā aizvērtas durvis.	Pārbaudiet, vai durvis nebloķē ēdiena atliekas vai svešķermeņi
	Nepieskārāties laukam start  stop.	Pieskarieties laukam start  stop
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu
	Ierīcē ielikts vairāk ēdiena nekā parasti.	Divkāršs daudzums – divkāršs laiks
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdianu
Mikroviļņu režīms pārtrauc darboties bez redzama iemesla.	Ir radies mikroviļņu funkcijas darbības traucējums.	Ja šis traucējums atkārtojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Ierīcē var veikt iestatījumus, taču tā nekarsē. Mirgo kols.	Ierīce ieslēgta demonstrēšanas režīmā.	Pamatīestatījumus deaktivizējiet demonstrēšanas režīmu. Norādījums: Demonstrēšanas režīms ir redzams tikai pirmās 5 minūtes pēc ierīces pievienošanas.
Pastāvīgi mirgo ūdens tvertnes un savākšanas tvertnes simboli.	Tehniska problēma.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertne un savākšanas tvertne ir līdz galam ievirzītas attiecīgajos tvertņu nodalījumos. Ja šie simboli turpina pastāvīgi mirgot, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Varat turpināt ierīces lietošanu, izņemot tvaika funkciju.
Pa durvīm izplūst siltais gaiss/tvaiks.	Darbojas ierīces dzesēšanas ventilators	Tā nav nepareiza ierīces darbība. Ventilators darbojas vēl īsu brīdi pēc darbības pārtraukšanas. Ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.
Dzesēšanas ventilators turpina darboties pēc ierīces darbības pārtraukšanas.	Ierīce pēc darbības ir jāatdziest.	Tā nav nepareiza ierīces darbība.
Dzesēšanas ventilators darbojas ar atvērtām durvīm.	Ierīce jādziest gan darbības laikā, gan pēc tam.	Tā nav nepareiza ierīces darbība. Atverot durvis, visas gatavošanas funkcijas (mikroviļņu funkcija u.c.) tiek apturētas.
Karstā gaisa cirkulācijas/kombinētajā grīlšanas režīmā nav redzams tvaiks.	Tvaiks nav redzams jebkurā temperatūras diapazonā. Jo karstāks ir tvaiks, jo tas mazāk redzams.	Tā nav ierīces nepareiza darbība.

Kļūdas paziņojums	Iespējamais iemesls	Veicamās darbības/norāde
Savākšanas trauks pēc tvaika režīma ir tukšs.	Normālas tvaika/kombinētā tvaika režīma darbības laikā ūdens kondensāts no apakšā esošās stikla plāksnes un pelēkās pilienu savākšanas teknes savācas pamatnes plāksnē. Tas nenonāk savākšanas tvertnē.	Savākšanas tvertne ir paredzēta tikai skalošanas un atkalķošanas procesam, nevis parastajam tvaika/kombinētajam tvaika režīmam. Skatiet arī sadaļu "Tvaiks".
Savākšanas tvertnē atrodas baltas kaļķa daļiņas.	Skalošanas vai atkalķošanas laikā no boilerā atdalās sīkas kaļķa daļiņas.	Skalošanas un atkalķošanas procesā var atdalīties kaļķa daļiņas. Pārbaudiet ūdens cietības iestatījumu. Veiciet atkalķošanu norādītajos intervālos.
Mazs ūdens patēriņš kombinētajā darba režīmā. Īpaši kombinētajā režīmā ar 3 funkcijām.	Tvaika kombinētajā režīmā, jo īpaši kombinētajā režīmā ar 3 funkcijām, iespējams, ka daļēji tiek izmantots pavisam nedomāts tvaika. Tādējādi no svaigā ūdens tvertnes tiek patērēts tikai nedomāts ūdens.	Tā nav nepareiza ierīces darbība.
E0532	Netīrumi uz vadības paneļa izraisa pastāvīgu skārienjutīga lauka atrašanos aktivizētā režīmā.	Izslēdziet ierīci un notīriet vadības paneli. Atkal ieslēdziet iekārtu. Ja šis traucējums atkārtojas uzreiz pēc ierīces ieslēgšanas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
E5005	Tvaika funkcija vairākkārt tika aktivizēta ar tukšu ūdens tvertni.	Pirms kārtējās lietošanas reizes pārliecinieties, vai ūdens tvertnē ir iepildīts auksts ūdens un tā ir pilnībā ievietota tvertnes nodalījumā. Ja traucējums atkārtojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

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 tālruna numuru.

