



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave Oven

CMA485G.0

CMA485G.1

CMA585G.0.

CMA585G.1.

CMA485G.2.

[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	Mikrolaineahi	2
[It]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	Mikrobangų krosnelė	37
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	Mikroviļņu krāsns	73

Sisukord

KASUTUSJUHE

1	Ohutus	2	10	Ajafunktsioonid	15
2	Varalise kahju vältimine	5	11	Lapselukk	16
3	Keskkonnakaitse ja säästmine	6	12	Põhiseadistused	16
4	Tutvumine	7	13	Puhastamine ja hooldamine	17
5	Tarvikud	9	14	Tõrgete kõrvaldamine	19
6	Enne esimest kasutamist	10	15	Jäätmekäitlus	20
7	Põhimõtteline käsitlemine	11	16	Klienditeenindus	21
8	Mikrolaineahi	11	17	Nii õnnestub see	21
9	Automaatprogrammid	14	18	PAIGALDUSJUHE	33
			18.2	Ohutu paigaldamine	33

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

See seade on ette nähtud ainult sisse ehitamiseks. Järgige spetsiaalset montaažijuhendit.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitide ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kauplustes, büroos jmt asutuste töötajate jaoks mõeldud köökides, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külalismajades.
- kõrgusel kuni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuulva tootega. Rühm 2 tähendab, et mikro-

laineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks koduses majapidamises.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigesti.

→ "Tarvikud", Lk9

HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulekahju.

Kui seade on paigaldatud dekoreeriva või mööbliukse taha, tekib suletud ukse korral kuumuse kogunemine.

- ▶ Kasutage seadet vaid siis, kui dekoreeriv või mööbliuks on avatud.

⚠ **HOIATUS – Põletusoht!**

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

- ▶ Suure alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ **HOIATUS – Põletuste oht!**

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ning seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda.

→ "*Varalise kahju vältimine*", Lk5

- ▶ Suure alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.

- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Kutsuge klienditeenindus. → Lk21

⚠ **HOIATUS – Lämpumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida. Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

1.5 Mikrolaineahi

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

⚠ **HOIATUS – Tuleoht!**

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või teraviljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks.

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid 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.

Mikrolaineahju asetatud esemed või tarvikud võivad süttida.

- ▶ Enne seadme kasutuselevõtmist veenduge, et ahjukambris ei ole esemeid ega tarvikuid, mis mikrolainerežiimi ei talu.

- ▶ Ärge kasutage ahjukambrit tuleohtlike esemete, tarvikute, toiduainete vm hoidmiseks ajal, mil mikrolaineahi ei ole töös.

⚠ **HOIATUS – Plahvatusoht!**

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

- ▶ Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠ **HOIATUS – Põletusoht!**

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 muna-kollane 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 ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

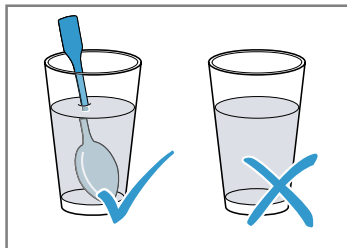
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvliid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.

**⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

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 keedu-

nõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada.

- ▶ Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.
- ▶ Valige mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud või kasutage mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Ebapiisav puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda, lühendada tööaega ja tekitada ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaineenergia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe.
- ▶ Hoidke ahjukamber, uksetihend, uks ja uksetihend puhtana.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 17

Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.

- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimele võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).

Kuumas ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kondensaatvesi. Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.

- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.

- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev kööginõu võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustatud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

- ▶ Lükake lisatarvik ahjukambrisse alati lõpuni sisse.

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad säde-
med, mis võivad seadet kahjustada või purustada sise-
klaasi.

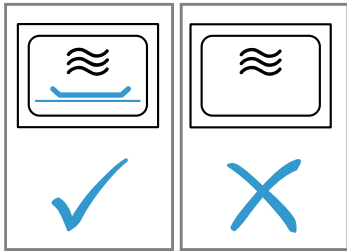
- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris säde-
meid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel
võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada
saada.

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned mi-
nutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

Katte eemaldamine kahjustab mikrolaineliitmikku.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage ahjukambrist mikrolaineliitmi-
ku katet.

Ebasobivad nõud võivad põhjustada kahjustusi.

- ▶ Grillimisrežiimil, kombineeritud mikrolainerežiimil ja
kuuma õhu režiimil kasutage üksnes selliseid nõusid,
mis taluvad kõrgeid temperatuure.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasuta-
tavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Märkus: Energia säästmiseks läheb ekraani näit
energiasäästurežiimil 1 minuti pärast tumedaks.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette
nähtud retseptis või seadistussoovitustes.

- ✓ Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni
energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küp-
setusvorme.

- ✓ Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi
vastu.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või
paralleelselt.

- ✓ Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele
lüheneb järgmise roa küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne
küpsetusaja lõppu välja lülitada.

- ✓ Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- ✓ Säästate roogade sulatamiseks kuluva energia.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- ✓ Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine
ei ole vajalik.

Kahe vedelikuga täidetud tassi üheaegne soojendamine.

- ✓ Mitme toidu üheaegne soojendamine tarbib vähem
energiat kui mitme toidu soojendamine üksteise järel.

Kellaaja näidu väljalülitamine energiasäästurežiimil.

- ✓ Seade säästab energiasäästurežiimil energiat.

Märkus: Vastavalt ökodisaininõuete direktiivile
2023/826 on käesolev seade väljalülitatud seisundis
teistsuguses olekus. Järgnevalt nimetatakse seda
energiasäästurežiimiks.

Ka siis, kui põhifunktsioon ei ole aktiivne, vajab seade
energiat:

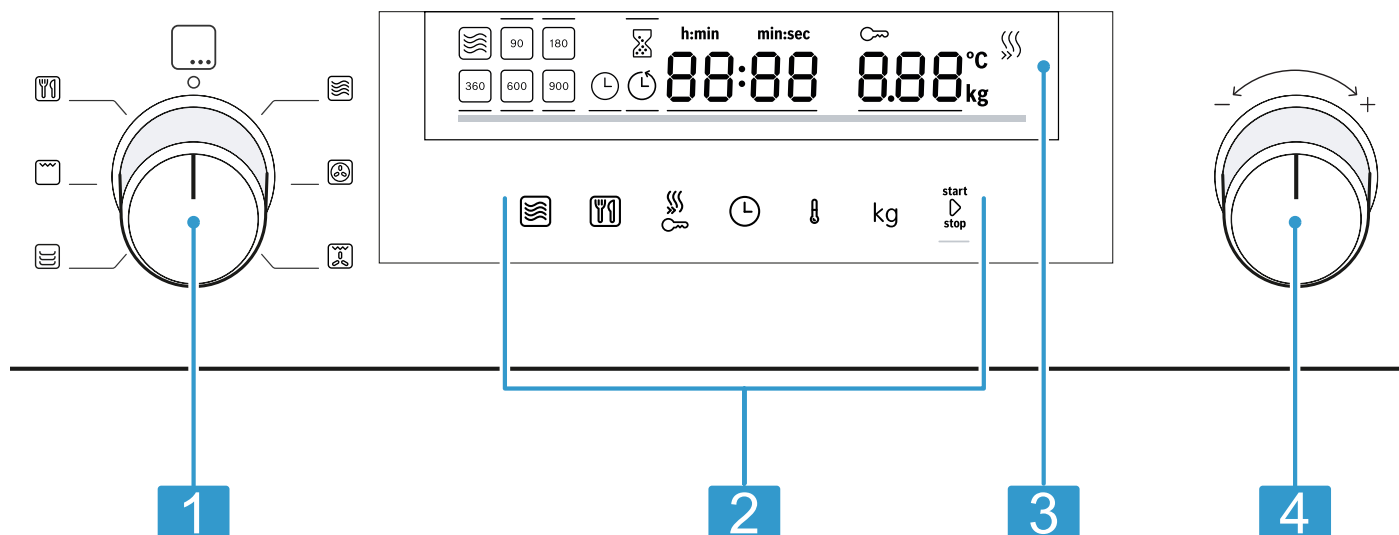
- puutetundlike nuppude käsitlemise tuvastamiseks
- ukse avamise jälgimiseks
- kellaaja seadmiseks (ilma näiduta)

Määratluse kohaselt ei ole tegemist "väljalülitatud sei-
sundiga" ega "ooteseisundiga", mistõttu kasutatakse
nimetust "energiasäästurežiim". Energiasäästurežiimi
mõõtmisel tuleb aluseks võtta EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutvumine

4.1 Juhtelemendid

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda näiteks värvi ja kuju poolest.

1 Funktsiooninupp

2 Puuteväljad

3 Ekraan

4 Pöördnupp

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid.

Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Kui keerate funktsiooninupu nullasendist teatud funktsiooni peale, on asjaomane funktsioon kasutatav mõne sekundi pärast.

Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanil fookuseeritud reguleeritavaid väärtusi.

Olenevalt seadme tüübist on pöördnupp uputatav. Valikuloendite, näiteks programmide puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene punkt.

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

Puuteväljad

Puuteväljad on puudetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
	Mikrolaineahi	Mikrolainerežiimi võimsusastmete valik või mikrolainerežiimi sisselülitamine kuumutusviisiga üheaegselt.
	Automaatprogrammid	Automaatprogrammide valiku avamine.
	Kiirkuumutus / lapselukk	Lühike vajutus: kiirkuumutuse aktiveerimine või inaktiveerimine Pikk vajutus: lapselukuse aktiveerimine või inaktiveerimine
	Ajafunktsioonid	Signaalkella, kestuse või kellaaja seadmine.
	Temperatuur	Temperatuuri seadmise valimine.
kg	Kaal	Kaalu seadmise valimine.

Sümbol	Nimi	Kasutamine
start▶stop	Start/stopp	Lühike vajutus: programmi käivitamine või seiskamine. Pikk vajutus: programmi lõpetamine Seadistused lähtestatakse.

Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi või valikuvõimalusi.



Aktiivne väärtus	Vahetult seadistatav väärtus on valge ja selle all on punane kriips. Aktiivset väärtust saate muuta pöördnupust.
Passiivne väärtus	Väärtusi, mis ei ole sulgudes, vahetult muuta ei saa. Kui soovite väärtust muuta, peate väärtuse esmalt aktiveerima.

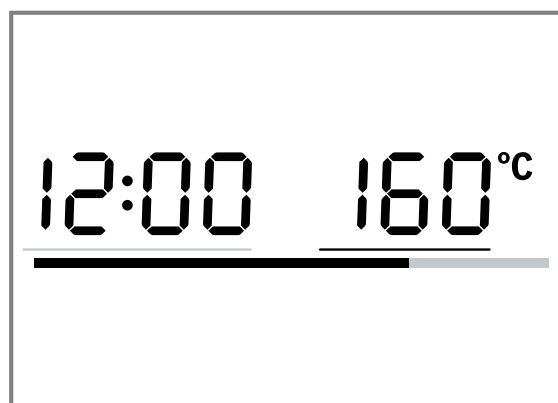
Ekraani osad

Järgnevalt selgitatakse lühidalt ekraani erinevate osade tähendust.

Sümbol	Nimi	Tähendus
⌚	Signaalkell	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile signaalkella aeg.
⌚	Kestus	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile kestus.
⌚	Kellaaeg	Kui sümbol on markeeritud, ilmub ekraanile kellaaeg.
h:min	tunnid/minutid	Aeg kuvatakse tundides ja minutites.
min:sec	minutid/sekundid	Aeg kuvatakse minutites ja sekundites.
🔒	Lapselukk	Kui sümbol on markeeritud, on lapselukk aktiveeritud.
🔥	Kiirkuumutus	Kui sümbol on markeeritud, on kiirkuumutus aktiveeritud.
°C	Temperatuur	Temperatuur kuvatakse °C-s.
kg	Kaal	Kaalu kuvatakse kilogrammides.

Temperatuurinäit

Temperatuurinäit näitab kuumutuse edenemist.



Pärast käivitamist näitab ekraani alumises osas olev punane joon temperatuuri tõusu ahjus. Joon täitub vastab kuumenemise edenemisele punase värviga. Kui joon on täies ulatuses punane, siis on ahi kuumenenud. Grillimisrežiimi puhul on kuumenemisjoon kohe punane. Mikrolainerežiimi puhul temperatuurinäit puudub. Termilise inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Öörežiim

Energia säästmiseks väheneb näidu heledus ajavahemikul kell 22 kuni 5.59 automaatselt.

4.2 Kuumutusviisid

Siit leiate kuumutusviiside ülevaate. Saate soovitusi kuumutusviiside kasutamise kohta.

Sümbol	Nimi	Temperatuur / astmed	Kasutamine
	Mikrolaineahi	Mikrolainevõimsused ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	Roogade ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks.
	Kuum õhk	40 °C 100-230 °C	Pärmitaina kergitamine, vahukooretortide ülessulatamine. Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil.
	Ringleva õhuga grill	100-230 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamiseks.
	Eelsoojendus	30-70 °C	Nõu eelsoojendamine.
	Grill	Grillimisrežiimid: ■ 1 = nõrk ■ 2 = keskmine ■ 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks. Roogade gratineerimiseks.
	Programmid	-	Paljude roogade jaoks on olemas etteprogrammeeritud seadistused.

4.3 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

Ahjuvalgustus

Ahju valgustus lülitub ahju ukse avamisel automaatselt sisse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja. Enamiku programmide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui programm käivitub. Kui programm on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja. Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas ahjuvalgustus lülitub töötaval seadmel sisse. → *Lk 16*

Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Soe õhk eraldub ahju ukse kohal olevate õhutusavade kaudu.

TÄHELEPANU

Õhutusavade kinnikattmine põhjustab seadme ülekuumenemise.

► Ärge katke õhutusavasid kinni.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd. Kui ahi töötab mikrolainerežiimil, jääb ahi külmaks, kuid jahutusventilaator lülitub ikkagi sisse. Jahutusventilaator võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

Kondensaatniiskus

Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

4.4 Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui uks on suletud, jätkub ahju töö, kui vajutate **start/stop**.

5 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud	Kasutamine
Rest	- Rest ahjus ja kombineeritud mikrolainerežiimil küpsetamiseks ja praadimiseks - Rest steikide, vorstikeste ja soojade võileibade grillimiseks. - Rest alusena, näiteks ahjuvormide jaoks. - Rest ei sobi maksimaalse mikrolainevõimsuse jaoks

5.1 Lisatarvikud

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

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

Muud lisatarvikud	Kasutamine
Klaasist hautamismõõ	- Mooritud road - Vormiroad
Pitsapann	- Plaadikoogid - Küpsised

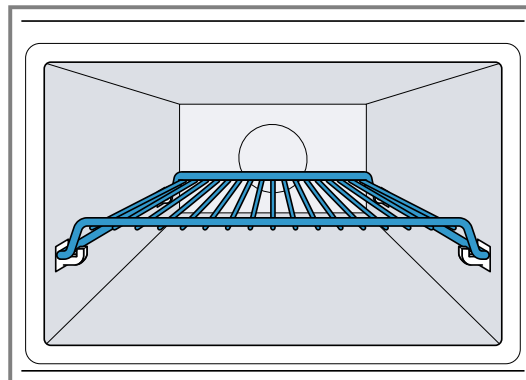
5.2 Tarviku paigaldamine

Tarvikut saab paigaldada kahte asendisse.

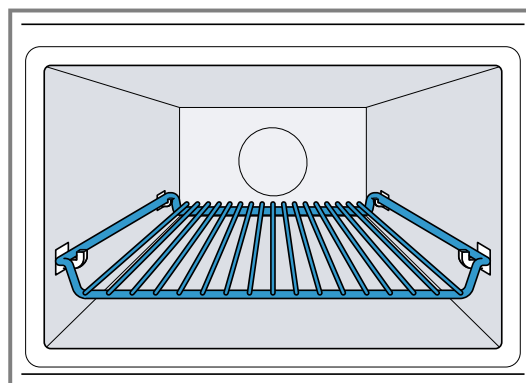
- Lükake tarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

	Paigaldage tarvik kõrgele.
	Paigaldage tarvik madalale.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.



Joonis näitab paigaldusasendit .



Joonis näitab paigaldusasendit .

6 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

6.1 Esmakordne kasutuselevõtt

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

- Ühendage seade vooluvõrku.
- ✓ Väärtus 12:00 vilgub ekraanil ja ☹ põleb.

Kellaaja seadmine

1. Pöördnupuga muutke kella-aega.
2. Vajutage ☹.
- ✓ Kella-aeg on seatud.

Märkus: Et energiasäästurežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja näidu peita.

6.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Sulgege seadme uks.
3. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk .
4. Pöördnupuga reguleerige välja temperatuur 180°C.
5. Vajutage start/stop.
- ✓ Ahi käivitub.
6. Ühe tunni pärast vajutage start/stop.
7. Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade on puhastatud.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

6.3 Tarviku puhastamine

- Puhastage tarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

7 Põhimõtteline käsitlemine

7.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Seadme sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Seade on töövalmis.
- ✓ Näidikule ilmub soovituslik väärtus.

7.2 Seadme väljalülitamine

Kui te seadet ei kasuta, lülitage see välja. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.
- ✓ Ekraanile ilmub kellaaeg.
- ✓ Mõned näidud jäävad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.

7.3 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.
 - ✓ Näidikule ilmub soovituslik väärtus.
 2. Vajaduse korral muutke seadistusi. Selleks puudutage asjaomast välja ja muutke pöördnupust väärtust.
 3. Vajutage .
 - ✓ Ahi käivitub.
 - ✓ põleb.
 - ✓ Temperatuuriga kuumutusviisi puhul temperatuurinäit täitub.
 4. Vajaduse korral muutke pöördnupust temperatuuri siis, kui programm on käigus.
- Kui programm on käigus, ei saa temperatuuri seada 40 °C peale.

7.4 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

1. Vajutage või avage seadme uks.
- ✓ Programm peatatakse.
- ✓ vilgub.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .
- ✓ Programm jätkub.
- ✓ põleb.

7.5 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

7.6 Kiirkuumutus

Aja säästmiseks saate kiirkuumutusega juhul, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 100 °C, lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- kuum õhk, erand: kuum õhk 40 °C
- Ringleva õhuga grill

Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange tarvik ja toiduained ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud. Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Reguleerige välja sobiv kuumutusviis ja temperatuur alates 100 °C.
2. Vajutage .
- ✓ Ekraanil põleb .
3. Vajutage .
- ✓ Kiirkuumutus käivitub.
- ✓ põleb.
- ✓ Kui seatud temperatuur on saavutatud, siis kiirkuumutus lõpeb. Kõlab helisignaal ja kustub ekraanil.
- ✓ Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril.
- ✓ Kiirkuumutus lülitub hiljemalt 15 minuti pärast automaatselt välja.

Kiirkuumutuse katkestamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ kustub ekraanil. Seade jätkab töötamist seadistatud kuumutusviisil ja temperatuuril.

7.7 Turvaväljalülitus

Kasutaja kaitsmiseks on seadmel automaatne väljalülitus. Seade lülitub pärast pikemaajalist töötamist automaatselt välja.

Väljalülitumiseni jääv aeg sõltub seadistusest.

- Kuum õhk 40 °C ja eelsoojendamine: 24 tundi
- Kuum õhk 100-230 °C ja ringleva õhuga grill: 5 tundi
- Grill: 90 minutit

Kui seade lülitus turvaväljalülituse tõttu välja, ilmub ekraanile . Selle teate saate kinnitada, kui vajutate .

8 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võite kasutada eraldi või kombineerituna mõne teise kuumutusviisiga.

Kui kasutate üksnes mikrolainerežiimi, asetage nõu ahju põhja.

8.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus	Kasutamine
90 W	1:30 tundi	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180 W	1:30 tundi	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360 W	1:30 tundi	Liha ja kala grillimine või tundlike toiduainete soojendamine.
600 W	1:30 tundi	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
900 W	30 minutit	Vedelize kuumutamine. Maksimaalne võimsus ei ole ette nähtud toiduainete kuumutamiseks.

Soovituslikud väärtused

Iga mikrolainevõimsuse jaoks annab seade soovitusliku kestuse. Soovitusliku väärtuse võite üle võtta või vastavas vahemikus muuta.

8.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid. Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Vajaduse korral tehke nõude test. Nõude mikrolainesobilikkuse testimine → Lk 12

mikrolainesobilik

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainesobilikust materjalist nõud:	Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlat materjali.
▪ klaas ▪ klaaskeraamika ▪ portselan ▪ temperatuurikindel plast ▪ täielikult glasuuritud keramika ilma pragudeta	
Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud: rest	Tarnekomplekti kuuluv rest on välja töötatud seadme jaoks ja seepärast on see sobiv mikrolainerežiimil kasutamiseks.
Metallist söögiriistad	Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika. Märkus: Metall võib tekitada sädemeid, mis võivad ahjukambrit või siseklaasi kahjustada. Metallist esemed peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

ei ole mikrolainesobilik

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toit ei soojene või soojeneb vaid vähe.

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada. Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

Mikrolainesobilik kombineeritud mikrolainerežiimil

Kombineeritud mikrolainerežiimil saab kuumutusviisi korral sisse lülitada mikrolainerežiimi võimsusega kuni 600 W vatti. Seepärast saab metallist vorme kasutada kombineeritud mikrolainerežiimil.

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	Tarnekomplekti kuuluvad tarvikud, näiteks rest, ei tekitata kombineeritud mikrolainerežiimil sädemeid.
Metallist küpsetusvormid	Koogid pruunistuvad ka alt, kuna metallist küpsetusvormid juhivad soojust paremini. Märkus: Metall võib tekitada sädemeid, mis võivad ahjukambrit või siseklaasi kahjustada. Metallist esemed peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

8.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

Testige nõude mikrolainesobilikkust. Ainult nõu testi tegemisel võib ahju kasutada mikrolainerežiimil ilma toiduaineteta.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Asetage tühi nõu ahju.
2. Reguleerige seade ½ - 1 minutiks maksimaalvõimsusele.
3. Käivitage **start** > **stop**.
4. Tehke nõude testi korduvalt:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
 - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole mikrolainesobilik.

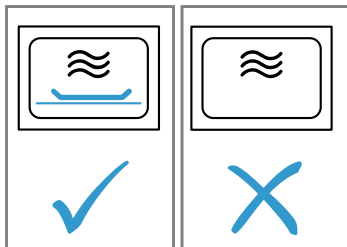
8.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

Eri liiki toiduainete jaoks saate kasutada erinevaid võimsusi ja seadistusi.

TÄHELEPANU

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



1. Järgige ohutusnõudeid → Lk4 ja kahjustuste vältimise juhiseid → Lk5.
2. Pidage kinni mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhistest. → Lk12
3. Seadke funktsiooninupp peale.
4. Soovitav mikrolainevõimsuse väljareguleerimiseks vajutage .
5. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
6. Käivitage start/stop.
Kestust saate pöördnupuga programmi kulgemise ajal muuta.
- ✓ Kestus hakkab kulgema ja mikrolainerežiim käivitub.
- ✓ Kui kestus on möödas, lõpeb mikrolainerežiim automaatselt ja kõlab helisignaal.
7. Kui roog on valmis, keerake funktsiooninupp nullasendisse.

8.5 Ajaseadistuste intervallid

Intervall mikrolainerežiimi kestuse seadistamisel muutub 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

8.6 Mikrolainevõimsuse muutmine

- ▶ Vajutage .
- Mitmekordsel vajutamisel lülitub režiim kõrgeimalt võimsuselt järk-järgult madalaimale mikrolainevõimsusele.
- Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage programm start/stop.

8.7 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

1. Vajutage start/stop või avage seadme uks.
- ✓ Programm peatatakse.
- ✓ start/stop vilgub.

2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage start/stop.
- ✓ Programm jätkub.
- ✓ start/stop põleb.

8.8 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8.9 Kombineeritud mikrolainerežiim

Küpsetusaja lühendamiseks võite teatavaid kuumutusviise kasutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.

Kombineeritud mikrolainerežiimi saab kasutada järgmistele kuumutusviisidega:

- kuum õhk
- ringleva õhuga grill
- grill

Erandid:

- mikrolainevõimsus 900 W
- kuum õhk 40 °C
- nõu eelsoojendamine

Kombineeritud mikrolainerežiimi seadistamine

Lülitage lisaks kuumutusviisile sisse mikrolainerežiim.

1. Seadke funktsiooninupp kombineeritava kuumutusviisi peale.
- ✓ Näidikule ilmub soovituslik temperatuur.
2. Pöördnupuga reguleerige temperatuur välja.
3. Soovitav mikrolainevõimsuse väljareguleerimiseks vajutage .
- ✓ Näidikule ilmub soovituslik kestus.
4. Pöördnupuga reguleerige kestus välja.
5. Käivitage start/stop.
- ✓ Kestus hakkab kulgema ja kombineeritud mikrolainerežiim käivitub.
- ✓ Kui kestus on möödas, lõpeb kombineeritud mikrolainerežiim automaatselt ja kõlab helisignaal.

Mikrolainevõimsuse muutmine

- ▶ Vajutage .
- Mitmekordsel vajutamisel lülitub režiim kõrgeimalt võimsuselt järk-järgult madalaimale mikrolainevõimsusele.
- Kui mikrolainefunktsioon lülitatakse sisse alles pärast käivitamist, jääb seade pausi peale. Käivitage programm start/stop.

Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

1. Vajutage start/stop või avage seadme uks.
- ✓ Programm peatatakse.
- ✓ start/stop vilgub.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage start/stop.
- ✓ Programm jätkub.
- ✓ start/stop põleb.

Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8.10 Ahju soojendamine ja kuivatamine

Iga kord pärast kasutamist kuivatage ahi, et sinna ei jääks niiskust.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe.
3. Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.
4. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis .
5. Vajutage .
6. Pöördnupust seadke temperatuur 150°C peale.

7. Vajutage kaks korda .
- ✓ Ekraanil on markeeritud .
8. Pöördnupust seadke kestus 15 minuti peale.
9. Käivitage startstop.
- ✓ Kuivatamine käivitub ja lõpeb 15 minuti pärast.
10. Avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

8.11 Ahju kuivatamine käsitsi

Iga kord pärast kasutamist kuivatage ahi, et sinna ei jääks niiskust.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe.
3. Kuivatage ahi pehme nuustikuga.
4. Jätke ahju uks üheks tunniks lahti, et ahi täielikult kuivaks.

9 Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega abistab ahi teid eri roogade valmistamisel ja valib automaatselt sobivad seadistused.

9.1 Märkused seadistamise kohta

Parima tulemuse saavutamiseks pidage kinni järgmistest juhistest.

- Külmutage ainult värskeid toiduaineid.

- Kasutage ainult külmkapitemperatuuril liha.
- Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Võtke toiduained pakendist välja ja kaaluge ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, ümardage kaal üles- või allapoole.
- Asetage toiduaine külma ahju.
- Kasutage ainult mikrolainesobilikku kuumuskindlat nõu, näiteks klaas- või keraamilist nõud.

9.2 Roogade ülevaade

Seade annab käsu valida kaal. Valida saab ainult ettenähtud kaaluvahemiku piiresse jäävat kaalu.

Ülessulatamine

Mikrolainerežiimi korral võite asetada küpsetusnõu ahju põhja või restile.

Nr	Toidud	Tarvik	Kaaluvahemik kg	Märkused
P01	Hakkliha	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
P02	Lihatükid	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
P03	Kana, kanatükid	madal, kaaneta nõu	0,4-1,8	Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
P04	Leib	madal, kaaneta nõu	0,2-1,0	Leiba sulatage üles vaid vajalikus koguses. See läheb kiiresti vanaks. Võimaluse korral eraldage viilud üksteise küljest.

Küpsetusprogrammid

Mikrolainerežiimi korral võite asetada küpsetusnõu ahju põhja või restile.

Nr	Toidud	Tarvik	Kaaluvahemik kg	Märkused
P05	Riis	kaanega kaetud nõu	0,05-0,2	Ärge kasutage keedukotiriisi. Riisi keetmisel tekib rohkelt vahu. Reguleerige välja toorkaal (ilma vedelikuta). Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kahe- kuni kahe ja poole kordne kogus vedelikku.

Nr	Toidud	Tarvik	Kaaluvahemik kg	Märkused
P06	Kartulid	kaanega kaetud nõu	0,15-1,0	Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1 spl vett.
P07	Köögivilid	kaanega kaetud nõu	0,15-1,0	Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1 spl vett.

Kombineeritud küpsetusprogrammid

Nr	Toidud	Tarvik	Tasand	Kaaluvahemik kg	Märkused
P08	Vormiroog, külmutatud	kaaneta nõu	—	0,4-1,2	Vormiroog ei tohiks olla paksem kui 3 cm.
P09	Kana, terve	kaaneta nõu	—	0,5-2,0	Rinnak all.
P10	Rostbiif, poolküps	kaaneta nõu	—	0,5-1,5	
P11	Seakaelapraad	kaanega kaetud nõu	—	0,5-2,0	
P12	Talleliha, poolküps	kaanega kaetud nõu	—	0,8-2,0	Abatükk või kondita tallekoot
P13	Pikkpoiss	kaaneta nõu	—	0,5-1,5	Hakkpraad ei tohiks olla paksem kui 7 cm.
P14	Kala, terve	kaaneta nõu	—	0,3-1,0	Tehke kalanahka eelnevalt sisselõiked. Asetage kala nõusse „ujumisasendis“.
P15	Värsketest koostisosadest risoto	kõrge, kaanega nõu	—	0,05-0,2	Lisage ühele osale riisile kolmekordne kogus vett ja neljakordne kogus köögivilja. Kasutage ainult värsked koostisosi. Sisestage ainult riisi kaal.

9.3 Roa seadistamine

- Seadke funktsiooninupp peale.
- ✓ Ekraanile ilmub esimene roogade number ja soovituslik kaal.
2. Pöördnupust reguleerige välja soovitud kaal.
3. Vajutage **kg**.
4. Pöördnupust reguleerige välja kaal.
Enne käivitamist saab ja **kg** abil liikuda roa juurest kaalu juurde ja vastupidi.
- ✓ Seade reguleerib automaatselt välja sobiva kestuse.
5. Vajutage **start/stop**.
Pärast käivitamist ei saa rooga ja kaalu enam muuta. Valitud kaalu saab kuvada **kg** abil.
- ✓ Ahi käivitub.
- ✓ **start/stop** põleb.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksma.
- ✓ Mõne programmi puhul kõlab lühike helisignaal, mis annab märku, et rooga on vaja segada või keerata.
6. Kui kestus on lõppenud:
 - ▶ Kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

9.4 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal peatada.

1. Vajutage **start/stop** või avage seadme uks.
 - ✓ Programm peatatakse.
 - ✓ **start/stop** vilgub.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **start/stop**.
 - ✓ Programm jätkub.
 - ✓ **start/stop** põleb.

9.5 Programmi katkestamine

Programmi saate igal ajal katkestada.

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
Pärast funktsiooni katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

10 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saab välja reguleerida kestust ning signaalkella.

