



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Mikrolaineahi
Mikrobangų krosnelė
Mikroviļņu krāsns
BFL634G.1, BFR634G.1



















BOSCH

[et] Kasutusjuhend3
[lt] Naudojimo instrukcija22

[lv] Lietošanas instrukcija41

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	4
	Üldine teave	4
	Mikrolaineahi	5
	Kahjustuste põhjused	6
	Keskkonnakaitse	6
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	6
	Seadmega tutvumine	7
	Juhtpaneel	7
	Juhtelemendid	7
	Ekraan	8
	Muu teave	8
	Ahju funktsioonid	8
	Enne esmakordset kasutamist	9
	Esmakordne kasutuselevõtt	9
	Seadme kasutamine	9
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	9
	Töö	9
	Funktsiooni seadistamine	10
	Mikrolaineahi	10
	Nõu	10
	Mikrolainevõimsuse astmed	11
	Mikrolainevõimsuse seadistamine	11
	Signaalkell	12
	Programmide	12
	Programmi seadistamine	12
	Juhised programmide kohta	13
	Ooteaeg	13
	Programmitabel	13
	Põhiseaded	14
	Põhiseadistuste muutmine	14
	Põhiseadistuste loend	14
	Voolukatkestus	14
	Kellaaja muutmine	14
	Puhastamine	15
	Puhastusvahend	15
	Mida teha tõrgete korral?	16
	Klienditeenindus	17
	E-number ja FD-number	17
	Tehnilised andmed	17
	Meie köögistuudios katsetatud	18
	Ülessulatamine	18
	Sügavkülmutatud roogade ülessulatamine ja soojendamine või küpsetamine	19
	Kuumutamine	19
	Toiduvalmistamine	20
	Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks	20
	Kontrollroad	21
	Toidu valmistamine, kasutades ainult mikrolainerežiimi	21
	Sulatamine, kasutades üksnes mikrolainerežiimi	21

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

Ettenähtud kasutamine

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit. Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus **Põlengu oht!**

Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

Hoiatus **Põletuse oht!**

- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Hoiatus **Põletuse oht!**

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Hoiatus **Vigastuste oht!**

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

Hoiatus **Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustööd teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Hoiatus

Magnetist põhjustatud oht!

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

Mikrolaineahi

Hoiatus

Põlengu oht!

- Seadme kasutamine muuks otstarbeks kui ettenähtud on ohtlik ja võib tekitada varalist kahju ja kehavigastusi. Seadet ei tohi kasutada roogade või rõivaste kuivatamiseks, tuhvlite, seemne- või teraviljapatjade, nuustikute, niiskete tolmulappide jmt soojendamiseks. Näiteks ahjus soojendatud tuhvlid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

Hoiatus

Plahvatuse oht.!

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

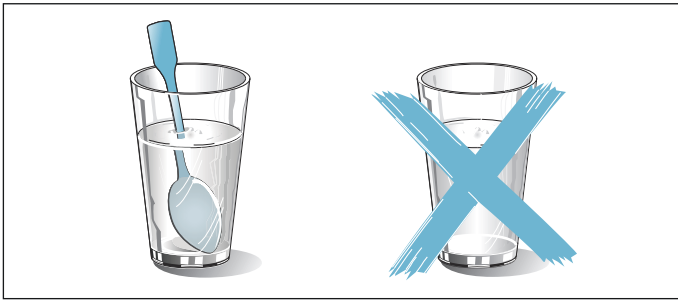
Hoiatus

Põletuse oht!

- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Ohukindlalt 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 seadmest eemal.
- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Seadmega on keelatud kuivatada roogi ja riietuseseid, soojendada susse, teraviljapatju, nuustikuid, niiskeid pesulappe jmt. Ülekuumenenud sussid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

⚠️ Hoiatus **Põletusoht!**

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



⚠️ Hoiatus **Vigastuste oht!**

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

⚠️ Hoiatus **Elektrilöögi oht!**

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠️ Hoiatus **Raskete tervisekahjustuste oht!**

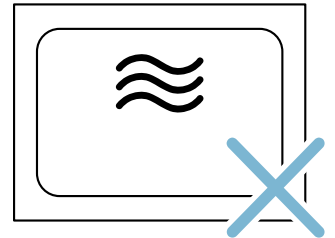
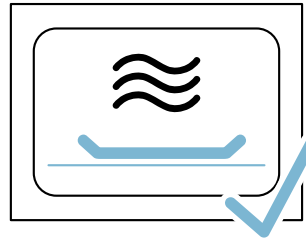
- Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad. → "Puhastamine" lk 15
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Pöörduge hooldustöökotta.

- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

➡️ Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Mikrolaineahi" lk 10



- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Väga määrdund tihend: kui tihend on väga määrdund, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev kööginõu võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 15
- Mikrolaineahjus valmistatud popkorn: ärge reguleerige välja liiga suurt võimsust. Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W. Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Ukseklaas võib ülekoormuse tõttu lõhkeda.

🌿 Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

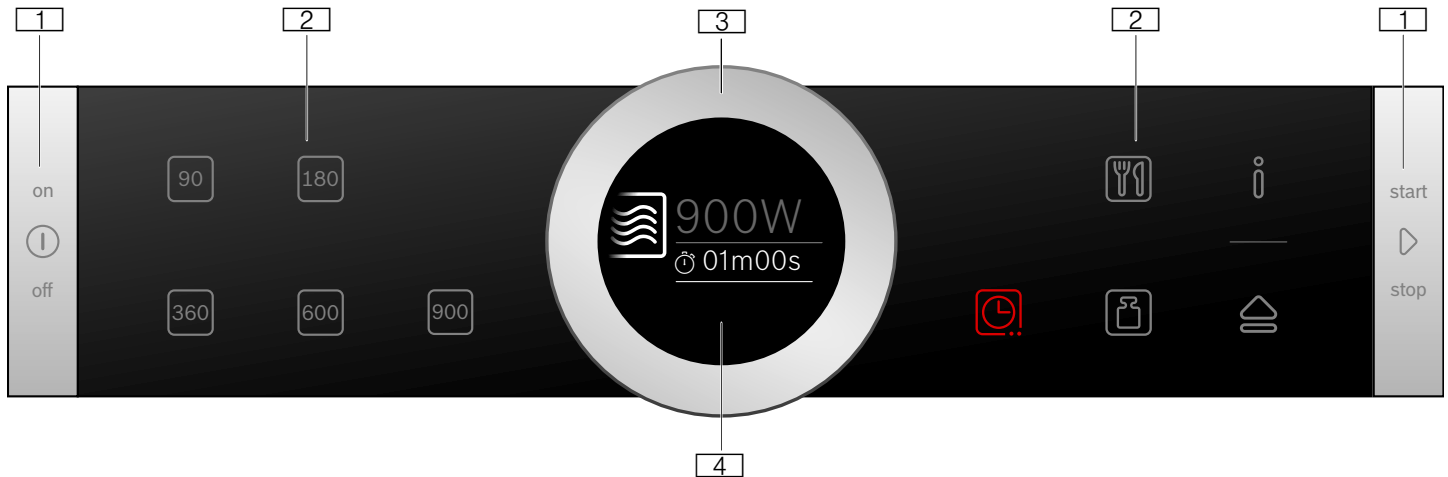


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

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

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



1 Nupud

Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule. Roostevabast terasest paneelita seadmetel on ka need kaks nuppu ilma survepunktide puuteväljad.

2 Puuteväljad

Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalimiseks puudutage sümbolit.

3 Juhtrõngas

Juhtrõngas on paigutatud nii, et saate seda piiramatult vasakule või paremale keerata. Vajutage sellele kergelt ja liigutage seda sõrme abil soovitud suunas.

4 Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.

Juhtelemendid

Juhtelemendid on seotud seadme erinevate funktsioonidega. Nende abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

Sümbol	Tähendus
Nupud	
⏻	on/off
▶	start/stop
	Seadme sisse- ja väljalülitamine
	Programmi käivitamine või katkestamine

Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite nuppude, puuteväljade ja juhtrõnga abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.

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

Puuteväljad

90	Mikrolainevoimsus	90 W valimine
180	Mikrolainevoimsus	180 W valimine
360	Mikrolainevoimsus	360 W valimine
600	Mikrolainevoimsus	600 W valimine
900	Mikrolainevoimsus	900 W valimine
🕒	Ajafunktsioonid	Ajafunktsioonide valimine
🍴	Programmid	Programmi väljavalimine
📏	Kaal	Kaalu valimine programmide puhul
ℹ️	Teave	Juhiste kuvamine Pika vajutusega (ca 3 sek) avate põhiseadistused
🏠	Automaatne ukseavaja	Seadme ukse avamine

Sellel puuteväljal, mille väärtust saab ekraanil muuta või mida kuvatakse esiplaanil, süttib punane tuli.

Juhtrõngas

Juhtrõngaga muudate ekraanile ilmutavaid väärtusi.

Enamiku valikuloendite, näiteks programmide puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene.

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

Ekraan

Ekraan on sellise ülesehitusega, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on kujutatud valges kirjas ja selle all on valge joon. Taust on hall.

Fookus	Fokuseeritud väärtust saab vahetult muuta, ilma et seda peaks eelnevalt välja valima. Pärast programmi käivitamist on fookuses alati kestus.
Suurendamine	Seni kuni muudate fookuses olevat väärtust juht-rõngast, kuvatakse suurendatult vaid seda väärtust.



Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

Väärtuse muutmisel näitab ringjoon, kus täpselt valikuloendis paiknete. Olenevalt reguleerimisalast on ringjoon jaotatud terves ulatuses segmentideks, mis sõltuvad valikuloendi pikkusest.

Kulgeva kestuse puhul kustub igas sekundis üks punane segment. Pärast iga täisminutit on kõik segmentid taas punased.

Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade just teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet.

Puudutage välja **i**. Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhiseid. Pikemate juhiste korral lehitsege juht-rõnga abil lõpuni.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahi on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

Automaatne ukseavaja

Seadme uks hüppab lahti, kui vajutate automaatselt ukseavajale. Seadme ukse saate täies ulatuses avada käega.

Uks ei avane automaatselt, kui on tegemist voolukatkestusega. Sellisel juhul saate ukse avada käsitsi.

Märkused

- Kui avate ukse ahju töötamise ajal, siis töö katkeb.
- Ukse sulgemise korral ei jätka ahi automaatselt töötamist. Peate ahju käivitama käsitsi.
- Kui seade on pikemat aega välja lülitatud, avaneb uks ajalise nihkega.

Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui 5 minutit, lülitub ahjuvalgustus uuesti välja. Automaatse ukseavaja puudutamise korral lülitub ahjuvalgustus uuesti sisse.

Kõikide funktsioonide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui funktsioon käivitub. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

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

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniasasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

Märkused

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

Enne esmakordset kasutamist


Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused.

Esmakordne kasutuselevõtt


Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Käsk võib ilmuda ekraanile alles mõne sekundi pärast.

Märkus: Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal uuesti muuta. → "Põhiseaded" lk 14

Keele seadistamine

1. Juhtrõngast reguleerige välja soovitud keel.
2. Kinnitamiseks vajutage väljale . Kuvatakse järgmist seadistust.

Kellaaja seadmine

1. Muutke kellaega juhtrõngast.
2. Kinnitamiseks vajutage väljale . Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Seadme kasutamine

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


Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

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

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

Seadme sisselülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme sisse.


Kõikidel puuteväljadel süttib punane tuli. Ekraaniele ilmub Boschi logo ja seejärel kõrgeim mikrolainevõimsus.

Seade on töövalmis.

Väljal  süttib punane tuli.

Teavet funktsioonide väljareguleerimise kohta saate asjaomastest peatükkidest.

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaeg.

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


Töö

Mõningad käsitsusetapid on ühesugused kõikide funktsioonide puhul. Järgnevalt anname ülevaate põhilistest käsitsusetappidest.


Käivitamine

Iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop .

Pärast käivitamist ilmuvad seadistused ekraanile. Peale selle kuvatakse ringjoont, mis näitab kestuse kulgemist.

Märkus: Kui ahju töö ahju ukse avamise tõttu katkeb, tuleb ahi pärast ahju ukse sulgemist nupust start/stop  uuesti käivitada.

Programmi töö katkestamine

Nupuga start/stop  saate programmi katkestada ja uuesti käivitada.

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

Märkused


- Programmi töö katkeb ka seadme ukse avamise korral.
- Pärast programmi katkestamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Funktsiooni seadistamine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse seadistatud soovituslikku funktsiooni. Selle seadistuse võite kohe käivitada.

Täpsed juhised selle kohta, kuidas reguleerida välja mõnda teist funktsiooni, leiate asjaomastest peatükkidest.

Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

1. Puudutage asjaomast välja.
2. Muutke juhtrõngast fookuses olevat valikut.
3. Vajaduse korral muutke ka teisi seadistusi. Selleks puudutage asjaomast välja ja muutke juhtrõngast väärtust.
4. Käivitage nupuga start/stop . Seade käivitub.



Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada.

Mikrolaineahju optimaalse töö tagamiseks järgige nõude kohta toodud juhiseid ja lähtuge kasutusjuhendi lõpus olevates kasutustabelites sisalduvatest andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 18

Nõu

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

Sobivad nõud

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

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

Ebasobivad nõud

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

Tähelepanu!