E Nr.	FD Nr.
Klientu serviss 	

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

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

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

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

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

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienam. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nedaudz. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēsties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša, parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Tvaicēšanas laikā vai izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādītas optimālās funkcijas dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra/līmeņi un gatavošanas laiks ir atkarīgi no daudzuma, trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un apstrādes pakāpes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu veidi. Vispirms mēģiniet gatavošanai izmantot zemākās vērtības iestatījumus. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

Mikroviļņu režīmā iestatiet ilgāko norādīto laiku un pārbaudiet ēdienu pēc īsākā norādītā laika.

Ja vēlaties lietot tvaiku, pirms darbības sākšanas pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir piepildīta.

Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tabulā norādītais. Gatavojot tikai ar mikroviļņiem, ievērojiet pamatprincipu: divkārsš daudzums = gandrīz divkārsš laiks; uz pusi mazāks daudzums = uz pusi īsāks laiks.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas nodalījumā tikai pēc cepeškrāsns uzkaršēšanas.

Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju skatiet ieteikumos, kas sniegti aiz iestatījumu tabulas.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Piederums

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un darbības režīmiem.

Vienmēr izmantojiet piemērotus traukus un piederumus un pareizi ievietojiet tos gatavošanas telpā.

Ņemiet vērā arī norādes par mikroviļņiem un tvaika režīmam piemērotiem traukiem attiecīgajās nodaļās. → "Mikroviļņu krāsns"

104. lappusē → "Tvaiks" 107. lappusē

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

Cepšanas veidnes un trauki

Lai iegūtu labāku gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un mīklas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi.

Ja izmantojat silikona veidnes, pārbaudiet ražotāja norādījumus par lietošanu tvaika un mikroviļņu režīmos, ņemiet vērā ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes.

Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties.

Pamatprincipi.

- Cepšanai ar karsto gaisu stikla pannā – 2. ievietošanas līmenis.
- Cepšanai ar karsto gaisu veidnē uz režģa – 1. ievietošanas līmenis.
- Cepšanai uz režģa vai stikla pannā – 2. ievietošanas līmenis. Ja izmantojat režģi, ievietojiet zem tā stikla pannu.
- Grilēšanai uz režģa – 3. vai 4. ievietošanas līmenī. Zem tā ievietojiet stikla pannu.
- Gatavošana tikai ar mikroviļņiem: novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma pamatnes, 0. ievietošanas līmenis.

- Gatavošana tikai ar tvaiku: ievietojiet stikla pannu ar tveicēšanas trauku 3. ievietošanas līmenī.

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstošā izmērā.

Piederumus ar cepamo papīru izklājiet tikai pēc uzkarsēšanas.

Atkausēšana

Saldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Folijs nedrīkst pieskarties ierīces sienām. Kad pagājusī puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.

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

Produktus gatavošanas laikā 1–2 reizes apgrieziet uz otru pusi vai apmaisiet. Lielus gabalus apgrieziet uz otru pusi vairākkārt.

Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10–60 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem tagad varat izņemt iekšas.

Gaļu var turpināt apstrādāt arī tad, ja tās iekšpuse vēl ir sasalusi.

Norādījumi

- Izmantojiet gatavošanas trauku bez vāka un novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.
- Ņemiet vērā, ka iestatīšana var sastāvēt no vairākiem soļiem.
- Vienmēr iestatiet ilgāko norādīto laiku, pārbaudiet ēdienu pēc īsākā norādītā laika.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars	Darbības	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkgaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	Bez vāka	0		800 g	1	180	15	Vairākkārt apgrieziet uz otru pusi.
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25–35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	Bez vāka	0		200 g	1	180	5	Apgriežot uz otru pusi, atdaliel gaļas gabalus vienu no otra.
					2	90	4–6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5–10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10–15	

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars	Darbības	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Maltā gaļa, jaukta	Bez vāka	0		200 g	1	90	15	Sasaldējiet pēc iespējas plānākā stāvoklī. Procesa laikā vairākkārt apgroziet un izņemiet jau atkusušo gaļu.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10–15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15–20	
Putnu gaļa vai putna gabali	Bez vāka	0		600 g	1	180	5	Ik pa laikam apgrieziet uz otru pusi. Nolejiet atkusušo šķidrumu.
					2	90	10–15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20–25	
Pīle	Bez vāka	0		2000 g	1	180	20	Vairākkārt apgrieziet uz otru pusi. Nolejiet atkusušo šķidrumu.
					2	90	30–40	
Zoss	Bez vāka	0		4500 g	1	180	30	Ik pēc 20 minūtēm apgrieziet uz otru pusi. Nolejiet atkusušo šķidrumu.
					2	90	60–80	
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	Bez vāka	0		400 g	1	180	5	Atdaliet atkusušās daļas.
					2	90	10–15	
Nesadalīta zivs	Bez vāka	0		300 g	1	180	3	Ik pa laikam apgrieziet uz otru pusi.
					2	90	10–15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15–25	
Dārzeņi, piemēram, zirņi	Bez vāka	0		300 g	1	180	10–15	Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9–15	
Augļi, piem., avenes	Bez vāka	0		300 g	1	180	7–10	Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliet atkusušās daļas.
				500 g	1	180	8	
					2	90	5–10	
Sviesta kausēšana	Bez vāka	0		125 g	1	90	6–8	Pilnībā izņemiet no iepakojuma.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3–5	
Vesels maizes klaips	Bez vāka	0		500 g	1	180	3	Ik pa laikam apgrieziet uz otru pusi.
					2	90	10–15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15–25	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	Bez vāka	0		500 g	1	90	10–15	Atdaliet kūkas gabalus vienu no otra. Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10–15	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	Bez vāka	0		500 g	1	180	5	Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna.
					2	90	15–25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15–25	