10.1 Ajafunktsioonide kohta päringu esitamine

Nõue: Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul. Kui ahi töötab, siis on kättesaadavad signaalkell ja kestus. Energiasäästurežiimil on kättesaadavad signaalkell ja kellaaeg.

- ▶ Vajutage kuni fookseeritud on , või .
- ✓ Ekraanil kuvatakse vastavat väärtust.

10.2 Kellaaja muutmine

Nõue: Kellaaja muutmiseks peab seade olema välja lülitatud.

1. Vajutage kaks korda ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub ☹ ja kellaag.
2. Pöördnupuga muutke kellaaga.
3. Vajutage ☹.
- ✓ Kellaag on seatud.
- ✓ Kui ☹ ei vajutata, võetakse valitud väärtus mõne sekundi pärast üle.

Märkus: Et energiasäästurežiimil seadme energiakulu vähendada, võite kellaaja näidu peita.

10.3 Kestus

Saate kindlaks määrata ajavahemiku, mille möödumisel töö automaatselt lõpeb. Maksimaalseks kestuseks saab seada 23:59 tundi.

Kestuse seadmine

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur.
2. Vajutage ☹, kuni ☹ on fookuseeritud.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
4. Vajutage .
- ✓ Ahi käivitub.
- ✓  põleb.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestuse lõpetamine

Nõue: Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanile ilmub .

1. Vajutage ☹.
- ✓ Signaal on välja lülitatud.
2. Keerake funktsiooninupp nullasendisse.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

Kestuse muutmine

- ▶ Muutke kestust pöördnupust.
- ✓ Muudetud kestus ilmub mõne sekundi pärast ekraanile.
- ✓ Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Kestuse kustutamine

1. Kui signaalkella funktsioon on välja reguleeritud, vajutage ☹.
2. Pöördnupust seadke kestus  peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast kestus kustutatakse. Seade ei katkesta tööd.

10.4 Signaalkell

Saate määrata aja, mille möödumisel kõlab helisignaali. Välja saate reguleerida maksimaalselt 24 tundi. Funktsioon kulgeb sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest. Signaalkella signaal erineb muudest helisignaalist.

Signaalkella seadmine

1. Vajutage ☹, kuni  on fookuseeritud.
2. Pöördnupust reguleerige välja soovitud aeg.
- ✓ Seatud aega kuvatakse mõne sekundi pärast.
- ✓ Signaalkell käivitub.
- ✓ Ekraanil süttib .
- ✓ Signaalkella aeg hakkab nähtavalt kulgema.

Signaalkella lõpetamine

Nõue: Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub .

- ▶ Vajutage mis tahes sümbolile.
- ✓ Signaalkell on välja lülitatud.

Signaalkella aja muutmine

- ▶ Muutke signaalkella aega pöördnupust.
- ✓ Seatud aega kuvatakse mõne sekundi pärast.

Signaalkella aja kustutamine

- ▶ Pöördnupust seadke signaalkella aeg  peale.
- ✓ Signaalkell on välja lülitatud.

11 Lapselukk

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

11.1 Lapseluku aktiveerimine

Märkus: Kui lapselukk aktiveeritakse ajal, mil kellaaja näit on välja lülitatud, lülitatakse kellaja näit uuesti sisse. Kuvatakse kellaaga ja .

Nõue: Seade on välja lülitatud.

- ▶ Vajutage umbes 4 sekundi vältel .
- ✓ Juhtpaneel on lukustatud.
- ✓ Ekraanile ilmub sümbol .
- ✓ Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, siis jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta. Helisignaale, nt signaalkella aja möödumisest märku andvat signaali saab mis tahes nupule vajutamisega lõpetada

11.2 Lapseluku inaktiveerimine

- ▶ Vajutage umbes 4 sekundi vältel .
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

12 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

12.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiute põhiseadistuste ja tehaseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Märkus: Kui lapselukk aktiveeritakse, lülitatakse kellaja näit automaatselt sisse.

Näit	Põhiseadistus	Valik	Kirjeldus
	Helisignaali kestus	1 = lühike = 10 sekundit 2 = keskmine = 30 sekundit ¹ 3 = pikk = 2 minutit	Helisignaali kestuse väljareguleerimine pärast kestuse või signaalkella aja lõppemist.
	Nupu helisignaali	0 = väljas 1 = sees ¹	Nupusignaali sisselülitamine või väljalülitamine.
	Ekraani heledus	1 = madal 2 = keskmine ¹ 3 = kõrge	Reguleerige välja ekraani heledus.
	Ajanäidik	0 = väljas 1 = sees ¹	Kellaja kuvamine ekraanil
	Ahjuvalgustus	0 = väljas 1 = sees ¹	Ahjuvalgustuse sisselülitamine või väljalülitamine.
	Tehase seadistus	0 = väljas ¹ 1 = sees	Muudetud seadistusi saab lähtestada tehase seadistustele.
	Helisignaali tugevus	1 = madal 2 = keskmine ¹ 3 = kõrge	Helisignaali tugevuse seadistamine.

12.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade peab olema välja lülitatud.

- Hoidke  paar sekundit all.
- ✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus.
- Pöördnupust muutke põhiseadistust.
3. Vajutage .
- ✓ Ekraanile ilmub järgmine põhiseadistus.
4.  kaudu valige välja kõik soovitud põhiseadistused ja muutke väärtusi.
5. Muudatuste salvestamiseks vajutage mõne sekundi vältel .

Märkus: Pärast volukatkestust jäävad muudetud põhiseadistused alles.

12.3 Põhiseadistuste muutmise katkestamine

- ▶ Keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

13 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

13.1 Puhastusvahendid

Kasutage ainult sobivaid puhastusvahendeid.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisaldusega puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
 - ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eri-puhastusvahendeid.
 - ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.
- Uutes pesulappides sisalduv sool võib pindu kahjustada.
- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Seda, milliseid puhastusvahendeid konkreetsete pindade ja osade puhul kasutada, saate teada puhastusjuhistest.

¹ Tehaseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

13.2 Seadme puhastamine

Puhastage seadet vastavalt juhistele, et vältida seadme osade või seadme pinna kahjustamist vale puhastamise või ebasobivate puhastusvahendite kasutamise tagajärjel.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk17
2. Pidage kinni seadme osade või pindade kohta esitatud juhistest.
3. Kui ei ole antud teistsugust juhist, siis:
 - ▶ Puhastage seadme osi kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
 - ▶ Kuivatage pehme lapiga.

13.3 Ahjukambri puhastamine

1. Pidage kinni kohta esitatud juhistest.
→ "Puhastusvahendid", Lk17
2. Puhastamiseks kasutage kuuma nõudepesuvahendilahust või äädikalahust.
3. Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahju-puhastusvahendit. Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjus.
Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid.
Pinnal kriimustuste tekke vältimiseks ärge kasutage karedaid nuustikuid ega küürimiskäsnu.
Nõuanne: Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti vältel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.
4. Kuivatage pehme lapiga.

Klaaspõhja puhastamine

1. Pidage kinni kohta esitatud juhistest.
→ "Puhastusvahendid", Lk17
2. Klaaspõhja puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
Ärge kasutage metallist ega klaasist kaabitsat. Ärge küürige.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.4 Esipaneeli puhastamine

TÄHELEPANU

Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid roostevabast terasest esipaneelilt kohe.
- ▶ Roostevabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roostevaba terase puhastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puhastamiseks.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk17
2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
Märkus: Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
3. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Roostevabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebi-poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

13.5 Juhtpaneeli puhastamine

TÄHELEPANU

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk17
2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.6 Tarviku puhastamine

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk17
2. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapiga.
3. Puhastage lisatarvikuid kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.
4. Resti puhastage roostevaba terase puhastusvahendiga või peske nõudepesumasinas.
Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage terasspiraali ahjupuhastusvahendit.
5. Kuivatage pehme lapiga.

13.7 Nõuanded seadme hooldamiseks

Seadme pikaajalise talitluse säilitamiseks järgige seadme hoolduse kohta antud nõuandeid.

Abinõu	Eelis
Hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus kohe. Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist.	Mustus ei ladestu ega kõrbe sisse.

Abinõu	Eelis
Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe.	Vältige rooste teket.
Väga niiskete kookide puhul kasutage pitsaplaati.	Ahi ei lähe nii mustaks.
Küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisnõud.	Ahi ei lähe nii mustaks.
Kõige sobivamad puhastus- ja hooldusvahendid leiate hooldekeskusest. Järgige tootja juhiseid.	

13.8 Ukseklaaside puhastamine

TÄHELEPANU

Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.
Märkus: Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paisuvad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.9 Uksetihendi puhastamine

TÄHELEPANU

Asjatundmatu puhastamine võib kahjustada ukse tihendit.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
→ Lk 17
2. Ukse tihendit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

13.10 Ahju kuivatamine käsitsi

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

1. Eemaldage ahjukambri mustus.
2. Kuivatage ahi pehme lapiga.
3. Jätke uks lahti seniks, kuni ahi on täielikult kuivanud.

13.11 Puhastusabi

Puhastustugi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastustugi leotab mustuse lahti tänu aurustuva nõudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

TÄHELEPANU

Asjatundmatu puhastamine võib seadet kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi kallake ahju vett.

Puhastusabi seadistamine

1. Lisage veega täidetud tassi paar tilka nõudepesuvahendit.
2. Asetage tassi lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist.
3. Pange tass ahju keskohta.
4. Reguleerige välja mikrolainevõimsus 600 W.
5. Seadke kestuseks 5 minutit.
6. Käivitage mikrolainerežiim.
7. Pärast kestuse lõppemist jätke uks veel 3 minutiks suletuks.
8. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
9. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

14 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusohu!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 21

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

14.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ► Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. ► Kontrollige kas toaavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 21
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon.	Demorežiim on aktiveeritud. 1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige põhiseadistus ϵ väärtusele 0.
Mikrolainerežiim katkeb.	Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 21
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus. ► Valige suurem mikrolainevõimsus. Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. ► Valige pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega. Road olid tavalisest külmemad. ► Vahepeal keerake või segage roogi
Mikrolainerežiim ei tööta.	Uks ei ole täiesti suletud. ► Kontrollige, kas ukse vahele on jäänud toidujääke või võõrkehi. start/stop ei ole vajutatud. ► Vajutage start/stop.
Ekraanil vilgub 12:00 ja sümbol põleb.	Vooluvarustus on katkenud. ► Seadke kellaaeg uuesti õigeks. → "Kellaaja seadmine", Lk 10
Seade ei tööta. Ekraanil kuvatakse teatavat kestust.	start/stop ei ole vajutatud. ► Vajutage start/stop.

14.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub teade $E2$.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. ► Vajutage mis tahes nupule.
Ekraanile ilmub teade $E11$.	Juhtpaneel on niiske. ► Laske juhtpaneelil kuivada.

15 Jäätmekäitlus

15.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.

2. Lõigake võrgujuhe läbi.

3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

16 Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate meie müügiesindusest tellida vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Peale selle saate teisi toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi tellida meie müügiesindusest kuni 15 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest. Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 2023/826, leiate veebist www.bosch-home.com seadme tootesaidilt ja hooldussaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

16.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate sündmuse numbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD), mille leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

17 Nii õnnestub see

Siit leiate erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

17.1 Toimige järgmiselt

Nõuanne: Paljude roogade jaoks on seadmel programmeeritud seadistused. Kui soovite juhendada seadmest endast, siis kasutage automaatprogramme.

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

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.

TÄHELEPANU

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.

Märkus: Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetesse sattuda üliväikeses koguses niklit.

1. Valige ülevaadetest sobiv roog.

Nõuanded

- Seadme esmakordsel kasutamisel arvestage järgmist olulist teavet:

– → "Ohutus", Lk2

– → "Kondensaatniiskus", Lk9

- Kui te ei leia täpselt seda rooga või rakendust, mida soovitada valmistada või kasutada, siis valige sarnane roog või rakendus.

2. Võtke tarvikud ahjust välja.

3. Valige välja sobivad nõud ja tarvikud.

Kasutage soovituslikes seadistustes loetletud nõusid ja tarvikuid.

4. Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette nähtud retseptis või seadistussoovitustes.

5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.

6. ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

17.2 Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil.

Kestus sõltub nõust ja toiduainete temperatuurist, kvaliteedist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus. Kui kasutate tabelis toodutest erinevaid koguseid, kehtib rusikareegel: kaks

korda suurem kogus - pea kaks korda pikem kestus,
pool kogust - poole lühem kestus.

Nõuandeid sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Soovitate valmistada toitu teistsuguses koguses kui tabelis esitatud.	Pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise rusikareegli kohaselt: - kaks korda suurem kogus = peaaegu kaks korda pikem aeg - pool kogust = poole lühem aeg

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Märkus

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaaneta nõusid.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3korda. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
- 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.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Veise-, vasika- või seapraad (kondiga ja ilma), 800 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma), 1,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma), 1,5 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 200 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 500 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid, 800 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Segahakkliha, 200 g ²	Kaaneta nõu	90	10-15
Segahakkliha, 500 g ²	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Seguhakkliha, 800 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Linnuliha või linnulihatükid, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Linnuliha või linnulihatükid, 1,2 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Part, 2,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Kalafilee, kalalõigud või kalaliblikad, 400 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Terve kala, 300 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Terve kala, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Köögivil, nt herved, 300 g	Kaaneta nõu	180	10-15
Köögivil, nt herved, 600 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Puuvili, nt vaarikad, 300 g ¹	Kaaneta nõu	180	7-10
Puuvili, nt vaarikad, 500 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10

¹ Lahutage üksteise küljest ülessulanud osad.

² Eemaldage juba ülessulanud liha.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevoimsus vattides	Kestus minutites
Või pehmendamine, 125 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Või pehmendamine, 250 g	Kaaneta nõu	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Terve leib, 500 g	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Terve leib, 1,0 kg	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Koogid, kuivad, nt keeks, 500 g ¹	Kaaneta nõu	90	15-25
Koogid, kuivad, nt keeks, 750 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koogid, mahlased, nt puuvilja-kook, kohupiimakook, 500 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Koogid, mahlased, nt puuvilja-kook, kohupiimakook, 750 g ¹	Kaaneta nõu	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

Sügavkülmutatud toiduainete ülessulatamine ja soojendamine

Märkus

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3korda.
- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevoimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, 300-400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Supp, 400 g	Kaanega nõu	600	8-15
Ühepajatoit, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Ühepajatoit, 1 kg	Kaanega nõu	600	20-25
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 500 g	Kaanega nõu	600	25-30
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 1 kg	Kaanega nõu	600	25-30
Kala, nt filee, 400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Kala, nt filee, 800 g	Kaanega nõu	600	18-20
Lisandid, nt riis, nuudlid, keedetud, 250 g ²	Kaanega nõu	600	2-5
Lisandid, nt riis, nuudlid, keedetud, 500 g ²	Kaanega nõu	600	8-10
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid, eelkeedetud, 300 g ²	Kaanega nõu	600	5-8
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid, eelkeedetud, 600 g ²	Kaanega nõu	600	14-17
Spinat koorekastmes, 500 g	Kaanega nõu	600	11-16

¹ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

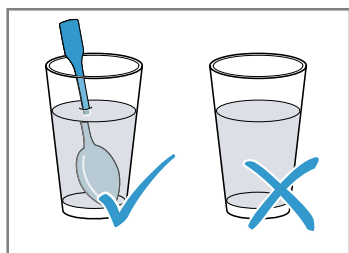
² Lisage roale veidi vett.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



TÄHELEPANU

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Märkus

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3 korda.
- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Imikutoit:
 - Asetage ilma luti ja kaaneta pudel restile.
 - Pärast soojendamist segage või loksutage hästi läbi.
 - Kindlasti kontrollige imikutoidu temperatuuri.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Menüü, portsjonroog, valmisroog, ca 400 g	Kaaneta nõu	600	5-10
Joogid, 200 ml	klaas Asege klaasi lusikas	900	1-2
Joogid, 500 ml	klaas Asege klaasi lusikas	900	2-4
Imikutoit, nt pudel piimaga, 150 ml ¹	Asetage ilma luti ja kaaneta pudel ahju põhja	360	1-2
Supp, 2 tassi, iga tass 175 g	Kaaneta nõu	900	4-5
Supp, 4 tassi, iga tass 175 g	Kaaneta nõu	900	5-6
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Ühepajatoit, 400 g	Kaanega nõu	600	5-10
Ühepajatoit, 800 g	Kaanega nõu	600	10-15
Köögivil, 150 g ²	Kaaneta nõu	600	2-3
Köögivil, 300 g ²	Kaaneta nõu	600	3-5

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Märkus

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.

¹ Pärast soojendamist raputage või segage hästi. Kontrollige temperatuuri.

² Lisage roale veidi vett.

- Pärast ülessulatamist laske toiduainetel 1-2 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Lõigake köögiviljad ja kartulid ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 1-2 spl vett. Vahepeal segage läbi.
- Riisile lisage kahekordne kogus vedelikku.

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevoimsus vattides	Kestus minutites
Terve kana, värske, ilme sise-elunditeta, 1,3 kg	Kaanega nõu	600	30-35
Kalafilee, värske, 400 g	Kaanega nõu	600	10-15
Köögiviljad, värske, 250 g	Kaanega nõu	600	5-10
Köögiviljad, värske, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Kartulid, 250 g	Kaanega nõu	600	8-10
Kartulid, 500 g	Kaanega nõu	600	10-15
Riis, 125 g + 250 ml vett	Kaanega nõu	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega nõu	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Magustoidud, nt puding (pulbrist), 500 ml ¹	Kaanega nõu	600	5-8

Puding pudingipulbrist

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pjalappide abil.

1. Valage pakk pudingipulbrit mikrolaineid taluvasse kõrgesse nõusse, lisage vastavalt pakendilt toodud

juhisele suhkrut ja veidi piima ning segage hästi läbi, nii et segus ei ole kimppe.

2. Lisage ülejäänud piima ja segage veel kord läbi.
3. Asetage kauss ahju ja sulgege ahju uks.
4. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.
5. 3 minuti pärast segage esimest korda. Seejärel segage iga ühe minuti tagant, kuni on saavutatud soovitud konsistents. Kestus sõltub piima temperatuurist ja kasutatud nõust.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

Märkus

Valmistusjuhised

- Kasutage madalat kuumuskindlat klaasnõud. Ärge kasutage portselanist või väga kumerat taldrikut.
- Reguleerige kestust vastavalt kogusele.
- Et popkorn ei kõrbeks, tuleb popkornituutu 1 minuti ja 30 sekundi pärast korraks välja võtta ja seda raputada. Ettevaatust: kuum!

Roog	Tarvik / nõu	Mikrolainevoimsus vattides	Kestus minutites
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 100 g	Klaasist alus	600	3-5

Nõuandeid järgmiseks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Toit on liiga kuiv.	■ Lühendage kestust või reguleerige välja madalam mikrolainevoimsus. ■ Katke toit kaanega ja lisage rohkem vedelikku.

Ülesanne	Soovitus
Toit ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Pikendage kestust. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist seest veel küps, kuid väljast on juba üle küpsenud.	■ Vahepeal segage läbi. ■ Valige madalam mikrolainevoimsus ja pikendage kestust.

¹ Segage vahepeal 2-3 korda vispliga läbi.

Ülesanne	Soovitus
Liha või linnuliha ei ole pärast sulatamist seest veel üles sulanud, kuid on väljast juba küpsema hakanud.	- Valige madalam mikro-lainevõimsus. - Suurt tükki keerake mitu korda.

17.3 Koogid ja küpsetised

Soovituslikud seadistused kookide ja küpsetiste jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja vajaduse korral reguleerige järgmisel korral välja kõrgem väärtus. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

Nõuandeid küpsetamiseks

Siit leiate nõuanded, mis tagavad küpsetamise õnnestumise.

Ülesanne	Soovitus
Kook peab kerkima ühtlaselt.	- Määrige rasvainega vaid lahtikäiva vormi põhi. - Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti

Vormikoogid

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kasutage mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.
- Metallist küpsetusnõud sobivad küpsetamiseks ainult siis, kui mikrolainerežiimi ei kasutata.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutilise
Keeks, lihtne ¹	ümar vorm/leivavorm	—		170-180	90	40-50
Keeks, hõrk ¹	ümar vorm/leivavorm	—		150-170	-	70-90
Liivatainast tordipõhi	tordipõhjavorm	—		160-180	-	30-40
Puuviljakook, hõrk, liivatainast	lahtikäiv koogivorm	—		170-190	90	30-45
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—		170-180	-	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga ¹	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—		170-180	180	35-45
Pitsa	ümmargune pitsaplaat	—		220-230	-	15-25
Soolased küpsetised, nt quiche	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—		200-220	-	50-70
Pähklikook	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—		170-180	90	30-35
Pärmitainas mahlase kattega	ümmargune pitsaplaat	—		170-190	-	55-65

¹ Laske kookidel umbes 20 minutit küpsetusahjus jahtuda.

Ülesanne	Soovitus
Väiksed küpsetised ei tohi küpsetamisel üksteise külge kleepuda.	Asetage küpsetised plaadile nii, et need jäävad üksteisest vähemalt 2 cm kaugusele. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Soovite tuvastada, kas kook on valmis.	Torgake puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, siis on kook valmis.
Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilistest küpsetistest.
Kasutage silikoonist, klaasist, plastist või keeraamilisest materjalist küpsetusvorme.	- Vorm peab taluma temperatuuri kuni 250°C. - Sellistes vormides pruunistuvad koogid vähem. - Mikrolainerežiimi kasutamisel võib küpsetusaeg olla tabelis toodust lühem.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pärmitainakringel 500 g jahust	ümmargune pitsaplaat	—	☞	170-190	-	35-45

Väikesed küpsetised

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	ümmargune pitsaplaat	—	☞	150-170	20-35
Makroonid	ümmargune pitsaplaat	—	☞	110-130	35-45
Besee	ümmargune pitsaplaat	—	☞	100	80-100
Muffinid	muffiniplaat restil	—	☞	160-180	35-40
Lehttainaküpsetised	ümmargune pitsaplaat	—	☞	190-200	35-45

Leib ja sai

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage koogivorm alati resti keskele.
- Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 1,5 kg	leivavorm	—	☞	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Kuklid, nt nisujahukuklid	ümmargune pitsaplaat	—	☞	210-230	25-35

Nõuandeid järgmiseks küpsetamiseks

Kui küpsetamine päriselt ei õnnestu, siis juhinduge järgmistest soovitustest.

Ülesanne	Soovitus
Kook vajub kokku.	- Kasutage märgitud komponente ja järgige retseptis esitatud juhiseid. - Lisage tainasse vähem vedelikku. - Või: - Reguleerige temperatuur 10 °C võrra madalamaks ja pikendage küpsetusaega.
Kook on liiga kuiv.	Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks ja lühendage küpsetusaega.

Ülesanne	Soovitus
Kook on igalt poolt liiga hele.	- Kontrollige tasandit ja tarvikut. - Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks. - Või: - Pikendage küpsetusaega.
Kook on igalt poolt liiga tume.	Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale tasandile.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	- Asetage kook ühe tasandi võrra madalamale tasandile. - Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.

Ülesanne	Soovitus
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	- Reguleerige temperatuur madalamaks. - Lõigake küpsetuspaber sobivasse suurusesse. - Asetage küpsetusvorm ahju keskele. - Vormige väikesed küpsetised ühesuurusteks ja ühepaksusteks.
Kook on väljast küps, kuid seest veel toores.	- Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega. - Lisage vähem vedelikku. Mahlase kattega koogi puhul: - Laske põhjal eelnevalt küpseda. - Küpsetatud põhi puistake üle mandlite või paneerimisjahuga. - Tõstke kate põhjale.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	- Laske koogil pärast küpsetamist 5-10 minutit jahutada. - Lõigake kook vormi küljest ettevaatlikult noaga lahti. - Kummutage kook uuesti alusele ja niisutage vormi mitu korda märja külma rätikuga. - Järgmisel korral määrige vormi rasvaine ja puistake üle paneerimisjahuga.
Vormi ja resti vahel tekivad sädemed.	- Kontrollige, kas vormi välispind on puhas. - Muutke vormi asukohta ahjus. - Jätkake küpsetamist ilma mikrolainerežiimita ja pikendage küpsetusaega.

17.4 Praadimine ja grillimine

Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad roogade liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja vajaduse korral reguleerige järgmisel korral välja kõrgem väärtus.

Nõus küpsetamine

Kui valmistate roogasid nõus, on seda lihtsam ahjust välja võtta ja saate seda otse nõus serveerida. Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

- Kasutage mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.
- Metallist küpsetusnõud sobivad küpsetamiseks vaid siis, kui mikrolainerežiimi ei kasutata.
- Tõstke nõu restile.
- Eelnevalt kontrollige, kas nõu mahub ahju.

- Kõige sobivamad on klaasnõud. Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.
- Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõu ahjust välja pajalappide abil.
- Juhinduge nõu tootja juhistest.

kaaneta nõu

Kasutage kõrget küpsetusvormi.

kaanega nõu

- Kasutage sobivat kaant, mis korralikult sulgub.
- Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.
- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamishõud. Reguleerige temperatuur kõrgemaks.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvata väga kuum auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse teie suunas.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Märkused

- Taine liha või pajapraad
 - Valage nõusse vedelikku, nt vett, veini vm nii, et see katab nõu 1/2 cm kõrguselt. Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamishõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel. Pajapraadide puhul lisage vedelikku pisut rohkem.
 - Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.
 - Pöörake lihatükke, kui pool küpsetusajast on möödunud.
- Kala
 - Hautamiseks lisage nõusse 1-3 supilusikat vedelikku, nt sidrunimahla või äädikat.

Grillimine

Grillige toiduaineid, mis peavad minema krõbedaks.

TÄHELEPANU

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

- Grillimisel peab ahju uks olema alati kinni.
- Ärge laske ahjul eelkuumeneda.
- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Pange grillitavad toiduained otse restile.
- Keerake lihatükke grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.
- Lisage grillitavale toiduainele soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkus: Tume liha, nt loomaliha, pruunistub kiiremini kui hele liha, nt vasika- või sealiha. Heleda liha või kalafilee pealispind on tihtipeale vaid helepruun, kuid seest on roog sellegipoolest küps ja mahlane. Grillkütkeha lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Sageus sõltub seatud grillimisrežiimist. Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Küpsetamise ja moorimise õnnestumiseks järgige järgmisi soovitusi.

Ülesanne	Soovitus
Taine liha ei tohi kuivaks muutuda.	Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Ülesanne	Soovitus
Soovite valmistada kamaraga praadi.	- Tehke kamarasse ristikujust sisselõiked. - Küpsetage praadi nii, et alguses jääb kamaraga pool alla.
Ahi peab jääma võimalikult puhtaks.	Küpsetage rooga suletud anumal kõrgel temperatuuril.
Liha peab jääma kuumaks ja mahlaseks, nt rostbiif.	- Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda soovituslikku ooteaega. - Pärast küpsetamist mähkige liha alumiiniumfooliumi.

Veiseliha

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.
- Poole küpsetusaega möödudes keerake rostbiifil ja veisesteikidel teine pool. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Veisepajapraad, ca 1 kg	rest Kaanega nõu	—		180-200	180	120-145
Rostbiif, poolküps, ca 1 kg	rest Kaaneta nõu	—		210-230	180	30-40
Veisesteik, poolküps, 2-3 tk, paksus 2-3 cm, iga lõik 200 g	rest Klaasist alus	—		3	-	20-30

Sealiha

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.
- Kamarata praadi keerake pärast poole aja möödumist. Lõpuks laske prael veel ca 10 minutit seista.
- Asetage praad nõusse nii, et kamar jääb üles. Tehke kamarasse sisselõiked. Ärge keerake praadi. Lõpuks laske prael veel ca 10 minutit seista.
- Keerake kaelakarbonaadilõike, kui 2/3 ajast on möödunud.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kamarata praad, nt kaelakarbonaad, ca 750 g	rest Kaanega nõu	—		220-230	180	40-50
Kamaraga praad, nt aba, ca 1 kg	rest Kaaneta nõu	—		190-210	-	130-150
Kaelakarbonaadilõigud, 2-3 tk, paksus 2-3 cm	rest Klaasist alus	—		3	-	25-35

Muud liharoad

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.

- Pikkpoisil laske lõpuks veel ca 10 minutit seista.
- Keerake vorstikesi, kui 2/3 ajast on möödunud.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minütites
Hakkpraad, 750 g	rest Kaaneta nõu	—		180-200	600	15-20
Grillvorstid, 4-6 tk, iga vorst ca 150 g	rest Klaasist alus	—		3	-	25-35

Linnuliha

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Asetage terve kana plaadile nii, et rinnak jääb alla. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg.
- Kanatükid ja pardirind asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb üles. Ärge keerake.
- Hanekoibi keerake pärast poole küpsetusaja möödumist. Torgake nahk läbi.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minütites
Kana, terve, ca 1,2 kg	rest Kaanega nõu	—		220-230	360	35-45
Kanatükid, ca 800 g	rest Kaaneta nõu	—		210-230	360	20-30
Pardifilee, ca 500 g	rest Klaasist alus	—		3	90	20-30
Hanerind, hanekoivad, 700-900 g	rest Kaaneta nõu	—		210-230	90	30-40

Kala

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitude asetamisel eekuumentamata ahju.
- Grillimiseks asetage terve kala, nt lõhe või forell resti keskele.
- Eelnevalt määrige resti õliga.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Grillirežiim	Kestus minütites
Kalaliblikad, 2-3 tk, iga tükk 150 g	rest Klaasist alus	—		3	20-25
Kala, terve, 2-3 tk, igaüks 300 g	rest Klaasist alus	—		3	20-30

Nõuandeid järgmiseks küpsetamiseks

Kui küpsetamisel kohe kõik ei õnnestu, siis juhinduge järgmistest soovitustest.

Ülesanne	Soovitus
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	▪ Valige madalam temperatuur. ▪ Lühendage küpsetusaega.
Praad on liiga kuiv.	▪ Valige madalam temperatuur. ▪ Lühendage küpsetusaega.

Ülesanne	Soovitus
Prae koorik on liiga õhuke.	▪ Valige kõrgem temperatuur. ▪ Või: Pärast küpsetusaja lõppu lülitage korra sisse grill.
Praeleem on kõrbenud.	▪ Valige väiksem nõu. ▪ Lisage küpsetamisel rohkem vedelikku.
Praeleem on liiga hele ja vesine.	▪ Selleks et aurustuks rohkem vedelikku, valige suurem nõu. ▪ Lisage küpsetamisel vähem vedelikku.

Ülesanne	Soovitus
Liha läheb moorimisel kõrbema.	- Kontrollige, kas küpsetusnõu ja kaas omaval sobivad ja hästi sulguvad. - Alandage temperatuuri. - Moorimisel lisage rohkem vedelikku.

Ülesanne	Soovitus
Praad ei ole läbi küpsenud.	- Lõigake praad lahti. - Valmistage küpsetusnõus kaste. - Asetage praelõigud kastmesse. - Küpsetage lõigud valmis mikrolainerežiimil.