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

Nõude test

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

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

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

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



Hoiatus

Põletuse oht!

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

Mikrolainevõimsuse astmed

Saate valida järgmiste mikrolaine-võimsuste vahel.

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

Aste	Road	Maksimaalne kestus
90 W	tundlike roogade ülessulatamiseks	1 t 30 min
180 W	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks	1 t 30 min
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks	1 t 30 min
600 W	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks	1 t 30 min
900 W	vedelike kuumutamiseks	30 min


Soovituslikud väärtused:

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


Maksimaalne võimsus on ette nähtud vedelike kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse maksimaalset võimsust mõne aja pärast. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

Mikrolainevõimsuse seadistamine

Näide: mikrolainevõimsus 600 W, kestus 5 minutit.


1. Nupust on/off  lülitage seade sisse. Seade on töövalmis. Ekraanil kuvatakse soovituslikult maksimaalset mikrolainevõimsust, seda saab mis tahes ajal muuta.
2. Puudutage soovitud mikrolainevõimsuse välja.



Ekraanil kuvatakse mikrolainevõimsust ja soovituslikku kestust. Väljal  süttib punane tuli.

3. Juhtnõrgast reguleerige välja soovitud kestus.



4. Käivitage nupuga start/stop .



Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma.


Märkused



- Kui lülitate seadme sisse, ilmub ekraanile soovituslikuna alati suurim mikrolaine-võimsus.
- Kui avate vahepeal ahju ukse, võib ventilaator edasi töötada.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal.
Kestus on lõppenud.

Helisignaali enneaegne väljalülitamine:
Puudutage välja .

Nupuga on/off  lülitage seade välja.

Märkus: Pärast nupu  puudutamist kuvatakse signaalkella, veidi aja pärast kustub see automaatselt. Puudutage veelkord nuppu  võimalusega kestust pikendada.

Kestuse muutmine

Seda saab teha igal ajal.


Muutke kestust juhtnõrgast.
Programmi töö jätkub.

Mikrolainevõimsuse muutmine

Seda saab teha igal ajal.

Puudutage soovitud mikrolainevõimsuse välja.

Kestus ei muutu.
Programmi töö jätkub.


Märkus: Kui seadistatud kestus peaks 900W mikrolainevõimsuse jaoks lubatud kestuse ületama, vähendatakse seda automaatselt. Programmi töö ei jätku. Käivitage programm nupuga .

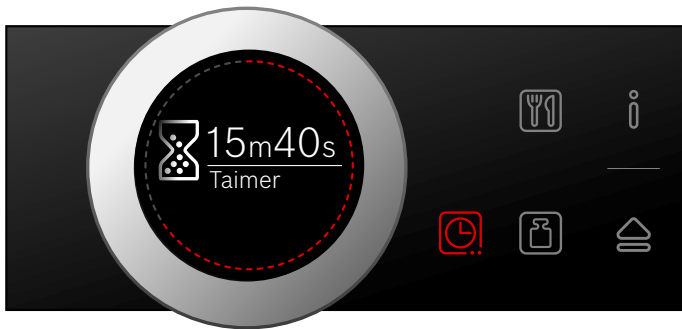
Signaalkell


Signaalkella võite kasutada köögikellana. Signaalkell käib paralleelselt teiste seadistustega. Seda saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Sellel on omaenda signaal, nii et saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

Signaalkella seadmine


Seadistada saab maksimaalselt 24 tundi. Mida suurem on väärtus, seda suuremad on ajasammud.


1. Puudutage välja .
Kuvatakse signaalkella.
2. Muutke signaalkella aega juhtrõngast.




3. Käivitage väljalt .
Märkus: Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.

Signaalkella aeg hakkab jooksma. Näit lülitub peatselt tagasi eelnevale näidule. Ekraanil kuvatakse lisaks signaalkella sümbolit.

Kui signaalkella aeg on lõppenud, kuvatakse sellekohast märkust ja kõlab helisignaali. Helisignaali võite väljast  enneaegselt välja lülitada.

Märkus: Kui parasjagu kulgeb väljareguleeritud kestusega funktsioon, on kestus välja fookuseeritud. Signaalkella väljavahimiseks puudutage välja . Signaalkella aeg on mõnda aega välja fookuseeritud ja seda saab muuta.

Signaalkella muutmine

Signaalkella aja muutmiseks puudutage välja . Signaalkella aeg on valges kirjas välja fookuseeritud ja seda saab juhtrõngast muuta.

Signaalkella katkestamine



Kui soovite signaalkella kulgemist katkestada, seadke signaalkell tagasi algse aja peale. Pärast muudatuse ülevõtmist sümbol enam ei põle.

Programmid

Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestate roa kaalu. Õigete seadistuste valik jääb programmi hooleks.

Programmi seadistamine


Näide: Programm "Leiva sulatamine", kaal 250 g.

1. Nupust on/off  lülitage seade sisse. Seade on töövalmis.
2. Puudutage välja .
Ekraanile ilmub esimene programm.
3. Juhtrõngast reguleerige välja soovitud programm.



4. Puudutage välja .
Näidikule ilmub soovituslik kaal.
5. Juhtrõngast reguleerige välja soovitud kaal.



6. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma.

Märkused

- Kestuse arvutavad välja programmid.
- Mõne roa puhul ilmuvad küpsetamise ajal ekraanile juhised keeramise või segamise kohta. Järgige juhiseid. Ahju ukse avamisel ahju töö peatub. Pärast ahju ukse sulgemist käivitage ahi uuesti. Kui Te rooga ei keera ega sega, kulgeb programm ikkagi edasi ja jõuab lõpule.

Juhised programmide kohta

Asetage toiduained külma ahju.

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

Programmide puhul kasutage alati mikrolaineahju jaoks sobivat nõud, nt klaasist või keraamilist nõud.

Juhinduge programmitabelis nõude kohta toodud soovitustest.

Tabel sobivate toiduainete, vastava kaaluvahemiku ja vajalike nõudega on toodud juhiste järel.

Väljapoole kaaluvahemikku jäävat kaalu ei ole võimalik seadistada.

Paljude roogade puhul kuulete mõne aja pärast helisignaali. Keerake valmistataval roal teine pool või segage roog läbi.

Ülessulatamine:

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsjonite kaupa temperatuuril -18°C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, näiteks klaasist või portselanist taldrikule.
- Temperatuuri ühtlustamiseks laske toiduainetel pärast ülessulamist veel 15 kuni 90 minutit seista.
- Leiba sulatage üles vaid vajalikus koguses. See läheb kiiresti vanaks.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.

- Terve kana asetage nõusse esmalt nii, et rinnak jääb alla, kanatükide puhul peab allapoole jääma nahaga külg.

Köögivili:

- Värske köögivili: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivili: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivili. Koorekastmes külmutatud köögivili on ebasobiv. Lisage 1 kuni 3 supilusikat vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

Kartulid:

- Kooritud kartulid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.
- Koorega keedetud kartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja torgake koor läbi. Asetage niisked kartulid ilma veeta nõusse.

Riis:

- Ärge kasutage metsikut riisi ega keedukotiriisi.
- Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kaks kuni kaks ja pool korda suurem kogus vett.

Ooteaeg

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

Roog	Ooteaeg
Köögivili	ca 5 minutit
Kartulid	ca 5 minutit Eraldunud vesi valage eelnevalt ära.
Riis	5 kuni 10 minutit

Programmitabel

Programm	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu
Ülessulatamine			
Leib*	Terve, ümar või piklik leib, viilutatud leib, keeks, pärmитайnakoogid, puuviljakoogid, glasuurita, vahukoo-reta ja želatiiniga koogid	0,20-1,50 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
Liha*	Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana, kalkun, part	0,20-2,00 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
Kala*	terve kala, kalafilee, kalaliblikad	0,10-1,00 kg	Madal, kaaneta nõu Ahju põhi
Toiduvalmistamine			
Värske köögivili**	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,15-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Külmutatud köögivili**	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Kartulid**	Kooritud kartulid, koorega keedetud kartulid, ühesuurusteks tükkideks lõigatud kartulid	0,20-1,00 kg	kaanega kaetud nõu Ahju põhi
Riis**	Riis, pikateraline riis	0,05-0,30 kg	kõrge, kaanega nõu Ahju põhi

*) Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile






***) Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile

Põhiseaded

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

Põhiseadistuste muutmine

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Vajaduse korral muutke seadistust juhtnõngast.
4. Puudutage välja . Ekraanile ilmub järgmine seadistus ja seda saab juhtnõngast muuta.
5. Väljal  läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral juhtnõngast.
6. Lõpuks vajutage kinnitamiseks väljale  ca 3 sekundi vältel.

Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Katkestamine

Kui Te ei soovi muudatusi salvestada, võite nupuga on/off katkestada. Ekraanile ilmub märkus, et seadistusi ei salvestatud.

Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

Seadistus	Valik
Keel	Keele seadistamine
Kellaage	Õige kellaaja väljareguleerimine
Helisignaali	Lühike kestus Keskmine kestus* Pikk kestus
Helisignaali nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (Helisignaali jääb on/off puhul alles)
Ekraani eredus	Seadistamine 5 astmes Aste 3*
Kellanaht	Sisse lülitatud* Välja lülitatud
Õine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 6:00 vahel tume)
Demorežiim	Välja lülitatud* Sisse lülitatud (kuvatakse esimese 3 minuti vältel pärast lähtestamist või esmakordset kasutuselevõttu)

Tehase seadistused

Lähtestada

Mitte lähtestada*

* tehase seadistus (olenevalt mudelist võib tehase seadistustes esineda erinevusi)

Märkus: Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.

Voolukatkestus





Seadistuste muudatused jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

Vaid esmakordse kasutuselevõtu seadistused tuleb pärast voolukatkestust uuesti välja reguleerida.

Kellaaja muutmine

Kui soovite muuta kellaage, näiteks seada suveaja talveajaks, siis muutke põhiseadistust.

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Puudutage välja . Kuvatakse kellaaja seadistust.
4. Muutke kellaagega juhtnõngast.
5. Kinnitamiseks vajutage väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Puhastamine

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

Hoiatus **Põletuse oht!**

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

Hoiatus **Elektrilöögi oht!**

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

Hoiatus **Vigastuste oht!**

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

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

Puhastusvahend

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

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse klaasi puhastamiseks;
- metallist ega klaasist kaabitsat ahjuukse tihendi puhastamiseks;
- kõvu ja kraapivaid küürimiskäsnu,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

Ala	Puhastusvahend
Seadme esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
Ekraan	Pühkige puhtaks mikrokiudlapiga või veidi niiske lapiga. Ärge kasutage märga lappi.
Roostevaba teras	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.


Ala	Puhastusvahend
Roostevabast terasest ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ja teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Puhastamiseks ei sobi ka küürimiskäsna, karedad nuustikud ega potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat.
Uksetihend Mitte eemaldada!	Kuum nõudepesuvahendi lahus: Puhastage lapiga, ärge küürige. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.

Mida teha tõrgete korral?

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

Nõuanne: Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge järgmise peatükiga. Seal leiab õige seadistamise kohta rohkelt nõuandeid ja juhiseid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 18

Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta, ekraanile ei ilmu ühtegi näitu	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupessa	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Vale käsitsemine	Lülitage elektrikilbist vool välja ja ca 60 sekundi pärast uuesti sisse
Ahju ei ole võimalik käivitada	Seadme uks ei ole täiesti suletud	Sulgege seadme uks
Seade ei kuumene. Ekraanil kuvatakse demorežiimi sümboolit  .	Seade on demo-režiimil	Lülitage demo-režiim põhiseadistustes välja. Selleks lahutage seade korra vooluvõrgust (lülitage vool elektrikilbist välja). Seejärel lülitage demorežiim 3 minuti jooksul põhiseadistustes välja.
Juhtrõngas on juhtpaneelist välja kukunud.	Juhtrõngas tõmmati kogemata välja.	Juhtrõngas on eemaldatav. Pange juhtrõngas juhtpaneeli vastavasse avasse tagasi ja suruge sisse, nii et see fikseerub kohale ja seda saab tavalisel viisil keerata.
Juhtrõngast ei saa enam keerata.	Juhtrõnga alla on kogunenud mustust.	Juhtrõngas on eemaldatav. Eemaldamiseks tõmmake juhtrõngas lihtsalt välja. Või vajutage juhtrõnga välimisele servale, nii et see tuleb ühte serva pidi välja, seejärel saate selle kergesti välja tõmmata. Puhastage juhtrõngast ja selle pesa seadmes ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtrõngast liiga sageli.
Ahjuvalgustus ei toimi	Ahjuvalgustus on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
Veateade "Exxx"		Veateate korral lülitage seade välja ja uuesti sisse; kui teade kustub, oli probleem ühekordne. Kui viga tekib korduvalt või kui veateade jääb püsima, pöörduge hooldekeskusse ja tehke teatavaks veakood.

* Eripärad:

Veateade "E0532": Avage seadme uks ja sulgege uuesti.

Veateade "E6501": Lülitage seade välja. Oodake 10 minutit. Lülitage seade uuesti sisse.

Hoiatus

Elektrilöögi oht!