Saldētu ēdienu atkausēšana

Izņemiet gatavo ēdienu no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā. Plāni ēdieni uzsilst ātrāk nekā biezi. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

Ēdienu gatavošanas laikā vajadzētu 2–3 reizes apmaisīt vai apgriezt uz otru pusi.

Pēc uzsildīšanas atstāiet ēdienu vēl uz 2–5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatīņu.

Norādījumi

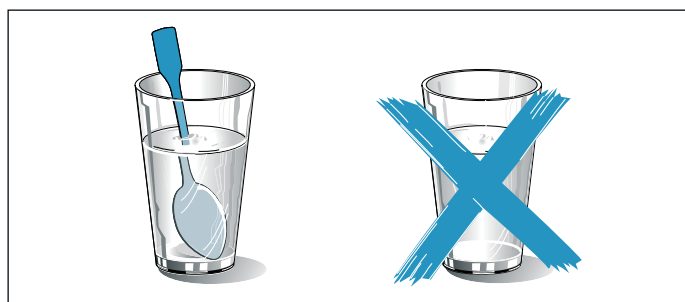
- Trauku novietojiet uz gatavošanas telpas pamatnes.
- Ēdienu vienmēr nosedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, lietojiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

- Vienmēr iestatiet ilgāko norādīto laiku, pārbaudiet ēdienu pēc īsākā norādītā laika.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Zupa, saldēta	Ar vāku	0		400 g	600	8–15	
Sautējums, saldēts	Ar vāku	0		500 g	600	8–13	
				1000 g	600	20–25	
Vairāki ēdieni, atsevišķi ēdieni, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas), saldēti	Ar vāku	0		300–400 g	600	11–15	
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs, saldēti	Ar vāku	0		500 g	600	12–17	Samaisot, atdaliel gaļas gabalus citu no cita.
				1000 g	600	25–30	
Sacepumi, piem., lazanja, pil-dīti makaroni, saldēti	Ar vāku	0		450 g	600	10–15	
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles, saldētas	Ar vāku	0		250 g	600	2–5	Pievienojiet šķidrumu
				500 g	600	8–10	
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni, saldēti	Ar vāku	0		300 g	600	8–10	Ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu trauka pamatni
				600 g	600	14–17	
Spināti, saldēti	Ar vāku	0		500 g	600	11–16	Sautējiet, nepievienojot ūdeni, ik pa laikam apmaisiet

Uzsildīšana
⚠ Brīdinājums
Apdegumu risks!

- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.

**Uzmanību!**

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

Norādījumi

- Izņemiet gatavo ēdienu no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Ēdienu ik pa laikam vairākas reizes apmaisiet vai apgroziet. Kontrolējiet temperatūru.
- Pēc uzkaršēšanas ēdienu vēl 2–5 minūtes atstājiet ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.
- Apsedziet ēdienu, ja tā norādīts tabulā. Trauku novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes. Ja vēlaties pieslēgt tvaika funkciju, novietojiet gatavošanas trauku uz stikla pannas 3. ievietošanas augstumā. Piepildiet ūdens tvertni.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars/daudzums	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Zīdaiņu barība, piemēram, pudelītes	Bez vāka	0		150 ml	360	-	0,5–1,5	Bez knupīša vai vāciņa. Pēc karsēšanas vienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiet temperatūru!