17.5 Vormiroad, gratäänid ja soojad võileivad

Märkus

Valmistusjuhised

- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.
- Vormiroogade, kartulivormi ja lasanje jaoks kasutage 4-5 cm kõrgust mikrolaine- ja kuumakindlat ahjuvormi
- Laske vormiroogadel väljalülitatud ahjus veel 5 minutit järelküpseda.
- Röstige leivaviilud eelnevalt.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormiroog, magus, ca 1,5 kg	Kaaneta nõu	—		140-160	360	25-30
Vormiroog, soolane, küpsutatud koostisosadest, ca 1 kg	Kaaneta nõu	—		150-170	600	20-25
Kartulivorm tootetest komponentidest, ca 1,1 kg	Kaaneta nõu	—		210-220	600	20-25
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	rest	—		3	-	8-10

17.6 Sügavkülmutatud valmistoidud

Märkus

Valmistusjuhised

- Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.
- Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuutamata ahju.
- Ärge asetage friikartuleid, kroketeid ega kartulikotlette üksteise peale, pöörake pärast poole aja möödumist.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pitsa, õhukesepõhjaline	rest	—		220-230	-	10-15
Pitsa-baguette	rest	—		1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Friikartulid	ümmargune pitsaplaat	—		220-230	90	10-15
Kroketid	ümmargune pitsaplaat	—		210-220	-	10-15
Kartulikook, täidetud kartulitaskud	ümmargune pitsaplaat	—		200-220	90	15-20
Struudel	ümmargune pitsaplaat	—		220-230	-	20-30
Vormiroad, nt lasanje, ca 450 g	Kaanega nõu	—		220-230	600	10-15

17.7 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstitiidid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standar-

ditele EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 ning standarditele EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Liha, 500 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Seadistussoovitused kontrollroogade valmistamiseks mikrolainerežiimil.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Munakreem, 1 kg	Kaaneta nõu	Ahju põhi	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskviittort, 475 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	600	8-10
Hakkpraad, 900 g	Kaaneta nõu	Ahju põhi	18-23	18-23

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Märkus

Valmistusjuhised

- Kana jaoks kasutage kõrget nõud.
- Asetage kana nõusse nii, et rinnak jääb alla. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuu- mutusviis	Temperatuur °C	Mikrolaine- võimsus vattides	Kestus minu- tites
Kartulivorm	rest Kaaneta nõu	—		210-220	600	20-25
Koogid	rest Kaaneta nõu	—		190-200	180	20-27
Kana	rest Kaaneta nõu	—		190	360	30-45

Küpsetamine

Märkus: Seadistussoovitused kehtivad toitade asetamisel eekuumentamata ahju.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus minu- tites
Suhkrubiskviit	rest lahtikäiv vorm Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Kattega õunakook	rest lahtikäiv vorm Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Väikesed küpsised	Klaasist alus	—		160-170	30-35
Väikesed koogid	Klaasist alus	—		160-170	25-30

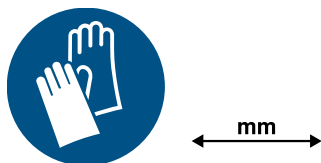
Grillimine

Märkus: Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake veiselihapihvil teine külg.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Grillirežiim	Kestus minu- tites
Röstsai pruunistamine	rest	—		3	4-5
Veiselihapihv, 9 tükki	rest Klaasist alus	—		3	35-45

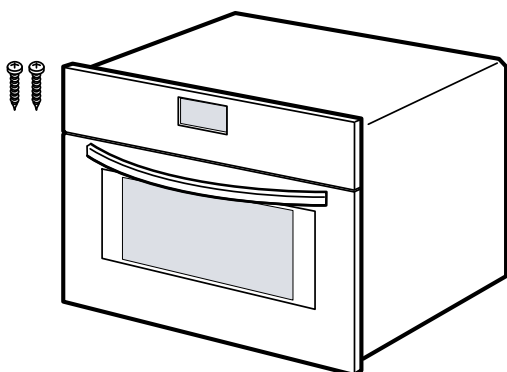
18 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhingude sellest infost.



18.1 Tarnekomplekt

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.



⚠ 18.2 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Ärge kasutage uksekäepidet transpordimiseks või paigaldamiseks.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekitab ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii

ei laiene volest ühendamisest tingitud kahjustustele.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega ja tekitada löikehaavu.

- Kandke kaitsekindaid.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
- Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid ja võrgujuhtmeid.
- Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektripaigaldise kohandamiseks elektriettevõtte poole.

TÄHELEPANU

Kui seadet kanda uksekäepidemest, siis võib käepide küljest murduda. Uksekäepide ei pea vastu seadme kaalule.

- Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni uksekäepidemest.

18.3 Ühendamine vooluvõrku

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

Märkus: Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.

- Ühendage seadme võrgupistik seadme lähedal asuvasse pistikupessa. Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav. Kui vaba juurdepääs võrgupistikule on takistatud, tuleb elektripaigaldisse sisse ehitada kõikide pooluste lahutusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

Märkus: Seadet tohivad vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Seadme garantii ei laiene volest ühendamisest tingitud kahjustustele. Elektripaigaldises peab vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutusseade.

1. Ühenduspesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal(null)-juhe.
Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
2. Pinge – vt andmeplaat.
3. Toitejuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:
 - ▶ roheline-kollane = kaitsejuhe ⊕
 - ▶ sinine = neutraal("null")juhe
 - ▶ pruun = faasijuhe (välisjuhe)

18.4 Integreerimiseks ette nähtud mööbel

Seade on ette nähtud integreerimiseks. Seade ei ole ette nähtud töötasapinna peale asetamiseks ega kapi sees kasutamiseks.

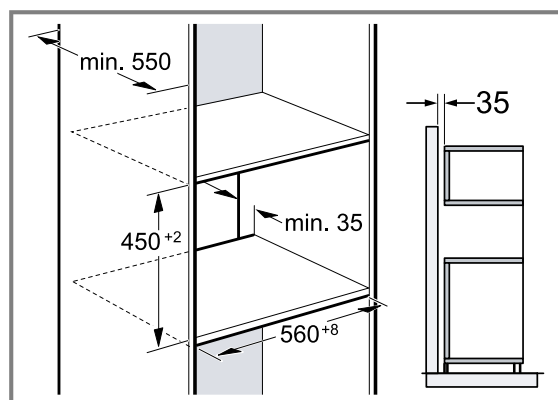
Kapil ei tohi seadme taga olla tagaseina. Seina ja kapi põhja või selle kohal oleva kapi tagaseina vahele peab jääma vähemalt 35 mm vahemaa.

Kapil, millesse seade integreeritakse, peab esiküljel olema vähemalt 50 cm² suurune ventilatsiooniava. Selleks tuleb sokliiliist tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest. Ventilatsiooniavasid ja äratõmbeavasid ei tohi kinni katta.

Seadet võib paigaldada madalamale kui 850 mm põrandast.

18.5 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



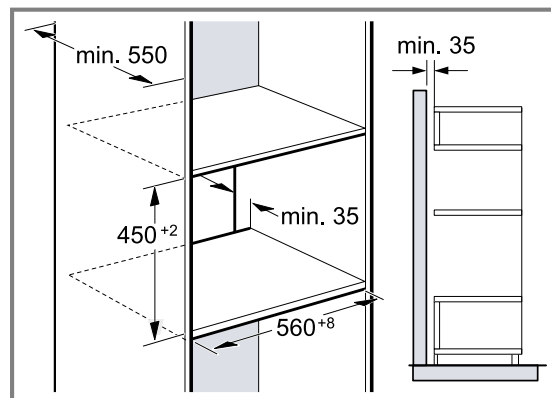
Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjadest olema ventileerimisava.

Kui ülakapis on lisaks element-tagaseintele täiendav tagasein, tuleb see eemaldada.

Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

18.6 Kahe seadme paigaldamine üksteise peale

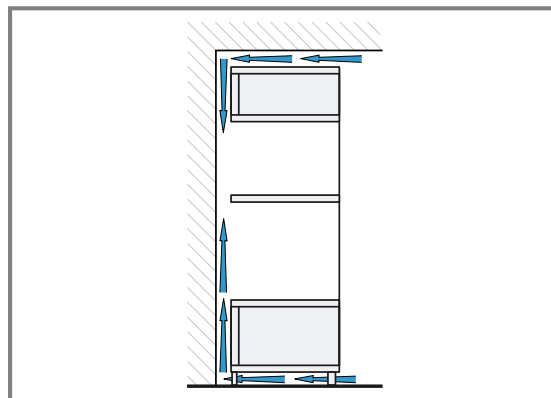
Seadet võib paigaldada ka teise seadme peale või alla. Teineteise peale paigaldamisel pidage kinni paigaldusmõõtmetest ja -juhistest.



Seadmete ventileerimiseks peab vahepõhjadest olema ventileerimisava.

Seadmete piisava ventilatsiooni tagamiseks on soklipiirkonnas vajalik vähemalt 200 cm² ventilatsiooniava. Selleks tuleb sokliiliist tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest.

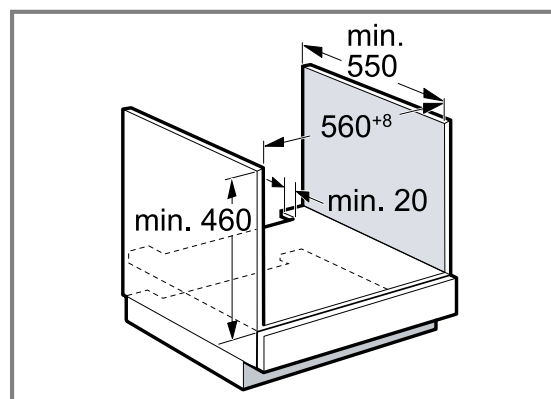
Veenduge, et tagatud on joonisele vastav õhuvahetus.



Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

18.7 Paigaldamine tööpinna alla

Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



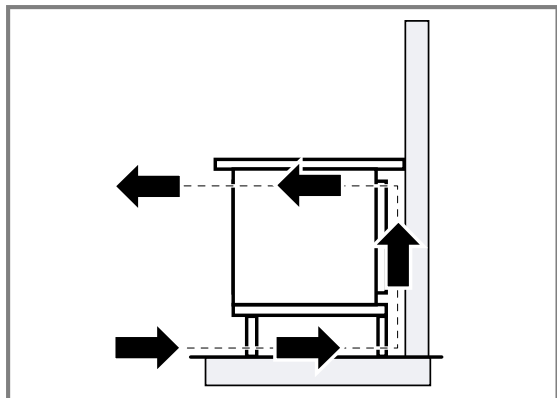
Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.

Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.

Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit, kui see on olemas.

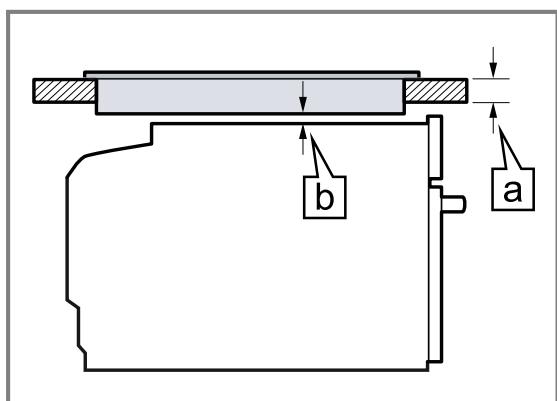
Järgige riigisiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

Seadme piisava ventilatsiooni tagamiseks on vajalik vähemalt 100 cm² ventilatsiooniava. Lõigake sokliiliist tagasi või paigaldage ventilatsioonirest.



18.8 Paigaldamine pliidiplaadi alla

Kui seade paigaldatakse pliidiplaadi alla, tuleb kinni pida järgmistest minimaalsetest mõõtudest, vajaduse korral ka karkassi puhul.



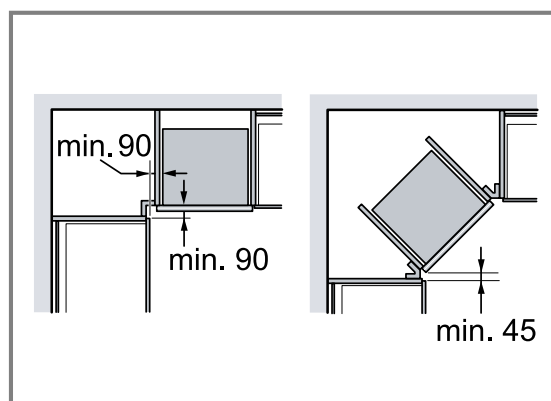
Vajalikust minimaalsest vahekaugusest [a] tuleneb tööpinna minimaalne paksus [a].

Pliidiplaadi tüüp	[a] peale asetatud mm-tes	[a] a pinnaga ühetasa mm-tes	[b] mm-tes
Induktsioonpliidiplaat	45	46	5
Terviklik induktsioonpliidiplaat	55	56	5
Gaaspliidiplaat	35	46	5 ¹
Elektripliidiplaat	35	38	2

Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

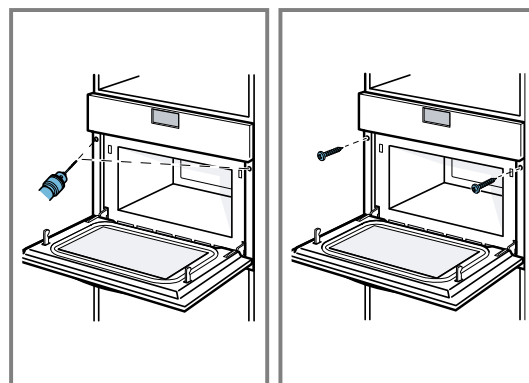
18.9 Nurkpaigaldus

Pidage kinni nurkpaigalduse korral ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



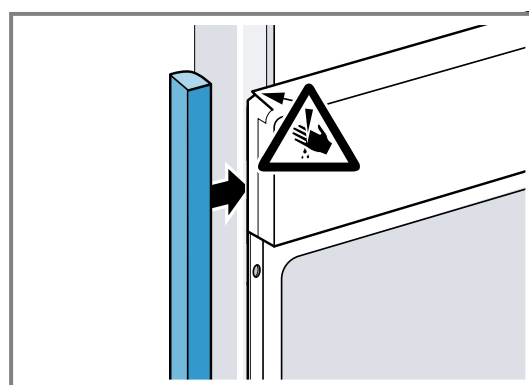
18.10 Seadme paigaldamine

1. Tsentreerige seade.
2. Kinnitage seade kruvidega köögmööbli külge.



18.11 Nuppudeta köögmööbel, millel on vertikaalne käepidemeliist:

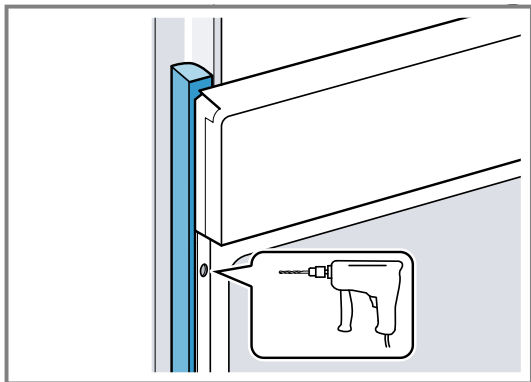
1. Paigaldage mõlemale poole sobiv vahetükk, et katta kinni võimalikud teravad servad ja tagada ohutu paigaldus.



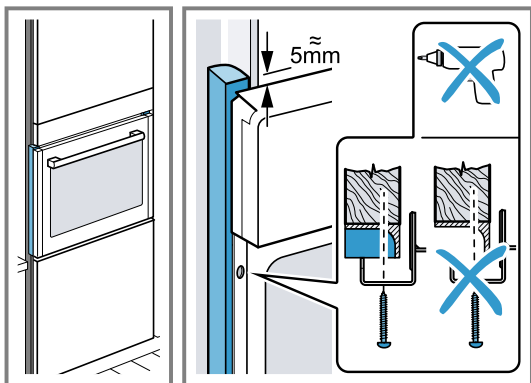
2. Kinnitage vahetükk mööbli külge.

¹ Järgige riigisiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.

3. Kruviühenduse tegemiseks puurige vahetükki ja mööblisse ette auk.



4. Kinnitage seade sobiva kruvi abil.



18.12 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	37	10	Laiko funkcijos	51
2	Daiktinės žalos išvengimas	40	11	Apsauga nuo vaikų	52
3	Aplinkosauga ir taupymas	41	12	Pagrindinės nuostatos	52
4	Susipažinimas	42	13	Valymas ir priežiūra	53
5	Priedai	45	14	Sutrikimų šalinimas	55
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	45	15	Utilizavimas	56
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	46	16	Klientų aptarnavimo tarnyba	56
8	Mikrobangų funkcija	47	17	Viskas pavyks	57
9	Automatinės programos	49	18	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	69
			18.2	Saugus montavimas	69

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos. Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvių darbuotojams, biurose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio.

Šis prietaisas atitinka EN 55011 ir CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės prietaisas. 2 grupė reiškia, kad mikrobangos sukuriamos maisto produktams sušildyti. B klasė reiškia, jog prietaisas skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.
→ "Priedai", Psl. 45

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galbūt įsiplieskusi liepsna.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepinio popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepinio forma.

Prietaisui perkaitus gali kilti gaisras.

Jei prietaisas montuojamas už apdailos ar baldų durelių, uždarius apdailos ar baldų dureles prietaisui veikiant kaupiasi karštis.

- Prietaisą naudokite tik atidarę apdailos ar baldo dureles.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Priedai ir indai labai įkaista.

- Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- Niekada nelieskite karštų dalių.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti, todėl prietaiso durelės gali atšokti ir net iškristi.

Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

→ *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 40*

- Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- Elektros kabelio jokių būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos. Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.
- Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijun-

gimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.

- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ *Psł. 56*

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

1.5 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI IR VĖLIAU

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovininkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse.
- ▶ Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų, kurie yra plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.
- ▶ Niekomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelės mikrobangų galios arba per ilgą veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.
- ▶ Niekomet nedžiovininkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.
- ▶ Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę labai didelę mikrobangų galią arba ilgą veikimo trukmę.

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekomet nešildykite mikrobangomis aliejaus.

Mikrobangų krosnelėje laikomi daiktai ar priedai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Prieš pradėdami eksploatuoti prietaisą įsitikinkite, kad kameroje nėra jokių daiktų ar priedų, netinkamų naudoti mikrobangų režimu.
- ▶ Kai nenaudojate mikrobangų krosnelės, nenaudokite kameros degiams daiktams, maisto ruošimo įrankiams, maisto produktams ar panašioms daiktams laikyti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!**

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

- ▶ Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Maisto produktai kietu lukštu arba odele šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaušutinių ir vėžiagyvių.
- ▶ Jei šildote kiaušiniene arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kietą, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių 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 kameros visada imkite puodkėlėmis.

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su

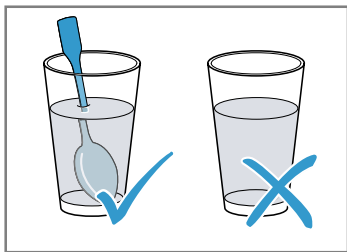
kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!**

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl ertmės prasiskverbios drėgmės indai gali įtrūkti.

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys in-

dai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges.

- ▶ Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamą indą arba įjunkite mikrobangas ir kaitinimo būdą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**

Netinkamai valant gali suprastėti prietaiso paviršiaus kokybė, sutrumpėti naudojimo trukmė ir susidaryti pavojingų situacijų, pavyzdžiui, dėl mikrobangų energijos prasiskverbimo.

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- ▶ Kamera, durelių sandariklis, durelės ir lankstai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 53

Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės arba durelių tarpiklis. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso dangčio.
- ▶ Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti ir visiškai sugadinti prietaisą. Dėl karštos liepsnos prietaiso durelės gali įskilti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti. Sumažėjus slėgiui kamera gali smarkiai deformuotis.

- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą. Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidare durelių.

- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispautumėte prietaiso durelėmis.

Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkite.

Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

2.2 Mikrobangų funkcija

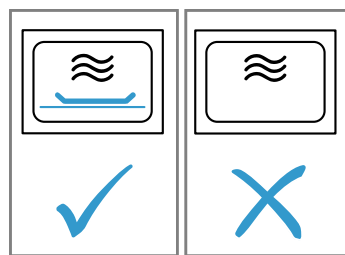
Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

DĖMESIO

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Į prietaisą nedėkite aliuminio indų. Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.
- Niekomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpa-

laikį indų bandymą.



Kelis kartus iš eilės mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius per didelę mikrobangų galią, dėl perkrovos gali būti pažeista kamera.

- Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Nuėmus dangtį pažeidžiamas mikrobangų šaltinis.
- Niekada nenuimkite kameroje esančio mikrobangų šaltinio dangčio.

Netinkamas indas gali sugadinti prietaisą.

- Jei ketinate naudotis griliu, kombinaciniu mikrobangų režimu ar karšto oro srautu, rinkitės tik tokius indus, kurie yra atsparūs aukštai temperatūrai.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Pastaba. Energijos taupymo režime ekrano rodinys po 1 minutės užtemdomas, kad būtų taupoma energija.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.

- ✓ Jei prietaiso nekaitinsite, sutaupysite elektros energijos.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas keptimo formas.

- ✓ Tokios keptimo formos ypač gerai įkaista.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- ✓ Kamera bus įkaitusi po pirmo ruošimo proceso. Dėl to sutrumpės kito ruošiamo patiekalo ruošimo trukmė.

Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą.

- ✓ Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- ✓ Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Prietaisui veikiant dažnai nedarinėkite durelių.

- ✓ Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Vienu metu šildykite du puodelius su skysčiu.

- ✓ Kelis patiekalus šildant vienu metu vartojama mažiau energijos nei patiekalus šildant vieną po kito.

Paslėpkite paros laiko rodymą energijos taupymo režime.

- ✓ Veikiant energijos taupymo režimui prietaisas taupo elektros energiją.

Pastaba. Remiantis ES ekologinio projektavimo direktyva 2023/826, šio prietaiso išjungties veiksenoje įsijungia kita būseną. Ji toliau vadinama energijos taupymo režimu.

Net kai neaktyvi pagrindinė funkcija, prietaisas vartoja energiją:

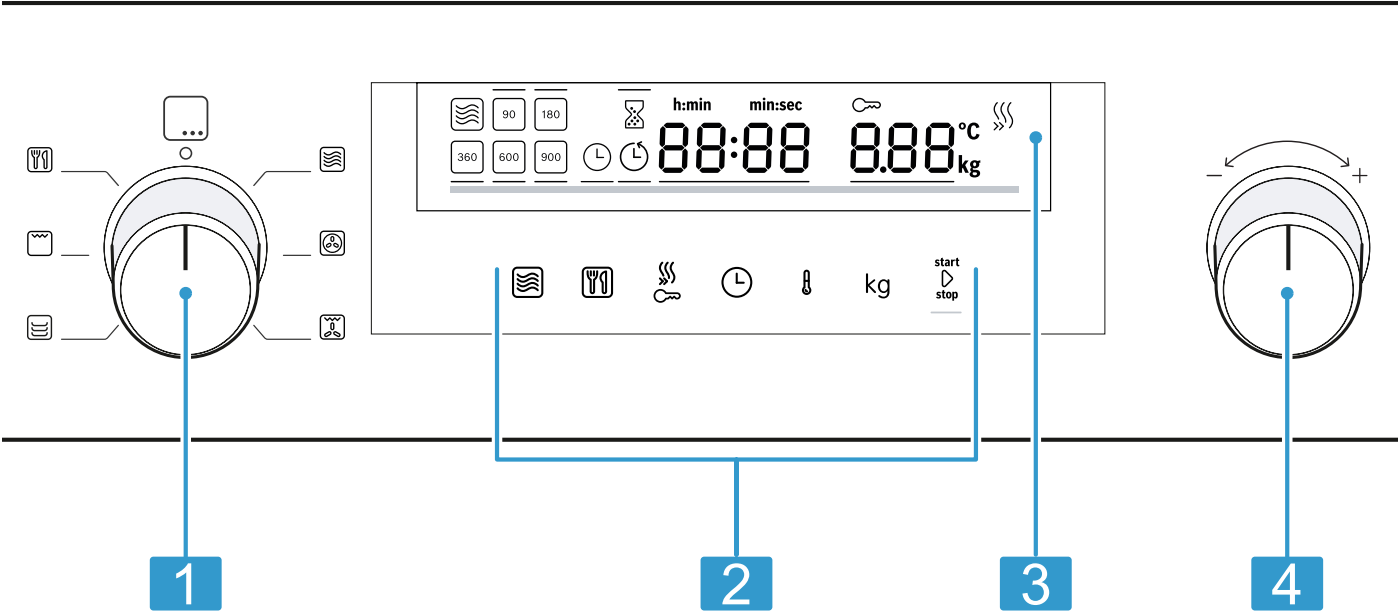
- jutiklinių mygtukų paspaudimui aptikti;
- durelių atidarymui stebėti;
- paros laikui keisti (be indikatoriaus).

Pagal apibrėžtį tai nėra nei išjungimo, nei budėjimo veikseną, todėl vadinama energijos taupymo režimu. Energijos taupymo režimo vertės turi būti matuojamos pagal EN IEC 60350-1:2023.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



Atsižvelgiant į prietaiso tipą, paveikslėlyje kai kurie aspektai, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.

- 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 2 Jutikliniai laukeliai

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas. Kai kuriuose prietaiso modeliuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Kai funkcijų pasirinkimo rankenėlę iš nulinės padėties pasuksite iki funkcijos padėties, dar kelias sekundes negalėsite naudotis ta funkcija.

Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra lietimuisi jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti kokią nors funkciją, bakstelėkite į atitinkamą laukelį.

Simolis	Pavadinimas	Paskirtis
	Mikrobangų funkcija	Pasirinkite mikrobangų galios pakopas arba mikrobangų funkciją kaitinimo būdui.
	Automatinės programos	Atverkite automatinių programų parinktį.
	Greitasis įkaitinimas / apsauga nuo vaikų	Trumpas paspaudimas: greitojo įkaitinimo funkcijos aktyvinimas arba pasyvėjimas. Ilgas paspaudimas: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvėjimas.
	Laiko funkcijos	Laikmačio, trukmės arba paros laiko nustatymas.

- 3 Ekranas
- 4 Sukamoji rankenėlė

Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomas nuostatų vertes. Kai kuriuose prietaiso modeliuose sukamąją rankenėlę galima įleisti. Parinkčių sąrašuose, pvz., programų, pasiekus paskutinę vertę vėl pasirodo pirmoji. Nustatant vertes, pvz., svorio, sukamąją rankenėlę reikia pasukti atgal, kai pasiekiamas mažiausia arba didžiausia vertė.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
	Temperatūra	Temperatūros nustatymas ir pasirinkimas.
kg	Svoris	Svorio nustatymas ir pasirinkimas.
start▶stop	Paleidimas / stabdymas	Trumpas paspaudimas: darbo režimo įjungimas arba sustabdymas. Ilgas paspaudimas: darbo režimo užbaigimas. Nuostatos atkuriamos.

Ekranas

Ekране rodomos esamos nuostatų vertės arba galimos parinktys.



Ekraną elementai

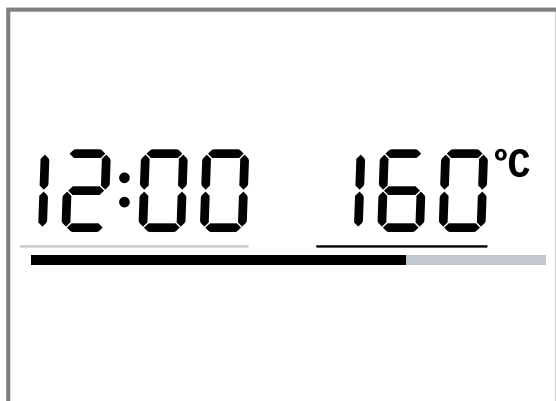
Toliau pateikiamas trumpas įvairių ekrano elementų aprašymas.

Simbolis	Pavadinimas	Reikšmė
	Laikmatis	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodomas laikmačio veikimo laikas.
	Trukmė	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodoma trukmė.
	Paros laikas	Jei simbolis pažymėtas, ekrane rodomas paros laikas.
h:min	Valandos / minutės	Laikas rodomas valandomis ir minutėmis.
min:sec	Minutės / sekundės	Laikas rodomas minutėmis ir sekundėmis.
	Apsauga nuo vaikų	Jei simbolis pažymėtas, aktyvinta apsauga nuo vaikų.
	Greitasis įkaitinimas	Jei simbolis pažymėtas, aktyvinta greitojo įkaitinimo funkcija.
°C	Temperatūra	Temperatūra rodoma laipsniais (°C).
kg	Svoris	Svoris rodomas kilogramais.

Aktyvi vertė	Šiuo metu tiesiogiai nustatoma vertė pažymėta balta spalva ir pabraukta raudona linija. Aktyvią vertę galite keisti sukamąja rankenėle.
Pasyvi vertė	Verčių, kurios nėra skliausteliuose, negalite keisti tiesiogiai. Norėdami pakeisti vertę, turite pirmiausia ją aktyvinti.

Temperatūros indikatorius

Temperatūros indikatoriuje rodomas įkaitinimo progresas.



Įjungus režimą, raudona linija apatinėje ekrano srityje rodo kameros temperatūros didėjimą. Raudona linija ilgėja prietaisui kaistant. Kai visa linija yra raudona, prietaisas įkaitintas. Pasirinkus grilį, įkaitinimo linija raudona tampa iš karto.

Mikrobangų režime temperatūros indikatoriaus nėra. Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros kameroje.

Naktinis režimas

Siekiant sutaupyti energijos, nuo 22 val. iki 5.59 val. valdymo skydelio ryškumas automatiškai sumažinamas iki mažesnės vertės.

4.2 Kaitinimo būdai

Čia rasite kaitinimo būdų apžvalgą. Pateikiama rekomendacijų, kaip naudoti kaitinimo būdus.

Simbolis	Pavadinimas	Temperatūra / pakopos	Paskirtis
	Mikrobangų funkcija	Mikrobangų galia: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	patiekalams ir skysčiams atitirpinti, maistui ruošti garuose ir pašildyti.
	Karšto oro srautas	40 °C 100-230 °C	Mielinės tešlos kildinimas, torto su grietinėlės kremu atitirpinimas. Kepiniams ir mėsai viename lygyje kepti.
	Kepimas griliu su oro cirkuliacijos funkcija	100-230 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti.
	Pašildymas	30-70 °C	Indui pašildyti.
	Grilis	Grilio režimo lygiai: ■ 1 = silpnas ■ 2 = vidutinis ■ 3 = galingas	Plokštiesiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti.
	Programos	-	Daugeliui patiekalų nuostatos yra užprogramuotos iš anksto.

4.3 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas vėl išsijungia.

Daugumoje darbo režimų kameros apšvietimas įsijungia paleidus darbo režimą. Režimui pasibaigus, kameros apšvietimas išsijungia.