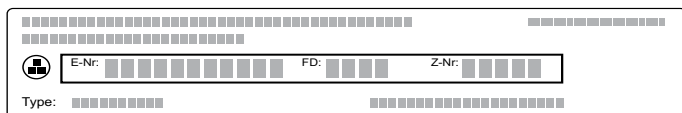
Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

Klienditeenindus


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

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiategi, kui avate seadme ukse. Kui seadmel on aururežiim, leiategi andmesildi paneeli tagant paremalt poolt.



Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr		FD-nr	
Hooldekeskus 			

Pidage meeles, et seadme valest käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiategi kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagame, et parandustööd teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

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

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

Tehnilised andmed

Vooluvarustus	220-240 V, 50/60 Hz
Max sisendvõimsus	1220 W
Mikrolainevõimsus	900 W (IEC 60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A
Mõõtmed (K/L/S)	
- seade	382 x 594 x 318 mm
- ahjukamber	220 x 350 x 270 mm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märgis	jah

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näete, milline mikrolainevõimsus sobib teie roa jaoks kõige paremini. Anname soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju. Enne kasutamist võtke tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
- Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

Hoiatus

Kõrvetamise oht!

Nõu väljatõmbamisel võib kuuma vedelikku üle ääre loksuda. Tõmmake nõu ahjust ettevaatlikult välja.

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadete reguleerimiseks ja kasutamiseks.

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

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

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

Küpsetusnõu võite asetada ahju põhja keskele. Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.

Ülessulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõus ahju põhja.

Vahepeal keerake või segage roogi 1-2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda. Seejuures valage ära sulamisel tekkinud vedelik.

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

Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Veise-, sea- või vasikalihatükk (kondiga või ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	mitu korda keerata
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Veise-, sea- või vasikalihatükid või -viilud	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Keeramisel eraldage lihatükid üksteise küljest.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Segahakkliha	200 g	90 W, 10-15 min	külmutada võimalikult õhukeste portsjonitena; Vahepeal keerake mitu korda ja juba ülessulanud liha võtke välja.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerake; sulamisel eraldunud vedelik valage ära
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid eraldage üksteise küljest
	Terve kala	300 g	
Terve kala	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	vahepeal keerake
	Köögivilj, nt herned	300 g	180 W, 10-15 min
Puuvilj, nt vaarikad	300 g	180 W, 6-9 min	vahepeal segage ettevaatlikult, sulanud tükid eraldage üksteise küljest
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmendamine	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	eemaldage pakend täielikult
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Terve leib	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	vahepeal keerake
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	Eraldage koogitükid üksteise küljest; ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiinita kookidele
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Sügavkülmutatud roogade ülessulatamine ja soojendamine või küpsetamine

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

Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

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

Vahepeal keerake või segage roogi 2 - 3 korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.

Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas.

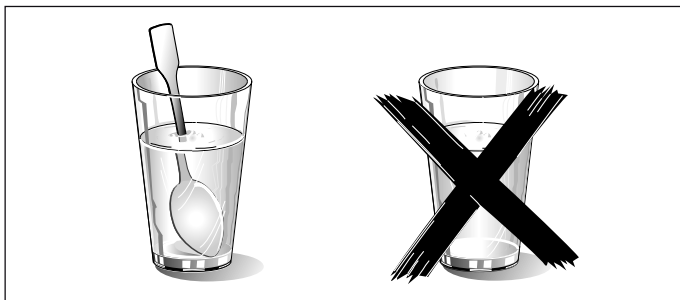
Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600 W, 8-13 min	kaane all
Supp	400 g	600 W, 8-12 min	kaanega kaetud nõu
Ühepajatoitud	500 g	600 W, 10-15 min	kaanega kaetud nõu
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 10-15 min	kaanega kaetud nõu
Kala, nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	kaane all
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	kaaneta nõu
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600 W, 3-7 min	kaanega nõu, lisada vedelikku
	500 g	600 W, 8-12 min	
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600 W, 7-11 min	kaanega kaetud nõu; lisada 1 spl vett
	600 g	600 W, 14-17 min	
Spinat koorekastmes	450 g	600 W, 10-15 min	hautada vett lisamata

Kuumutamine

⚠ Hoiatus Põletusohu!

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



Tähelepanu!

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

Märkused

- Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- Katke road alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Võtke nõu ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kogus	Mikrolainevõimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)		600 W, 5-8 min	-
Joogid	125 ml	900 W, ½-1 min	Asetage nõusse lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	

Roog	Kogus	Mikrolainevoimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Imikutoit, nt piim pudeliga	50 ml	360 W, ca ½ min	ilma luti või kaaneta pudelid, pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Supp, 1 tass	à 175 g	600 W, 1-2 min	-
Supp, 2 tassi	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Lihakaste	500 g	600 W, 7-10 min	-
Ühepajatoit	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Köögivili, 1 portsjon	150 g	600 W, 2-3 min	-
Köögivili, 2 portsjonit	300 g	600 W, 3-5 min	-

Toiduvalmistamine

Märkused

- Ohemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.
- Küpsetage kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2 kuni 5 minutiks ahju.
- Võtke nõu ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Märkus: Asetage nõu ahju põhja.

Roog	Kogus	Mikrolainevoimsus vattides, kestus minutites	Märkus
Terve kana, värskel, ilma siseelunditeta	1200 g	600 W, 25-30 min	Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake teine külg
Kalafilee, värskel	400 g	600 W, 7-12 min	-
Köögivili, värskel	250 g	600 W, 6-10 min	Lõigake köögivilja ühesuurusteks tükkideks; 100 g köögivilja kohta lisage 1-2 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-10 min	Lõigake kartulid ühesuurusteks tükkideks; 100 g kohta lisage 1 spl vett; vahepeal segage läbi
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	lisage kahekordne kogus vedelikku
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 6-8 min	Segage pudingit vahepeal 2-3 korda vispliga
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	vahepeal segage läbi
Popkorn mikrolaineahjus valmistamiseks	100 g	600 W, 3-4 min	Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule; järgige tootja juhiseid

Soovitusi mikrolainerežiimi kasutamiseks

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

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

Toidu valmistamine, kasutades ainult mikrolainerežiimi



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

Sulatamine, kasutades üksnes mikrolainerežiimi

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

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	23
	Svarbūs saugos nurodymai	23
	Bendroji informacija	23
	Mikrobangų krosnelė	24
	Galimos gedimų priežastys	25
	Aplinkos apsauga	25
	Ekologiškas utilizavimas	25
	Susipažinkite su prietaisu	26
	Valdymo skydelis	26
	Valdymo elementai	26
	Ekranas	27
	Papildoma informacija	27
	Kameros funkcijos	27
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	28
	Pirmasis paleidimas	28
	Prietaiso valdymas	28
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	28
	Veikimas	28
	Darbo režimo nustatymas	29
	Mikrobangų krosnelė	29
	Indas	29
	Mikrobangų pakopos	30
	Mikrobangų nustatymas	30
	Laikmatis	31
	Programos	31
	Programos nustatymas	31
	Nurodymai dėl programų	32
	Laikymo laikas	32
	Programų lentelė	32
	Pagrindiniai nustatymai	33
	Pagrindinių nuostatų keitimas	33
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	33
	Nėra elektros	33
	Paros laiko keitimas	33
	Valymas	34
	Valymo priemonės	34
	Gedimas – ką daryti?	35
	Klientų aptarnavimo tarnyba	36
	E ir FD numeriai	36
	Techniniai duomenys	36

	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	37
	Atitirpinimas	37
	Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas ir ruošimas	38
	Kaitinimas	38
	Troškinimas	39
	Patarimai dėl mikrobangų naudojimo	39
	Bandomieji patiekalai	40
	Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą	40
	Atitirpinimas naudojant tik mikrobangų režimą	40

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas

Gaisro pavojus!

Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

Įspėjimas

Pavojus nusideginti!

- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Įspėjimas

Pavojus nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Įspėjimas

Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

Įspėjimas

Elektros smūgio pavojus!

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

ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

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

⚠ Įspėjimas

Pavojus dėl magnetizmo!

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

Mikrobangų krosnelė

⚠ Įspėjimas

Gaisro pavojus!

- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Negalima džiovinti maisto arba drabužių, šildyti šlepečių, grūdinėmis kultūromis užpildytų pagalvių, kempinių, drėgnų valymo šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.
- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgą veikimo trukmę. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.

Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.

- Aliejus gali užsidegti. Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

⚠ Įspėjimas

Sprogimo pavojus!

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

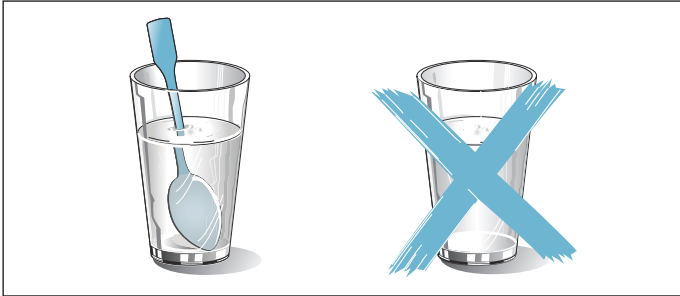
⚠ Įspėjimas

Pavojus nusideginti!

- Maisto produktai kietu lukštu arba odele gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinieneį arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai lukštą arba odelę reikia pabadyti.
- Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai. Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.
- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

⚠ Išpėjimas**Pavojus nusiplikyti!**

- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.

**⚠ Išpėjimas****Pavojus susižaloti!**

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

⚠ Išpėjimas**Elektros smūgio pavojus!**

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

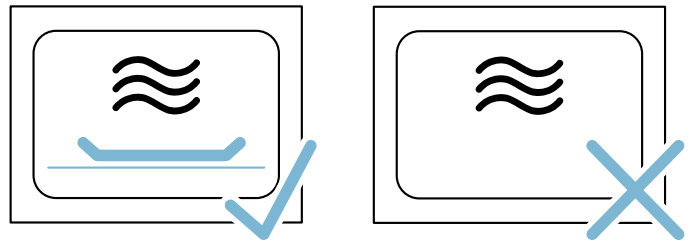
⚠ Išpėjimas**Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 34 psl.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių sandariklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

➡ Galimos gedimų priežastys**Dėmesio!**

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 29 psl.



- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 34 psl.
- Spragėsių ruošimas įjungus mikrobangų režimą: niekada nenusistatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti durelių stiklas.

🌿 Aplinkos apsauga**Ekologiškas utilizavimas**

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

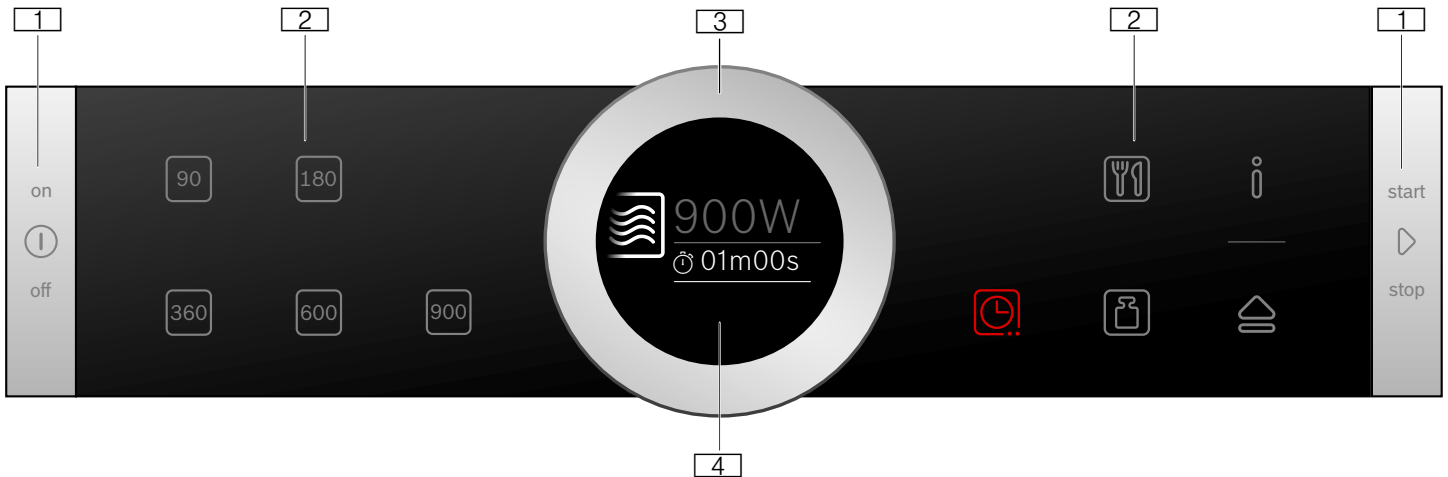


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

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



1 Mygtukai

Valdymo skydelio kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką. Prietaisuose, kuriuose nėra nerūdijančiojo plieno priekinės dalies, šių abiejų mygtukų jutikliniuose laukeliuose nėra ir spaudimo taško.

2 Jutikliniai laukeliai

Po jutikliniais laukeliais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą simbolį.

3 Valdymo ratukas

Valdymo ratukas pritvirtintas taip, kad jį galėtumėte be apribojimų sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Nestipriai spustelėkite jį ir pirštu sukite pageidaujama kryptimi.