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars/daudzums	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Dzērieni	Bez vāka	0		200 ml	1000	-	1–2	Ielieciet glāzē karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pa laikam pārbaudiet
				500 ml	1000	-	4–5	
Zupa, 2 tases – katra 175 g	Bez vāka	0		350 g	600	-	3–4	
Zupa, 4 tases – katra 175 g	Bez vāka	0		700 g	600	-	6–8	
Gaļa vai gaļas gabaliņi mērcē	Ar vāku	0		500 g	600	-	7–10	Gaļas gabalus atdaliel citu no cita
Vairāki ēdieni, atsevišķi ēdieni, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	Bez vāka	3	+	400 g	360	3	9–14	
Sautējums	Ar vāku	0		400 g	600	-	6–8	
				800 g	600	-	8–11	
Dārzeņi	Bez vāka	3	+	150 g	360	3	3–5	
	Bez vāka	3	+	300 g	360	3	4–7	

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Jūs neatrodat atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, vadoties pēc šāda principa: divkārtš daudzums = gandrīz divkārtš laiks; uz pusi mazāks daudzums = uz pusi īsāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudas līmeni. Uzlieciet ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku. Lielāku apjomu un biežāku ēdiena gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdiena 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 jaudas līmeni. Ja atkausējams produkts ir liels, atkausēšanas laikā to ieteicams vairākas reizes apgriezt uz otru pusi.

Kūkas, cepumi un maize

Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem mīklas izstrādājumiem.

Lai raudzētu mīklu, pārsedziet mīklas bļodu ar foliju vai dvieli, novietojiet to uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet karsēšanas veidu Karstais gaiss 40 °C.

Cepšana kombinācijā ar mikroviļņiem

Cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus, karstumizturīgus traukus. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē

Kombinācijas režīmā varat izmantot parastās cepšanas veidnes no metāla. Ja starp režģi un cepšanas veidni veidojas dzirksteles, pārbaudiet, vai veidne no ārpuses ir tīra. Mainiet veidnes novietojumu uz režģa. Ja tas nepalīdz, cepiet tālāk bez mikroviļņiem. Cepšanas laiks ir ilgāks. Ja izmantojat veidnes no plastmasas, keramikas vai stikla, saīsiniet tabulā norādīto cepšanas laiku.

Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei "MAX". Ja ūdens ir izlietots, ēdiens tiek gatavots iestatītajā karsēšanas veidā bez tvaika padeves.

Saldēti produkti

Pilnībā izņemiet ēdiena no iepakojuma. Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

Saldēti produkti ir nevienmērīgi pusgatavi. Nevienmērīga apbrūnāšana var būt arī cepšanas laikā.

Maize un smalkmaizītes

Nekad karstā gatavošanas nodalījumā neļaujiet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz nodalījuma pamatnes. Temperatūras maiņas dēļ gatavošanas nodalījuma pamatne var tikt bojāta.

Papildus karstā gaisa režīmam ieslēdziet papildtvaika funkciju. Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu

vērtības ir spēkā gan cepšanai uz cepamās plāts, gan cepšanai taisnstūra veidnē.

Kūkas veidnēs

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Vienkārta biskvīta kūka*	Kēksa/vainaga/taisnstūra veidne	1		160–170	-	60–80
Biskvīta kūka, smalka (piem., smilšu kūka)*	Kēksa/vainaga/taisnstūra veidne	1		150–160	-	60–70
Riekstu kūka	Apalā saliekamā forma, Ø 26 cm	1	 + 	170–180	90	30–35
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	1		160–170	-	35–45
Spāņu biskvīta torte, 3 olas	Apalā saliekamā forma, Ø 26 cm	1		160–170	-	40–50
Augļu vai biezpiena torte no smilšu mīklas*	Apalā saliekamā forma, Ø 26 cm	2	 + 	150–160	360	40–50
Augļu kūka, smalka, no biskvīta mīklas	Apalā veidne/saliekamā forma	1	 + 	170–190	90	30–45
Pikantās kūkas (piemēram, kišs/sīpolkūka)	Apalā saliekamā forma	2	 + 	160–180	90	50–70

* Kūkas pēc cepšanas atstājat cepeškrāsnī uz aptuveni 20 minūtēm

Kūkas uz cepamās plāts

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Biskvīta kūkas ar sausu garnējumu	Stikla panna	2		160–170	-	-	30–40
Rauga kūkas ar sulīgu garnējumu, piemēram, rauga mīkla ar ābolu gabaliņiem*	Stikla panna	1		160–170	-	-	30–45
Pītā maize no rauga mīklas, 500 g miltu*	Stikla panna	1	 + 	170–180	-	3	35–45
Strūdele ar augļu pildījumu, iepriekš apcepta, saldēta	Stikla panna	1	 + 	180–200	-	2	40–50
Pica	Stikla panna	2		210–230	-	-	25–35
Pica, iepriekš apcepta, saldēta	Režģis	2	 + 	180–190	180	-	8–15
Picas bagete, iepriekš apcepta, saldēta	Režģis	2	 + 	190–210	180	-	12–15