Pagrindinėse nuostatose pasirinkite, ar naudojant turi būti įjungtas kameros apšvietimas. → Psl. 52

Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras išeina per ventiliacijos tarpą virš prietaiso durelių.

DĖMESIO

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

► Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Kad išjungus prietaisą kamera greičiau atvėstų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką. Veikdamas mikrobangų režimu prietaisas neįkaista, tačiau vėsinamasis ventiliatorius vis tiek įsijungia. Vėsinamasis ventiliatorius gali veikti ir išsijungus mikrobangų režimui.

Vandens kondensatas

Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai	Paskirtis
Grotelės	- Grotelės, naudojamos kepant pyragus ir kepinus orkaitėje ar įjungus „Mikrokombi“ režimą. - Grotelės, skirtos kepti griliu, pvz., didkepsniams, dešrelėms arba skrebučiams. - Grotelės kaip padėjimo paviršius, pvz., apkepo formos - Pasirinkus didžiausiąją mikrobangų galią negalima naudoti grotelių

5.1 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

Kiti priedai	Paskirtis
Stiklinis keptuvas	- Troškinti patiekalai - Apkepai
Picos padėklas	- Padėkle kepamas pyragas - Sausainiai

4.4 Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Jei prietaiso durelės uždarytos, darbo režimą galite tęsti paspaudę start/stop.

5.2 Priedo įkabinimas

Priedą galima įkabinti dviejose padėtyse.

- Įkabinkite priedą taip, kad jis neliestų prietaiso durelių.

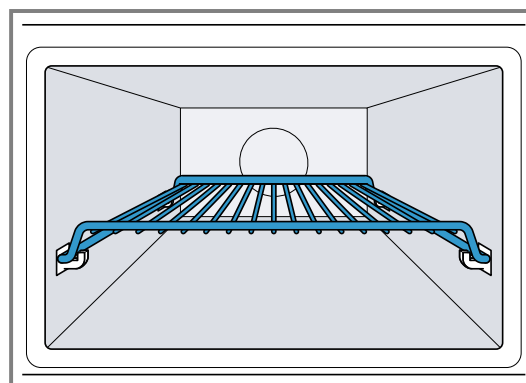


Įkabinkite priedą aukštai.

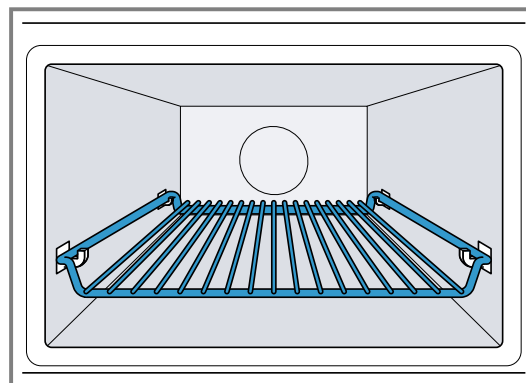


Įkabinkite priedą žemai.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.



Paveikslėlyje pavaizduota įkabinimo padėtis.



Paveikslėlyje pavaizduota įkabinimo padėtis.

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

6.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

Įjungus į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovei ekrane pasirodo komanda nustatyti paros laiką. Komandos gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

- ✓ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- ✓ Ekrane mirksi vertė 12:00 ir šviečia ☹.

Paros laiko nustatymas

- Sukamąja rankenėle nustatykite paros laiką.
- Paspauskite ☹.
- ✓ Paros laikas nustatytas.

Pastaba. Jei norite sumažinti savo prietaiso energijos taupymo režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Įsitikinkite, kad kameroje neliko pakuotės likučių, priedų ar kitų daiktų.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite karšto oro srauto režimą .
4. Sukamąja rankenėle nustatykite 180 °C temperatūrą.

5. Paspauskite **start/stop**.
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
6. Praėjus vienai valandai paspauskite **start/stop**.
7. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasukite į nulinę padėtį.
- ✓ Prietaisas išvalytas.
- ✓ Prietaisas išjungtas.

6.3 Priedų valymas

- Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas

- Norėdami įjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Prietaisas paruoštas naudoti.
- ✓ Ekrane rodoma rekomenduojama vertė.

7.2 Prietaiso išjungimas

Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį. Jei ilgai nepasirenkamos jokios nuostatos, prietaisas išsijungia automatiškai.

- Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.
- ✓ Ekrane rodomas paros laikas.
- ✓ Kai kurie rodmenys ekrane matomi ir kai prietaisas išjungtas.

7.3 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.
- ✓ Ekrane rodoma rekomenduojama vertė.
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas. Paspauskite atitinkamą laukelį ir pakeiskite vertę sukamąja rankenėle.
3. Paspauskite **start/stop**.
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
- ✓ Šviečia **start/stop**.
- ✓ Pasirinkus kaitinimo būdą su temperatūra užsipildo temperatūros indikatorius.
4. Jei reikia, darbo režimui veikiant temperatūrą galite keisti sukamąja rankenėle.
Darbo režimui veikiant negalite nustatyti 40 °C temperatūros.

7.4 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite **start/stop** arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
- ✓ Mirksi **start/stop**.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite **start/stop**.
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
- ✓ Šviečia **start/stop**.

7.5 Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsina-masis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

7.6 Greitasis įkaitinimas

Norėdami taupyti laiką, tam tikriems kaitinimo būdams nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite šiems kaitinimo būdams:

-  karšto oro srautas, išimtis: karšto oro srautas 40 °C
-  kepinimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija

Greitojo įkaitinimo nustatymas

Kad patiekalas būtų ruošiamas kuo tolygiau, priedus ir ruošiamą maistą į kamerą dėkite tik pasibaigus greitam įkaitinimui. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
2. Paspauskite .
- ✓ Ekrane šviečia .
3. Paspauskite **start/stop**.
- ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
- ✓ Šviečia **start/stop**.
- ✓ Kai pasiekama nustatyta temperatūra, greitasis įkaitinimas baigiasi. Pasigirsta signalas ir ekrane užgęsta . Prietaisas toliau veikia nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra.
- ✓ Greitasis įkaitinimas automatiškai nutraukiamas praėjus mažiausiai 15 minučių.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- Paspauskite .
- ✓ Ekrane užgęsta . Prietaisas toliau veikia nustatytu kaitinimo būdu ir temperatūra.

7.7 Apsauginis išjungimas

Jums apsaugoti prietaise integruota apsauginio išjungimo funkcija. Jei prietaisas veikė ilgai, jis išsijungia automatiškai.

Trukmė iki išjungimo priklauso nuo nuostatos:

- Karšto oro srautas 40 °C ir pašildymas: 24 val.
- Karšto oro srautas 100-230 °C ir kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija: 5 val.

- Grilis: 90 min.

Jei prietaisą išjungia apsauginio išjungimo funkcija, ekrane rodoma **E2**. Šį pranešimą galite patvirtinti paspausdami **start/stop**.

8 Mikrobangų funkcija

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

Naudodami tik mikrobangų režimą, indą dėkite ant kameros dugno.

8.1 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė	Paskirtis
90 W	1:30 val.	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 W	1:30 val.	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30 val.	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.
600 W	1:30 val.	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
900 W	30 min.	Skysčiams įkaitinti. Didžiausia galia nėra skirta patiekalams pašildyti.

Rekomenduojamos vertės

Pagal kiekvieną mikrobangų galios pakopą prietaisas pasiūlo atitinkamą trukmę. Rekomenduojamą vertę galite patvirtinti arba keisti nurodytoje srityje.

8.2 Mikrobangoms tinkami indai ir priedai

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tinkamus indus ir priedus.

Prieš naudodami indą mikrobangų režimu, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktus duomenis. Kilus abejonų, išbandykite indą. Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas → *PsI. 48*

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos: ■ Stiklinė ■ Stiklo keramika ■ Porcelianas ■ Temperatūrai atsparus plastikas ■ Keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų	Karščiui atsparios medžiagos mikrobangos nepažeidžia.
Komplekte esantis priedas: grotelės	Komplekte esančios grotelės yra pritaikytos prietaiso konstrukcijai, todėl tinka mikrobangų režimui.
Metaliniai stalo įrankiai	Siekdami išvengti užvirimo delsos, galite naudoti metalinį stalo įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą.

Indas ir priedas	Pagrindas
	Pastaba. Metalas gali sukelti kibirkščiavimą, o kibirkštys gali pažeisti kamerą ir vidinį durelių stiklą. Metalas turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Netinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Metaliniai indai	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek.
Aukso arba sidabru papuošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro papuošimus. Naudokite tik tuomet, jei gamintojas užtikrina indo tinkamumą mikrobangoms.

Tinka mikrobangoms naudojant „Mikrokombi“ režimu
„Mikrokombi“ režimu naudojant kaitinimo būdą galima įjungti ir 600 W vatų mikrobangų galią. Todėl „Mikrokombi“ režimu negalima naudoti jokių metalinių formų.

Indas ir priedas	Pagrindas
Komplekte esantis priedas	Komplekte esantis priedas, pvz., grotelės, veikiant „Mikrokombi“ režimui nesukelia kibirkščių.
Kepimo formos iš metalo	Paruduoja ir pyrago apačia, nes kepimo formos iš metalo lengviau praleidžia šilumą.

Indas ir priedas	Pagrindas
	Pastaba. Metalas gali sukelti kibirkščiavimą, o kibirkštys gali pažeisti kamerą ir vidinį durelių stiklą. Metalas turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

8.3 Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

Atlikite bandymą ir patikrinkite, ar indas tinkamas naudoti mikrobangų režimu. Prietaisą mikrobangų režimu be patiekalo galite naudoti tik atlikdami indo bandymą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
2. Prietaisui ½–1 minutei nustatykite didžiausią galią.
3. Įjunkite režimą paspausdami **start**▶**stop**.
4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas šaltas arba šiltas, vadinasi, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas karštas arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

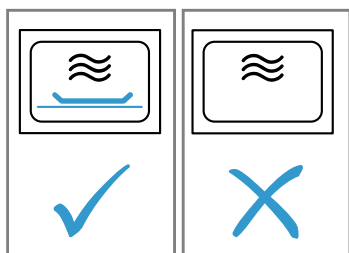
8.4 Mikrobangų nustatymas

Įvairių rūšių patiekalams ir ruošimo būdams galite pasirinkti skirtingą galią ir nuostatas.

DĖMESIO

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekuomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



1. Atkreipkite dėmesį į saugos nurodymus → *Psł. 39* ir nurodymus, kaip išvengti materialinės žalos → *Psł. 41*.
 2. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų režimų tinkamų indų ir priedų. → *Psł. 47*
 3. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties .
 4. Norėdami nustatyti pageidaujamą mikrobangų galią, paspauskite .
 5. Sukamąją rankenėlę nustatykite norimą trukmę.
 6. Įjunkite režimą paspausdami **start**▶**stop**. Sukamąją rankenėlę galite bet kada pakeisti trukmę veikiant režimui.
- ✓ Pradedama skaičiuoti trukmę ir įsijungia mikrobangų režimas.
 - ✓ Trukmei pasibaigus, mikrobangų režimas automatiškai išjungiamas ir pasigirsta signalas.

7. Jei patiekalas paruoštas, funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties.

8.5 Laiko nustatymo intervalai

Nustatant mikrobangų režimo trukmę intervalas keičiasi keičiantis trukmei.

Naudojimo trukmė	Intervalas
0–1 min.	5 sek.
1–3 min.	10 sek.
3–15 min.	30 sek.
15 min.–1 val.	1 min.
1–1,5 val.	5 min.

8.6 Mikrobangų galios keitimas

- ▶ Paspauskite . Paspaudžiant kelis kartus, mikrobangų galios pakopos persijungia iš didžiausios į mažiausią. Jei mikrobangų funkcija pridedama tik įjungus prietaisą, jis sustoja. Režimą įjunkite paspausdami **start**▶**stop**.

8.7 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite **start**▶**stop** arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
 - ✓ Mirksi **start**▶**stop**.
 - 2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite **start**▶**stop**.
 - ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
 - ✓ Šviečia **start**▶**stop**.

8.8 Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8.9 „Mikrokombi“ režimas

Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę, galite kai kuriuos kaitinimo būdus derinti su mikrobangų režimu.

„Mikrokombi“ režimą galima naudoti kartu su toliau nurodytais kaitinimo būdais:

-  karšto oro srautas
-  grilis su oro recirkuliacijos funkcija
-  grilis

Išimtys:

-  mikrobangų galia 900 W
-  karšto oro srautas, 40 °C
-  indų pašildymas

„MikroKombi“ režimo nustatymas

Įjungę kaitinimo būdą papildomai įjunkite mikrobangų režimą.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties kaitinimo būdu, kurį galima naudoti kartu.
- ✓ Rodoma rekomenduojama temperatūros vertė.

2. Sukamąją rankenėlę nustatykite temperatūrą.
3. Norėdami nustatyti pageidaujamą mikrobangų galią, paspauskite .
- ✓ Rodoma rekomenduojama trukmės vertė.
4. Sukamąją rankenėlę nustatykite trukmę.
5. Įjunkite režimą paspausdami **start**▷**stop**.
- ✓ Pradedama skaičiuoti trukmė ir įsijungia „Mikrokombi“ režimas.
- ✓ Trukmei pasibaigus, „Mikrokombi“ režimas automatiškai išjungiamas ir pasigirsta signalas.

Mikrobangų galios keitimas

- ▶ Paspauskite .
- Paspaudžiant kelis kartus, mikrobangų galios pakopos persijungia iš didžiausios į mažiausią.
- Jei mikrobangų funkcija pridedama tik įjungus prietaisą, jis sustoja. Režimą įjunkite paspausdami **start**▷**stop**.

Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite **start**▷**stop** arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
- ✓ Mirksi **start**▷**stop**.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite **start**▷**stop**.
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
- ✓ Šviečia **start**▷**stop**.

Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
- Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8.10 Kameros pašildymas ir džiovinimas

Baigę naudoti kiekvieną kartą išdžiovinkite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iškart išvalykite didesnius nešvarumus.
3. Pašalinkite drėgmę nuo kameros dugno.
4. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite kaitinimo būdą .
5. Paspauskite .
6. Sukamąją rankenėlę nustatykite 150 °C temperatūrą.
7. Du kartus spustelėkite .
- ✓ Ekrane pažymima .
8. Sukamąją rankenėlę nustatykite 15 minučių trukmę.
9. Paspausdami **start**▷**stop** įjunkite režimą.
- ✓ Įsijungia 15 minučių trunkanti džiovinimo funkcija.
10. Atidarykite prietaiso dureles, kad pasišalintų vandens garai.

8.11 Kameros išsausinimas rankomis

Baigę naudoti kiekvieną kartą išdžiovinkite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros išvalykite didesnius nešvarumus.
3. Išsausinkite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles vieną valandą palikite atviras, kad kamera visiškai išsausėtų.

9 Automatinės programos

Naudojant automatines programas prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

9.1 Nurodymai dėl patiekalų nuostatų

Vadovaudamiesi nurodymais patiekalus paruošite optimaliai.

- Naudokite tik nepriekaištingos kokybės maisto produktus.

9.2 Patiekalų apžvalga

Prietaise pateikiamas raginimas įvesti svorį. Galite nustatyti tik numatytąjį svorio diapazoną atitinkančias svorio vertes.

Atitirpinimas

Naudojant tik mikrobangų režimą, indą galima dėti ir ant kameros dugno.

Nr.	Patiekalai	Priedai	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
P01	Malta mėsa	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Apversdami išimkite jau atšilusią maltą mėsa.
P02	Mėsos gabalėliai	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Apversdami išpilkite skystį ir jokių būdu nenaudokite jo kitiems patiekalams, taip pat stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.

Nr.	Patiekalai	Priedai	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
P03	Viščiukas, viščiukų gabalėliai	Plokščias indas be dangčio	0,4-1,8	Apversdami išpilkite skystį ir jokių būdu nenaudokite jo kitiems patiekalams, taip pat stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
P04	Duona	Plokščias indas be dangčio	0,2-1,0	Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta. Jei įmanoma, riekės atskirkite.

Troškinimo programos

Naudojant tik mikrobangų režimą, indą galima dėti ir ant kameros dugno.

Nr.	Patiekalai	Priedai	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
P05	Ryžiai	Indas su dangčiu	0,05-0,2	Nenaudokite ryžių maišeliuose. Virdami ryžiai smarkiai putoja. Nustatykite grynąjį svorį (be skysčio). Į ryžius pilkite du ar du su puse karto daugiau skysčio, nei yra ryžių.
P06	Bulvės	Indas su dangčiu	0,15-1,0	Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens.
P07	Daržovės	Indas su dangčiu	0,15-1,0	Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens.

Kombinuotos gaminimo programos

Nr.	Patiekalai	Priedai	Įkabinimo aukštis	Svorio diapazonas, kg	Nuorodos
P08	Apkepas, šaldytas	Indas be dangčio	—	0,4-1,2	Apkepas negali būti aukštesnis nei 3 cm.
P09	Viščiukas, visas	Indas be dangčio	—	0,5-2,0	Dėkite krūtinėlę žemyn.
P10	Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškeptas	Indas be dangčio	—	0,5-1,5	
P11	Kiaulienos sprandinės kepsnys	Indas su dangčiu	—	0,5-2,0	
P12	Ėriena, vidutiniškai iškepusi	Indas su dangčiu	—	0,8-2,0	Ėrienos mentė arba ėriuko šlaunelė be kaulo
P13	Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	—	0,5-1,5	Maltos mėsos kepsnys negali būti aukštesnis nei 7 cm.
P14	Žuvis, visa	Indas be dangčio	—	0,3-1,0	Pirmiausia įpjaukite žuvies odą. Tada įdėkite žuvį į indą plaukimo padėtyje.
P15	Ryžių troškinys iš šviežių produktų	Aukštas indas su dangčiu	—	0,05-0,2	Vienai daliai ryžių įpilkite trigubą vandens kiekį ir įdėkite keturgubą daržovių kiekį. Naudokite tik šviežius produktus. Nurodykite tik ryžių svorį.

9.3 Patiekalo nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties .
- ✓ Ekrane pasirodo pirmas patiekalo numeris ir siūlomas svoris.
2. Sukamąja rankenėlę nustatykite norimą patiekalą.
3. Paspauskite .

4. Sukamąja rankenėlę nustatykite svorį. Prieš paleidžiant galima perjungti patiekalą ir svorį paspaudžiant  ir .
- ✓ Prietaisas automatiškai nustato tinkamą trukmę.

5. Paspauskite **start/stop**.
Ijungus patiekalo ir svorio keisti nebegalima. Nustatytą svorį galima peržiūrėti paspaudus **kg**.
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
- ✓ Šviečia **start/stop**.
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kai kuriose programose pasigirsta trumpas signalas, kai reikia patiekalą pamaišyti arba apversti.
6. Pasibaigus trukmei:
 - ▶ Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
 - ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.

9.4 Darbo režimo sustabdymas

Darbo režimą galite bet kada sustabdyti.

1. Paspauskite **start/stop** arba atidarykite prietaiso dureles.
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
- ✓ Mirksi **start/stop**.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite **start/stop**.
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.
- ✓ Šviečia **start/stop**.

9.5 Darbo režimo nutraukimas

Darbo režimą galite bet kada nutraukti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
Sustabdžius arba nutraukus darbo režimą, vėsina-masis ventiliatorius gali veikti toliau.
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

10 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų, kuriomis galite nustatyti veikimo trukmę ir laikmatį.

10.1 Laiko funkcijų užklausos

Reikalavimas: Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, šviečia atitinkami simboliai. Prietaisą naudojant galima nustatyti laikmatį ir trukmę. Prietaisui veikiant mažos galios veiksenos režimu veikia laikmatis ir paros laiko funkcija.

- ▶ Spauskite **⏻**, kol bus pažymėta **⏻**, **⌚** arba **⏻**.
- ✓ Ekrane rodoma atitinkama vertė.

10.2 Paros laiko keitimas

Reikalavimas: Norint pakeisti paros laiką, prietaisas turi būti išjungtas.

1. Du kartus spustelėkite **⏻**.
- ✓ Ekrane rodoma **⏻** ir paros laikas.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite paros laiką.
3. Paspauskite **⏻**.
- ✓ Paros laikas nustatytas.
- ✓ Jei nepaspausite **⏻**, nustatyta vertė po kelių sekundžių bus patvirtinta.

Pastaba. Jei norite sumažinti savo prietaiso energijos taupymo režimo sąnaudas, paros laiko rodymą galite išjungti.

10.3 Trukmė

Galite nustatyti laiką, kuriam praėjus prietaisas išsijungs automatiškai. Ilgiausia trukmė, kurią galima nustatyti, yra 23:59.

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spauskite **⏻**, kol bus pažymėta **⏻**.
3. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą trukmę.
4. Paspauskite **start/stop**.
- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą.
- ✓ Šviečia **start/stop**.
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Trukmės išjungimas

Reikalavimas: Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane rodoma **00:00**.

1. Paspauskite **⏻**.
- ✓ Signalas išjungtas.
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį.
- ✓ Prietaisas išjungtas.

Trukmės keitimas

- ▶ Pakeiskite trukmę sukamąja rankenėle.
- ✓ Pakeista trukmė po kelių sekundžių pasirodo ekrane.
- ✓ Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Trukmės ištrynimasis

1. Jei laikmačio funkcija nustatyta, paspauskite **⏻**.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite **00:00** trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių trukmė ištrinama. Prietaisas nenu-traukia veikiančio režimo.

10.4 Laikmatis

Galite nustatyti laikmačio laiką, kuriam praėjus pasigirs signalas. Virtuviniame laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas.

Funkcija veikia neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas. Laikmačio signalas skiriasi nuo kitų signalų.

Laikmačio nustatymas

1. Spauskite **⏻**, kol bus pažymėta **⌚**.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą laikmačio laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas rodo nustatytą laikmačio laiką.
- ✓ Laikmatis įsijungia.
- ✓ Ekrane šviečia **⌚**.
- ✓ Matote, kaip keičiasi laikmačio laikas.

Laikmačio išjungimas

Reikalavimas: Pasigirsta signalas. Ekrane rodoma **00:00**.

- ▶ Paspauskite bet kurį simbolį.
- ✓ Laikmatis išjungtas.

Laikmačio laiko keitimas

- ▶ Laikmačio laiką pakeiskite sukamąja rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas rodo nustatytą laikmačio laiką.

Laikmačio laiko ištrynimasis

- ▶ Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio veikimo trukmę 00:00.
- ✓ Laikmatis išjungtas.

11 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netyčia jo neįjungtų ir nepakeistų nuostatų.

11.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Pastaba. Jei apsauga nuo vaikų aktyvinama, kai nerodomas paros laikas, automatiškai vėl įjungiamas paros laikas. Rodomas paros laikas ir .

Reikalavimas: Prietaisas išjungtas.

- ▶ Maždaug 4 sekundes spauskite .
- ✓ Valdymo skydelis užrakintas.
- ✓ Ekrane rodomas simbolis .
- ✓ Jei laikmačio laikas nustatytas, jis skaičiuojamas toliau. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko. Signalus, pvz., pasibaigus laikmačio laikui, galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką.

11.2 Apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

- ▶ Maždaug 4 sekundes spauskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

12 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

12.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.

Pastaba. Jei apsauga nuo vaikų aktyvinama, automatiškai įjungiamas paros laikas.

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis	Aprašas
	Signalio trukmė	1 = trumpas, 10 sekundžių 2 = vidutinis – 30 sekundžių 3 = ilgas, 2 minutės	Nustatykite signalio trukmę pasibaigus trukmei arba laikmačio trukmei.
	Mygtukų garsumas	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Mygtukų tono įjungimas arba išjungimas.
	Ekrano ryškumas	1 = mažas 2 = vidutinis ¹ 3 = didelis	Ekrano ryškumo nustatymas.
	Laiko indikatorius	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Ekrane rodyti paros laiką.
	Kameros apšvietimas	0 = išjungta 1 = įjungta ¹	Kameros apšvietimo įjungimas arba išjungimas.
	Gamyklinė nuostata	0 = išjungta ¹ 1 = įjungta	Galite atkurti visų pakeistų parametrų gamyklinės nuostatos.
	Garso signalo stiprumas	1 = mažas 2 = vidutinis ¹ 3 = didelis	Garso signalo stiprumo nustatymas.

12.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas: Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Kelias sekundes spauskite .
- ✓ Ekrane rodoma pirmą pagrindinę nuostatą.
2. Pakeiskite pagrindinę nuostatą sukamąja rankenėle.

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

3. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma kita pagrindinė nuostata.
4. Paspausdami  pasirinkite visas norimas pagrindines nuostatas ir pakeiskite vertes.
5. Norėdami išsaugoti pakeitimą, kelias sekundes spauskite .

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

12.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami, neišsaugomi.

13 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

13.1 Valymo priemonės

Naudokite tik tinkamas valymo priemones.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.
- ▶ Stiklo valiklį, stiklo gremžtuką arba nerūdijančiojo plieno valiklius naudokite tik tada, jeigu taip nurodyta prietaiso valymo instrukcijoje.

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- ▶ Naujas sugeriamąsias šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Atskirose valymo instrukcijose nurodyta, kokios valymo priemonės tinka tam tikriems paviršiams ir dalims.

13.2 Prietaiso valymas

Prietaisą valykite, kaip nurodyta, kad įvairios dalys ir paviršiai nebūtų pažeisti netinkamai valant ar naudojant netinkamas valymo priemones.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas. → *Psl. 53*
2. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl prietaiso komponentų ir paviršių valymo.
3. Jei nenurodyta kitaip, vadovaukitės šia nuoroda:
 - ▶ Prietaiso komponentus valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
 - ▶ Nausausinkite minkšta šluoste.

13.3 Kameros valymas

1. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl .
→ *"Valymo priemonės", Psl. 53*
2. Valykite karštu šarmu arba vandeniu su actu.
3. Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaitių valiklį. Orkaitių valikliu valykite tik atvėsusią kamerą. Nenaudokite orkaitių purškiklio arba kitų agresyvių orkaitių valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Kad nesubraižytumėte paviršių, nenaudokite šveičiamųjų, šiurkščių kempinių ar puodų valiklių.
Patarimas. Nemaželiems kvapams pašalinti įpilkite į puodelį vandens ir porą lašų citrinos sulčių, paskui kaitinkite 1–2 minutes nustatę didžiausią mikrobangų galią. Kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtų, visada į indą įstatykite šaukštą.
4. Nausausinkite minkšta šluoste.

Stiklinio dugno valymas

1. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl .
→ *"Valymo priemonės", Psl. 53*
2. Stiklinį dugną valykite karštu ploviklio tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.
Valydami nenaudokite metalo arba stiklo grandiklių. Netrinkite.
3. Nausausinkite minkšta šluoste.

13.4 Priekinės prietaiso dalies valymas

DĖMESIO

Netinkamai valant gali būti pažeista prietaiso priekinė pusė.

- ▶ Nevalykite stiklo valikliu, metaliniu grandikliu ar stiklo grandikliu.
- ▶ Kad išvengtumėte nerūdijančiojo plieno priekinių dalių korozijos, iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.

- ▶ Nerūdijančiojo plieno paviršiams naudokite specialią nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonę, skirtą šil-tiems paviršiams.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
→ *Psl. 53*
- 2. Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
Pastaba. Prietaiso priekinių dalių spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- 3. Priekinius prietaiso paviršius iš nerūdijančiojo plieno valykite minkšta šluoste užtepdami ploną nerūdijan-čiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių galima įsi-gyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba speciali-zuotoje parduotuvėje.
- 4. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.5 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeis-tas.

- ▶ Niekada nevalykite valdymo skydelio šlapia šluoste.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
→ *Psl. 53*
- 2. Valdymo skydelį valykite mikropluošto servetėle arba minkšta drėgna servetėle.
- 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.6 Priedų valymas

- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
→ *Psl. 53*
- 2. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite valymo ser-vetėle ir karštu šarmu.
- 3. Priedus valykite karštu šarmu ir valymo servetėle arba plovimo šepetėliu.
- 4. Groteles valykite nerūdijančiojo plieno valikliu arba plaukite indaplovėje.
Jei orkaitė labai nešvari, naudokite nerūdijančiojo plieno spiralę arba orkaitių valiklį.
- 5. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.7 Prietaiso priežiūros patarimai

Kad prietaisas ilgai gerai veiktų, laikykitės prietaiso prie-žiūros patarimų.

Priemonė	Privalumas
Prietaisas visada turi būti švarus, todėl iškart nuvaly-kite nešvarumus. Išvalykite kamerą po kiekvieno nau-dojimo.	Nešvarumai neprilips ir ne-pridegs.
Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.	Saugokite, kad nepradėtų rūdyti.
Labai drėgnam pyragui naudokite picos padėklą.	Tada kamera neužsiterš.
Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.	Tada kamera neužsiterš.

Priemonė	Privalumas
Tinkamiausių valymo ir priežiūros priemonių galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Atkreipkite dė-mesį į atitinkamo gamin-tojo pateiktas nurodymus.	

13.8 Durelių stiklų valymas

DĖMESIO

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- ▶ Nenaudokite stiklo grandiklio.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
→ *Psl. 53*
- 2. Durelių stiklus nuvalykite drėgna valymo servetėle ir stiklo valikliu.
Pastaba. Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie at-rodą lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
- 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.9 Durelių sandariklio valymas

DĖMESIO

Netinkamai valant gali būti pažeistas durelių sandariklis.

- ▶ Nevalykite metaliniu ar stiklo grandikliu.
- ▶ Nenaudokite jokių šveičiamųjų valymo priemonių.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
→ *Psl. 53*
- 2. Durelių sandariklį valykite karštu ploviklio tirpalu ir minkšta plovimo servetėle.
- 3. Nusausinkite minkšta šluoste.

13.10 Kameros išsausinimas rankomis

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis at-vės.
- 1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
- 2. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.
- 3. Palikite prietaiso dureles atviras, kol kamera visiškai išdžius.

13.11 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti ka-merą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vė-liau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

DĖMESIO

Netinkamai valant kyla pavojus pažeisti prietaisą.

- ▶ Niekada nepilkite į kamerą vandens.

Pagalbinės valymo programos nustatymas

- 1. Į puodelį su vandeniu įlašinkite porą lašų ploviklio.
- 2. Į puodelį įstatykite šaukštelį, kad vanduo įkaistų iki vi-rimo temperatūros, bet neužvirtų.
- 3. Puodelį pastatykite kameros viduryje.
- 4. Nustatykite 600 W mikrobangų galią.
- 5. Nustatykite 5 minučių trukmę.
- 6. Įjunkite mikrobangų režimą.