4 Ekranas

Ekranе rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės arba nurodomieji tekstai.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais, jutikliniais laukeliais ir valdymo ratuku galite parinkti įvairias prietaiso funkcijas. Ekranе bus rodomi parinkti nuostatai.

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis esant įjungtam prietaisui ir parinktas darbo režimas.

Jutikliniai laukeliai

90	Mikrobangų galingumas	Parenkama 90 vatų
180	Mikrobangų galingumas	Parenkama 180 vatų
360	Mikrobangų galingumas	Parenkama 360 vatų
600	Mikrobangų galingumas	Parenkama 600 vatų
900	Mikrobangų galingumas	Parenkama 900 vatų
	Laiko funkcijos	Parenkamos laiko funkcijos.
	Programos	Programos parinktis
	Svoris	Svorio parinktis programose
	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas. Ilgai spaudžiant (maždaug 3 sek.) įjungiami pagrindiniai nuostatai.
	Automatinė durelių atidarymo funkcija	Prietaiso durelių atidarymas

Raudonai šviečia jutiklinis laukelis, kurio reikšmę galima keisti ekrane arba kuris rodomas priekyje.

Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.



Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., programų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Kai kuriuose parinkčių sąrašuose, pvz., trukmės, pasiekus mažiausią arba didžiausią reikšmę reikia valdymo ratuką pasukti atgal.

Valdymo elementai

Atskiri valdymo elementai yra priderinti pagal skirtingas Jūsų prietaiso funkcijas. Todėl savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Toliau trumpai aprašytos įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių funkcijos.

Simbolis	Reikšmė
Mygtukai	
	„on/off“ Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	„start/stop“ Paleidžiamas arba sustabdomas režimas

Ekranas

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

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė rodoma baltu šriftu, pabraukta balta linija. Fone vaizduojama reikšmė yra pilkos spalvos.

Paryškimas	Paryškintą reikšmę galima keisti tiesiogiai, jos prieš tai parinkti nereikia. Ijungus režimą visada būna paryškinta trukmė.
Padidimas	Kol valdymo ratuku keičiate paryškintą reikšmę, padidinta būna tik ši reikšmė.



Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

Keisdami reikšmę pagal ratuko liniją matysite, kurioje parinkčių sąrašo vietoje dabar esate. Atsižvelgiant į nustatymo diapazoną, ratuko linija būna ištisinė arba padalyta į segmentus, kurių skaičius priklauso nuo parinkčių sąrašo ilgio.

Jei skaičiuojama trukmė, kas sekundę užgęsta po vieną raudoną segmentą. Prabėgus vienai minutei vėl rodomi visi raudoni segmentai.

Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą.

Spustelėkite laukelį **i**. Ekrane kelioms sekundėms pasirodys nuoroda. Jei nuorodos tekstas ilgesnis, iki galo peržiūrėsite sukdamį valdymo ratuką.

Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai, pvz., įspėjimų arba komandų patvirtinimo.

Kameros funkcijos

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pavyzdžiui, apšviečiamas visas kameros plotas, o vėsinamasis ventiliatorius saugo kamerą nuo perkaitimo.

Automatinė durelių atidarymo funkcija

Nustačius automatinę durelių atidarymo funkciją, atsidaro prietaiso durelės. Dureles iki galo galite atidaryti ranka.

Nutrūkus elektros srovės tiekimui automatinė durelių atidarymo funkcija neveikia. Dureles galite atidaryti ranka.

Pastabos

- Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant režimui, jis bus nutrauktas.
- Kai prietaiso dureles uždarysite, režimas nebus tęsiamas automatiškai. Jums reikės režimą įjungti ranka.
- Jei prietaisas ilgai išjungtas, durelės atsidaro praėjus tam tikram laikui.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles, automatiškai įsijungia kameros apšvietimas. Jei durelės lieka atidarytos ilgiau nei 5 minutes, kameros apšvietimas išsijungia automatiškai. Aktyvius automatinę durelių atidarymo funkciją, kameros apšvietimas vėl įsijungia.

Veikiant bet kuriam darbo režimui kameros apšvietimas įsijungia įjungus režimą. Pasibaigus režimui apšvietimas išsijungia.

Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia. Šiltas oras išeina pro dureles.

Išjungus prietaisą vėsinamasis ventiliatorius dar gali veikti nustatytą laiką.

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

Pastabos

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą


Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus.

Pirmasis paleidimas


Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai. Komandos gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

Pastaba. Vietoje šių nuostatų galite bet kada vėl nustatyti pagrindinius nuostatus. → "Pagrindiniai nustatymai" 33 psl.

Kalbos nustatymas

1. Valdymo ratuku nustatykite norimą kalbą.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį . Pasirodo kitas nuostatas.

Paros laiko nustatymas

1. Valdymo ratuku nustatykite paros laiką.
2. Norėdami patvirtinti, paspauskite laukelį . Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo darbai baigti.

Prietaiso valdymas

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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad galėtumėte nustatyti reikšmes, pirmiausia turite įjungti prietaisą.

Pastaba. Laikmatį galite nustatyti ir neįjungę prietaiso. Kai kurie rodmenys ir nuorodos ekrane rodomi ir išjungus prietaisą.

Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį. Prietaisas išsijungs automatiškai, jei ilgai nenustatysite jokių reikšmių.

Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“  įjungsite prietaisą.

Visi jutikliniai laukeliai pradeda šviesti raudonai. Ekrane pasirodo „Bosch“ logotipas, o po to – didžiausias mikrobangų galingumas.

Prietaisas parengtas naudoti.

Laukelis  šviečia raudonai.

Darbo režimų nustatymas aprašytas atskiruose skyriuose.

Prietaiso išjungimas

Mygtuku „on/off“  išjungsite prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas.

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


Veikimas

Keli valdymo etapai visuose režimuose yra vienodi. Toliau aprašyti pagrindiniai valdymo etapai.


Režimo įjungimas

Kiekvieną režimą turite įjungti mygtuku „start/stop“ .

Įjungus ekrane bus rodomi Jūsų parinkti nuostatai. Be to, matomos ratuko linijos, kurios rodo skaičiuojamą trukmę.

Pastaba. Jei režimas sustabdomas atidarius prietaiso dureles, jas vėl uždarius reikia režimą iš naujo įjungti mygtuku „start/stop“ .

Veikimo sustabdymas

Mygtuku „start/stop“  (Paleisti / stabdyti) galite sustabdyti ir vėl įjungti veikimą.

Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“ (Įjungti / išjungti).

Pastabos


- Atidarius prietaiso dureles veikimas taip pat bus sustabdytas.
- Sustabdžius arba nutraukus veikimą vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Darbo režimo nustatymas

Ijungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas darbo režimas. Šį nuostatą galite iš karto aktyvinti.

Jei norite nustatyti kitą darbo režimą, tikslų aprašymą rasite atitinkamuose skyriuose.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Spustelėkite atitinkamą laukelį.
2. Valdymo ratuku pakeiskite paryškintoje srityje rodomą parinktį.
3. Jei reikia, parinkite kitus nuostatus. Tam spustelėkite atitinkamą laukelį ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę.
4. Ijunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas pradeda veikti.

**Mikrobangų krosnelė**

Naudodami mikrobangų režimą galite labai greitai paruošti, pašildyti arba atitirpinti patiekalus.

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktų naudojimo lentelių duomenimis. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 37 psl.*

Indas

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

Tinkami indai

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

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

Netinkami indai

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

Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Indo patikrinimas

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

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

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

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.

**Įspėjimas****Pavojus nudegti!**

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.

Mikrobangų pakopos

Galite rinktis vieną iš toliau nurodytų mikrobangų galingumų.

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

Pakopa	Patiekalai	Ilgiausia trukmė
90 W	jautriems patiekalams atšildyti	1 val. 30 min.
180 W	produktams atšildyti ir toliau ruošti	1 val. 30 min.
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti	1 val. 30 min.
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti	1 val. 30 min.
900 W	skysčiams įkaitinti	30 min.


Rekomenduojamos reikšmės

Kiekvienam mikrobangų galingumui prietaisas rekomenduoja tam tikrą trukmę. Ją galite patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.


Skysčiams pašildyti skirtas aukščiausias nustatymas. Prietaisui apsaugoti po kurio laiko didžiausia mikrobangų krosnelės galia sumažinama. Atvėsus vėl galima naudoti didžiausios galios režimą.

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys: mikrobangų galingumas 600 W, trukmė – 5 minutės.


1. Mygtuku „on/off“  įjunkite prietaisą. Prietaisas parengtas naudoti. Ekrane kaip rekomenduojama reikšmė rodomas didžiausias mikrobangų galingumas, kurį galite bet kada pakeisti.
2. Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo laukelį.



Ekrane rodomas mikrobangų galingumas ir rekomenduojama trukmė. Laukelis  šviečia raudonai.

3. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą trukmę.



4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .




Ekrane skaičiuojama trukmė.

Pastabos



- Kai įjungsite prietaisą, ekrane visada bus rekomenduojamas didžiausias mikrobangų galingumas.
- Jei atidarysite prietaiso dureles, vėsinamasis ventilatorius gali veikti toliau.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas.
Režimas baigtas.

Signalo išjungimas anksčiau
Spustelėkite laukelį .

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

Pastaba. Spustelėjus mygtuką  pasirodo laikmačio funkcija, tačiau po tam tikro laiko ji paslepiama automatiškai. Dar kartą spustelėkite mygtuką , kad pratęstumėte trukmę.

Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.


Valdymo ratuku pakeiskite trukmę.
Prietaisas veikia toliau.

Mikrobangų galingumo keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu.

Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo laukelį.

Trukmė nepasikeičia.
Prietaisas veikia toliau.


Pastaba. Jei nustatyta trukmė viršija ilgiausią 900 W mikrobangų galingumo naudojimo laiko reikšmę, trukmė bus sumažinta automatiškai. Prietaisas nebeveiks. Mygtuku  įjunkite režimą.

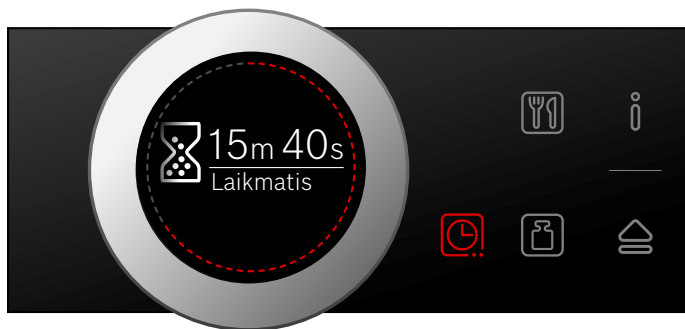
Laikmatis


Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Laikmatis veikia kartu su kitais nuostatais. Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Laikmačiui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

Laikmačio nustatymas


Galima nustatyti daugiausiai 24 valandas. Kuo didesnė reikšmė, tuo didesni laiko nustatymo žingsniai.


1. Spustelėkite laukelį . Rodomas laikmatis.
2. Valdymo ratuku nustatykite laikmačio laiką.




3. Paleiskite paspausdami laukelį .

Pastaba. Po kelių sekundžių laikmatis taip pat įsijungia automatiškai. Skaičiuojamas laikmačio laikas. Po tam tikro laiko perjungiamas rodmuo. Ekrane papildomai rodomas laikmačio simbolis.

Pasibaigus laikmačio laikui trumpam pasirodo nurodymo tekstas ir pasigirsta signalas. Spustelėję laukelį  galite iš anksto išjungti signalą.

Pastaba. Jei įjungtas darbo režimas su nustatyta trukme, trukmės reikšmė yra paryškinta. Norėdami parinkti laikmatį, spustelėkite laukelį . Laikmačio laikas trumpam būna paryškintas ir jį galima pakeisti.

Laikmačio laiko keitimas

Norėdami pakeisti laikmačio laiką, spustelėkite laukelį . Laikmačio laikas rodomas balta spalva ir yra paryškintas, jį galima pakeisti valdymo ratuku.

Laikmačio išjungimas



Jei norite išjungti laikmatį, atsukite jį iki pradinės padėties. Patvirtinus pakeitimą užges simbolis.

Programos

Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Parenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Programa parenka optimalius nuostatus.

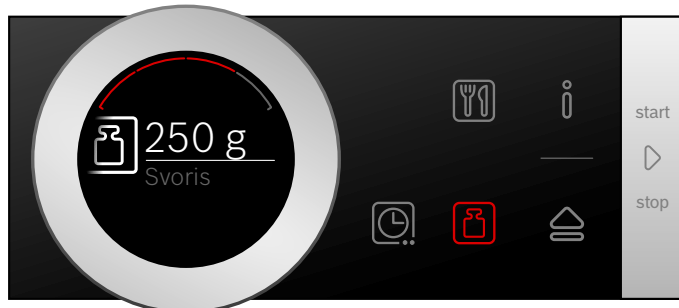
Programos nustatymas

Pavyzdys: programa „Duonos atitirpinimas“, svoris – 250 g.

1. Mygtuku „on/off“  įjunkite prietaisą. Prietaisas parengtas naudoti.
2. Spustelėkite laukelį . Ekrane pasirodo pirmoji programa.
3. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą programą.