* Iepriekš uzkaršējiet

Mazi mīklas izstrādājumi un plāceņi

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks minūtēs
Plāceņi	Stikla panna	2		150–170	20–35
Bezē	Stikla panna	2		100	90–120
Mandeļu cepumi	Stikla panna	2		110	35–45
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Stikla panna	2		170–180	35–45

Maize un smalkmaizītes

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbības	Temperatūra °C	Grilēšanas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Maize, 1 kg*	Stikla panna	1		1 2	230 190–200	- -	3 -	10–15 30–45	Nekad neļieiet sakarsušā cepeškrāsnī karstu ūdeni.
Maize, 1,5 kg*	Taisnstūra veidne	0		1 2	230 200–210	- -	3 -	10–15 40–50	
Smalkmaizītes, piem., maizītes no kviešu miltiem*	Stikla panna	1		1	200–220	-	3	25–35	
Grauzdīņi, 12 šķēles	Režģis	3		1	-	3	-	3–6	Novietojiet tostermaizes šķēles līdzās vienu otrai režģa vidū.
Grauzdīņi, 4 šķēles	Režģis	3		1	-	3	-	3–6	
Tostermaizes apcepšana, 2–4 šķēles	Režģis + stikla panna	3+1		1	-	3	-	8–10	
* Iepriekš uzkarsējiet									

Padomi cepšanai

Sarp veidni un režģi rodas dzirksteles.	Pārbaudiet, vai veidne ārpusē ir tīra. Mainiet veidnes pozīciju cepeškrāsnī. Ja tas nepalīdz, turpiniet cepšanu bez mikroviļņiem vai arī novietošanai izmantojiet stikla pannu. Tādā gadījumā pagariniet cepšanas laiku.
Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs.
Konditorejas izstrādājums sakrīt.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet zemāku temperatūru par 10 °C un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Konditorejas izstrādājums vidū ir biežāks nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu no veidnes malām ar nazi.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet augstāku temperatūru par 10 °C un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas līmenis un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Cepšanas veidni novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas nodalījuma aizmugurējās sienas atverēm. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biezuma.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet iekšpusē nav pilnīgi izcepis.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes.	Ļaujiet izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi to atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājiet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Sacepumi un pudiņi

Ar šo ierīci varat pagatavot sacepumus un pudiņus. Iestatījumu tabulās norādīti dažādiem ēdieniem piemērotākie iestatījumi.

Sacepuma gatavības pakāpe ir atkarīga no trauka lieluma un no sacepuma augstuma. Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet lielus, seklus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Saldi sacepumi, piemēram, biezpiena sacepums ar augļiem, 1,5 kg	Sacepumu veidne	0	+	130–150	180	25–35
Pikanti sacepumi no iepriekš pagatavotām sastāvdaļām, piemēram, nūdeļu sacepums, 1 kg	Sacepumu veidne	0	+	180–190	600	12–17
Pikanti sacepumi no negatavām sastāvdaļām, piemēram, kartupeļu sacepums, 1,1 kg	Sacepumu veidne	0	+	170–180	600	20–30

Gaļa, putnu gaļa un zivs

Ierīcē pieejamas dažādas iespējas, kas piemērotas gaļas, putnu gaļas un zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Gatavošana traukā

Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis ir slapjš vai auksts, stikls var saplīst.

Izmantojiet tikai attiecīgajam lietojumam piemērotus traukus. Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai trauka lielums ir piemērots gatavošanas nodalījumam.

Nerūsoša tērauda vai alumīnija cepešpannas ar spīdīgu virsmu nav piemērotas lietošanai ar mikroviļņu funkcijām. Lietojot parastajā režīmā, spīdoši trauki no nerūsoša tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Gaļa, putnu gaļa un zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Gatavojot parastajā režīmā, iestatiet augstāku temperatūru un/vai ilgāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādes.

Trauks bez vāka

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, izmantojiet dziļu cepšanas veidni. Novietojiet veidni uz gatavošanas telpas pamatnes. Ja vēlaties izmantot tvaika padevi, lietojiet trauku bez vāka. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet stikla pannu.

Trauks ar vāku

Raugiet, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Novietojiet trauku uz režģa.

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Atverot vāku pēc gatavošanas, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Paceliet vāka aizmuguri, lai karstais tvaiks izplūst prom no ķermeņa.

vairāk apbrūninās. Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē*

Lietojiet seklu sacepuma veidni, kuras dziļums ir 4–5 cm. Sacepumus un pudiņus atstājiet nogatavināties izslēgtā cepeškrāsnī vēl 5 minūtes.

Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Gatavošanas laiks tiek ievērojami samazināts. Atšķirībā no standarta darbības režīma, cepot kombinācijā ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara.