7. Pasibaigus trukmei, dureles dar 3 minutes palikite uždarytas.

8. Kamara išvalykite minkšta servetėle.

9. Palikite kameros dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.

14 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bereikalingų išlaidų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

14.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. Veikimo sutrikimas 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56
Prietaisas neįkaista, ekrane mirksi dvitaškis.	Aktyvintas demonstracinis režimas. 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Išaktyvinkite parodomąjį režimą per 5 minutes pakeisdami pagrindinės nuostatos $\epsilon 7$ vertę į $\square$.
Mikrobangų režimas nutraukiamas.	Veikimo sutrikimas 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 56
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatyta per maža mikrobangų galia. ▶ Pasirinkite didesnę mikrobangų galią. Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis. ▶ Nustatykite ilgesnę trukmę. Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės. Patiekalai vėsesni nei anksčiau. ▶ Patiekalus kartkartėmis pamaišykite arba apverskite.
Mikrobangų režimas neveikia.	Blogai uždarytos durelės. ▶ Patikrinkite, ar durelėse nejstrigo maisto likučių ar svetimkūnis. Nepaspaustas mygtukas $\text{start} \rightarrow \text{stop}$. ▶ Paspauskite $\text{start} \rightarrow \text{stop}$.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane mirksi 12:00 ir šviečia simbolis .	Nutrūko elektros tiekimas. ► Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 45
Prietaisas neveikia. Ekrane rodoma trukmė.	Nepaspaustas mygtukas start/stop. ► Paspauskite start/stop.

14.2 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane pasirodo pranešimas E2.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. ► Paspauskite bet kurį mygtuką.
Ekrane pasirodo pranešimas E11.	Sudrėkęs valdymo skydelis. ► Palaukite, kol valdymo skydelis išdžius.

15 Utilizavimas

15.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

16 Klientų aptarnavimo tarnyba

Laikomės Ekologinio projektavimo reglamento, tad prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominės erdvės šalyse iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Be to, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje kitų funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 15 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

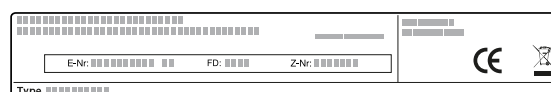
Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinį galima įsigyti kaip at-

sarginę dalį; jį keisti leidžiama tik to mokytiems specialistams.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

16.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD), kuriuos rasite prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

17 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijas optimaliai pritaikėme pagal Jūsų prietaisą.

17.1 Ką daryti toliau

Patarimas. Jūsų prietaise yra užprogramuotų patiekalų nuostatų. Jei norite vadovautis prietaiso rekomendacijomis, naudokite automatines programas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Maisto produktai kietu lukštu arba odele šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukūninių ir vėžiagyvių.
- ▶ Jei šildote kiaušininę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kietą, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

DĖMESIO

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

Pastaba. Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.

1. Apžvalgose pasirinkite tinkamą patiekalą.

Patarimai

- Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į esminę informaciją:
 - → "Sauga", Psl. 37
 - → "Vandens kondensatas", Psl. 45
- Jei nerandate patiekalo, kurį norite ruošti, ar naudojimo būdo, kurį norite taikyti, rinkitės panašų patiekalą.

2. Iš kameros išimkite priedus.

Atitirpinimas mikrobangomis

Pastaba

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik atvirą mikrobangų režimui tinkamą indą.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus. Apversdami išpilkite atitirpusį skystį.
- Jautrias produktų dalis, pvz., viščiukų kojas ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius, galite uždengti nedideliais aliuminio folijos gabalėliais. Folią negali liestis prie kameros sienelių. Praėjus pusei atitirpinimo laiko foliją galite nuimti.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 800 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 1,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25

3. Pasirinkite tinkamą indą ir priedą.
Naudokite rekomenduojamose nuostatose nurodytą indą ir priedą.
4. Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.
5. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
6. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!
Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.
 - ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
 Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

17.2 Kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangų funkciją

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant, pašildant ir gaminant patiekalus mikrobangomis.

Trukmė priklauso nuo indo, maisto produktų temperatūros, savybių ir kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, kitą kartą, jei reikės, galėsite nustatyti didesnę vertę. Jei naudojate kitus, o ne lentelėse nurodytus kiekius, galioja tokia taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę mažesnė trukmė.

Patarimai, kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangas

Vadovaujantis šiais patarimais, atitirpinti, pašildyti ir išroškinti maistą mikrobangomis pavyks puikiai.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite ruošti kitokį kiekį, nei nurodytas lentelėje.	Ruošimo laiką pailginkite arba patrumpinkite pagal tokią taisyklę: ▪ Dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnis laikas ▪ Pusė kiekio – pusė laiko

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su kaulais ir be kaulų), 1,5 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 200 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 500 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai, 800 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Maišytas faršas, 200 g ²	Indas be dangčio	90	10-15
Maišytas faršas, 500 g ²	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Maišytas faršas, 800 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai, 1,2 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Antis, 2,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Žuvies filė, žuvies kotletai arba griežinėliai, 400 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Visa žuvis, 300 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Visa žuvis, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Daržovės, pvz., žirneliai, 300 g	Indas be dangčio	180	10-15
Daržovės, pvz., žirneliai, 600 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Vaisiai ar uogos, pvz., avietės, 300 g ¹	Indas be dangčio	180	7-10
Vaisiai ar uogos, pvz., avietės, 500 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Sviesto tirpinimas, 250 g	Indas be dangčio	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Duonos kepalas, 500 g	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Duonos kepalas, 1,0 kg	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas, 500 g ³	Indas be dangčio	90	15-25
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragas, 750 g ³	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės, 500 g ³	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

¹ Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius.² Pašalinti jau atitirpusią mėsą.³ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių, varškės, 750 g ¹	Indas be dangčio	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

Užšaldytų patiekalų atitirpinimas ir pašildymas

Pastaba

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždarą mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.

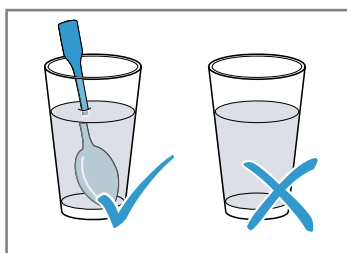
Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Menu, patiekalo porcija, pusgaminis, 300–400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Sriuba, 400 g	Indas su dangčiu	600	8-15
Troškiny, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Troškiny, 1 kg	Indas su dangčiu	600	20-25
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 500 g	Indas su dangčiu	600	25-30
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 1 kg	Indas su dangčiu	600	25-30
Žuvis, pvz., filė gabalėliai, 400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Žuvis, pvz., filė gabalėliai, 800 g	Indas su dangčiu	600	18-20
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai, ruošti garuose, 250 g ²	Indas su dangčiu	600	2-5
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai, ruošti garuose, 500 g ²	Indas su dangčiu	600	8-10
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos, apdoroti, 300 g ²	Indas su dangčiu	600	5-8
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos, apdoroti, 600 g ²	Indas su dangčiu	600	14-17
Špinatai su grietine, 500 g	Indas su dangčiu	600	11-16

Šildymas mikrobangomis

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekama, tačiau nepradedą kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



DĖMESIO

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

¹ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek vandens.

Pastaba

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Kol patiekalai šyla, juos pamaišykite arba apverskite 2–3 kartus.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Kūdikių maistelis:
 - Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių.
 - Pakaitinę gerai suplakite arba išmaišykite.
 - Būtinai patikrinkite kūdikių maistelio temperatūrą.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Menu, patiekalo porcija, pusgaminis, apie 400 g	Indas be dangčio	600	5-10
Gėrimai, 200 ml	Stiklinė Į stiklinę būtinai įdėkite šaukštą	900	1-2
Gėrimai, 500 ml	Stiklinė Į stiklinę būtinai įdėkite šaukštą	900	2-4
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas, 150 ml ¹	Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant kameros dugno.	360	1-2
Sriuba, 2 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	900	4-5
Sriuba, 4 puodeliai po 175 g	Indas be dangčio	900	5-6
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai su padažu, pvz., guliašas, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Troškiny, 400 g	Indas su dangčiu	600	5-10
Troškiny, 800 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Daržovės, 150 g ²	Indas be dangčio	600	2-3
Daržovės, 300 g ²	Indas be dangčio	600	3-5

Gaminimas mikrobangomis**Pastaba**

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Pašildytus patiekalus palikite 1–2 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.
- Daržoves ir bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Į 100 g produkto įpilkite po 1–2 valgomuosius šaukštus vandens. Kartkartėmis pamaišykite.
- Ruošdami ryžius skysčio pilkite dvigubai daugiau nei ryžių.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių, 1,3 kg	Indas su dangčiu	600	30-35
Šviežia žuvies filė, 400 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	600	5-10
Šviežios daržovės, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Bulvės, 250 g	Indas su dangčiu	600	8-10
Bulvės, 500 g	Indas su dangčiu	600	10-15
Ryžiai, 125 g + 250 ml vandens	Indas su dangčiu	1. 600	1. 7-9

¹ Pašildžius gerai suplakti arba išmaišyti. Patikrinti temperatūrą.² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek vandens.

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
		2. 180	2. 15-20
Ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Desertai, pvz., pudingas (ištirpina- mas), 500 ml ¹	Indas su dangčiu	600	5-8

Pudingas iš pudingo miltelių

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

1. Pudingo miltelius sumaišykite su cukrumi ir trupučiu pieno, kaip nurodyta ant pakuotės, ir išmaišykite mik-

robangoms tinkamame dubenyje taip, kad neliktų gumulėlių.

2. Supilkite likusį pieną ir dar kartą išmaišykite.
3. Įdėkite dubenį į kamerą ir uždarykite prietaiso dureles.
4. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamoje nuostatose.
5. Pirmą kartą išmaišykite po 3 minučių. Paskui maišykite kas minutę, kol konsistencija bus tinkama. Trukmė priklauso nuo pieno temperatūros ir naudojamo indo.

Spraginti kukurūzai mikrobangų krosnelėje

Pastaba

Ruošimo nuorodos

- Naudokite plokščią karščiui atsparų stiklinį indą. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
- Trukmę pritaikykite pagal kiekį.
- Tam, kad spragėsiai nepridegtų, po 1 minutės ir 30 sekundžių spragėsių pakelį trumpam išimkite ir pakratykite. Atsargiai, jis karštas!

Patiekalas	Priedai / indas	Mikrobangų galia va- tais	Trukmė, min.
Mikrobangomis spraginami kuku- rūzai, 100 g	Stiklinis dubuo	600	3-5

Patarimai, kaip kitą kartą atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangomis

Vadovaujantis šiais patarimais, atitirpinti, pašildyti ir ištroškinti maistą mikrobangomis pavyks puikiai.

Norimas rezultatas	Patarimas
Patiekalas per sausas.	■ Sumažinkite trukmę arba pasirinkite mažesnę mikrobangų galią. ■ Uždenkite maistą ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui patiekalas dar neatitirpęs, dar nepašilęs arba neparuoštas.	Padidinkite trukmę. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia daugiau laiko.
Pasibaigus laikui patiekalo vidurys dar netinkamas valgyti, o kraštai jau perkaitę.	■ Kartkartėmis pamaišykite. ■ Sumažinkite mikrobangų galią ir padidinkite trukmę.
Pasibaigus atitirpinimo trukmei mėsos arba paukštienos vidus dar neatitirpęs, o išorė jau įkaitusi.	■ Sumažinkite mikrobangų galią. ■ Atitirpindami didelį kiekį, kelis kartus apverskite.

17.3 Pyragai ir sausainiai

Pyragams ir sausainiams rekomenduojamos nuostatos. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos savybių ir kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, o kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiau parus.

Kepimo patarimai

Kad iškeptumėte tinkamai, paruošėme patarimų.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas turi iškilti tolygiai.	■ Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. ■ Iškepę pyragą atsargiai apibrezkite peiliu ir atlaisvinkite jį kepimo formoje.
Jei kepute mažus kepinus, saugokite, kad jie nepriliptų vienas prie kito.	Nuo vieno kepinio iki kito palikite mažiausiai 2 cm atstumą. Tada pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kaip nustatyti, ar pyragas jau iškepęs.	Aukščiausioje pyrago vietoje įsmeikite pagaliuką. Jei tešla prie pagaliuko nelimpa, pyragas iškepęs.

¹ Ruošiant 2–3 kartus pamaišyti plaktuvu.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal kepimo lentelėse nurodytą panašų kepinį.

Norimas rezultatas	Patarimas
Naudokite silikonines, stiklines, plastikines arba keramines kepimo formas.	- Forma turi būti atspari 250 °C karščiui. - Šiose formose pyragai mažiau paruduoja. - Ijungus mikrobangas ruošimo trukmė bus trumpesnė, nei nurodyta lentelėse.

Pyragas kepimo formoje

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Naudokite karščiui atsparų mikrobangoms tinkamą indą.
- Metalinės kepimo formos tinka tik kepant be mikrobangų.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas ¹	Vainiko arba kekso kepimo forma			170-180	90	40-50
Plaktos tešlos pyragas, plonas, pvz., smėlinis pyragas ¹	Vainiko arba kekso kepimo forma			150-170	-	70-90
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma			160-180	-	30-40
Plonas vaisinis pyragas iš plaktos tešlos	Išardomoji forma arba dubuo			170-190	90	30-45
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	-	30-40
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu ¹	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	180	35-45
Pica	Apvali picos skarda			220-230	-	15-25
Pikantiški pyragai, pvz., kišas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			200-220	-	50-70
Riešutinis pyragas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens			170-180	90	30-35
Mielinė tešla su sultingais priedais	Apvali picos skarda			170-190	-	55-65
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Apvali picos skarda			170-190	-	35-45

Maži kepiniai

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

¹ Pyragą apie 20 minučių palikti orkaitėje, kad atauštų.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai	Apvali picos skarda			150-170	20-35
Baltymų sausainiai	Apvali picos skarda			110-130	35-45
Baltymų kremas	Apvali picos skarda			100	80-100
Apskritos akytos bandelės	Apskritų aktyjų bandelių skarda ant grotelių			160-180	35-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Apvali picos skarda			190-200	35-45

Duona ir bandelės

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.
- Geriausiai tinka tamsios metalinės kepinio formos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, 1,5 kg	Keturkampė forma			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Bandelės, pvz., kvietinių miltų bandelės	Apvali picos skarda			210-230	25-35

Patarimai, kaip kepti kitą kartą

Jei iškepti nepavyksta, toliau rasite kelis patarimus.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas sukrito.	- Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas. - Naudokite mažiau vandens. - Arba: - Sumažinkite kepinio temperatūrą 10 °C ir pailginkite kepinio trukmę.
Pyragas per sausas.	Padidinkite kepinio temperatūrą 10 °C ir sutrumpinkite kepinio trukmę.
Visas pyragas per šviesus.	- Patikrinkite įstūmimo lygį ir priedus. - Padidinkite kepinio temperatūrą 10 °C. - Arba: - Pailginkite kepinio trukmę.
Visas pyragas yra per tamsus.	Sumažinkite kepinio temperatūrą ir pailginkite kepinio trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia per tamsi.	Įstumkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia per šviesi.	- Įstumkite pyragą vienu lygiu žemiau. - Sumažinkite kepinio temperatūrą ir pailginkite kepinio trukmę.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kepinys parunda netolygiai.	- Sumažinkite kepinio temperatūrą. - Tinkamai apkarpykite kepinio popierių. - Padėkite kepinio formą per vidurį. - Mažus kepinius formuokite vienodo dydžio ir storio.
Pyrago išorė atrodo iškepusi, o vidus – dar žalias.	- Sumažinkite kepinio temperatūrą ir pailginkite kepinio trukmę. - Pilkite mažiau vandens. Pyragas su sultingais priedais: - Apkepkite pagrindą. - Apkeptą pagrindą pabarstykite migdolais arba maltais džiovintais. - Ant pagrindo dėkite viršutinį sluoksnį.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pyragas neatlimpa nuo formos.	- Iškepę pyragą palaukite 5–10 minučių, kol atvės. - Pyrago kraštą atsargiai atlaisvinkite peiliu. - Apverskite pyragą dar kartą ir kepimo formą kelis kartus uždenkite drėgnu šaltu rankšluosčiu. - Kitą kartą kepdami patepkite kepimo formą riebalais ir pabarstykite miltais džiovintais.
Tarp formos ir grotelių kyla kibirkštys.	- Patikrinkite, ar švari forma išorė. - Kameroje perstumkite formą į kitą vietą. - Toliau kepkite išjungę mikrobangas ir pailginkite kepimo trukmę.

17.4 Kepimas įprastu ir grilio režimais

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo patiekalų savybių ir jų kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę, o kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnę.

Kepimas inde

Jei patiekalus ruošiate inde, juos bus patogiau išimti iš kameros ir patiekti tiesiog inde. Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų mikrobangoms tinkamą indą.
- Metalinės kepimo formos naudojamos tik kepant be mikrobangų.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Iš pradžių patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.
- Tinkamiausi yra indai iš stiklo. Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.
- Indas gali labai įkaisti. Išimdami naudokite puodkėlę.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Naudokite aukštą kepimo formą.

Indas su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Ruošiant mėsą, atstumas nuo kepimo produkto iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Nustatykite aukštesnę temperatūrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali praskverbtį labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.
- Pasirūpinkite, kad vaikai būtų saugiu atstumu.

Pastabos

- Liesa mėsa arba troškintas kepsnys
 - Į indą įpilkite tiek skysčio, kad jo būtų apie 1 ar 2 cm nuo dugno. Pilkite, pvz., vandens, vyno, acto ar kito skysčio. Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies, indo medžiagos ir nuo to, ar uždengiama dangčiu. Jei ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei ruošiant stikliniame inde. Ruošdami troškintą kepsnį, skysčio įpilkite šiek tiek daugiau.
 - Kepant skystis išgaruoja. Jei reikia, atsargiai papildykite skysčio.
 - Praėjus pusei laiko mėsos gabaliukus apverskite.
- Žuvis
 - Žuvį ruošdami garuose, į indą įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus skysčio, pvz., citrinų sulčių arba acto.

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

DĖMESIO

- Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.
- Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.

- Kepdami griliu visada uždarykite prietaiso dureles.
- Neįkaitinkite.
- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Tuomet griliu kepami gabalėliai tolygiai apskrus ir išliks sultingi.
- Griliu kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Griliu kepamus gabalėlius vartykite grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, išbėgs sultys ir mėsa išsausės.
- Griliu kepamus gabalėlius druska pabarstykite tik baigę kepti. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Pastaba. Tamsi mėsa, pvz., jautiena, apskrunda greičiau nei šviesi, pvz., veršiena ar kiauliena. Griliu keptų šviesios mėsos arba žuvies gabalėlių paviršius dažniausiai būna šviesiai rudas, tačiau vidus vis tiek lieka minkštas ir sultingas.

Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Persijungimo dažnį lemia nustatyta grilio pakopa.

Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Vadovaudamiesi šiais patarimais, maistą iškepsite ir ištroškinsite puikiai.

Norimas rezultatas	Patarimas
Liesai mėsai neleiskite išdžiūti.	Liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos pridėliokite lašinių grietinėlių.
Norite ruošti kepsnių gabalėlius su oda.	- Kryžmai įpjaukite odą. - Pirmiausia kepkite oda žemyn.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kamera turi likti kuo švaresnė.	Kepkite keptuve su dangčiu, nustatę aukštą temperatūrą.

Norimas rezultatas	Patarimas
Mėsa turi likti karšta ir sultinga, pvz., ruošiant jautienos pjausnį.	- Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta. - Paruoštą maistą suvyniokite į aliuminio foliją.

Jautiena

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Jautienos pjausnį ir jautienos didkepsnį apverskite praėjus pusei kepimo trukmės. Baigę kepti, dar palikite apie 10 minučių.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Troškintas jautienos kepsnys, apie 1 kg	Grotelės Indas su dangčiu			180-200	180	120-145
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, apie 1 kg	Grotelės Indas be dangčio			210-230	180	30-40
Jautienos didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 2–3 gabalėliai, 2–3 cm storio, po 200 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	20-30

Kiauliena

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Kepsnį be odos apverskite praėjus pusei laiko. Baigę kepti mėsą dar palikite apie 10 minučių.
- Kepsnį į indą dėkite oda į viršų. Supjaustykite odą. Kepsnio nevartykite. Baigę kepti mėsą dar palikite apie 10 minučių.
- Sprandinės kepsnį apverskite praėjus 2/3 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kepsnys be odos, pvz., iš sprandinės, apie 750 g	Grotelės Indas su dangčiu			220-230	180	40-50
Kepsnys su oda, pvz., mentė, apie 1 kg	Grotelės Indas be dangčio			190-210	-	130-150
Sprandinės kepsnys, 2–3 gabalėliai, 2–3 cm storio	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	25-35

Kiti mėsos patiekalai

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Baigę kepti, maltos mėsos kepsnį dar palikite apie 10 minučių.
- Dešrelės apverskite praėjus 2/3 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kepsnys iš maltos mėsos, apie 750 g	Grotelės Indas be dangčio			180-200	600	15-20
Grilio dešrelės, nuo 4 iki 6 vnt., maždaug po 150 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	-	25-35

Paukštiena

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Visą viščiuką dėkite krūtinėlė žemyn. Apverskite praėjus pusei laiko.
- Vištienos gabaliukus ir anties krūtinėlę dėkite oda į viršų. Patiekalų nevartykite.
- Žąsų šlauneles apverskite praėjus pusei laiko. Subadykite odą.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Viščiukas, visas, apie 1,2 kg	Grotelės Indas su dangčiu			220-230	360	35-45
Vištienos gabalėliai, po 800 g	Grotelės Indas be dangčio			210-230	360	20-30
Anties krūtinėlė, apie 500 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	90	20-30
Žąsies krūtinėlė, žąsų šlaunelės, 700–900 g	Grotelės Indas be dangčio			210-230	90	30-40

Žuvis

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Ant grilio grotelių dėkite visą žuvį, pvz., lašišą arba upėtakį.
- Prieš tai groteles patepkite aliejumi.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvies kotletai, 2–3 vienetai, po 150 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	20-25
Žuvis, visa, 2–3 vienetai po 300 g	Grotelės Stiklinis dubuo			3	20-30

Patarimai, kaip kepti mėsą kitą kartą

Jei prieš tai iškepti nepavyko, toliau rasite kelis patarimus.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kepsnys per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	- Pasirinkite žemesnę temperatūrą. - Sumažinkite mėsos kepiimo trukmę.
Kepsnys per sausas.	- Pasirinkite žemesnę temperatūrą. - Sumažinkite mėsos kepiimo trukmę.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kepsnio plutelė per plona.	- Padidinkite temperatūrą. Arba: - Pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnio sultys pridegė.	- Rinkitės mažesnę indą. - Kepdami įpilkite daugiau vandens.
Kepsnio sultys per šviesios ir per daug vandeningos.	- Kad išgaruotų daugiau skysčio, naudokite didesnę indą. - Kepdami mėsą įpilkite daugiau skysčio.

Norimas rezultatas	Patarimas
Troškinama mėsa pridega.	- Patikrinkite, ar dangtis tinka kepimo indui, ar gerai užsidaro. - Sumažinkite temperatūrą. - Troškindami įpilkite skysčio.

Norimas rezultatas	Patarimas
Kepsnys neiškepė.	- Supjaustykite kepsnį. - Kepimo inde paruoškite padažą. - Sudėkite kepsnio gabalėlius į padažą. - Kepsnio gabalėlius baikite ruošti įjungę mikrobangas.

17.5 Apkepai, apkepėlės ir skrudinta duona

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Saldžiajam apkepiui ir bulvių apkepiui naudokite nuo 4 iki 5 cm aukščio mikrobangoms ir karščiui atsparią apkepo formą.
- Išjungę orkaitę, saldujį ar bulvių apkepą joje palikite dar 5 minutes.
- Paskrudinkite skrebučius.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Apkepas, saldusis, apie 1,5 kg	Indas be dangčio			140-160	360	25-30
Apkepas, pikantiškas, iš termiškai apdorotų produktų, apie 1 kg	Indas be dangčio			150-170	600	20-25
Bulvių apkepas iš žalių priedų, apie 1,1 kg	Indas be dangčio			210-220	600	20-25
Skrudinimo duonos apkepimas, 4 vnt.	Grotelės			3	-	8-10

17.6 Šaldyti pusgaminiai

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.
- Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.
- Gruzdintų bulvyčių, bulvių maltinukų ir bulvinių blynų nedėkite vienas virš kito, o praėjus pusei laiko apverskite.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Plonapadė pica	Grotelės			220-230	-	10-15
Pica ant prancūziško bato	Grotelės			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Gruzdintos bulvytės	Apvali picos skarda			220-230	90	10-15
Bulvių maltinukai	Apvali picos skarda			210-220	-	10-15
Bulviniai blynai, įdaryti bulviniai pyragėliai	Apvali picos skarda			200-220	90	15-20
Štrudelis	Apvali picos skarda			220-230	-	20-30
Apkepai, pvz., lazanija, apie 450 g	Indas su dangčiu			220-230	600	10-15

17.7 Kontroliniai patiekalai

Šios apžvalgos buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN

60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Mėsa, 500 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Gaminimas mikrobangomis

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant kontrolinius patiekalus mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Kiaušinių kremas, 1 kg	Indas be dangčio	Kameros dugnas	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskvitinis tortas, 475 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	600	8-10
Kepsnys iš maltos mėsos, 900 g	Indas be dangčio	Kameros dugnas	18-23	18-23

Ruošimas naudojant ir mikrobangų funkciją

Pastaba

Ruošimo nurodymai

- Viščiukui naudokite aukštą indą.
- Viščiuką dėkite krūtinėlė žemyn. Apverskite praėjus pusei laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Grotelės Indas be dangčio	—		210-220	600	20-25
Pyragai	Grotelės Indas be dangčio	—		190-200	180	20-27
Viščiukas	Grotelės Indas be dangčio	—		190	360	30-45

Kepimas

Pastaba. Rekomenduojamos nuostatos taikomos įstumiant patiekalus į dar neįkaitintą prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Drėgnas biskvitas	Grotelės Išardomoji forma, 26 cm skersmens	—		170-180	30-40
Dengtas obuolių pyragas	Grotelės Išardomoji forma, Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Švirkštu formuojami kepiniai	Stiklinis dubuo	—		160-170	30-35
Maži pyragaičiai	Stiklinis dubuo	—		160-170	25-30

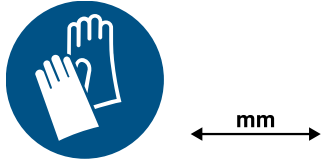
Kepimas griliu

Pastaba. Jautienos mėsainius apverskite praėjus pusei laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Įkabinimo aukštis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	—		3	4-5
Jautienos mėsainiai, 9 vnt.	Grotelės Stiklinis dubuo	—		3	35-45

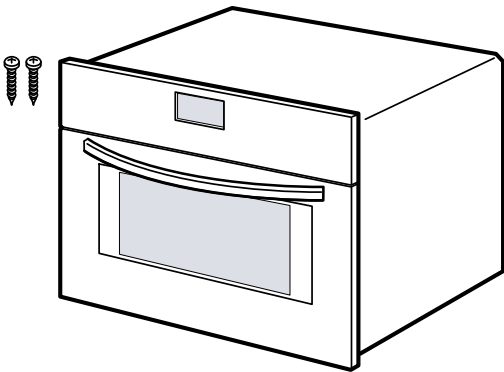
18 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



18.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.



18.2 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos nurodymų.

- Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Dalys, kurios yra prieinamos montuojant, gali būti aštriomis briaunomis, taigi galite įsipjauti.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prailgintą el. tinklo prijungimo kabelį ir neaprobuotus adapterius pavojinga.

- Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.

DĖMESIO

Jei nešite prietaisą už durelių rankenos, ji gali nulūžti. Durelių rankena neišlaiko prietaiso svorio.

- Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

18.3 Elektros jungtis

Kad saugiai prijungtumėte prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su žeminimo laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.

Prietaiso prijungimas prie elektros tinklo kištuku su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- Prietaiso maitinimo kabelio kištuką įkiškite į netoli prietaiso esantį kištukinį lizdą. Kai prietaisas įmontuotas, maitinimo kabelio kištukas turi būti laisvai prieinamas. Jei maitinimo kabelio kištuko laisvai pasiekti negalima, stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.

2. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Tinklo laido gyslas junkite pagal spalvas:
 - ▶ žalia ir geltona = apsauginis laidas ⊕
 - ▶ mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
 - ▶ ruda = fazė (išorinis laidas)

18.4 Įmontuojamieji baldai

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Šis prietaisas nepritaikytas statyti ant stalo ar montuoti į spintelę.

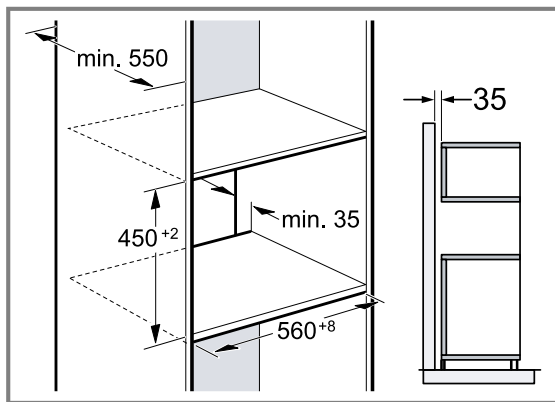
Spintelėje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintelės dugno arba viršuje esančios spintelės galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.

Įmontuojamosios spintelės priekinėje pusėje turi būti 50 cm² ventiliacijos anga. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės. Neuždenkite ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.

Prietaisas gali būti įrengiamas ne didesniame kaip 850 mm aukštyje nuo žemės.

18.5 Montavimas aukštoje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.



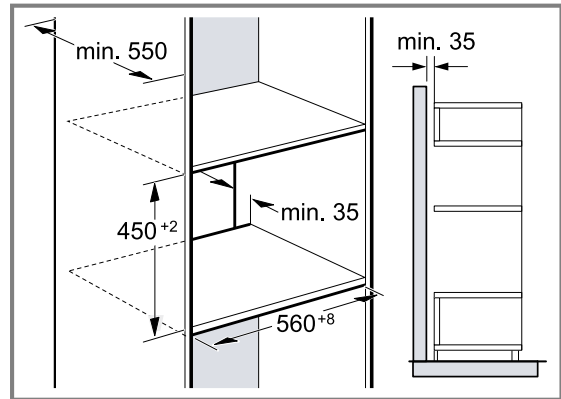
Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.

Jei aukštoje spintelėje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.

Prietaisą montuokite tik tokiame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

18.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

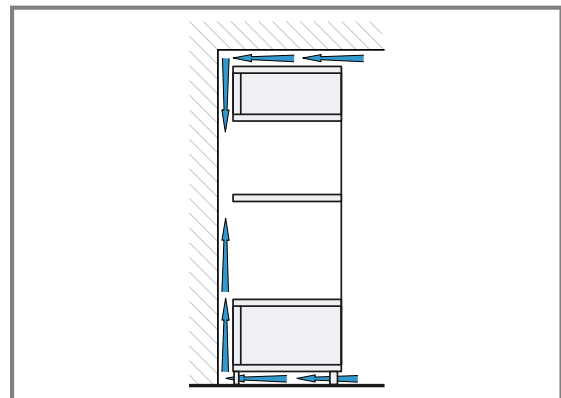
Jūsų prietaisas gali būti montuojamas ir virš arba po kitu prietaisu. Montuodami vieną virš kito laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.