4. Spustelėkite laukelį . Indikatoriuje pasirodo rekomenduojama svorio reikšmė.
5. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą svorį.



6. Paleiskite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė.

Pastabos

- Trukmę apskaičiuoja programos.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus, ekrane pateikiama nuoroda apversti arba pamaišyti. Paisykite šių nuorodų. Atidarant prietaiso dureles veikimas sustabdomas. Uždarę prietaiso dureles turite įjungti iš naujo. Jei patiekalo neapversite ar nepamaišysite, programa įprastai bus atlikta iki galo.

Nurodymai dėl programų

Maisto produktus dėkite į šaltą kamerą.

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

Parinkę programų automatiką, visada naudokite mikrobangų režimui tinkančius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos. Atkreipkite dėmesį į programų lentelėje pateiktas nuorodas dėl indų.

Prie nuorodų pateikta lentelė su tinkamais maisto produktais, atitinkama svorio sritimi ir reikiama indais.

Negalima nustatyti svorio srities neatitinkančio svorio.

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

Atitirpinimas

- Maisto produktus kuo plokštesnės formos ir porcijomis užšaldykite ir laikykite $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.
- Užšaldytą maisto produktą dėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės.
- Atitirpintus patiekalus dar palikite 15–90 minučių, kad išsilygintų temperatūra.
- Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną, atsiranda skysčio. Apversdami jį išpilkite ir jokių būdu nenaudokite kitiems patiekalams, stebėkite, kad nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apvertę nuimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Paukščius į indą dėkite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautus paukščius – oda žemyn.

Daržovės

- Šviežios daržovės: supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Kiekvienam 100 g daržovių įpilkite po vieną valgomąjį šaukštą vandens.
- Šaldytos daržovės: tinka tik nuplikytos, bet neišvirtos daržovės. Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu netinka. Įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens. Į špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

Bulvės

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

Ryžiai

- Nenaudokite rudųjų ryžių ar ryžių maišeliuose.
- Į ryžius pilkite 2–2,5 karto daugiau vandens nei yra ryžių.

Laikymo laikas

Pasibaigus programai kai kuriuos patiekalus dar reikia palaikyti kameroje.

Patiekalas	Laikymo laikas
Daržovės	maždaug 5 min.
Bulvės	maždaug 5 minutės. Pirmiausia išpilkite susikaupusį vandenį.
Ryžiai	5–10 minučių

Programų lentelė

Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indas
Atitirpinimas			
Duona*	Visa apvali arba pailga duona, duona riekelėmis, plaktos tešlos pyragai, mieliniai pyragai, vaisiniai pyragai, pyragai be glaišto, grietinėlės ar želatinos	0,20–1,50 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
Mėsa*	Kepsnys, plokšti mėsos gabalėliai, malta mėsa, viščiukas, kalakutas, antis	0,20–2,00 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
Žuvis*	Visa žuvis, žuvies filė, žuvies kotletas	0,10–1,00 kg	Plokščias indas be dangčio Kameros dugnas
Troškinimas			
Šviežios daržovės**	Žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalmarai, paprikos, cukinijos	0,15–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Šaldytos daržovės**	Žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalmarai, gūžiniai kopūstai, špinatai	0,15–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Bulvės**	Virtos bulvės, bulvės su lupena, vienodo dydžio bulvių gabalėliai	0,20–1,00 kg	Indas su dangčiu Kameros dugnas
Ryžiai**	Ryžiai, ilgagrūdžiai ryžiai	0,05–0,30 kg	Aukštas indas su dangčiu Kameros dugnas

*) Atsižvelkite į apvertimo signalą.


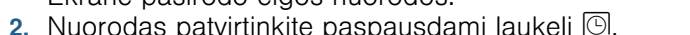
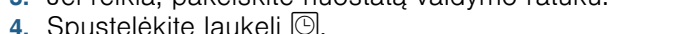
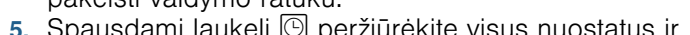
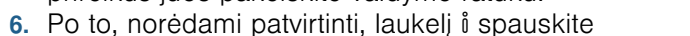
*) Atsižvelkite į maišymo signalus.

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Spauskite laukelį  maždaug 3 sekundes. Ekrane pasirodo eigos nuorodos.
2. Nuorodas patvirtinkite paspausdami laukelį . Ekrane pasirodo pirmasis nuostatas „Kalba“.
3. Jei reikia, pakeiskite nuostatą valdymo ratuku.
4. Spustelėkite laukelį . Ekrane pasirodo kitas nuostatas, kurį taip pat galite pakeisti valdymo ratuku.
5. Spausdami laukelį  peržiūrėkite visus nuostatus ir prirėikus juos pakeiskite valdymo ratuku.
6. Po to, norėdami patvirtinti, laukelį  spauskite maždaug 3 sekundes. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

Nutraukimas

Jei nenorite išsaugoti pakeitimų, galite nutraukti „on/off“ mygtuku. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai nebuvo išsaugoti.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti ne visi pagrindiniai nuostatai.

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Kalbos nustatymas
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Signalas	Trumpa trukmė Vidutinė trukmė* Ilga trukmė
Mygtukų tonas	Ijungta. Išjungta.* (Mygtukų tonas lieka išjungtas spaudžiant „on/off“)
Ekrano ryškumas	Galima nustatyti vieną iš 5 pakopų. 3 pakopa*
Laiko indikatorius	Ijungta.* Išjungta.
Užtemdymas naktį	Išjungta.* Ijungta (ekranas užtemdomas nuo 22:00 val. iki 6:00 val.).
Demonstracinis režimas	Išjungta.* Ijungta. (Rodoma tik 3 minutes po reikšmių atkūrimo arba pirmojo paleidimo).
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*

* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

Pastaba. Kalbos, mygtukų tono ir ekrano ryškumo nuostatų pakeitimai pradedami taikyti iš karto. Visi kiti nuostatai patvirtinami tik juos išsaugojus.

Nėra elektros


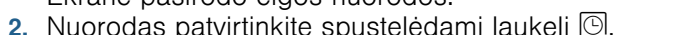

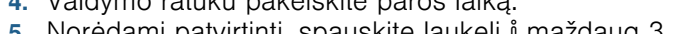
Jūs parinkti nuostatų pakeitimai išlieka ir nutrūkus el. srovės tiekimui.

Vėl atsiradus el. srovei turėsite iš naujo parinkti tik pirmojo paleidimo nuostatus.

Paros laiko keitimas

Jei norite pritaikyti paros laiką, pvz., pakeisti iš vasaros į žiemos laiką, pakeiskite pagrindinius nuostatus.

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Spauskite laukelį  maždaug 3 sekundes. Ekrane pasirodo eigos nuorodos.
2. Nuorodas patvirtinkite spustelėdami laukelį . Ekrane pasirodo pirmasis nuostatas „Kalba“.
3. Spustelėkite laukelį . Pasirodo paros laiko nuostatas.
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami patvirtinti, spauskite laukelį  maždaug 3 sekundes. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

Valymas

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

Įspėjimas

Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas

Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas

Pavojus susižaloti!

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

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

Valymo priemonės

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

Nenaudokite

- jokių aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių;
- jokių metalo arba stiklo gremžtukų durelių stiklams valyti;
- metalo arba stiklo gremžtukų durelių tarpikliui valyti;
- kietų šveistukų ir plovimo kempinių;
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

Sritis	Valymo priemonės
Priekinė prietaiso dalis	Karštas ploviklio tirpalas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite metalo arba stiklo gremžtukais.
Ekranas	Nuvalykite mikropluošto šluoste arba šiek tiek sudrėkinta servetėle. Nevalykite šlapia servetėle.
Nerūdijantysis plienas	Karštas ploviklio tirpalas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valymo priemonių.


Sritis	Valymo priemonės
Kamera iš nerūdijančio plieno	Karštas ploviklio tirpalas arba vanduo su šlake-liu acto: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite orkaičių purškiklio arba kitų stiprių orkaičių valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Taip pat nenaudokite šveistukų, šiurkščių kempinių ir puodų valiklių. Šios priemonės subraižo paviršių. Palaukite, kol vidaus paviršiai visiškai išdžius.
Durelių stiklai	Stiklų valiklis: nuvalykite plovimo skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtuko.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas ploviklio tirpalas: valykite plovimo šluoste, nešveiskite. Valydami nenaudokite metalo arba stiklo gremžtukų.

Gedimas – ką daryti?

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

Patarimas. Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite tolesnį skyrių. Jame pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip parinkti optimalius

Gedimų lentelė

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Prietaisas neveikia, ekrane nešviečia rodmėnys.	Neįkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Netinkamas valdymas.	Saugiklių dėžutėje išjunkite prietaiso saugiklį ir vėl įjunkite maždaug po 60 sekundžių.
Prietaisas neįsijungia.	Prietaiso durelės netinkamai uždarytos.	Uždarykite prietaiso dureles.
Prietaisas neįkaista. Ekrane rodomas demonstracinio režimo simbolis  .	Prietaisas veikia demonstraciniu režimu.	Pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite demonstracinį režimą. Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Po to pagrindiniuose nuostatuose demonstracinį režimą išaktyvinkite per 3 minutes.
Valdymo ratukas iškritęs iš valdymo skydelio laikiklio.	Valdymo ratukas netikėtai atsifiksavo.	Valdymo ratuką galima nuimti. Valdymo ratuką vėl paprastai uždėkite ant valdymo skydelyje esančio laikiklio ir įspauskite, kad jis užsifikuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.
Valdymo ratukas pradėjo sunkiai sukintis.	Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.	Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti. Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje. Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus.
Neveikia kameros apšvietimas.	Sugedo kameros apšvietimas.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos pranešimas „Exxx“*		Pasirodžius klaidos pranešimui išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą; jei tai buvo trumpalaikė problema, rodmuo užges. Jei klaida atsiranda dar kartą arba rodmuo nedingsta, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba ir perduokite klaidos kodą.

* Ypatybės.

Klaidos pranešimas „E0532“: atidarykite prietaiso dureles ir vėl jas uždarykite.

Klaidos pranešimas „E6501“: išjunkite prietaisą. Palaukite 10 minučių. Vėl įjunkite prietaisą.

nuostatus. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 37 psl.

Įspėjimas

Elektros smūgio pavojus!

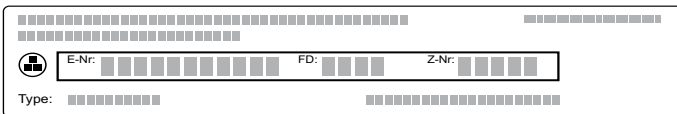
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškviškite klientų aptarnavimo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

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.



Kad prirėikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

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

Klientų aptarnavimo tarnyba 	
--	--

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvėtus techninės priežiūros specialistą už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

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

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

Techniniai duomenys

Elektros srovės šaltinis	220–240 V, 50 / 60 Hz
Maks. bendroji prijungimo reikšmė	1220 W
Mikrobangų galingumas	900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A
Matmenys (A / I / P)	
– prietaiso	382 x 594 x 318 mm
– kameros	220 x 350 x 270 mm
Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE	taip
CE ženklas	taip

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodysime, kuris mikrobangų galingumas labiausiai tinka Jūsų patiekalui. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

Pastabos

- Lentelėse pateiktos reikšmės taikomos maistą dedant į neįkaitintą ir tuščią kamerą. Prieš naudodami iš kameros išimkite nereikalingus indus.
- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Imdami iš kameros karštą indą, visada naudokite puodkėlę.

Įspėjimas

Pavojus nusideginti!

Ištraukiant indą gali išsilieti karšto skysčio. Indą iš kameros traukite atsargiai.

Toliau esančiose lentelėse pateiktos mikrobangų krosnelės funkcijos ir nustatymų reikšmės.

Lentelėse pateiktos orientacinės laiko reikšmės, kurios priklauso nuo indo, kokybės, temperatūros ir maisto produkto savybių.

Lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, po to, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

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

Indą galite statyti kameros dugno centre. Taip mikrobangos pasieks visas patiekalo puses.

Atitirpinimas

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

Kol patiekalai šyla, juos reikia 1–2 kartus apversti arba pamaišyti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Apversdami pašalinkite produktams šylant atsirandantį skystį.

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

Pastaba. Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Svoris	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Visas jautienos, kiaulienos arba veršienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15–25 min.	daug kartų apversti
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20–30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25–30 min.	
Jautienos, kiaulienos, veršienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 5–8 min. + 90 W, 5–10 min.	Apversdami atskirkite mėsos gabalus vieną nuo kito.
	500 g	180 W, 8–11 min. + 90 W, 10–15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10–15 min.	
Maišytas faršas	200 g	90 W, 10–15 min.	Stenkitės užšaldyti kuo plokštesnį gabalėlį. Retkarčiais apverskite ir nuimkite jau atitirpusią mėsą.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20–25 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10–15 min.	Kartkartėmis apverskite. Išpilkite atitirpusį skystį.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20–25 min.	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	Atskirkite atitirpusius gabalėlius.
	Visa žuvis	300 g	
Daržovės, pvz., žirniai	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15–20 min.	Kartkartėmis apverskite.
	300 g	180 W, 10–15 min.	
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 6–9 min.	Kartkartėmis atsargiai pamaišykite ir atskirkite atitirpusius gabalėlius.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	
Sviesto tirpinimas	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1–2 min.	Visą išimkite iš pakuotės.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2–4 min.	
Duonos kepalas	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5–10 min.	Kartkartėmis apverskite.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10–20 min.	
Pyragas, sausas, pvz., minkštos trapios tešlos pyragas	500 g	90 W, 10–15 min.	Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito. Tik pyragams be glaisto, grietinėlės ar kremo.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10–15 min.	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15–20 min.	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės ar želatinos.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15–20 min.	