Norādījums: Ja izmantojat citus apjomus kā norādīts iestatījumu tabulā, vadieties pēc principa: dubults daudzums atbilst apmēram dubultam gatavošanas laikam. Vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus. Metāla vai „Römertopf” cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → *"Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē*

Gatavošana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgāki. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika un karstumizturīgam. Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts iestatījumu tabulā. Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei „MAX”. Ja ūdens ir izlietots, ēdiens tiek gatavots iestatītajā karsēšanas veidā bez tvaika padeves.

Tvaicēšana tvaicēšanas traukā

Pretstatā papildtvaika funkcijai ar tvaicēšanas funkciju gaļa tiek pagatavota saudzējošāk, bet neiegūst kraukšķīgu garoziņu. Tā kļūst īpaši sulīga.

Lai variētu garšu pirms tvaicēšanas gaļas gabalus var apcept, tādējādi samazinot gatavošanas laiku. Lielākie gabaliem nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks. Gaļas gabali nav jāgroza.

Gaļas, putnu gaļas vai zivju tvaicēšanai ievietojiet tvaicējamās produktus tvaicēšanas traukā, kas atrodas stikla pannā, un ievietojiet to 3. ievietošanas augstumā. Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei „MAX”. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Displejā būs redzama attiecīga norāde.

Grilēšana

Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.

Novietojiet grilējamo pārtiku tieši uz režģa. Zem režģa papildus ievietojiet stikla pannu. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

Izvēlieties iespējami līdzīgus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamus produktus novietojiet tieši uz režģa.

Apgrīziet uz otru pusi grilējamo ēdienu ar grila stangām. Iedurot gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grilēšanas karstuma elementi pastāvīgi ieslēdzas un izslēdzas; tas atbilst normālai darbībai. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulās norādītās iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu gaļas vai putnu gaļas produktu un zivju ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst ieteiktajām svara vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrīziet uz otru pusi putnu gaļu, gaļu un zivis, ja tas norādīts iestatījumu tabulā.

Putnu gaļa

Gatavojot pili vai zosi, iegrieziet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.

Putnu gaļa

Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrīziet uz otru pusi.

Ja apgrīžat uz otru pusi putnu gaļu, raugiet, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.

Gaļa

Liesu gaļu iesmērējiet ar taukiem vai pārklājiet to ar speķa strēmelītēm.

Cepot liesu gaļu, pielejiet neredz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar plānu kārtu.

Speķa ādu iegrieziet krusteniski.

Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Tā gaļas sula izdalās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ieteicamais ievilkšanās laiks.

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pagatavot mērci uzreiz traukā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams neredz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.

Cepšanas laikā traukā esošais šķidrums iztvaiko. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbriest.

Pirms sautēšanas apcepiet gaļu, ja nepieciešams. Pievienojiet ūdeni, vinu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.

Zivs

Vesela zivs nav jāapgrīž uz otru pusi. Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.

Gatavojot zivi uz režģa, pirms tam iesmērējiet režģi ar neredz eļļas, lai zivi vēlāk varētu vieglāk noņemt.

Ēdiens	Trauks	Ievietoša- nas līme- nis	Karsēša- nas veids	Temperatū- ra	Grilēša- nas lī- menis	Mikroviļņu jaudas līme- nis	Tvaika lī- menis	Gatavoša- nas laiks minūtēs	Norādījumi
Vista, nesadalīta, 1,3 kg (sutināšana)	Ar vāku	0		-	-	600	-	25–35	Apgrīziet uz otru pusi, kad pagājuši puse gatavoša- nas laika.
Vista, nesadalīta, 1,3 kg (cepšana)	Bez vāka	0	++	190	-	360	3	40–45	Novietojiet ar krū- tiņu uz augšu. Negro- ziet. Ļaujiet nogatavināties 5 minūtes.
Vistas gaļas gaba- liņi, piemēram, vista ceturtdaļās. 800 g	Bez vāka	0	+	190	-	180	-	20–35	Sadurstiet ādu. Novietojiet ar ādu uz augšu. Negro- ziet.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra	Grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Pīles krūtiņa, 500 g	Režģis + stikla panna	3+2	+ +	-	3	180	3	10-12	Novietojiet ar ādu uz augšu. Negroziet.
Zoss krūtiņa, zoss stilbi, 700-900 g	Bez vāka	0	+	-	2	180	-	30-40	Dziļš, atvērts trauks. Negroziet.