Tam, kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.

Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.

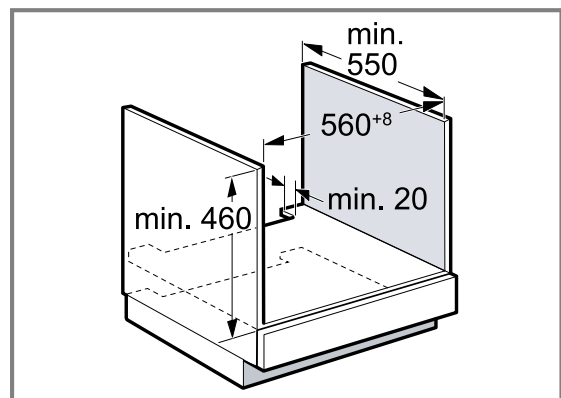
Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



Prietaisus montuokite tik tokiame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedą.

18.7 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir saugių atstumų.



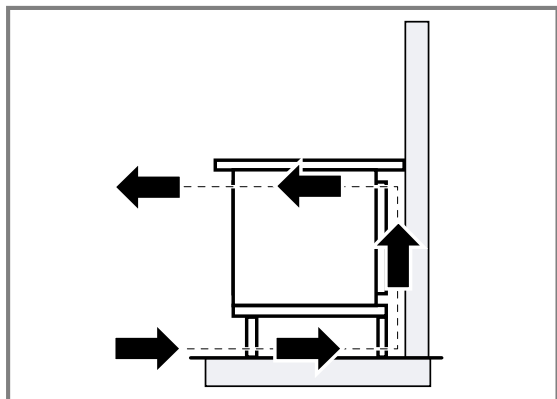
Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.

Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.

Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

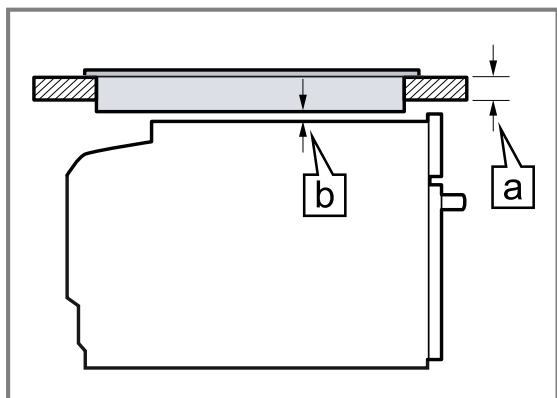
Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 100 cm² ventiliacijos angą. Tam, pavyzdžiui, apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.



18.8 Montavimas po kaitlente

Prietaisą montuojant po kaitlente būtina laikytis nurodytų minimalių matmenų; tai gali būti taikoma ir apatinei konstrukcijai.



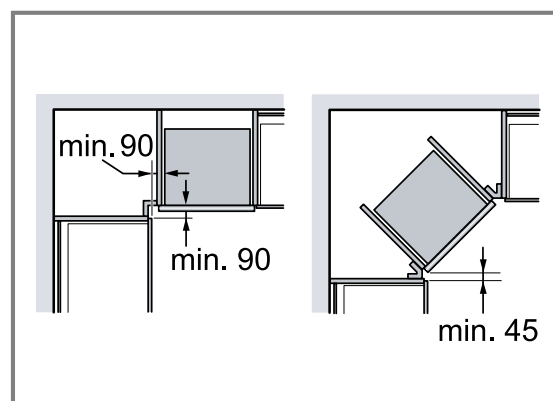
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **b**, mažiausias stalviršio storis yra **a**.

Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a prigludžiama prie paviršiaus, mm	b , mm
Indukcinė kaitlentė	45	46	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	55	56	5
Dujinė kaitlentė	35	46	5 ¹
Elektrinė kaitlentė	35	38	2

Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

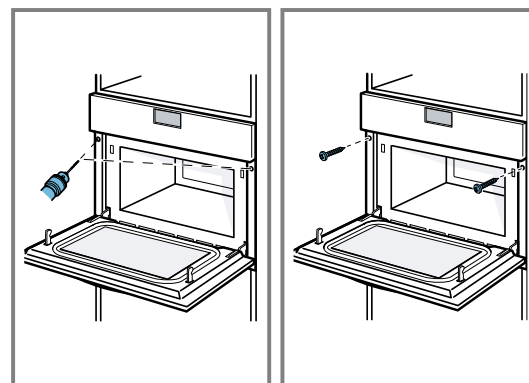
18.9 Montavimas kampe

Montuodami kampe atkreipkite dėmesį į montavimo matmenis ir saugius atstumus.



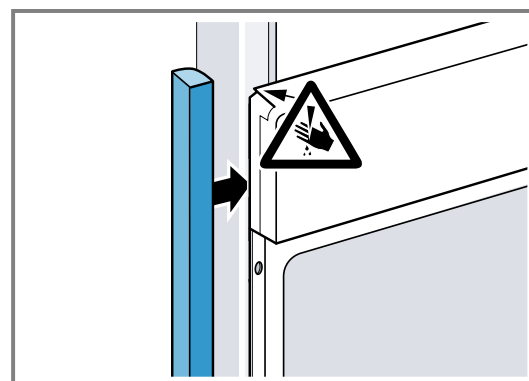
18.10 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.
2. Prisukite prietaisą prie baldo.



18.11 Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

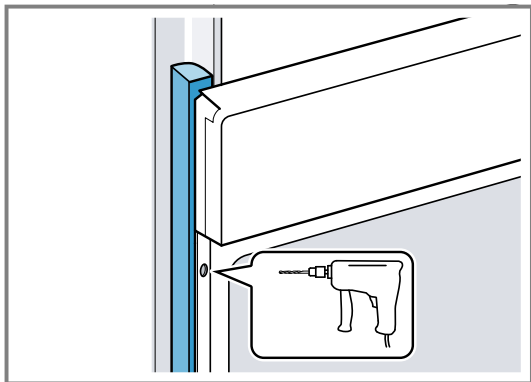
1. Abiejose pusėse pritvirtinkite užpildą, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



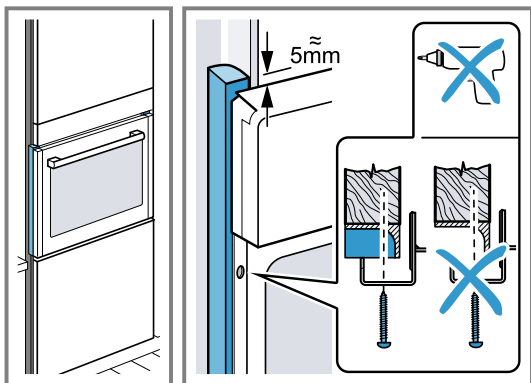
2. Pritvirtinkite užpildą prie baldo.

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

3. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragrežkite užpildą ir baldą.



4. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



18.12 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Atsukite tvirtinimo varžtus.
3. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1 Drošība	73	10 Laika funkcijas	87
2 Izvairšanās no bojājumiem	76	11 Bērnu drošības funkcija	88
3 Vides aizsardzība un taupīšana	77	12 Pamatiestatījumi	88
4 Iepazīšana	78	13 Tīrīšana un kopšana	89
5 Piederumi	81	14 Traucējumu novēršana	91
6 Pirms pirmās lietošanas reizes	81	15 Likvidācija	92
7 Galvenā vadība	82	16 Tehniskā servisa dienests	92
8 Mikroviļņu krāsns	83	17 Šādi izdosies	92
9 Automātiskās programmas	85	18 MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	105
		18.2 Droša montāža	105

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansijās ar brokastīm.
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti

pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 81

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet liekumus.

Atverot ierīces durvis, rodas gaisa plūsma. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties.

- Ne iepriekšējas uzkaršanās režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- Cepampapīru vienmēr piegrieziet vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

Ja ierīce ir iebūvēta aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm, darbības laikā aiz aizvērtā dekoratīvā paneļa vai mēbeles durvīm rodas siltuma uzkrājums.

- Darbiniet ierīci tikai ar atvērtu dekoratīvo paneli vai mēbeles durvīm.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

- Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties. Var atsprāgt iekārtas durvis. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

- Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apļiešanai vai pārļiešanai).
- Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- Nepieskarieties karstajām daļām.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- Ierīces durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 76*

- Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apļiešanai vai pārļiešanai).
- Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 92*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.5 Mikroviļņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai griķu spilvenu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki 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.

Mikroviļņu režīmā gatavošanas nodalījumā ievietoti priekšmeti vai piederumi var aizdegties.

- ▶ Pirms sākt iekārtas ekspluatāciju, pārliedziniet, ka gatavošanas nodalījumā neatrodas priekšmeti vai piederumi, kuri nav piemēroti lietošanai ar mikroviļņu funkciju.
- ▶ Neizmantojiet gatavošanas nodalījumu degošu priekšmetu, gatavošanas piederumu, pārtikas produktu un citu priekšmetu glabāšanai, kad mikroviļņu funkcija netiek lietota.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!**

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var viegli sasprāgt.

- ▶ Nekad nesildiet šķidrumus vai citus 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 negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas 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 nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

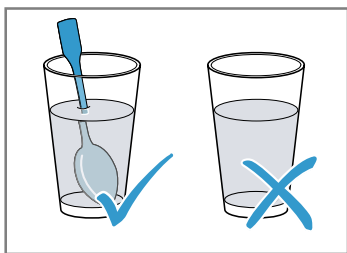
- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
- ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni. Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdiena un dzērienu gatavošanai.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- ▶ Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.



⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu 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 tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

- ▶ Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- ▶ Lietojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus vai mikroviļņu režīmu izmantojiet kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

Nepietiekama tīrīšana var sabojāt iekārtas virsmu, saīsināt tās kalpošanas laiku un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no iekārtas.

- ▶ Regulāri tīriet iekārtu un nekavējoties notīriet ēdiena paliekas.
- ▶ Rūpējieties, lai durvju blīvējums, gatavošanas nodalījums un durvju atdure vienmēr būtu tīri.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 89

Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis vai durvju blīvējums. No iekārtas var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nelietojiet iekārtu, ja ir bojātas gatavošanas nodalījuma durvis, durvju blīvējums vai durvju plastmasas apmale.
- ▶ Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- ▶ Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauviet klientu servisu.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā

spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais va-

kuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).

Karstā gatavošanas nodalījumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā. Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.
- ▶ Noslaukiet kondensātu pēc katras gatavošanas reizes. Pēc gatavošanas augstā temperatūrā ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.
- ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvis.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.

Atkarībā no ierīces tipa piederumi ierīces durvju aizvēršanas laikā var saskrāpēt durvju stiklu.

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

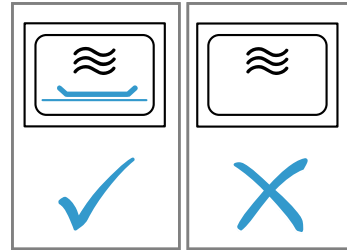
- ▶ Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpuses.

Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles. Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



Mikroviļņu režīmā pēc kārtas gatavojot vairākas popkorna porcijas ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, var rasties gatavošanas nodalījuma bojājumi.

- ▶ Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- ▶ Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- ▶ Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- ▶ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Noņemot pārsegu, mikroviļņu pievads tiek bojāts.
- ▶ Nekad nenoņemiet mikroviļņu pievada pārsegu gatavošanas nodalījumā.

Nepiemērotu trauku dēļ var rasties bojājumi.

- ▶ Lietojot grilu, kombinēto mikroviļņu režīmu vai karstā gaisa režīmu, izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti augstai temperatūrai.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Piezīme: Lai taupītu elektroenerģiju, displeja rādījums mazjaudas režīmā pēc 1 minūtes aptumšojas.

Iekārtu iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.

- ✓ Ja iekārtu iepriekš nekarsē, var ietaupīt enerģiju.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- ✓ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Vairākus ēdienus gatavojiet uzreiz vienu pēc otra vai vienlaicīgi.

- ✓ Gatavošanas nodalījums pēc pirmā gatavošanas procesa jau ir uzkaršis. Tādējādi saīsinās nākamā ēdiena gatavošanas laiks.

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- ✓ Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.

- ✓ Temperatūra gatavošanas nodalījumā tiek uzturēta, un ierīcei nav papildus jākarš.

Vienlaikus sildiet divas krūzes šķidruma.

- ✓ Vairāku ēdienu sildīšana vienlaikus nevis secīgi nodrošina mazāku enerģijas patēriņu.

Mazjaudas režīmā izslēdziet pulksteņa rādīšanu.

- ✓ Iekārta mazjaudas režīmā taupa enerģiju.

Piezīme: Atbilstoši ES ekodizaina regulai 2023/826 šī iekārta, kad tā izslēgta, ir citā režīmā. Tas tālāk tekstā saukts par mazjaudas režīmu.
Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr vajadzīga enerģija, lai:

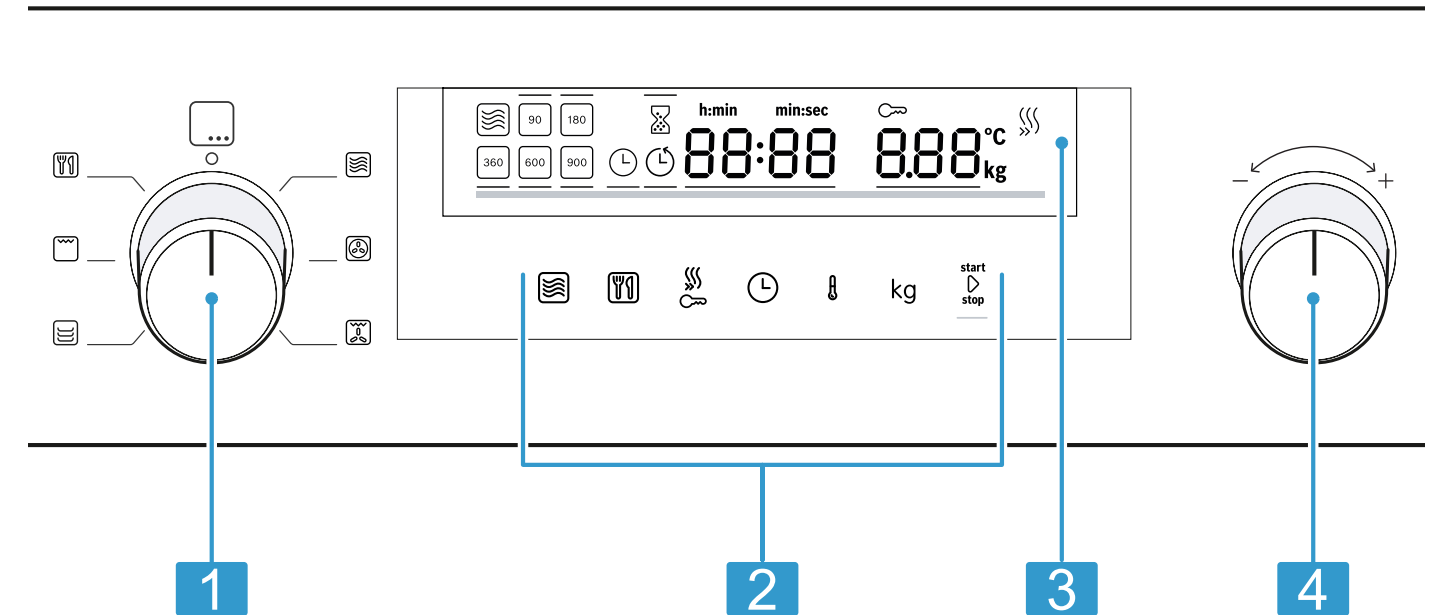
- Atpazītu sensortaustiņu lietošanu

- Uzraudzītu durvju atvēršanu
 - Pārvaldītu pulksteņa laiku (bez rādījuma)
- Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts“, nedz arī „gatavības režīms“, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstieties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības elementi

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



Atkarībā no ierīces tipa var atšķirties atsevišķas attēlā redzamās detaļas, piemēram, krāsa vai forma.

- 1 Funkciju izvēles slēdzis
- 2 Skārienjutīgie lauki

Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.
Dažos ierīces variantos funkciju izvēles slēdzi var nospriest kā pogu.
Ja funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā, un tiek atlasīta kāda funkcija, paiet dažas sekundes, līdz attiecīgā funkcija ir pieejama.

Skārienjutīgie lauki

Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, pieskarieties attiecīgajam laukam.

- 3 Displejs
- 4 Grozāmais slēdzis

Grozāmais slēdzis

Ar grozāmo izvēles slēdzi varat mainīt iestatījumus, kuri redzami displejā.
Dažos ierīces variantos grozāmo izvēles slēdzi var nospriest kā pogu.
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.

Simbols	Nosaukums	Lietojums
	Mikroviļņu krāsns	Mikroviļņu jaudas līmeņa atlase vai mikroviļņu funkcijas pieslēgšana karsēšanas veidam.
	Automātiskās programmas	Automātisko programmu izvēles atvēršana.
	Ātra iepriekšēja uzkarsēšana / bērnu drošības funkcija	Nospiežot īsi: ātras iepriekšējās uzkarsēšanas aktivizēšana vai deaktivizēšana. Turot nospiestu: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
	Laika funkcijas	Taimera, ilguma vai pulksteņa laika iestatīšana.
	Temperatūra	Temperatūras iestatīšana izvēle.
kg	Svars	Svara iestatīšana izvēle.
start ▶ stop	Startēšana/apturēšana	Īsi nospiežot: darba režīma startēšana vai apturēšana. Nospiežot ilgi: darba režīma pabeigšana. Iestatījumi tiek atiestatīti.

Displejs

Displejā ir redzamas aktuālās iestatījumu vērtības vai izvēles iespējas.



Aktīvā vērtība	Tieši iestatāmā vērtība ir izcelta ar baltu un pasvītota ar sarkanu joslu. Aktīvo vērtību var mainīt ar grozāmo izvēles slēdzi.
Pasīvā vērtība	Vērtības, kas nav iekļautas iekavās, nevar mainīt tieši. Ja vēlaties mainīt vērtību, tā vispirms ir jāaktivizē.

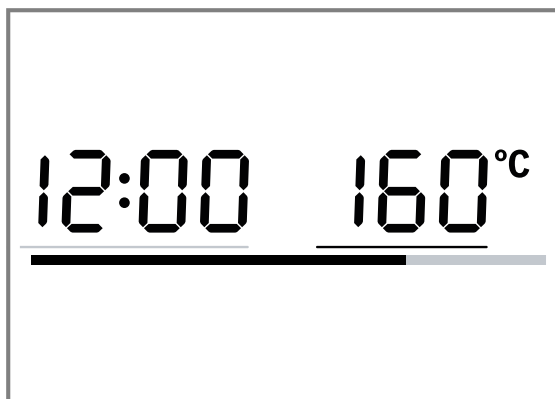
Displeja elementi

Tālāk īsi aprakstīta dažādo displeja elementu nozīme.

Simbols	Nosaukums	Nozīme
	Taimeris	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams taimera laiks.
	Gatavošanas laiks	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams ilgums.
	Pulksteņa laiks	Ja simbols ir marķēts, displejā ir redzams pulksteņa laiks.
h:min	Stundas/minūtes	Laiks tiek rādīts stundās un minūtēs.
min:sec	Minūtes/sekundes	Laiks tiks rādīts minūtēs un sekundēs.
	Bērnu drošības funkcija	Ja simbols ir marķēts, ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.
	Ātrā uzkarsēšana	Ja simbols ir marķēts, ir aktivizēta ātrās uzkarsēšanas funkcija.
°C	Temperatūra	Temperatūra tiek norādīta °C.
kg	Svars	Svars tiek rādīts kilogramos.

Temperatūras rādījums

Temperatūras rādījums attēlo uzkaršanās progresu.



Atkarībā no darbības režīma sarkanā līnija displeja apakšdaļā rāda gatavošanas nodalījuma temperatūras kāpumu. Līnija pildās atbilstoši karsēšanas progresam. Kad visa līnija ir sarkana, ierīce ir uzkaršēta. Izvēloties grilēšanu, uzkaršanās līnija ir sarkana uzreiz. Izvēloties mikroviļņu funkciju, nav temperatūras rādījuma.

Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

Nakts režīms

Lai taupītu enerģiju, no plkst. 22.00 līdz plkst. 5.59 automātiski tiek samazināts rādījumu spilgtums.

4.2 Karsēšanas veidi

Šeit ir sniegts pārskats par karsēšanas režīmiem. Tiek minēti ieteikumi karsēšanas režīmu izmantošanai.

Simbols	Nosaukums	Temperatūra / pakāpes	Lietojums
	Mikroviļņu krāsns	Mikroviļņu jauda: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	Ēdienu un šķidrumu atkausēšanai, gatavošanai un uzkaršēšanai.
	Karstais gaiss	40 °C 100-230 °C	Rauga mīklas raudzēšana, krējuma kūku atkausēšana. Cepšanai vienā līmenī.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	100-230 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus.
	Iepriekšēja uzsildīšana	30-70 °C	Trauku uzsildīšana.
	Grilēšana	Grilēšanas līmeņi: ■ 1 = viegls ■ 2 = vidējs ■ 3 = spēcīgs	Grilējiet plakanus produktus, piemēram, steiku, desiņas vai karstmaizes. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu.
	Programmas	-	Šeit daudziem ēdieniem atradīsiet iepriekš ieprogrammētus iestatījumus.

4.3 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Tiklīdz tiek startēts darbības režīms, gatavošanas nodalījuma apgaismojums ieslēdzas lielākajā daļā darbības režīmu. Kad darbības režīms ir beidzies, gatavošanas nodalījuma apgaismojums izslēdzas.

To, vai darbības laikā jāieslēdz gatavošanas nodalījuma apgaismojums, varat noteikt pamatiestatījumos.

→ *Lappuse 88*

Dzesēšanas ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izklūst pa ventilācijas spraugu virs ierīces durvīm.

UZMANĪBU

Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai pēc darbības režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdziestu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators. Ja ierīce darbojas mikroviļņu režīmā, ierīce paliek auksta, tomēr dzesējošais ventilators ieslēdzas. Dzesējošais ventilators var turpināt darboties arī tad, kad ir beigta dabība mikroviļņu režīmā.

Kondensāts

Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir nor-

māla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslauciet kondensātu pēc gatavošanas.

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Piederumi	Lietojums
Režģis	- Restes cepšanai cepeškrāsns režīmā un ar mikrokombinatoru. - Reste ir paredzēta piem., steika, desiņu un karstmaizišu grilēšanai - Uz restes var novietot, piem., sacepumu veidnes - Restes nav piemērotas maksimālajai mikroviļņu jaudai

5.1 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā. Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos: www.bosch-home.com

Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

Citi piederumi	Lietojums
Stikla cepeštrauks	- Sautējumi - Sacepumi
Picas paplāte	- Plātsmaize - Cepumi

4.4 Ierīces durvis

Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek apturēta. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, jūs varat turpināt darbību ar **start/stop**.

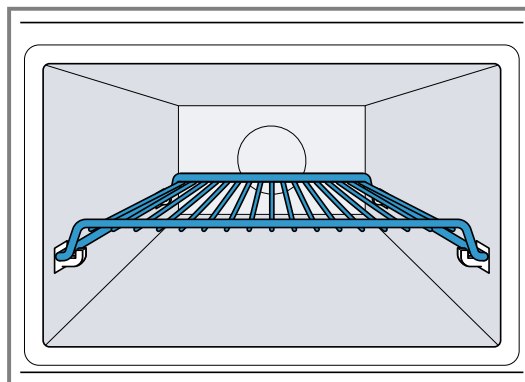
5.2 Piederumu iekāršana

Piederumu var ielikt divās pozīcijās.

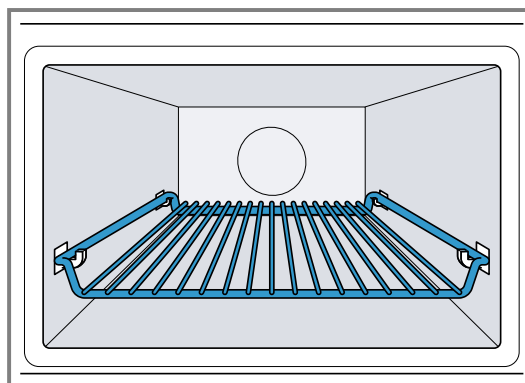
- Ielieciet piederumu tā, ka tas nepieskaras pie iekārtas durvīm.

	Ielieciet piederumu augstā pozīcijā.
	Ielieciet piederumu zemā pozīcijā.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.



Attēlā ir parādīta ielikšanas pozīcija .



Attēlā ir parādīta ielikšanas pozīcija .

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.

6.1 Pirmā lietošanas reize

Pēc pieslēgšanas elektrotīklam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā redzams aicinājums iestatīt pulksteņa laiku. Iespējams, ka līdz uzvednes parādīšanai būs jāuzgaida vairākas sekundes.

- Pieslēdziet iekārtu strāvai.
- ✓ Vērtība  mirgo displejā, un deg .

Pulksteņa laika iestatīšana

1. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
 2. Nospiediet .
- ✓ Pulksteņa laiks ir iestatīts.

Piezīme: Pulksteņa laiku var atspējot, lai samazinātu jūsu iekārtas strāvas patēriņu mazjaudas režīmā.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojat ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

1. Raugieties, lai gatavošanas telpā nebūtu palikuši iepakojuma pārpalikumi, piederumi vai citi priekšmeti.
2. Aizveriet ierīces durvis.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsto gaisu .
4. Ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru 180 °C.

5. Nospiediet **start/stop**.

✓ Ierīce sāk darbību.

6. Pēc vienas stundas nospiediet **start/stop**.

7. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

✓ Ierīce ir iztīrīta.

✓ Ierīce ir izslēgta.

6.3 Piederumu tīrīšana

- Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu, mitru drānu.

7 Galvenā vadība

7.1 Iekārtas ieslēgšana

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi, lai ieslēgtu ierīci.
- ✓ Ierīce ir gatava darbam.
- ✓ Displejā redzama piedāvātā vērtība.

7.2 Ierīces izslēgšana

Ja neizmantojat ierīci, izslēdziet to. Ja ilgāku laika posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.
- ✓ Displejā parādās pulksteņa laiks.
- ✓ Daži rādījumi ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
 - ✓ Displejā redzama piedāvātā vērtība.
 2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Lai to darītu, nospiediet attiecīgo lauku un mainiet vērtību ar grozāmo izvēles slēdzi.
 3. Nospiediet **start/stop**.
 - ✓ Ierīce sāk darbību.
 - ✓ Deg **start/stop**.
 - ✓ Karsēšanas režīmā ar temperatūru aizpildās temperatūras rādījums.
 4. Ja darbības laikā nepieciešams, ar grozāmo slēdzi mainiet temperatūru.
- Darbības laikā temperatūru nevar iestatīt uz 40 °C.

7.4 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start/stop** vai atveriet ierīces durvis.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
- ✓ Mirgo **start/stop**.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start/stop**.
- ✓ Darbības režīms turpinās.
- ✓ Deg **start/stop**.

7.5 Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

7.6 Ātrā uzkarsēšana

Lai taupītu laiku, uzkarsēšanas laiku noteiktos karsēšanas režīmos var saīsināt, kad iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Šādos karsēšanas režīmos var izmantot ātro uzkarsēšanu:

-  Karstais gaiss, izņēmums: karstais gaiss 40 °C
-  Grilēšana ar cirkulējošo gaisu

Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, piederumus un gatavojamo ēdienu ievietojiet gatavošanas nodalījumā tikai pēc ātrās uzkarsēšanas. Iestatiet ilgumu tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet .
- ✓ Displejā deg .
3. Nospiediet **start/stop**.
- ✓ Ātrā uzkarsēšana tiek startēta.
- ✓ Deg **start/stop**.
- ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, ātrā uzkarsēšana tiek pabeigta. Atskan signāls, un displejā nodzīst . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.
- ✓ Ātrā uzkarsēšana automātiski tiek izslēgta ne vēlāk kā pēc 15 minūtēm.

Ātrās uzkarsēšanas pārtraukšana

- Nospiediet .
- ✓ Displejā nodzīst . Ierīce turpina darbību ar iestatīto karsēšanas veidu un temperatūru.

7.7 Drošības izslēgšanās

Jūsu aizsardzībai ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanas funkciju. Ja ierīce ir darbojusies ilgāku laiku, tā automātiski tiek izslēgta.

Izslēgšanās ilgums ir atkarīgs no iestatījuma:

- Karstais gaiss 40 °C un iepriekšēja uzsildīšana: 24 stundas
- Karstais gaiss 100-230 °C un grilēšana ar cirkulējošo gaisu: 5 stundas

- Grilēšana: 90 minūtes

Ja ierīce ir izslēgusies drošības apsvērumu dēļ, displejā tiek parādīts **E2**. Jūs varat apstiprināt šo ziņojumu, displejā nospiežot **start** ➤ **stop**.

8 Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu. Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kopā ar karsēšanas režīmu.

Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt uz gatavošanas nodalījuma pamatnes.

8.1 Mikroviļņu jauda

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to lietojumu.

Mikroviļņu jauda vatos	Maksimālais ilgums	Lietojums
90 W	1.30 stundas	Maigu ēdienu atkausēšana.
180 W	1.30 stundas	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1.30 stundas	Gaļas gatavošana un maigu ēdienu uzsildīšana.
600 W	1.30 stundas	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
900 W	30 minūtes	Šķidrumu uzkarsēšana. Maksimālā jauda nav paredzēta ēdienu uzkarsēšanai.

Ieteiktās vērtības

Katram mikroviļņu jaudas līmenim ierīce iesaka ilgumu. Jūs varat pārņemt ieteicamo vērtību vai mainīt to atteicīgajā diapazonā.

8.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojiet piemērotus traukus un piederumus. Pirms trauku izmantošanas mikroviļņu režīmā ievērojiet ražotāja norādījumus. Šaubu gadījumā veiciet trauka peimērotības pārbaudi. Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude → *Lappuse 84*

Piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi	Pamatojums
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla: ■ Stikls ■ Stikla keramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām	Mikroviļņi nebojā karstumizturīgu materiālu.
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi: režģis	Piegādes komplektācijā iekļautais režģis ir konstruēts šai ierīcei, un tādēļ tas ir piemērots mikroviļņu režīmam.
Metāla galda piederumi	Lai novērstu vārīšanās aizkavi, var izmantot metāla galda piederumu, piemēram, karoti glāzē.

Trauki un piederumi	Pamatojums
	Piezīme: Metāls var radīt dzirksteles, kas var bojāt gatavošanas nodalījumu un iekšējo durvju stiklu. Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.

Nav piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi	Pamatojums
Metāla trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji.
Trauki ar zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem	Mikroviļņi var sabojāt zelta un sudraba dekoratīvos elementus. Izmantojiet tikai tad, ja ražotājs ir garantējis šo trauku piemērotību mikroviļņu režīmam.