Šaldytų patiekalų atitirpinimas, pašildymas ir ruošimas

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

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

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

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

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

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

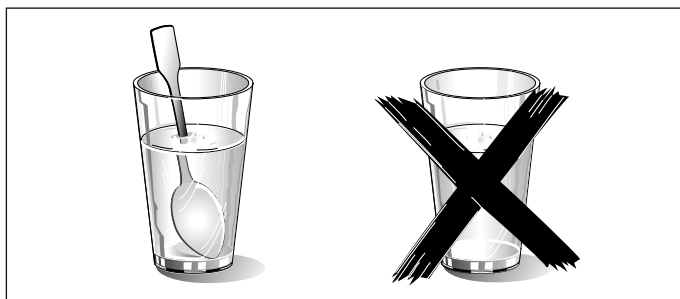
Pastaba. Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Svoris	Mikrobangų galia (W) Trukmė (min.)	Nuoroda
Menui, patiekalo porcija, pusfabrikatis (2–3 komponentai)	300–400 g	600 W, 8–13 min.	uždengta
Sriuba	400 g	600 W, 8–12 min.	Indas su dangčiu
Troškiniai	500 g	600 W, 10–15 min.	Indas su dangčiu
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 10–15 min.	Indas su dangčiu
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10–15 min.	uždengta
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai	450 g	600 W, 10–15 min.	atviras indas
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600 W, 3–7 min.	Indas su dangčiu, įpilkite skysčio
	500 g	600 W, 8–12 min.	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600 W, 7–11 min.	Indas su dangčiu, įpilkite 1 VŠ vandens.
	600 g	600 W, 14–17 min.	
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 10–15 min.	kepti nepilant vandens

Kaitinimas

⚠️ Įspėjimas Pavojus nusiplikyti!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Patikrinkite temperatūrą.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodkėlę.

Pastaba. Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Menui, patiekalo porcija, pusgaminis (2–3 komponentai)		600 W, 5–8 min.	-
Gėrimai	125 ml	900 W, ½–1 min.	Visada į indą įstatykite šaukštelį, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartkartėmis patikrinkite.
	200 ml	900 W, 1–2 min.	
	500 ml	900 W, 3–4 min.	

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360 W, apie ½ min.	Buteliukus dėkite be čiulptuko arba dangtelio, pakaitinę gerai papurtykite arba pamaišykite; būtinai tikrinkite temperatūrą.
	100 ml	360 W, ½–1 min.	
	200 ml	360 W, 1–2 min.	
Sriuba, 1 puodelis	po 175 g	600 W, 1–2 min.	-
Sriuba, 2 puodeliai	po 175 g	600 W, 2–3 min.	-
Mėsa padaže	500 g	600 W, 7–10 min.	-
Troškinys	400 g	600 W, 5–7 min.	-
	800 g	600 W, 7–8 min.	-
Daržovės, 1 porcija	150 g	600 W, 2–3 min.	-
Daržovės, 2 porcijos	300 g	600 W, 3–5 min.	-

Troškinimas

Pastabos

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

- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutes, kad susivienodintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine arba naudokite puodkėlę.

Pastaba. Indą padėkite ant orkaitės pagrindo.

Patiekalas	Kiekis	Mikrobangų galingumas (W) Trukmė (min.)	Nurodymas
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1200 g	600 W, 25–30 min.	Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite.
Šviežia žuvies filė:	400 g	600 W, 7–12 min.	-
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 6–10 min.	Supjaustykite daržoves vienodo dydžio gabalėliais. 100 g daržovių įpilkite po 1–2 VŠ vandens. Kartkartėmis pamaišykite.
	500 g	600 W, 10–15 min.	
Bulvės	250 g	600 W, 8–10 min.	Bulves supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. 100 g įpilkite po 1 VŠ vandens. Kartkartėmis pamaišykite.
	500 g	600 W, 10–15 min.	
	750 g	600 W, 15–22 min.	
Ryžiai	125 g	600 W, 4–6 min. + 180 W, 12–15 min.	Įpilkite dvigubą vandens kiekį.
	250 g	600 W, 6–8 min. + 180 W, 15–18 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	500 ml	600 W, 6–8 min.	Pudingą 2–3 kartus gerai išmaišykite šluotele.
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9–12 min.	Kartkartėmis pamaišykite.
Spraginti kukurūzai mikrobangų krosnelėje	100 g	600 W, 3–4 min.	Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.; Laikykitės gamintojo nurodymų.

Patarimai dėl mikrobangų naudojimo

Paruoštiems patiekalų kiekiams nustatymo duomenys nenurodyti.	Ruošimo laiką pailginkite arba patrumpinkite pagal šią praktinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubas laikas, pusė kiekio – pusė laiko.
Patiekalas per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnę ruošimo laiką arba parinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Uždenkite patiekalus ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neparuošti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didesniems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia daugiau laiko.
Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaitę, o vidurys dar netinkamas valgyti.	Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą parinkite mažesnę galingumą ir ilgesnę trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorę įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą parinkite mažesnę mikrobangų galingumą. Didelius paukštienos arba mėsos kiekius apverskite kelis kartus.

Bandomieji patiekalai

Pagal standartą EN 60705, IEC 60705 arba DIN 44547 ir EN 60350 (2009).

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

Ruošimas naudojant tik mikrobangų režimą



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

Atitirpinimas naudojant tik mikrobangų režimą

Patiekalas	Mikrobangų galingumas (W), trukmė (min.)	Nurodymas
Mėsa, 500 g	Programa „Mėsa“, 500 g arba 180 W, 8 min. + 90 W, 7–10 min.	„Pyrex“ forma, 24 cm Ø

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	42
	Svarīgas drošības norādes	42
	Vispārīgi	42
	Mikroviļņu krāsns	43
	Bojājumu iemesli	44
	Vides aizsardzība	45
	Videi draudzīga utilizācija	45
	Ierīces apraksts	45
	Vadības panelis	45
	Vadības sistēmas elementi	45
	Displejs	46
	Cita informācija	46
	Gatavošanas telpas funkcijas	46
	Pirms pirmās lietošanas reizes	47
	Pirmā lietošanas reize	47
	Ierīces apkalpe	47
	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	47
	Darbības režīms	47
	Darbības režīmu iestatīšana	48
	Mikroviļņu krāsns	48
	Trauki	48
	Mikroviļņu jaudas līmeņi	49
	Mikroviļņu krāsns iestatīšana	49
	Taimeris	50
	Programmas	50
	Programmas iestatīšana	50
	Norādījumi par programmām	51
	Temperatūras izlīdzināšanas laiks	51
	Programmu tabula	51
	Pamatiestatījumi	52
	Pamatiestatījumu maiņa	52
	Pamatiestatījumu saraksts	52
	Elektroenerģijas padeves pārtraukums	52
	Pulksteņa laika maiņa	52
	Mazgāšana	53
	Tīrīšanas līdzekļi	53
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	54
	Servisa dienests	55
	E numurs un FD numurs	55
	Tehniskie dati	55

	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	56
	Kausēšana	56
	Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkausēšana vai gatavošana	57
	Karsēšana	57
	Gatavošana	58
	Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai	58
	Pārbaudes ēdieni	59
	Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā	59
	Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā	59

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

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

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

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

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

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

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

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

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

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

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu.

Svarīgas drošības norādes

Vispārīgi

Brīdinājums

Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.

Brīdinājums

Apdegumu risks!

- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

Brīdinājums

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvuoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums

Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.

Brīdinājums

Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet

vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

⚠ Brīdinājums

Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

Mikroviļņu krāsns

⚠ Brīdinājums

Aizdeģšanās risks!

- Izmantot ierīci neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, turklāt šādi ierīci var bojāt. Ierīci nedrīkst izmantot ēdienu kaltēšanai un apģērba žāvēšanai, rītakurpju, spilvenu ar graudu vai labības sēnalu pildījumu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšanai. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai labības sēnalu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām. Izmantojiet ierīci tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.
- Pārtikas produkti var aizdegties. Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā! Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos! Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rikojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai. Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus! Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

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

⚠ Brīdinājums

Uzsprāgšanas risks!

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

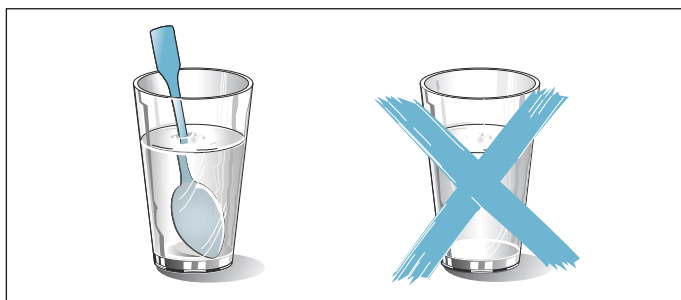
⚠ Brīdinājums

Apdegumu risks!

- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vārītas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir 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 telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apģērbus, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

⚠ Brīdinājums **Apdegumu risks!**

- Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrumus pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



⚠ Brīdinājums **Savainošanās risks!**

- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.
- Metāla trauki un kārbas tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Tiek bojāta iekārta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

⚠ Brīdinājums **Elektriskā trieciena risks!**

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ Brīdinājums **Bīstami veselībai!**

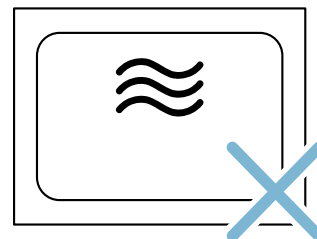
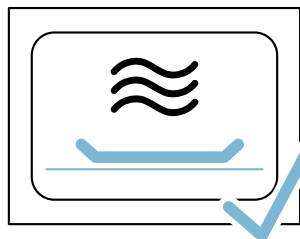
- Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra. → *"Mazgāšana" 53. lappusē*
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas vai durtiņu blīvējums ir bojāts. Izsauciet klientu servisu.

- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

➤ Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durtiņu iekšpusēs. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- Alumīnija trauki: neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci. Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- Mikroviļņu krāsns darbināšana bez ēdieniem: ierīce darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja gatavošanas telpā nav ievietots ēdiens. Izņemot, ja veicat īsu trauku pārbaudi. → *"Mikroviļņu krāsns" 48. lappusē*



- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenošlēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → *"Mazgāšana" 53. lappusē*
- Popkorns mikroviļņu krāsnī: neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudas līmeni. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Durvju stikls pārslodzes dēļ var iepīst.

Vides aizsardzība

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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.

Ierīces apraksts

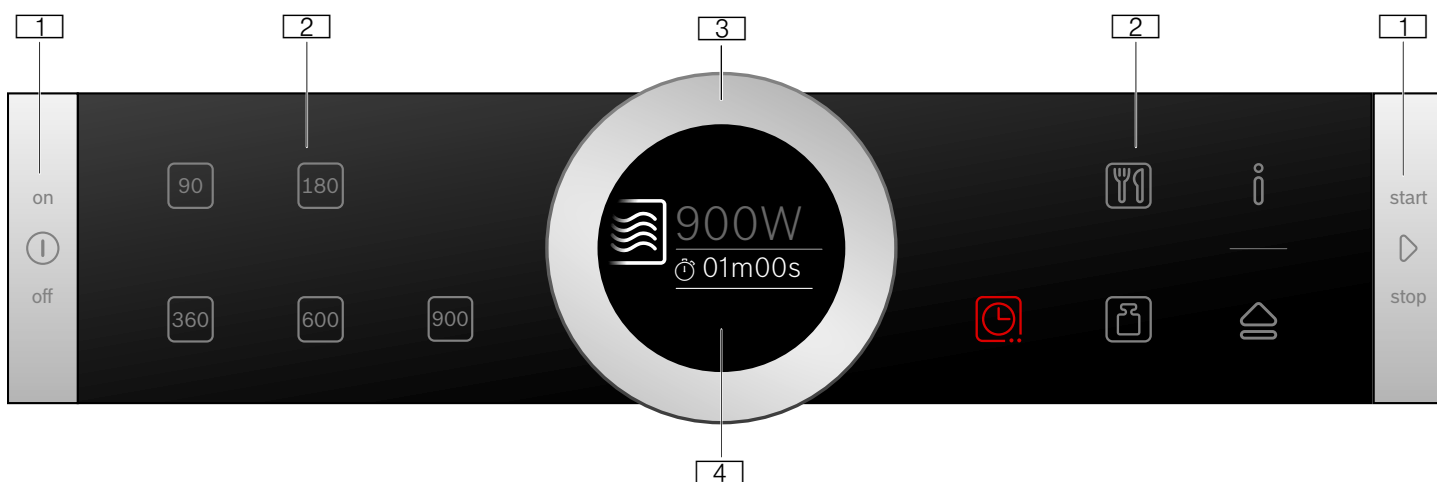
Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

Norādījums: . Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Vadības panelis

Vadības panelī varat iestatīt dažādas ierīces funkcijas, izmantojot taustiņus, skārienjutīgos taustiņus un vadības riņķi. Displejā parādās pašreizējie iestatījumi.