Gaļa

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbības	Temperatūra	Grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1 kg	Ar vāku	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rostbifs, angļu gaumē, 1,5 kg	Bez vāka	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Apgrieziet uz otru pusi, kad pagājusi puse gatavošanas laika. Beigās ļaujiet 10 minūtes pastāvēt.
Liellopu gaļas steiki, 2-3 cm biezi, 2-3 gab., katrs 200 g	Režģis + stikla panna	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Cūkgaļas cepetis bez ādas, 750 g, piem., kakla cepetis	Bez vāka	0	+ +	1	170-180	-	360	3	25-35	Beigās ļaujiet 10 minūtes pastāvēt.
Cūkgaļas cepetis ar ādu, 1 g, piem., plecs	Bez vāka	0	+ +	1	170-180	-	180	3	60-80	Iegrieziet ādu. Beigās ļaujiet 10 minūtes pastāvēt. Negroziet.
Cūkgaļas gurns 500-600 g	Bez vāka	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Beigās ļaujiet 10 minūtes pastāvēt.
Cūkgaļas steiki, kakla, 2-3 cm biezi, 2-3 gab., katrs 120 g	Režģis + stikla panna	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grilētas desiņas, 4-6 gab., katra 150 g	Režģis + stikla panna	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Maltas gaļas cepetis, 750 g	Bez vāka	0	+ +	1	190	-	360	3	15-20	Beigās ļaujiet 10 minūtes pastāvēt.

Zivs

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Zivs fileja, svaiga, 400 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		-	-	-	3	15-17
Zivs filejas gabaliņi, saldēti, 400 g	Ar vāku	3		-	-	-	3	18-20
Zivs filejas gabaliņi, saldēti, 800 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		-	-	-	3	23-25

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Zivs fileja, apcepta ar piedevām, 500 g	Bez vāka	0		-	3	600	-	10-15
Zivs karbonādes, 2-3 gab., katra 150 g	Režģis + stikla panna	3+1		-	3	-	-	8-12
Veselas zivis, piemēram, foreles, 2-3 gab., katra 300 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		-	-	-	3	18-22

Padomi cepšanai un sautēšanai

Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi, un/vai cepetis ir pārāk sauss.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gaļas garoza ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamreiz izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pielejiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Dārzeni un piedevas

Šeit sniegti norādījumi par daudzu dažādu dārzeņu, rīsu kartupeļu, kā arī saldētu kartupeļu produktu ātru un saudzējošu pagatavošanu.

Mikroviļņu funkcija

Dārzeņus vienmēr gatavojiet mikroviļņiem piemērotā traukā ar vāku. Rīsu gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku un pievienojiet ūdeni, kā norādīts tabulā.

Tvaicēšana

Tvaicēšanai izmantojiet stikla panna un tvaicēšanas trauku.

Nemiet vērā iestatījumu tabulā norādītos gabalu lielumus. Ja gabali ir mazāki, gatavošanas laiks samazinās, ja gabali ir lielāki – palielinās. Gatavošanas laiku ietekmē arī kvalitāte un gatavības pakāpe. Tādēļ

norādītās iestatījumu vērtības ir tikai vērtības, pēc kurām vadīties.

Pārtikas produktus traukā vienmēr izvietojiet vienmērīgi. Ja ir atšķirīgs kārtu biezums, tie gatavojas nevienmērīgi. Pārtikas produktus, kas var saspīsties, tvaicēšanas traukā neizvietojiet pārāk augstu.

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei „MAX”. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, darbība tiek pārtraukta. Displejā būs redzama attiecīga norāde.

Kuskuss

Pievienojiet ūdeni vai šķidrumu norādītajā attiecībā. Piemēram, attiecībā 1:2 uz katriem 100 g kuskusa pievienojiet 200 ml šķidruma.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbības	Temperatūra	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Artišoki, veseli, svaigi	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	35-40
Spinātu lapas, svaigas, 250 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	5-7
Ziedkāposts, nesadalīts, svaigs	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	2		1	-	-	3	28-35
Brokoļi, nesadalīti, svaigi, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	2		1	-	-	3	20-23
Brokoļu galviņas, saldētas, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	14-16
Dārzeni, svaigi, 250 g*	Ar vāku	0		1	-	600	-	6-10

* Ik pa laikam apmaisiet

** Ik pa laikam var būt nepieciešams piepildīt ūdens tvertni

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbības	Temperatūra	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Dārzeņi, svaigi, 500 g*	Ar vāku	0		1	-	600	-	10-15
Kukurūzas vāļītes, svaigas, 2 gab.	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	25-35
Saldētu dārzeņu maisījums, 250 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	12-15
Burkānu šķēlišu tvaicēšana, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	18-20
Puravu gredzeni, svaigi, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	10-12
Zaļās pupas, svaigas, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	18-20
Sarkanās bietes, veselas, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	50-60
Spargēļi, zaļie, 250 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	10-15
Cukīni šķēlišu tvaicēšana, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	12-14
Kartupeļi, sagriezti četrās daļās, 250 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	28-30
Kartupeļi, sagriezti četrās daļās, 500 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	30-32
Kartupeļi, sagriezti četrās daļās, 750 g**	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		1	-	-	3	32-35
Frī kartupeļi, saldēti	Stikla panna	2		1	190-210	-	-	30-40
Kartupeļu pankūkas, saldētas	Stikla panna	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroketes, saldētas	Stikla panna	2		1	190-210	-	-	25-35
Rīsi, 125 g + 300 ml ūdens	Ar vāku	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Rīsi, 250 g + 500 ml ūdens	Ar vāku	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Kuskuss, 1:2	Stikla panna	3		1	-	-	3	3-10