Piemērotība mikroviļņiem kombinētā mikroviļņu režīmā

Kombinētā mikroviļņu režīmā karsēšanas veidam var pieslēgt mikroviļņu kaudu līdz 600 W vatiem. Tādēļ mikroviļņu kombinētajā režīmā var izmantot metāla veidnes.

Trauki un piederumi	Pamatojums
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi, piem., režģis kombinētajā mikroviļņu režīmā neveido dzirksteles.
Cepšanas veidnes no metāla	Kūkas teik apbrūninātas arī no apakšas, jo metāla cepšanas veidnes labāk vada siltumu.

Trauki un piederumi	Pamatojums
	Piezīme: Metāls var radīt dzirksteles, kas var bojāt gatavošanas nodalījumu un iekšējo durvju stiklu. Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.

8.3 Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

Pārbaudiet trauku piemērotību mikroviļņu režīmam ar trauka testu. Tikai trauka testa laikā ierīci drīkst darbināt mikroviļņu režīmā, neievietojot tajā ēdienu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
2. Noregulējiet ierīci ½ - 1 minūti uz maksimālo jaudu.
3. Startējiet darbību ar **start/stop**.
4. Trauku vairākkārtēja pārbaude:
 - Kad trauks ir auksts vai ķermeņa siltuma temperatūrā, tas ir piemērots mikroviļņu režīmam.
 - Ja trauks ir karsts vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņu režīmam.

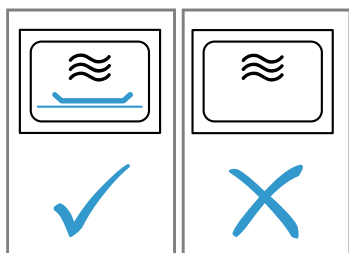
8.4 Mikroviļņu iestatīšana

Dažādiem ēdieniem un gatavošanas veidiem ir pieejamas dažādas jaudas un iestatījumi.

UZMANĪBU

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



1. Ievērojiet drošības norādījumus → *Lappuse 75* un norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem → *Lappuse 77*.
 2. Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem. → *Lappuse 83*
 3. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz .
 4. Lai iestatītu vajadzīgo mikroviļņu jaudu, nospiediet .
 5. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
 6. Startējiet darbību ar **start/stop**.
Darbības laikā ar grozāmo slēdzi ilgumu varat mainīt jebkurā brīdī.
- ✓ Ilgums beidzas, un tiek startēts mikroviļņu režīms.
 - ✓ Kad ilgums ir beidzies, mikroviļņu režīms tiek pabeigts, un atskan signāls.

7. Kad ēdiens ir gatavs, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

8.5 Laika iestatījumu intervāli

Iestatot intervālu mikroviļņu režīmā, intervāls mainās atkarībā no ilguma.

Darbības ilgums	Intervāls
0-1 minūtes	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

8.6 Mikroviļņu jaudas maiņa

- ▶ Nospiediet .
Pieskaroties vairākkārt, mikroviļņu jauda tiek pakāpeniski pārslēgta no augstākās līdz zemākajai.
Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību ar **start/stop**.

8.7 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start/stop** vai atveriet ierīces durvis.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
 - ✓ Mirgo **start/stop**.
 - 2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start/stop**.
 - ✓ Darbības režīms turpinās.
 - ✓ Deg **start/stop**.

8.8 Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

8.9 Mikroviļņu kombinētais režīms

Lai saīsinātu gatavošanas laiku, dažus karsēšanas veidus var lietot apvienojumā ar mikroviļņiem.

Mikroviļņu kombinētais režīms ir iespējams ar šādiem karsēšanas veidiem:

- Karstais gaiss
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- Grilēšana

Izņēmumi:

- Mikroviļņu jauda 900 W
- Karstais gaiss 40°C
- Trauku uzsildīšana

Mikroviļņu kombinētā režīma iestatīšana

Pieslēdziet karsēšanas veidam mikroviļņus.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet kombinējamu karsēšanas veidu.
- ✓ Displejā redzama ieteiktā temperatūra.
2. Iestatiet temperatūru ar grozāmo slēdzi.

3. Lai iestatītu vēlamo mikroviļņu jaudu, nospiediet .
- ✓ Tiek parādīta ieteicamā ilguma vērtība.
4. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu.
5. Startējiet darbību ar **start**▷**stop**.
- ✓ Iestatītais ilgums paiet, un tiek startēts mikroviļņu kombinētais režīms.
- ✓ Kad ilgums ir pagājis, mikroviļņu kombinētais režīms tiek pabeigts, un atskan signāls.

Mikroviļņu jaudas maiņa

- ▶ Nospiediet .
- Pieskaroties vairākkārt, mikroviļņu jauda tiek pakāpeniski pārslēgta no augstākās līdz zemākajai.
- Ja mikroviļņu funkcija tiek pievienota pēc darbības sākšanas, ierīce pauzē darbību. Startējiet darbību ar **start**▷**stop**.

Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**▷**stop** vai atveriet ierīces durvis.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
- ✓ Mirgo **start**▷**stop**.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**▷**stop**.
- ✓ Darbības režīms turpinās.
- ✓ Deg **start**▷**stop**.

Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
- Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

8.10 Gatavošanas nodalījuma uzsildīšana un žāvēšana

Žāvējiet gatavošanas nodalījumu pēc katras lietošanas reizes, lai tajā nepaliek mitrums.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Nekavējoties notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.
3. Uzslaukiet mitrumu no gatavošanas nodalījuma grīdas.
4. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu .
5. Nospiediet .
6. Ar grozāmo slēdzi iestatiet temperatūru 150 °C.
7. Nospiediet  divas reizes.
- ✓ Displejā ir iezīmēts .
8. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu 15 minūtes.
9. Sāciet darbību ar **start**▷**stop**.
- ✓ Tiek sākta žāvēšana, un tā beidzas pēc 15 minūtēm.
10. Atveriet ierīces durvis, lai izplūstu ūdens tvaiks.

8.11 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana manuāli

Žāvējiet gatavošanas nodalījumu pēc katras lietošanas reizes, lai tajā nepaliek mitrums.

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.
3. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar sūkli.
4. Ierīces durvis atstājiet atvērtas uz vienu stundu, lai gatavošanas nodalījums izžūtu pilnībā.

9 Automātiskās programmas

Automātiskās programmas palīdz gatavot dažādus ēdienus un automātiski atlasa optimālos iestatījumus.

9.1 Norādes dažādiem ēdieniem paredzētiem iestatījumiem

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, ievērojiet šīs norādes.

- Izmantojiet tikai nevainojamus pārtikas produktus.

- Izmantojiet tikai tādu gaļu, kas atdzesēta ledusskapja temperatūrā.
- Izmantojiet tikai sasaldētus produktus tieši no saldēšanas ierīces.
- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Ja nevarat ievadīt precīzu svaru, noapaļojiet to uz augšu vai leju.
- Ievietojiet pārtikas produktus aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Izmantojiet tikai mikroviļņiem piemērotus, karstumizturīgus traukus, piemēram, no stikla vai keramikas.

9.2 Ēdienu pārskats

Iekārta aicina ievadīt svaru. Svaru var iestatīt tikai noteiktajā intervālā.

Atkausēšana

Ja izmantojat tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt gatavošanas nodalījuma pamatnes vidū vai uz restēm.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
P01	Maltā gaļa	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Jau atkusušu malto gaļu pēc apgriešanas izņemiet.
P02	Gaļas gabali	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Kad apgriez pārtiku, šķidrums ir jānoņem, jo nedrīkst to izmantot gatavošanā vai ļaut tam nonākt saskarē ar citu pārtiku.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
P03	Vista, vistas daļas	Sekls vaļējs trauks	0,4-1,8	Kad apgriez pārtiku, šķidrums ir jānolej, jo nedrīkst to izmantot gatavošanā vai ļaut tam nonākt saskarē ar citu pārtiku.
P04	Maize	Sekls vaļējs trauks	0,2-1,0	Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā ātri sakalst. Ja varat, nogrieziet šķēles.

Gatavošanas programmas

Ja izmantojat tikai mikroviļņu režīmu, trauku varat nolikt gatavošanas nodalījuma pamatnes vidū vai uz restēm.

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Svara diapazons, kg	Norādījumi
P05	Rīsi	Slēgts trauks	0,05-0,2	Neizmantojiet rīsus vārīšanai paredzētajos maisīņos. Gatavošanas laikā rīsi veido daudz putu. Iestatiet neto svara vērtību (bez šķidruma). Rīsiem pievienojiet šķidrumu attiecībā 1:2-2,5.
P06	Kartupeļi	Slēgts trauks	0,15-1,0	Sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g.
P07	Dārzeņi	Slēgts trauks	0,15-1,0	Sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g.

Kombinētās gatavošanas programmas

Nr.	Ēdieni	Piederumi	Ieāķēšanas augstums	Svara diapazons, kg	Norādījumi
P08	Sacepums, saldēts	Vaļējs trauks	—	0,4-1,2	Sacepumam būtu jābūt ne biezākam par 3 cm.
P09	Vista, nesadalīta	Vaļējs trauks	—	0,5-2,0	Ar krūtiņu uz leju.
P10	Rostbifs, vidēji cepts	Vaļējs trauks	—	0,5-1,5	
P11	Cūkgaļas kakla gabala cepetis	Trauks ar vāku	—	0,5-2,0	
P12	Jēra gaļa, vidēji cepta	Slēgts trauks	—	0,8-2,0	Jēra pleca gabals vai jēra stilbs bez kauliem
P13	Maltas gaļas cepetis	Vaļējs trauks	—	0,5-1,5	Maltas gaļas cepetim būtu jābūt ne biezākam par 7 cm.
P14	Zivs, vesela	Vaļējs trauks	—	0,3-1,0	Iepriekš iegrieziet zivs ādu. Ielieciet zivi traukā "peldēšanas pozīcijā".
P15	Rīsu ragū no svaigām sastāvdaļām	Dziļš slēgts trauks	—	0,05-0,2	Rīsiem pievienojiet ūdeni un dārzeņus attiecībā 1:3:4. Izmantojiet tikai svaigas sastāvdaļas. Ievadiet tikai rīsu svaru.

9.3 Ēdiena iestatīšana

- Iestatiet funkciju izvēles slēdzi uz .
- ✓ Displejā tiek parādīts pirmā ēdiena numurs un ieteiktais svars.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo ēdienu.
- Nospiediet kg.
- Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet svaru.
- Pirms startēšanas ar  un kg var pāriet no ēdiena uz svaru un atpakaļ.
- ✓ Ierīce automātiski iestata piemērotu ilgumu.

- Nospiediet start/stop.

Pēc startēšanas ēdienu un svaru vairs nevar mainīt. Iestatīto svaru var parādīt ar kg.

- ✓ Ierīce sāk darbību.
- ✓ Deg start/stop.
- ✓ Ir redzama gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Dažās programmās, kad nepieciešams ēdienu apmaisīt vai apgriezt otrādi, atkan īss signāls.
- Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - ▶ Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.
 - ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

9.4 Darbības pārtraukšana

Darbību var apturēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet **start**↵**stop** vai atveriet ierīces durvis.
✓ Darbība tiek apturēta.
✓ Mirgo **start**↵**stop**.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet **start**↵**stop**.
✓ Darbības režīms turpinās.
✓ Deg **start**↵**stop**.

10 Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir laika funkcijas, ar kurām var iestatīt darbības ilgumu, kā arī taimeri.

10.1 Laika funkciju skatīšana

Prasība: Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, deg attiecīgie simboli. Darbības laikā ir pieejams taimeris un gatavošanas ilgums. Mazjaudas režīmā ir pieejams taimeris un pulksteņa laiks.

- ▶ Nospiediet ☹, līdz ir izcelts ☹, ☹ vai ☹.
- ✓ Displejā tiek parādīta attiecīgā vērtība.

10.2 Pulksteņa laika mainīšana

Prasība: Lai mainītu pulksteņa laiku, ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Divas reizes nospiediet ☹.
- ✓ Displejā ir redzams ☹ un pulksteņa laiks.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet pulksteņa laiku.
3. Nospiediet ☹.
- ✓ Pulksteņa laiks ir iestatīts.
- ✓ Ja dažu sekunžu laikā netiek nospiests ☹, tiek sākota iestatītās vērtības lietošana.

Piezīme: Pulksteņa laiku var atspējot, lai samazinātu jūsu iekārtas strāvas patēriņu mazjaudas režīmā.

10.3 Gatavošanas laiks

Jūs varat noteikt laika periodu, pēc kura darbība tiek automātiski pabeigta. Maksimālais iestatāmais ilgums ir 23.59 stundas.

Ilguma iestatīšana

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Nospiediet ☹, līdz fokusā atrodas ☹.
3. Ar grozāmo slēdzi iestatiet vajadzīgo ilgumu.
4. Nospiediet **start**↵**stop**.
- ✓ Ierīce sāk darbību.
- ✓ Deg **start**↵**stop**.
- ✓ Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Ilguma pabeigšana

Prasība: Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā tiek parādīts 00:00.

1. Nospiediet ☹.
- ✓ Signāls ir izslēgts.

9.5 Darbības atcelšana

Darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Pēc darbības režīma pārtraukšanas vai atcelšanas dzesēšanas ventilators var turpināt darboties.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

2. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

Gatavošanas ilguma mainīšana

- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi izmainiet ilgumu.
- ✓ Pēc dažām sekundēm displejā tiek parādīts izmainītais ilgums.
- ✓ Ir redzama gatavošanas laika atskaite.

Ilguma dzēšana

1. Ja ir iestatīta taimera funkcija, nospiediet ☹.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet ilgumu uz 00:00.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ilgums ir dzēsts. Ierīce nepārtrauc darbību.

10.4 Taimeris

Varat iestatīt taimera laiku, kura beigās atskan signāls. Maksimālais iestatāmais taimera laiks ir 24 stundas. Šī funkcija darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām. Taimera signāls atšķiras no citiem signāliem.

Taimera iestatīšana

1. Nospiediet ☹, līdz fokusā atrodas ☹.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi iestatiet vēlamo taimera laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce parāda iestatīto taimera laiku.
- ✓ Taimeris ieslēdzas.
- ✓ Displejā deg ☹.
- ✓ Taimera laika atskaite ir redzama.

Taimera izslēgšana

- Prasība:** Atskan signāls. Displejā tiek parādīts 00:00.
- ▶ Nospiediet jebkuru simbolu.
 - ✓ Taimeris ir izslēgts.

Taimera laika mainīšana

- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet taimera laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce parāda iestatīto taimera laiku.

Taimera dzēšana

- ▶ Ar grozāmo izvēles slēdzi atiestatiet taimera laiku uz 00:00.
- ✓ Taimeris ir izslēgts.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

Piezīme: Ja bērnu drošības sistēmu aktivizē brīdī, kad pulksteņa laiks neparādās, tad pulksteņa laiku automātiski atkal parāda. Parādās pulksteņa laiks un .

Prasība: Iekārta ir izslēgta.

- ▶ Uz aptuveni 4 sekundēm nospiediet .
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts.
- ✓ Displejā ir redzams simbols .
- ✓ Ja ir iestatīts taimera laiks, tā atskaite turpinās. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt. Skaņas signālu atskaņošanu, piem., kad beidzas taimera laiks, var pārtraukt, pieskaroties jebkurai taustiņam

11.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- ▶ Uz aptuveni 4 sekundēm nospiediet .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

12 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegts pamatiestatījumu un rūpnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Piezīme: Tiklīdz aktivizē bērnu drošības sistēmu, pulksteņa laiks automātiski parādās.

Indikācija	Pamatiestatījums	Izvēle	Apraksts
	Signāla ilgums	1 = īss = 10 sekundes 2 = vidējs = 30 sekundes ¹ 3 = garš = 2 minūtes	Signāla ilguma iestatīšana pēc gatavošanas vai taimera laika beigām.
	Taustiņu tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Taustiņu signāla ieslēgšana vai izslēgšana.
	Displeja spilgtums	1 = zems 2 = vidējs ¹ 3 = augsts	Displeja spilgtuma iestatīšana.
	Laika rādījums	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Pulksteņa laika rādīšana displejā.
	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana.
	Rūpnīcas iestatījums	0 = izslēgts ¹ 1 = ieslēgts	Mainīto iestatījumu atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem.
	Signāla skaļums	1 = zems 2 = vidējs ¹ 3 = augsts	Signāla skaļuma iestatīšana.

12.2 Pamatiestatījumu maiņa

Prasība: Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Dažas sekundes turiet nospiestu .
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
2. Ar grozāmo izvēles slēdzi mainiet pamatiestatījumu.
3. Nospiediet .
- ✓ Displejā redzams nākamais pamatiestatījums.

4. Ar  atlasiet visus vajadzīgos pamatiestatījumus un maniet vērtības.
5. Lai saglabātu izmaiņas, dažas sekundes turiet nospiestu .

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma izmaiņas pamatiestatījumos tiks saglabātas.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

12.3 Pamatiestatījumu maiņas pārtraukšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

13 Tīršana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

13.1 Tīršanas līdzekļi

Izmantojiet tikai piemērotus tīršanas līdzekļus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Ierīcē iekļuvīvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīršanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīršanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīršanas līdzekļus.
- ▶ Stikla tīršanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīršanas instrukcijā.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Informāciju par atsevišķām virsmām un daļām piemērotiem tīršanas līdzekļiem skatiet atsevišķajās tīršanas pamācībās.

13.2 Ierīces tīršana

Tīriet ierīci norādītajā veidā, lai atsevišķas daļas vai virsmas nesabojātu nepareizi veiktas tīršanas vai nepiemērotu tīršanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- ▶ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Ierīces durvju stikla tīršanai nelietojiet asus, abrazīvus tīršanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

1. Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.

→ *Lappuse 89*

2. Ievērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīršanu.
3. Ja nav norādīts citādi:
 - ▶ Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - ▶ Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.3 Gatavošanas nodalījuma tīršana

1. Ievērojiet norādījumus par .
→ *"Tīršanas līdzekļi", Lappuse 89*
2. Izmantojiet tīršanai karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni.
3. Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus. Izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus tikai aukstā gatavošanas nodalījumā. Neizmantojiet cepeškrāsns tīršanas aerosolu, citus agresīvus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Lai nepieļautu skrāpējumus uz virsmas, neizmantojiet skrāpjus, raupjus sūkļus vai metāla sūkļus.
Padoms: Lai novērstu nepatīkamus aromātus, 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudu karsējiet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, vienmēr ievietojiet traukā karoti.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Stikla pamatnes tīršana

1. Ievērojiet norādījumus par .
→ *"Tīršanas līdzekļi", Lappuse 89*
2. Tīriet stikla pamatni ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu. Tīršanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi. Neberziet.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.4 Ierīces priekšpuses tīršana

UZMANĪBU

Nepareiza tīršana var bojāt ierīces priekšpusi.

- ▶ Tīršanai nelietojiet stikla tīršanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
- ▶ Lai novērstu nerūsējošā tērauda priekšējo virsmu koroziju, nekavējoties notīriet no tām kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus.
- ▶ Nerūsējošā tērauda vismām lietojiet speciālus nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekļus siltām virsmām.

1. Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 89*
2. Tīriet ierīces priekšpusi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
Piezīme: Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā rodas atšķirīga materiāla izmantošanas dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.

- Ar mīkstu drānu uzdziediet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu ierīces nerūsējošā tērauda priekšpusē.
Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.5 Vadības paneļa tīršana

UZMANĪBU

Nepareizi veikta tīršana var bojāt vadības paneli.

- Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.

- Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 89*
- Tīriet vadības paneli ar mikrošķiedras drānu vai mīkstu, mitru drānu.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.6 Piederumu tīršana

- Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 89*
- Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Notīriet piederumus ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu vai mazgāšanas suku.
- Restes tīriet ar nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet nerūsējošā tērauda spirāli vai cepeškrāsns tīršanas līdzekļus.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.7 Padomi par ierīces kopšanu

Ievērojiet ierīces kopšanas padomus, lai ilgstoši saglabātu ierīces darbību.

Veicamās darbības	Ieguvums
Uzturiet ierīci vienmēr tīru un nekavējoties notīriet netīrumus. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet gatavošanas nodaļumu.	Netīrumi nepieķeras un nepiedeg.
Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.	Nepieļaujiet koroziju.
Ļoti mitru kūku gatavošanas reizes izmantojiet picas plātni.	Gatavošanas nodaļums nekļūst tik netīrs.
Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piemēram, cepešpannu.	Gatavošanas nodaļums nekļūst tik netīrs.
Īpaši piemērotus tīršanas un kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Ievērojiet attiecīgā ražotāja norādes.	

13.8 Durvju stiklu tīršana

UZMANĪBU

Nepareiza tīršana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- Neizmantojiet stikla skrāpi.

- Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 89*
- Durvju stiklus tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un stiklu tīršanas līdzekli.
Piezīme: Ēnas uz gatavošanas nodaļuma durvju stikla, kas izskatās kā svītras, ir gatavošanas nodaļuma apgaismojuma atspīdumi.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.9 Durvju blīvējuma tīršana

UZMANĪBU

Nepareiza tīršana var bojāt durvju blīvējumu.

- Tīršanai nelietojiet metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
- Nelietojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus.

- Ievērojiet norādījumus par tīršanas līdzekļiem.
→ *Lappuse 89*
- Tīriet durvju blīvējumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
- Nosusiniet ar mīkstu drānu.

13.10 Gatavošanas nodaļuma tīršana manuāli

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- Pirms tīršanas pagaidiet, līdz iekārta ir atdzisusi.

- Iztīriet gatavošanas nodaļumu.
- Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar mīkstu drānu.
- Turiet atvērtas ierīces durvis, līdz gatavošanas nodaļums pilnībā izžuvis.

13.11 Tīršanas atbalsta programma

Tīršanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļumu. Tīršanas atbalsta programma atmieksē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

UZMANĪBU

Ja tīra nepareizi, var bojāt iekārtu.

- Gatavošanas nodaļumā nedrīkst liet ūdeni.

Tīršanas atbalsta programmas iestatīšana

- Ielejiet tasē ar ūdeni dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa.
- Lai novērstu vārīšanās aizkavi, atstājiet tasē karoti.
- Tasi ar karoti novietojiet gatavošanas nodaļuma vidū.
- Iestatiet mikroviļņu jaudu: 600 W.
- Iestatiet ilgumu: 5 minūtes.
- Ieslēdziet mikroviļņu funkciju.
- Pēc ilguma beigām turiet durvis aizvērtas vēl 3 minūtes.
- Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar mīkstu drānu.
- Izzāvējiet gatavošanas nodaļumu ar atvērtām durvīm.

14 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ *"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 92*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

14.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Darbības traucējums 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 92</i>
Ierīce neuzkarst, displejā mirgo kols.	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. 1. Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju sadales skapī. 2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu 7 uz vērtību 0.
Mikroviļņu režīms tiek pārtraukts.	Darbības traucējums 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 92</i>
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda. ▶ Izvēlieties lielāku mikroviļņu jaudu. Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti. ▶ Iestatiet garāku ilgumu. Divkārsam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks. Ēdieni bija aukstāki nekā parasti. ▶ Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienu.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Durvis nav pilnīgi aizvērtas. ▶ Pārbaudiet, vai durvis nebloķē ēdiena atliekas vai svešķermeņi. Nav nospiests start/stop. ▶ Nospiediet start/stop.
Displejā mirgo 12:00, un deg simbols .	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pareizu laiku. → <i>"Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 81</i>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Ierīce ir izslēgta. Displejā redzams ilgums.	Nav nospiests start/stop. ► Nospiediet start/stop.

14.2 Norādījumi vadības panelī

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums E2.	Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. ► Nospiediet jebkuru taustiņu.
Displejā redzams ziņojums E11.	Mitrums vadības panelī. ► Ļaujiet vadības panelim nožūt.

15 Likvidācija

15.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

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

16 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa,

un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

Informāciju atbilstoši (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.bosch-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

16.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD), kas norādīts iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiat, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

17 Šādi izdosies

Šeit ir atrodamī daudzi ēdieniem piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

17.1 Iesakām rīkoties šādi

Padoms: Jūsu iekārta piedāvā ieprogrammētus iestatījumus dažādiem ēdieniem. Ja vēlaties, lai ierīce pati vadītu procesu, izmantojiet automātisko programmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- ▶ Gatavojot vēršācis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamos produktus, tieši uz restes.

Piezīme: Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

1. Atlasiet piemērotu ēdienu no kāda pārskata.

Padomi

- Pirmajā iekārtas lietošanas reizē ņemiet vērā šādu pamatinformāciju:
 - → "Drošība", Lappuse 73
 - → "Kondensāts", Lappuse 80
 - Ja neatrodāt tieši tādu ēdienu vai lietojumu, kādu vēlaties pagatavot vai veikt, orientējieties pēc līdzīga ēdiena.
2. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
 3. Lietojiet piemērotus traukus un piederumus. Izmantojiet ieteiktajos iestatījumos norādītos traukus un piederumus.
 4. Iekārtu iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā**Piezīme**

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus bez vāka.
- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet. Apgriežot nolejiet atkusušo šķidrumu.
- Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārniņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Alumīnija folija nedrīkst saskarties ar gatavošanas telpas sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, alumīnija foliju varat noņemt.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda vatos	Ilgums, min
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 800 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 1,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Veseli liellopa, teļa vai cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem), 1,5 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa gabali vai šķēles, 200 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

5. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteiktajiem iestatījumiem.

6. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu.

17.2 Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem

Atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem iestatījumu ieteikumi.

Ilgums ir atkarīgs no trauka un pārtikas produktu temperatūras, īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Ja izmantojat citus daudzumus, nekā norādīts tabulās, pastāv vispārējais noteikums: divkārtš daudzums – gandrīz divkārtš ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

Padomi par atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem rezultātu.

Problēma	Padoms
Jūs vēlaties pagatavot citu daudzumu, nekā norādīts tabulā.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, ņemot vērā šādu noteikumu: ■ divkārtš daudzums = gandrīz divkārtš laiks ■ uz pusi mazāks daudzums = uz pusi mazāks laiks

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa gaba- li vai šķēles, 500 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Liellopa, teļa vai cūkas gaļa gaba- li vai šķēles, 800 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Maltā gaļa, jaukta, 200 g ²	Trauks bez vāka	90	10-15
Maltā gaļa, jaukta, 500 g ²	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Maltā gaļa, jaukta, 800 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Putna gaļa vai putna gabali, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Putna gaļa vai putna gabali, 1,2 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pīle, 2,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Zivs fileja, šķēles vai gabali, 400 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Vesela zivs, 300 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vesela zivs, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Dārzeni, piemēram, zirņi, 300 g	Trauks bez vāka	180	10-15
Dārzeni, piemēram, zirņi, 600 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Augļi vai ogas, piemēram, ave- nes, 300 g ¹	Trauks bez vāka	180	7-10
Augļi vai ogas, piemēram, ave- nes, 500 g ¹	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Sviesta kausēšana, 125 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Sviesta kausēšana, 250 g	Trauks bez vāka	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Maizes klaips, 500 g	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Maizes klaips, 1,0 kg	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Kūka, sausa, piemēram, kēkss, 500 g ³	Trauks bez vāka	90	15-25
Kūka, sausa, piemēram, kēkss, 750 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kū- ka, biezpiena kūka, 500 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kū- ka, biezpiena kūka, 750 g ³	Trauks bez vāka	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

Sasaldētu ēdienu atkausēšana un uzsildīšana

Piezīme

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.

¹ Atdaliet atkausētos gabalus vienu no otra.

² Noņemiet jau atkausēto gaļu.

³ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet.
- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.

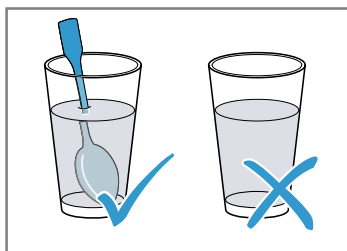
Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti ēdieni, gatavi ēdieni, 300–400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Zupa, 400 g	Trauks ar vāku	600	8-15
Sautējums, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Sautējums, 1 kg	Trauks ar vāku	600	20-25
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 500 g	Trauks ar vāku	600	25-30
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 1 kg	Trauks ar vāku	600	25-30
Zivs, piemēram, filejas gabali, 400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Zivs, piemēram, filejas gabali, 800 g	Trauks ar vāku	600	18-20
Piedevas, piemēram, rīsi, nūde- les, vārītas, 250 g ¹	Trauks ar vāku	600	2-5
Piedevas, piemēram, rīsi, nūde- les, vārītas, 500 g ¹	Trauks ar vāku	600	8-10
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni, iepriekš apstrādāti, 300 g ¹	Trauks ar vāku	600	5-8
Dārzeni, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni, iepriekš apstrādāti, 600 g ¹	Trauks ar vāku	600	14-17
Spināti krējuma mērcē, 500 g	Trauks ar vāku	600	11-16

Uzsildīšana ar mikroviļņiem

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!**

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas aizkavēšanās.



UZMANĪBU

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Piezīme

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņ piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņ piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdientu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Ēdienus ik pa laikam 2 līdz 3 reizes apgroziet vai apmaisiet.
- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.

¹ Pievienojiet ēdienam nedaudz ūdens.

- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Bērnu pārtika:
 - pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz režģa.
 - Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet.
 - Obligāti pārbaudiet bērnu pārtikas temperatūru.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti ēdieni, gatavi ēdieni, aptuveni 400 g	Trauks bez vāka	600	5-10
Dzērieni, 200 ml	Stikls Ielieciet glāzē karoti	900	1-2
Dzērieni, 500 ml	Stikls Ielieciet glāzē karoti	900	2-4
Bērnu pārtika, piemēram, piens pudelītē, 150 ml ¹	pudelītes bez knupīša vai vāciņa novietojiet uz gatavošanas nodalījuma grīdas	360	1-2
Zupa, 2 bļodas, katra 175 g	Trauks bez vāka	900	4-5
Zupa, 4 bļodas, katra 175 g	Trauks bez vāka	900	5-6
Gaļas šķēles vai gabali mērcē, piemēram, gulašs, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Sautējums, 400 g	Trauks ar vāku	600	5-10
Sautējums, 800 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Dārzeņi, 150 g ²	Trauks bez vāka	600	2-3
Dārzeņi, 300 g ²	Trauks bez vāka	600	3-5

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Piezīme

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdientu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam 1-2 minūtes pastāvēt.
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nelielā daudzumā.
- Sagrieziet dārzeņus un kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g pielejiet 1–2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet.
- Rīsiem pievienojiet šķidrumu attiecībā 1:2.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Vesela vista, svaiga, bez iekšām, 1,3 kg	Trauks ar vāku	600	30-35
Zivs fileja, svaiga, 400 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Dārzeņi, svaigi, 250 g	Trauks ar vāku	600	5-10
Dārzeņi, svaigi, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Kartupeļi, 250 g	Trauks ar vāku	600	8-10
Kartupeļi, 500 g	Trauks ar vāku	600	10-15
Rīsi, 125 g, un ūdens, 250 ml	Trauks ar vāku	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rīsi, 250 g, un ūdens, 500 ml	Trauks ar vāku	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25

¹ Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet. Kontrolējiet temperatūru.