Attēlā redzams ieslēgtas ierīces displejs ar izvēlētu darbības režīmu.



1 Taustiņi

Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Nospiediet taustiņu, lai pārvaldītu.

Ierīcēm bez nerūsošā tērauda priekšpusē abiem skārienjutīgajiem taustiņiem spiediena punkta nav.

2 Skārienjutīgie taustiņi

Zem skārienjutīgajiem taustiņiem ir sensori. Pieskarieties vēlamajam simbolam, lai izvēlētos funkciju.

3 Vadības riņķis

Vadības riņķis ir uzstādīts tā, ka to neierobežoti var griezt uz labo vai kreiso pusi. Viegli uzspiediet uz riņķa un ar pirkstu grieziet vēlamajā virzienā.

4 Displejs

Displejā parādās aktuālie uzstādījumi, izvēles iespējas vai norādes.

	Taustiņš „start/stop”	Darbības režīma startēšana vai apturēšana
--	-----------------------	---

Skārienjutīgie taustiņi

90	Mikroviļņu jaudas līmenis	90 vatu
180	Mikroviļņu jaudas līmenis	180 vatu
360	Mikroviļņu jaudas līmenis	360 vatu
600	Mikroviļņu jaudas līmenis	600 vatu
900	Mikroviļņu jaudas līmenis	900 vatu
	Laika funkcijas	Laika funkcijas izvēle
	Programmas	Programmas izvēle
	Svars	Izvēlēties programmā norādīto svaru
	Informācija	Rādīt norādījumus Nospiežot ilgāk (apm. 3 sek.), tiek parādīti pamatiestatījumi
	Automātiska durvju atvēršana	Atver ierīces durvis

Skārienjutīgais taustiņš, kura vērtība norādīta fonā vai kura vērtību iespējams mainīt displejā, izgaismojas sarkans.

Vadības sistēmas elementi

Atsevišķi vadības sistēmas elementi attiecas uz dažādām ierīces funkcijām. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

Taustiņi un skārienjutīgi taustiņi

Tālāk īsi aprakstīta taustiņu un skārienjutīgo taustiņu nozīme.

Simbols	Nozīme
Taustiņi	
	iesl./izsl. („on/off”) ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Vadības riņķis

Ar vadības riņķi varat mainīt displejā redzamos uzstādījumus.

Vairākumam izvēles sarakstu, piem., programmām, pēc pēdējā punkta seko atkal pirmais.

Dažiem izvēles sarakstiem, piem., gatavošanas ilgumam, vadības riņķis jāpagriež atpakaļ, kad sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība.

Displejs

Displejs ir izkārtots tā, lai varat nolasīt ziņojumus ātri, atbilstīgi jebkurai situācijai.

Pašreiz iestatāmā vērtība ir redzama centrā. Tā ir rakstīta ar baltiem burtiem un pasvītota ar baltu līniju. Fonā esošā vērtība ir parādīta pelēkā krāsā.

Centrētie rādījumi	Centrā novietoto vērtību iespējams mainīt uzreiz, iepriekš to neizvēloties. Pēc darbības režīma sākšanas ilgums vienmēr redzams centrā.
Palielināšana	Kamēr maināt centrā norādīto vērtību izmantojot vadības riņķi, palielināta tiks tikai tā vērtība.



Riņķa līnija

Ārpus displeja atrodas riņķa līnija.

Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda atrašanās vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatījuma vērtības, riņķa līnija ir sadalīta visā tās garumā vai pa daļām, atbilstīgi izvēles saraksta garumam.

Atskaitot laiku, katru sekundi nodziest viens sarkanais segments. Pēc katras pilnas minūtes visi segmenti atkal ir sarkani.

Cita informācija

Ierīce vairākumā gadījumu piedāvā norādes un citu informāciju par jūsu tikko veikto darbību.

Nospiediet uz ī. Norāde būs redzama displejā dažas sekundes. Lai apskatītu garākas norādes, izmantojiet vadības riņķi.

Dažas norādes parādās automātiski, piem., kā apstiprinājums, aicinājums vai brīdinājums.

Gatavošanas telpas funkcijas

Funkcijas gatavošanas telpā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas telpa ir gandrīz pilnībā izgaismota un dzesējošais ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Automātiska durvju atvēršana

Ierīces durvis nedaudz atveras, ja ir iestatīta automātiskā durvju atvēršana. Ierīces durvis pilnībā varat atvērt ar roku.

Ja ir bijis elektroenerģijas padeves pārtraukums, automātiskā durvju atvēršana nedarbojas. Tad varat atvērt durvis ar roku.

Norādījumi

- Ja atverat ierīces durvis darbības režīma laikā, tas tiek pārtraukts.
- Ja ierīces durvis aizver, darbības režīms neturpinās. Tad darbības režīms jāieslēdz manuāli.
- Ja ierīce ilgāku laiku bijusi izslēgta, ierīces durvis atveras novēloti.

Gatavošanas telpas apgaismojums

Atverot ierīces durvis, ieslēdzas gatavošanas telpas apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apm. 5 minūtēm, apgaismojums izslēdzas. Izmantojot automātisko durvju atvēršanu, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas.

Startējot jebkuru no darbības režīmiem, gatavošanas telpas apgaismojums ieslēdzas. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Dzesējošais ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvīm.

Pēc darbības režīma beigām dzesējošais ventilators var vēl noteiktu laiku darboties.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Norādījumi

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

Pirms pirmās lietošanas reizes


Pirms sākat lietot jauno ierīci, ievērojiet tālāk aprakstītos iestatījumus.

Pirmā lietošanas reize


Pēc ierīces pieslēgšanas strāvas avotam vai elektroenerģijas padeves pārtraukuma displejā parādās iestatījumi pirmajai lietošanas reizei. Iespējams, jāgaida vairākas sekundes, līdz displejā redzami paziņojumi.

Norādījums: Jūs varat šos iestatījumus jebkurā laikā mainīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 52. lappusē

Valodas iestatīšana

1. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo valodu.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu . Parādās nākamais iestatījums.

Laika iestatīšana

1. Ar vadības riņķi iestatiet pulksteņa laiku.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu . Displejā parādās norāde, ka pirmā lietošanas reize ir pabeigta.

Ierīces apkalpe

Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, ka ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Pirms varat iestatīt ierīci, tā ir jāieslēdz.

Norādījums: Taimeri var iestatīt arī, ja tā nav ieslēgta. Daži paziņojumi un rādījumi ir redzami displejā arī tad, ja ierīce ir izslēgta.

Izslēdziet ierīci, ja to neizmantojat. Ja ilgāku laiku posmu nekas netiek iestatīts, ierīce izslēdzas automātiski.

Ierīces ieslēgšana

Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek ieslēgta.


Visi skārienjutīgie taustiņi izgaismojas sarkani. Displejā parādās „Bosch” logotips un lielākā mikroviļņu jauda.

Ierīce ir gatava darbam.

Taustiņš  izgaismojas sarkans.

Par darbības režīmu iestatīšanu varat lasīt attiecīgajās nodaļās.

Ierīces izslēgšana

Ar taustiņu „on/off”  ierīce tiek izslēgta.

Tajā brīdī aktuālās funkcijas darbība tiek pārtraukta.


Displejā parādās pareizs laiks.

Norādījums: Pamatiestatījumos iespējams iestatīt, vai jānorāda pulksteņa laiks, kad ierīce ir izslēgta.


Darbības režīms

Daži vadības soļi visiem darbības režīmiem ir vienādi. Tālāk ir aprakstīti vadības pamatsoli.

Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms jāieslēdz ar taustiņu „start/stop” .

Pēc startēšanas displejā redzami jūsu iestatījumi. Parādās arī riņķa līnija, kas norāda darbības ilgumu.

Norādījums: Ja darbības režīmu pārtraucat, atverot ierīces durvis, pēc to aizvēršanas režīmu var ieslēgt ar taustiņu „start/stop” .

Darbības režīma apturēšana

Ar taustiņu „start/stop”  darbības režīmu var apturēt un ieslēgt no jauna.

Lai nodzēstu visus iestatījumus, nospiediet taustiņu „on/off”.

Norādījumi


- Darbības režīmu var apturēt arī, atverot ierīces durvis.
- Pēc darbības pārtraukšanas vai atcelšanas dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

Darbības režīmu iestatīšana

Pēc ierīces ieslēgšanas, parādās iestatītais ieteiktais darbības režīms. Šo iestatījumu varat aktivizēt uzreiz.

Ja vēlaties iestatīt citu darbības režīmu, attiecīgajās nodaļās atradīsiet precīzu aprakstu iestatījumu maiņai.

Palīdz arī

1. Nospiediet uz attiecīgā rādījuma.
2. Ar vadības riņķi mainiet centrā esošo paziņojumu.
3. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumus. Nospiediet attiecīgo lauku un mainiet vērtību ar vadības riņķi.
4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Ierīce startē darbības režīmu.



Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu krāsni ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri.

Lai izmantotu mikroviļņu krāsni pēc iespējas atbilstīgi, ievērojiet norādes uz traukiem un informāciju lietošanas tabulā, kas atrodas lietošanas pamācības beigās.

→ "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 56. lappusē

Trauki

Visi trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsni. Lai uzsildītu ēdienu un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsni piemērotus traukus.

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

Dzirksteļu veidošanās: metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas telpas sienām un durvju iekšpusēm. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.

Trauku pārbaude

Nekad neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tajā nav ievietots ēdiens. Vienīgais izņēmums ir īsa trauku pārbaude.

Ja nezināt, vai jūsu trauki ir piemēroti mikroviļņiem, veiciet tālāk minēto pārbaudi.

1. Gatavošanas telpā uz 30 līdz 60 sekundēm ievietojiet tukšu trauku un ieslēdziet maksimālo jaudu.
2. Palaikam pārbaudiet trauka temperatūru. Traukam jāpaliek aukstam vai siltam.

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

Pārtrauciet pārbaudi.



Brīdinājums

Apdegumu risks!

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.

Mikroviļņu jaudas līmeņi

Pieejami tālāk aprakstītie mikroviļņu jaudas līmeņi.

Mikroviļņu jaudas līmeņi ir pakāpes un ne vienmēr atbilst precīzai ierīces izmantotajai jaudai.

Līmenis	Ēdiens	Maksimālais ilgums
90 W	maigu produktu atkausēšanai	1 stunda un 30 min
180 W	atkausēšanai un turpmākai gatavošanai	1 stunda un 30 min
360 W	gaļas sautēšanai un maigu ēdienu uzsildīšanai	1 stunda un 30 min
600 W	ēdienu uzkaršēšanai un gatavošanai	1 stunda un 30 min
900 W	šķidrumu uzkaršēšanai	30 min

Ieteiktā vērtībā:

katram mikroviļņu jaudas līmenim ierīce iesaka gatavošanas ilgumu. To iespējams uzstādīt vai mainīt attiecīgajā darbības režīmā.

Maksimālais iestatījums ir paredzēts, lai sildītu šķidrumus. Lai saudzētu iekārtu pēc noteikta laika maksimālā jauda tiek samazināta. Pilnā jauda var tikt atkal izmantota pēc noteikta atdzišanas laika.

Mikroviļņu krāns iestatīšana

Piemērs: mikroviļņu jauda ir 600 W, gatavošanas ilgums ir 5 minūtes.

1. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” . Ierīce ir gatava darbam. Displejā tiek piedāvāts maksimālais mikroviļņu jaudas līmenis, to iespējams jebkurā laikā mainīt.
2. Nospiediet vēlamā mikroviļņu jaudas līmeņa simbolu.



Displejā parādās jaudas indikators, un ir redzams piedāvātais ilgums. Taustiņš izgaismojas sarkans.

3. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamo ilgumu.



4. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” .



Displejā redzama gatavošanas ilguma atskaite.

Norādījumi

- Ieslēdzot ierīci, kā ieteicamā vērtība displejā vienmēr parādās lielākais mikroviļņu jaudas līmenis.
- Ja starplaikā atverat ierīces durvītas, dzesējošais ventilators var turpināt darboties.

Gatavošanas laiks ir beidzies

Atskan signāls.

Darbības režīms ir beidzies.

Signālu var priekšlaikus izslēgt.

Nospiediet .

Izslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” .

Norādījums: Pēc taustiņa nospiešanas parādās taimera funkcija, pēc īsa laika tā automātiski nodziest. Pieskarieties vēlreiz taustiņam , lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Gatavošanas ilguma mainīšana

To var izdarīt jebkurā laikā.

Ar vadības riņķi mainiet ilgumu.

Darbības režīms turpina darboties.

Mikroviļņu jaudas līmeņa maiņa

To var izdarīt jebkurā laikā.

Nospiediet vēlamā mikroviļņu jaudas līmeņa taustiņu.

Gatavošanas ilgums nemainās.

Darbības režīms turpina darboties.