* Ik pa laikam apmaisiet

** Ik pa laikam var būt nepieciešams papildīt ūdens tvertni

Deserti

Ar šo ierīci varat pagatavot ātri pagatavojamus un smalkus desertus.

Ņemiet vērā norādījumus iestatījumu tabulā.

Rīsu piena putra

Pievienojiet pienu norādītajās attiecībās. Piemēram, attiecībā 1:2,5 uz katru 100 g rīsu pievienojiet 250 ml piena.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Olu krēms ar karameli	Stikla panna + suflē ēdieni	3		-	3	40-50
Tvaicētas maizītes	Stikla panna	3		-	2	20-25
Rīsu piena putra, 1:2,5	Stikla panna	3		-	3	30-40
Augļi, kompots, 500 g	Stikla panna	3		-	3	9-12

*Ik pa laikam apmaisiet

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Mikroviļņu jaudas līmenis	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojums, 100 g	Ar vāku	0		600	-	3-5
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatav.) 500 ml*	Ar vāku	0		600	-	6-8

*Ik pa laikam apmaisiet

Akrilamīds pārtikas produktos

Kādos ēdienos tas rodas?

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus, piemēram,

kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdiņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

Padomi ēdienu gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	Gatavošanas laikam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar karsto gaisu maks. 180 °C: ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Plāceņi	Ar karsto gaisu maks. 180 °C: ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz piederuma. Vienā cepšanas reizē cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar IEC 60350-1 vai IEC 60705.

Cepšana cepeškrāsnī

Norādījumi

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.

- Ņemiet vērā norādījumus tabulā par iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības ir spēkā, ja neizmanto ātro uzkaršēšanu.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.
- Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, kad produktus ievieto aukstā cepeškrāsnī.
- Cepšanas veidnes novietojiet uz režģa.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks minūtēs
Smilšu cepumi	Stikla panna	2		160-170	30-35
Nelielas kūciņas*	Stikla panna	2		160-170	20-25
Biskvīts	Saliekamā forma Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Kūka ar ābolu pildījumu	Saliekamā forma Ø 20 cm	2		170-190	80-100

* Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī 5 minūtes

Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavošanai ar mikroviļņiem vienmēr izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.

Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem. → "Mikroviļņu krāsns" 104. lappusē

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Svars	Darbības	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Gaļas atkausēšana	Bez vāka	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Svars	Darbības	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs
Olu krēms	Bez vāka	0		1000 g	1 2	360 180	18–20 18–22
Biskvītūka	Bez vāka	0		475 g	1	600	8–10
Kotletes	Bez vāka	0		900 g	1	600	20–25

Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Grilēšanas pakāpe	Mikroviļņu jaudas līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Kartupeļu sacepums	Bez vāka	0	+	-	1	360	25–32	
Kūka, 700 g	Bez vāka	1	+	190–200	-	180	20–27	
Vista	Bez vāka	0	+	190	-	360	30–45	Ar krūtiņu uz leju. Dziļš trauks bez vāka. Apgrieziet, kad pagājis puse gatavošanas laika.

Tvaicēšana

Ievietojiet stikla pannu ar tvaicēšanas trauku
3. ievietošanas augstumā.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Tvaika līmenis	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Zirņi, saldēti, 1000 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		3	-	Pārbaude ir pabeigta, tiklīdz aukstākā vieta sasniedz 85 °C.
Brokoļi, svaigi, 300 g	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		3	10–12	
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Stikla panna + tvaicēšanas trauks	3		3	16–18	

Grilēšana

Zem režģa ievietojiet stikla pannu. Tā uztvers šķidrumu, saglabājot gatavošanas telpas tīrību.

Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, kad produktus ievieto aukstā cepeškrāsnī.

Ēdiens	Trauks	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Grilēšanas pakāpe	Gatavošanas laiks minūtēs	Norādījumi
Grauzdīņu brūnīnāšana	Režģis	3		3	4–5	
Liellopu gaļas burgeri, 12 gab.	Režģis + stikla panna	3+1		3	35–45	Apgrieziet uz otru pusi, kad pagājis puse gatavošanas laika



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001428559

990814