² Pievienojiet ēdienam nelielu daudzumu ūdens.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Saldie ēdieni, piemēram, krēms (ātri pagatavojams), 500 ml ¹	Trauks ar vāku	600	5-8

Pudiņš no pulvera maisījuma

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

- Traukus vai piederumus no gatavošanas nodaļuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdēm.

1. Pudiņa pulvera maisījumu atbilstoši norādēm uz iepakojuma kopā ar cukuru un nedaudz piena samaisiet izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā, augstā blīdā tā, lai nebūtu kunkuļu.

2. Pievienojiet pārējo pienu un vēlreiz izmaisiet.
 3. Ievietojiet blīdu gatavošanas nodaļumā un aizveriet iekārtas durvis.
 4. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteicamajiem iestatījumiem.
 5. Pēc 3 minūtēm pirmoreiz apmaisiet. Pēc tam apmaisiet ik pēc vienas minūtes, līdz ir sasniegta vēlāmā konsistence.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no piena temperatūras un izmantotā trauka.

Popkorns, gatavojams mikroviļņos

Piezīme

Gatavošanas norādes

- Izmantojiet karstumizturīgus stikla traukus. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
- Atkarībā no daudzuma pielāgojiet laiku.
- Lai popkorns nepiedegstu, pēc 1 minūtes un 30 sekundēm uz īsu brīdi izņemiet popkorna turzu ārā un sakratiet. Uzmanīgi – karsts!

Ēdiens	Piederumi/trauki	Mikroviļņu jauda va- tos	Ilgums, min
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 100 g	Stikla blīda	600	3-5

Padomi par nakamo atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu rezultātu, veicot atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu mikroviļņos.

Problēma	Padoms
Ēdiens ir pārāk sauss.	■ Saīsiniet laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. ■ Pārklājiet ēdienu un pievienojiet vairāk šķidruma.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav uzsildīts vai nav gatavs.	Pagariniet laiku. Lielāka ēdiena daudzuma un biežu ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā laika beigām ēdiens vidū vēl nav gatavs, bet malās ir pārkarsis.	■ Palaikam apmaisiet. ■ Samaziniet mikroviļņu jaudu un pagariniet laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	■ Samaziniet mikroviļņu jaudu. ■ Lielu atkausējamā ēdiena gabalu vairākkārt apgroziet.

17.3 Kūkas un cepumi

Ieteicamie iestatījumi kūku un mīklas izstrādājumu gatavošanai.

Temperatūra un cepšanas ilgums ir atkarīgi no mīklas veida un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē,

ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk.

Padomi cepšanai

Esam sagatavojuši padomus labam cepšanas rezultātam.

Problēma	Padoms
Kūkai jāuzbriest vienmērīgi.	■ Ietaukojiet tikai saliekamās veidnes pamatni. ■ Kūku pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet no cepšanas veidnes, lietojot nazi.
Mazi cepumi cepšanas laikā nedrīkst salipt kopā.	Ap katru cepumu atstājiet vismaz 2 cm atstatumu. Šādi cepumiem būs pietiekami daudz vietas, lai uzbriestu un no visām pusēm kļūtu brūni.
Pārbaudīt, vai kūka ir gatava.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas visaugstākajā vietā. Ja mīkla vairs nelīp pie kociņa, kūka ir gatava.
Vēlaties cept pēc savas receptes.	Cepšanas tabulās atrodiat līdzīgus cepumus.

¹ Laiku pa laikam ar putojamo slotiņu 2-3 reizes apmaisiet.

Problēma	Padoms
Vēlaties izmantot silikona, stikla, plastmasas vai keramikas cepšanas viednes.	- Jāizmanto veidne ar karstumizturību līdz 250 °C. - Šādās formās kūkas mazāk apbrūninās. - Ja papildus ieslēgsiet mikroviļņu režīmu, gatavošanas ilgums var būt īsāks par tabulā norādīto laiku.

Kūkas veidnēs

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet pa vidu uz restēm.
- Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Metāla cepšanas veidnes ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatās	Gatavošanas laiks min.
Biskvīta kūka, vienka kārtā ¹	Apaļa vai taisnstūra veidne			170-180	90	40-50
Biskvīta kūka, smalka, piem., smilšu kūka ¹	Apaļa vai taisnstūra veidne			150-170	-	70-90
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Tortes pamatnes veidne			160-180	-	30-40
Augļu kūka, smalka, no biskvīta mīklas	Izjaucamā veidne vai kēksa veidne			170-190	90	30-45
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne, Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni ¹	Saliekamā veidne, Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Picas	Apaļa picas paplāte			220-230	-	15-25
Pikantā kūka, piemēram, sāļais pīrāgs	Saliekamā veidne, Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Riekstu kūka	Saliekamā veidne, Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Rauga mīklas izstrādājumi ar sulīgu pildījumu	Apaļa picas paplāte			170-190	-	55-65
Pītā rauga mīklas maize, 500 g miltu	Apaļa picas paplāte			170-190	-	35-45

Mazi konditorejas izstrādājumi

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet pa vidu uz restēm.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

¹ Kūku pēc cepšanas atstājiat atdzist cepeškrāsnī uz aptuveni 20 minūtēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Cepumi	Apaļa picas pa- plāte	—	☼	150-170	20-35
Mandeļu cepumi	Apaļa picas pa- plāte	—	☼	110-130	35-45
Bezē	Apaļa picas pa- plāte	—	☼	100	80-100
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	—	☼	160-180	35-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Apaļa picas pa- plāte	—	☼	190-200	35-45

Maize un smalkmaizītes

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Kūkas veidni vienmēr novietojiet uz restēm vidū.
- Vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Maize, 1,5 kg	Taisnstūra veidne	—	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Smalkmaizītes, piem., maizītes no kviešu miltiem	Apaļa picas pa- plāte	—	☼	210-230	25-35

Padomi nākamai cepšanas reizei

Ja cepšanas laikā kaut kas neizdodas, šeit ir atrodami padomi.

Problēma	Padoms
Kūka saplok.	■ Ievērojiet receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes. ■ Izmantojiet mazāk šķidruma. - Vai: ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru par 10 °C un pagariniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk sausa.	Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C un saīsiniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	■ Pārbaudiet ievietošanas līmeni un piederumus. ■ Paaugstiniet cepšanas temperatūru par 10 °C. - Vai: ■ Pagariniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk tumša.	Pazeminiet cepšanas temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Ievietojiet kūku vienu līmeni augstāk.

Problēma	Padoms
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	■ Ievietojiet kūku vienu līmeni zemāk. ■ Pazeminiet cepšanas temperatūru un pagariniet cepšanas laiku
Cepumi nav vienmērīgi brūni.	■ Pazeminiet cepšanas temperatūru. ■ Piegrieziet cepampapīru atbilstošā izmērā. ■ Novietojiet cepšanas veidni vidū. ■ Cepumus veidojiet vienādā lielumā un biežumā.
Kūka no ārpuses ir gatava, bet vidū nav izcepusies.	■ Pazeminiet cepšanas temperatūru un pagariniet cepšanas laiku. ■ Pievienojiet mazāk šķidruma. Kūka ar sulīgu pildījumu: ■ Iepriekš izcepiet pamatni. ■ Apkaisiet izcepto pamatni ar mandelēm vai rīvmaizi. ■ Uzlieciet uz pamatnes garnējumu.

Problēma	Padoms
Kūku apgāžot, tā neatdalās no veidnes.	▪ Ļaujiet kūkai pēc cepšanas 5–10 minūtes atdzist. ▪ Uzmanīgi atdaliet kūkas malu ar nazi. ▪ Vēlreiz apgāžiet kūku otrādi un vairākas reizes pārklājiet cepšanas veidni ar slapju, aukstu drānu. ▪ Nākamajā reizē ietaukojiet cepšanas veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.
Starp veidni un restēm rodas dzirksteles.	▪ Pārbaudiet, vai veidne ārpusē ir tīra. ▪ Mainiet veidnes novietojumu gatavošanas nodalījumā. ▪ Turpiniet cepšanu bez mikroviļņu funkcijas un paildziniet cepšanas laiku.

17.4 Cepšana un grilēšana

Temperatūra un cepšanas laiks ir atkarīgi no ēdiena veida un daudzuma. Tādēļ tabulās ir norādīti vērtību diapazoni.

Sāciet ar vismazāko vērtību un nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību.

Cepšana traukā

Ēdienu, kas pagatavots traukā, var ērtāk izņemt no gatavošanas nodalījuma un pasniegt šajā pašā traukā. Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Metāla cepeštrauki ir piemēroti tikai cepšanas režīmam bez mikroviļņiem.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Iepriekš pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas nodalījumam.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki. Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktņa. Ja pamats būs slapjš vai auksts, trauks var saplīst.
- Trauki var ļoti sakarst. Lai izņemtu traukus, lietojiet virtuves dvieli.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

Trauks bez vāka

Izmantojiet augstu cepšanas veidni.

Trauks ar vāku

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.
- Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbrīst.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Iestatiet augstāku temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Kad pēc gatavošanas atver vāku, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.

- ▶ Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piezīmes

- Liesa gaļa vai sautēts cepetis
 - Ielejiet traukā apm. 1/2 cm šķidruma, piemēram, ūdeni, vīnu, etiķi vai tamlīdzīgi. Šķidruma daudzums ir atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos. Sautējot cepeti, pievienojiet mazliet vairāk šķidruma.
 - Cepšanas laikā šķidrums iztvaiko. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet šķidrumu.
 - Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.
- Zivis
 - Sautējot ielejiet traukā 1-3 ēdamkarotes šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

- Grilēšanas laikā ierīces durvīm vienmēr jābūt aizvērtām.
- Iepriekš neuzkarsējiet.
- Izvēlieties iespējami līdzīgus grilējamus gabalus ar līdzīgu svaru un biežumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi.
- Grilējamus gabalus lieciet tieši uz režģa.
- Grilējamus gabalus apgroziet, izmantojot grila kņabli. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāliet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Piezīme: Tumšā gaļa, piemēram, liellopa gaļa, apbrūninās ātrāk nekā gaišā gaļa, piemēram, teļa vai cūkas gaļa. Gaišās gaļas vai zivs gabalu virsējā kārtā grilējot kļūst tikai viegli brūna, taču iekšpusē ir gatava un sulīga. Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā. Tā ir normāla parādība. Biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes. Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Padomi cepšanai un sautēšanai

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu cepšanas un sautēšanas rezultātu.

Problēma	Padoms
Liesa gaļa nedrīkst kļūt sausa.	Liesu gaļu atbilstoši vēlmēm ieziediet ar taukiem vai pārklājiet ar speķa strēmelītēm.
Jūs vēlaties pagatavot cepeša gabalus ar ādu.	- Iegrieziet ādu krusteniski. - Cepeša gabalu vispirms cepiet ar ādu uz leju.
Gatavošanas nodalījumam jāpaliek iespējami tīram.	Noslēgtā cepeštraukā produktus gatavojiet augstākā temperatūrā.

Problēma	Padoms
Gaļai, piemēram, rostbifam, ir jābūt karstai un mīkstai.	- Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Šādi vienmērīgāk sadalīsies gaļas sula. Norādītā gatavošanas laikā nav iekļauts atpūtināšanas laiks. - Ēdienu pēc gatavošanas ietiniet folijā.

Liellopa gaļa

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Apgrieziet rostbifu un liellopa gaļas steiku otrādi, kad ir pagājusi puse laika. Nobeigumā atstājiēt ēdienus vēl apm.10 minūtes pastāvēt.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Sutināts liellopu gaļas cepetis, apm. 1 kg	Restes Trauks ar vāku	—		180-200	180	120-145
Rostbifs, vidēji cepts, apm. 1 kg	Restes Trauks bez vāka	—		210-230	180	30-40
Liellopa gaļas steiks, vidēji cepts, 2-3 cm biezs, katrs 200 g	Restes Stikla bļoda	—		3	-	20-30

Cūkgaļa

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Cepeti bez ādas apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika. Cepeti beigās atstājiēt apm. 10min pastāvēt.
- Cepeti lieciet traukā ar ādu uz augšu. Iegrieziet ādu. Cepeti negroziet. Cepeti beigās atstājiēt apm. 10min pastāvēt.
- Kakla daļas steiku apgrieziet otrādi, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, apm.750g	Restes Trauks ar vāku	—		220-230	180	40-50
Cepetis ar ādu, piem., plecs, apm.1kg	Restes Trauks bez vāka	—		190-210	-	130-150
Kakla steiks, 2-3 gab., 2 cm biezs	Restes Stikla bļoda	—		3	-	25-35

Citi gaļas ēdieni

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Maltas gaļas cepeti beigās atstājiēt apm. 10min pastāvēt.
- Desiņas apgrieziet otrādi, kad pagājušas 2/3 no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra (°C)/grilēša- nas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Maltas gaļas cepetis, apm. 750 g	Restes Trauks bez vā- ka			180-200	600	15-20
Grilējamas desiņas, 4 līdz 6 gabaliņi, katrs apm. 150 g	Restes Stikla bļoda			3	-	25-35

Putnu gaļa

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Veselu vistu lieciet ar krūtiņu uz leju. Apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
- Cāļa pusītes un pīles krūtiņu lieciet ar ādu uz augšu. Negroziet šos ēdienus.
- Zoss stilbiņus apgroziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika. Pārduriet ādu.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra (°C)/grilēša- nas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Cālis, vesels, apm. 1,2 kg	Restes Trauks ar vāku			220-230	360	35-45
Cāļa daļas, apm. 800 g	Restes Trauks bez vā- ka			210-230	360	20-30
Pīles krūtiņa, apm. 500 g	Restes Stikla bļoda			3	90	20-30
Zoss krūtiņa, zoss stilbi, 700–900 g	Restes Trauks bez vā- ka			210-230	90	30-40

Zivis

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Grilējot veselās zivis, piem., lasi vai foreli, lieciet tās vidū uz režģa.
- Iepriekš sasmērējiet režģi ar eļļu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Grilēšanas līme- nis	Gatavošanas laiks min.
Zivs karbonādes, 2–3 gab., kat- ra 150 g	Restes Stikla bļoda			3	20-25
Vesela zivs, 2-3 gabali, katra 300 g	Restes Stikla bļoda			3	20-30

Padomi nākamajai cepšanas reizei

Ja cepot kaut kas nebūs izdevies uzreiz, šeit atradīsiet padomus.

Problēma	Padoms
Cepetis ir pārāk brūns, un tā ārpusē vietām ir apdegusi.	■ Izvēlieties zemāku temperatūru. ■ Saīsiniet cepšanas ilgumu.
Cepetis ir pārāk sauss.	■ Izvēlieties zemāku temperatūru. ■ Saīsiniet cepšanas ilgumu.

Problēma	Padoms
Cepeša garoza ir pārāk plāna.	■ Paaugstiniet temperatūru. Vai: ■ Pēc cepšanas pabeigšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilu.
Cepeša mērce ir piedegusi.	■ Izvēlieties mazāku trauku. ■ Cepot pievienojiet vairāk šķidruma.
Cepeša mērce ir pārāk gaiša vai udeņaina.	■ Lai iztvaikotu vairāk šķidruma, izvēlieties lielāku trauku. ■ Cepot pievienojiet mazāk šķidruma.

Problēma	Padoms
Sautējot gaļu, tā piedeg.	■ Pārbaudiet, vai cepeštrauka vāks ir piemērots un cieši pieguļ. ■ Pazeminiet temperatūru. ■ Sautējot pievienojiet šķidrumu.

Problēma	Padoms
Cepetis nav izcepies.	■ Sagrieziet cepeti. ■ Pagatavojiet mērci cepeštraukā. ■ Ielieciet cepeša šķēles mērcē. ■ Pagatavojiet cepeša šķēles līdz galam ar mikroviļņiem.

17.5 Sacepumi, gratēni un karstmaizes

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Sacepumu un kartupeļu gratēnu gatavošanai izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu un karstumizturīgu sacepumu veidni ar 4–5 cm augstām malām.
- Sacepumus un gratēnus pēc gatavošanas atstājiet izslēgtā cepeškrāsnī vēl 5 minūtes.
- Iepriekš apcepjiet maizes šķēles torterī.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)/grilēšanas līmenis	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Sacepums, salds, apm. 1,5 kg	Trauks bez vāka	—		140-160	360	25-30
Sacepums, pikants no vārītiem produktiem, apm. 1 kg	Trauks bez vāka	—		150-170	600	20-25
Kartupeļu gratēns no svaigām sastāvdaļām, apm. 1,1 kg	Trauks bez vāka	—		210-220	600	20-25
Tostermaize ar garnējumu, 4 gab.	Restes	—		3	-	8-10

17.6 Sasaldēti gatavie pārtikas produkti

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.
- Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdienu ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.
- Frī kartupeļus, kroketes un kartupeļu pankūkas nelieciet citu virs citas, kad paies puse no laika, apgrieziet.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Pica ar plānu pamatni	Restes	—		220-230	-	10-15
Picas bagete	Restes	—		1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Kartupeļi frī	Apaļa picas paplāte	—		220-230	90	10-15
Krokete	Apaļa picas paplāte	—		210-220	-	10-15
Pildīti kartupeļu plāceņi	Apaļa picas paplāte	—		200-220	90	15-20
Strūdele	Apaļa picas paplāte	—		220-230	-	20-30
Sacepumi, piemēram, lazanja, apm. 450 g	Trauks ar vāku	—		220-230	600	10-15

17.7 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN

60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un saskaņā ar standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Gaļa, 500 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Iestatījumu ieteikumi pārbaudes ēdiena gatavošanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Olu krēms, 1 kg	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskvīta torte, 475 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	600	8-10
Maltas gaļas cepetis, 900 g	Trauks bez vāka	Gatavošanas no- dalījuma pamat- ne	18-23	18-23

Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem

Piezīme

Gatavošanas norādījumi

- Cāļa gatavošanai izmantojiet augstu trauku.
- Cāli lieciet traukā ar krūtiņu uz leju. Apgrīziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/ trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Mikroviļņu jauda vatos	Gatavošanas laiks min.
Kartupeļu gratēns	Restes Trauks bez vā- ka	—		210-220	600	20-25
Kūkas	Restes Trauks bez vā- ka	—		190-200	180	20-27
Vista	Restes Trauks bez vā- ka	—		190	360	30-45

Cepšana cepeškrāsnī

Piezīme: Iestatījumu ieteikumi attiecas uz ēdiena ievietošanu neuzkarsētā ierīcē.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks min.
Biskvīts	Restes Saliekamā veid- ne, Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Kūka ar ābolu pildījumu	Restes Saliekamā veid- ne, Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Smilšu cepumi	Stikla bļoda	—		160-170	30-35
Nelielas kūciņas	Stikla bļoda	—		160-170	25-30

Grilēšana

Piezīme: Apgrīziet liellopa gaļas burgeru, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Iekāršanas augstums	Karsēša- nas veids	Grilēšanas lime- nis	Gatavošanas laiks min.
Grauzdiņu brūnināšana	Restes			3	4-5
Liellopu gaļas burgeri, 9 gab.	Restes Stikla bļoda			3	35-45

18 Montāžas pamācība

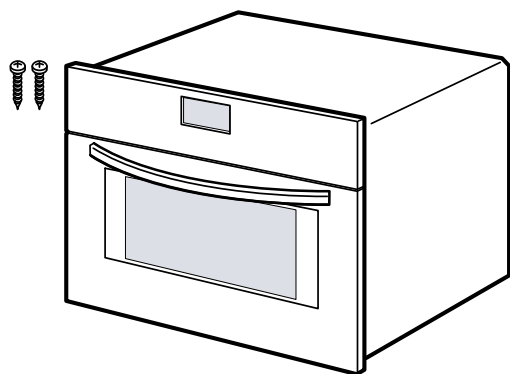
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



mm

18.1 Piegādes komplektācija

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamās transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.



18.2 Droša montāža

Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaīņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūvēs mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.

- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāvēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas, kuras var radīt grieztas brūces.

- Lietojiet aizsargcimdus.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.
- Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus un elektrotīkla pieslēguma vadus.
- Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss un nav pieejams garāks elektrotīkla pieslēguma vads, sazinieties ar profesionālu elektrības uzņēmumu, lai pielāgotu mājas instalāciju.

UZMANĪBU

Nesot ierīci aiz durvju roktura, tas var nolūzt. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai.

- Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

18.3 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzdai.

- ▶ Iekārtas kontaktdakšu iespraudiet kontaktligzdā iekārtas tuvumā.

Ja iekārta ir iebūvēta, tīkla pieslēguma kontaktdakšai jābūt brīvai pieejamai. Ja brīva pieeja tīkla kontaktdakšai nav iespējama, stacionārajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

Iekārtas, kas nav aprīkota ar saņemtu kontaktdakšu, pieslēgšana elektrotīklam

Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ. Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

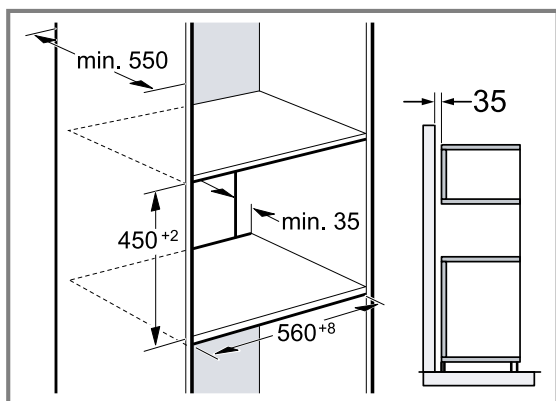
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla pieslēguma vada dzīslas atbilstoši krāsu kodiem:
 - ▶ zaļi dzeltena = aizsargvads ☺
 - ▶ zilais — neitrālais ("nulles") vads
 - ▶ brūnais — fāze (ārējais vads)

18.4 Iebūves mēbeles

Šo iekārtu ir paredzēts tikai iebūvēt. Iekārtu nav paredzēts lietot uz galda vai skapī. Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Atstatumam starp sienu un skapja pamatni vai virs ierīces esošā skapja aizmugurējo sienu jābūt vismaz 35 mm. Iebūves skapja priekšpusē jābūt ventilācijas atverei ar 50 cm² laukumu. Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt. Ir pieļaujams uzstādīt iekārtu ne augstāk par 850 mm virs grīdas.

18.5 Iebūvēšana garajā skapī

Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus.

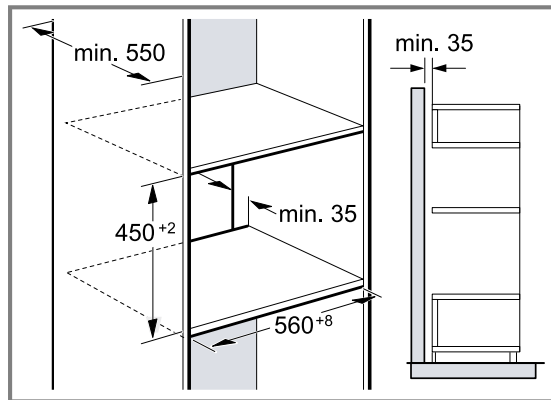


Lai nodrošinātu iekārtas ventilāciju, atdalošajos plauktos jābūt ventilēšanas spraugai.

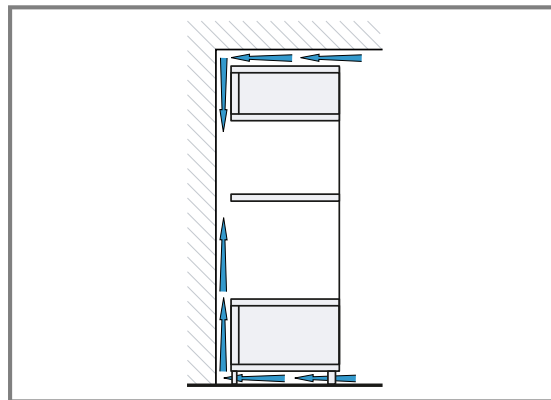
Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugurējās sienas ir arī papildu aizmugurējā siena, tā ir jānoņem. Iekārtu iebūvējiet tikai tik augstu, ka var ērti izņemt piederumus.

18.6 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



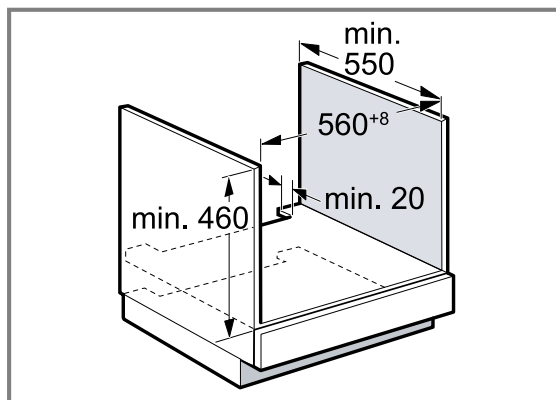
Lai nodrošinātu iekārtu ventilāciju, starppamatnēs ir jābūt ventilēšanas spraugai. Lai abu iekārtu ventilācija būtu pietiekama, cokolā ir jābūt ventilācijas atverei, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



Iekārtas iebūvējiet tikai tik augstu, ka var ērti izņemt piederumus.

18.7 Iebūvēšana zem darba virsmas

Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus.

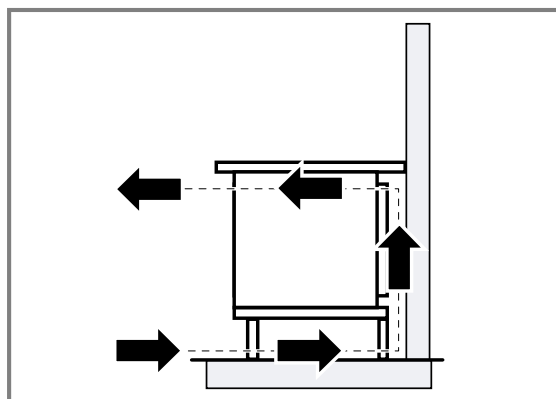


Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.

Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm. Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

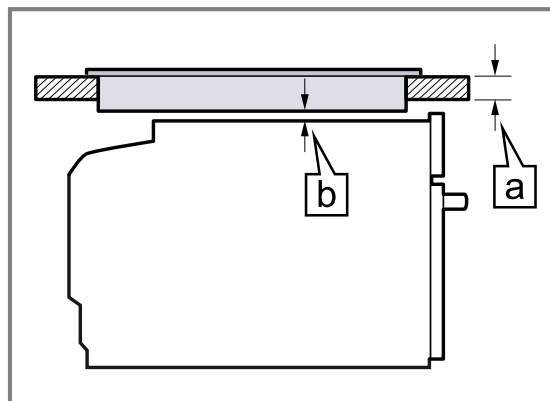
Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

Lai nodrošinātu pietiekamu ierīces ventilāciju, ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 100 cm². Piemēram, izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.



18.8 Iebūvēšana zem sildvirsmas

Ja ierīci iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro minimālie izmēri, attiecīgā gadījumā ņemot vērā arī apakšējo konstrukciju.



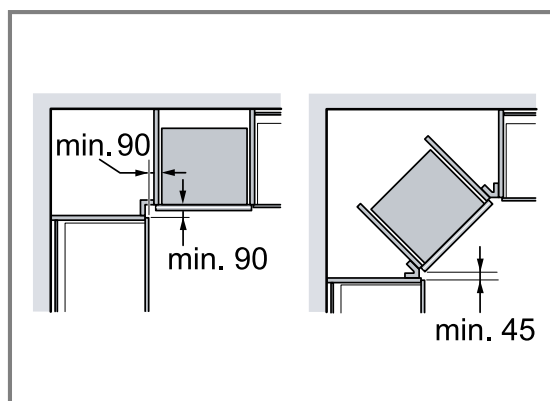
Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	[a] uz virsmas, mm	[a] vienā līmenī ar virsmu, mm	[b], mm
Indukcijas plīts	45	46	5
Pilnas virsmas indukcijas plīts	55	56	5
Gāzes plīts	35	46	5 ¹
Elektriskā plīts	35	38	2

Ievērojiet plīts montāžas pamācību.

18.9 Iebūvēšana stūrī

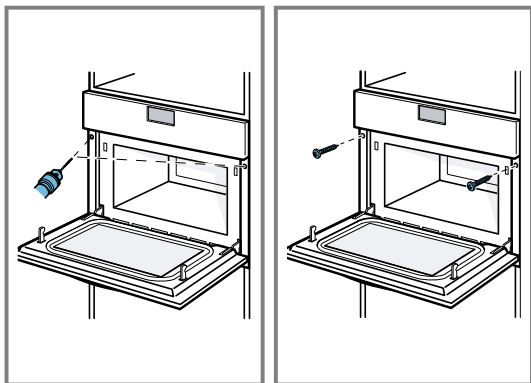
Veicot iebūvēšanu stūrī, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus.



¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

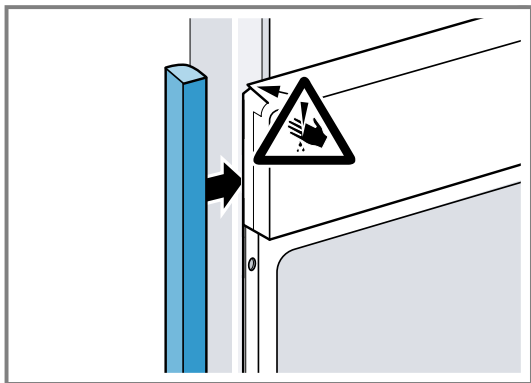
18.10 Ierīces iebūvēšana

1. Novietojiet ierīci centrā.
2. Pieskrūvējiet ierīci pie mēbeles.

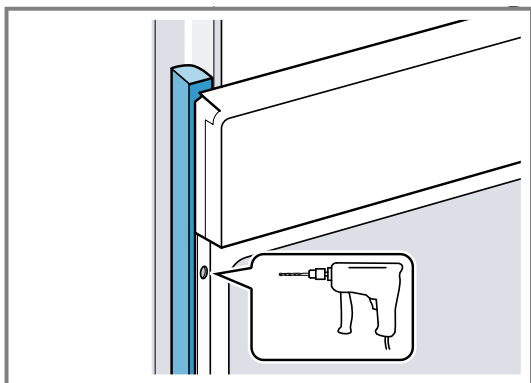


18.11 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

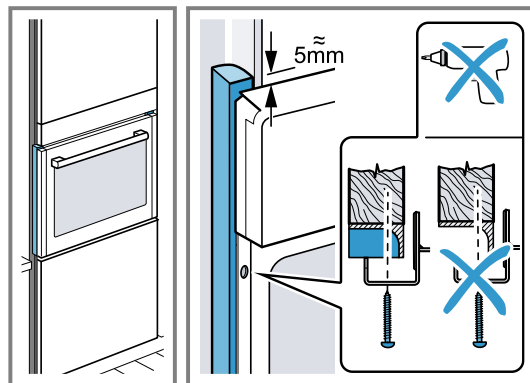
1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.



2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.
3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



18.12 Ierīces demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001836244 (051202) REG25
et, lt, lv