Norādījums: Ja iestatītais gatavošanas ilgums pārsniedz maksimālo mikroviļņu jaudas līmeni 900 W, tas tiek automātiski samazināts. Darbības režīms neturpina darboties. Ar taustiņu ieslēdziet darbības režīmu.

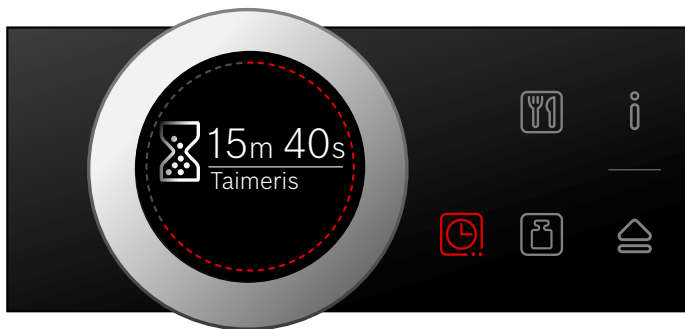
Taimeris


Taimeri jūs varat izmantot kā virtuves taimeri. Taimeris darbojas reizē ar citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī ja ierīce ir izslēgta. Taimerim ir sava skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris vai beidzies iestatītais laiks.

Taimera iestatīšana

Maksimālais iestatāmais ilgums ir 24 stundas. Jo augstāka vērtība, jo lielāks ilgums.


1. Nospiediet . Tiek rādīts taimeris.
2. Ar vadības riņķi iestatiet taimera laiku.




3. Palaidiet ar taustiņu .


Norādījums: Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.

Taimera laiks tiek skaitīts. Displeja rādījums pēc īsa laika nomainās. Displejā papildus tiek rādīts arī taimera simbols.

Kad taimera laiks beidzas, parādās īsa teksta norāde un atskan signāls. Signāla skaņu varat dzēst priekšlaikus, nospiežot taustiņu .

Norādījums: Ja ir ieslēgts darbības režīms ar iestatītu ilgumu, laiks ir redzams centrēti. Lai izvēlētos taimeri, nospiediet taustiņu . Taimera laiks uz īsu brīdi ir redzams centrēti un to var mainīt.

Taimera iestatīšana

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet taustiņu . Taimera laiks ir redzams centrēts un to var mainīt ar vadības riņķi.

Taimera apturēšana



Ja vēlaties apturēt taimeri, iestatiet taimeri atpakaļ uz sākumu. Pēc izmaiņu saglabāšanas simbols vairs neizgaismojas.

Programmas


Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Izvēlieties programmu un ievadiet ēdiena svaru. Programma izvēlas optimālāko iestatījumu.

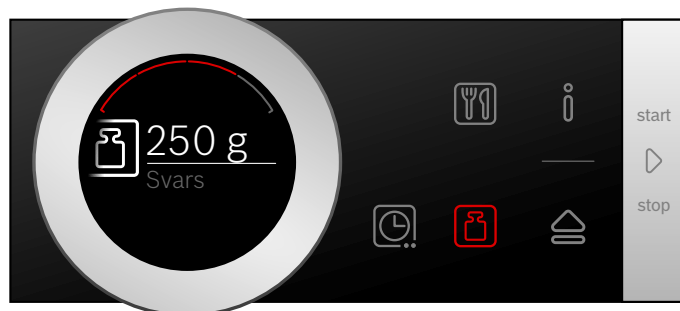
Programmas iestatīšana


Piemērs. Programma „Maizes atkausēšana”, svars 250 g.

1. Ieslēdziet ierīci ar taustiņu „on/off” . Ierīce ir gatava darbam.
2. Nospiediet uz . Displejā parādās pirmā programma.
3. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamu programmu.



4. Nospiediet uz . Displejā redzama piedāvātā vērtība norādītajam svaram.
5. Ar vadības riņķi iestatiet vēlamu svaru.



6. Palaidiet ar taustiņu „start/stop” . Displejā redzama gatavošanas ilguma atskaite.

Norādījumi

- Ilgumu aprēķina programma.
- Dažiem ēdieniem pagatavošanas laikā displejā tiks attēloti norādījumi par apgrozīšanu vai apmaisīšanu. Izpildiet šos norādījumus. Atverot ierīces durvis, darbības režīms tiek apturēts. Pēc ierīces durvju aizvēršanas, startējiet darbības režīmu no jauna. Ja neapmaisīsiet vai neapgrozīsiet ēdienu, programma turpināsies līdz galam.

Norādījumi par programmām

Ievietojiet pārtikas produktus aukstā gatavošanas telpā. Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet. Ja nevarat ievadīt precīzu svara vērtību, noapaļojiet to uz augšu vai leju.

Izmantojot programmu režīmu, vienmēr lietojiet traukus, kas paredzēti ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī, piem., stikla vai keramikas traukus. Ievērojiet programmas tabulā esošos norādījumus par traukiem.

Nobeigumā pie norādījumiem atradīsiet tabulu, kurā nosaukti piemērotie produkti, attiecīgais svara diapazons un nepieciešamie trauki.

Iestatīt svara vērtību ārpus norādītā svara diapazona nav iespējams.

Gatavojot daudzus ēdienus, pēc kāda laika dzirdēsiet signālu. Apgroziet vai apmaisiet ēdienu.

Kausēšana

- Pēc iespējas sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalos, sasaldējiet –18 °C temperatūrā un novietojiet glabāšanai.
- Sasaldēto pārtikas produktu ievietojiet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Kad produkti atkausēti, tiem vēl 15 līdz 90 minūtes jāļauj nostāvēties, lai izlīdzinātu temperatūru.
- Maizi atkausējiet tikai vajadzīgajā daudzumā. Tā pēc tam ātri sakalst.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmeļ, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.
- Pēc apgrozīšanas atdaliet atkusušās maltās gaļas daļas.

- Nesadalītu putnu lieciet traukā vispirms ar krūts daļu uz leju, bet gabalos sagrieztu putna gaļu – ar ādu uz leju.

Dārzeni

- Svaigi dārzeni: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Katriem 100 g pievienojiet ēdamkaroti ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Sasaldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. Pievienojiet 1 līdz 3 ēdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni klāt neļaujiet.

Kartupeļi

- Vārīti kartupeļi: sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos. Uz katriem 100 g kartupeļu pievienojiet divas ēdamkarotes ūdens un nedaudz sāls.
- Kartupeļi ar mizu: izmantojiet vienāda lieluma kartupeļus. Nomazgājiet kartupeļus un sadurstiet mizu. Kartupeļus vēl mitrus lieciet traukā bez ūdens.

Rīsi

- Neizmantojiet dabīgos rīsus vai rīsus vārīšanai paredzētajos maisījumos.
- Pievienojiet rīsiem ūdeni, kura daudzums ir divas vai divarpus reizes lielāks par rīsu daudzumu.

Temperatūras izlīdzināšanas laiks

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

Ēdiens	Temperatūras izlīdzināšanas laiks
Dārzeni	apm. 5 minūtes
Kartupeļi	apm. 5 minūtes Vispirms jānoņem ūdens
Rīsi	5 līdz 10 minūtes

Programmu tabula

Programma	Piemēroti produkti	Svara diapazons (kg)	Trauki
Kausēšana			
Maize	Maize – vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskvīta kūka, rauga kūka, augļu kūka, kūka bez glazūras, krējuma vai želatīna	0,20-1,50 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
Gaļa*	Cepetis, plakani gaļas gabali, maltā gaļa, cālis, vista, pīle	0,20-2,00 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
Zivis*	Vesela zivs, zivs fileja, zivs kotlete	0,10-1,00 kg	Sekls trauks bez vāka Gatavošanas telpas pamatne
Gatavošana			
Svaigi dārzeni**	Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	0,15-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Saldēti dārzeni**	Ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	0,15-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Kartupeļi**	Vārīti kartupeļi, kartupeļi ar mizu, kartupeļi vienāda lieluma gabalos	0,20-1,00 kg	Trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne
Rīsi**	Rīsi, gargraudu rīsi	0,05-0,30 kg	Dziļš trauks ar vāku Gatavošanas telpas pamatne

*) Ievērojiet apriešanas signālu.






**) Ievērojiet apmaisīšanas signālu.

Pamatiestatījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

Pamatiestatījumu maiņa.

Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Turiet taustiņu  nospiešanu apm. 3 sekundes. Displejā parādīsies procesa norādes.
2. Norādes apstipriniet ar taustiņu .
3. Displejā parādās pirmais iestatījums „Valoda”. Ja nepieciešams, ar vadības riņķi mainiet iestatījumus.
4. Nospiediet uz . Nākamais iestatījums parādās displejā un to var mainīt, izmantojot vadības riņķi.
5. Ar taustiņu  apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet ar vadības riņķi.
6. Lai apstiprinātu un izietu, turiet taustiņu  nospiešanu apm. 3 sekundes.

Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

Pārtraukšana

Ja nevēlaties saglabāt izmaiņas, tās varat atcelt ar taustiņu „on/off”. Displejā parādās norāde, ka iestatījumi nav saglabāti.

Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Iestatījums	Izvēle
Valoda	Valodu iestatīšana
Pulkstenis	Laika iestatīšana
Skaņas signāls	Neilgi Vidēji ilgi* Ilgi
Taustiņu tonis	Izslēgts Izslēgts* (Taustiņu tonis pogai „on/off” paliek)
Displeja spilgtums	Iespējams iestatīt 5 līmeņus 3. līmenis
Laika rādījums	Izslēgts* Izslēgts
Aptumšošanas nakti	Izslēgts* Izslēgts (displejs aptumšojas laika posmā no 22.00 līdz 6.00)
Demonstrācijas režīms	Izslēgts* Izslēgts (ir redzams tikai pirmās 3 minūtes pēc atiestatīšanas vai pirmās lietošanas reizē)

Rūpnīcas iestatījumi

Atiestatīt

Neatiestatīt*

* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

Norādījums: Valodas, taustiņu toņa vai displeja spilgtuma iestatījumu izmaiņas ir piemērotas uzreiz. Visi citi iestatījumi darbojas tikai pēc saglabāšanas.





Elektroenerģijas padeves pārtraukums

Jūsu saglabātās iestatījumu izmaiņas saglabājas arī pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma.

Tikai iestatījumus pirmajai lietošanas reizei pēc elektroenerģijas padeves pārtraukuma jāiestata no jauna.

Pulksteņa laika maiņa

Ja vēlaties nomainīt pulksteņa laiku, piemēram, pārejai no vasaras uz ziemas laiku, mainiet pamatiestatījumus. Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Turiet taustiņu  nospiešanu apm. 3 sekundes. Displejā parādīsies procesa norādes.
2. Norādes apstipriniet ar taustiņu .
3. Displejā parādās pirmais iestatījums „Valoda”. Nospiediet uz . Parādās iestatījums pulksteņa laika regulēšanai.
4. Ar vadības riņķi mainiet pulksteņa laiku.
5. Lai apstiprinātu, turiet taustiņu  nospiešanu apm. 3 sekundes.

Displejā parādās norāde, ka iestatījumi ir saglabāti.

Mazgāšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – aprakstīts tālāk.

Brīdinājums **Apdegumu risks!**

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Brīdinājums **Elektrotraumas risks!**

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

Brīdinājums **Savainošanās risks!**

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

Norādījums: Nepatīkamas smakas, piem., pēc zivs gatavošanas, var pavisam vienkārši novērst. Ielejiet ūdens traukā dažus pilienus citrona sulas. Vienmēr ielieciet traukā karoti, lai novērstu pārvārīšanos. Karsējiet ūdeni 1 līdz 2 minūtes ar maksimālo mikroviļņu jaudas līmeni.

Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ievērojiet tabulā sniegto informāciju.

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi,
- metāla vai stikla skrāpjus durvju blīvējuma tīrīšanai,
- cietus stieples tīrītājus un tīrīšanas sūkļus.
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces priekšpuse	Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.
Displejs	Noslaukiet ar mikrošķiedru drānu vai nedaudz samitrinātu dvieli. Neslaukiet ar slapju drānu.
Nerūsošā tērauda virsmas	Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas centrā vai specializētajās tirdzniecības vietās var iegādāties speciālus nerūsošā tērauda virsmu tīrīšanas līdzekļus.


Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Gatavošanas telpa no nerūsoša tērauda	Karsts mazgāšanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, kodīgus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus. Tīrīšanai nav piemēroti arī stieples tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji. Šādi līdzekļi saskrāpē virsmu. Rūpīgi nosusiniet virsmas.
Durvju stikla plāksnes	Stikla tīrīšanas līdzeklis – tīriet ar mazgāšanas drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts, sārmais šķīdums – tīriet ar mazgāšanas drānu, neberziet. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.

Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Padoms: Ja ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, skatiet nākamo nodaļu. Tajā aprakstīti vairāki padomi

Traucējumu tabula

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas, displejā nav rādījumu	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Elektroenerģijas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts ierīces drošinātājs
	Nepareiza lietošana	Drošinātāju kārbā izslēdziet ierīces drošinātāju un pēc apm. 60 sekundēm atkal ieslēdziet
Ierīci nevar ieslēgt	Nav pilnībā aizvērtas ierīces durvis	Aizveriet ierīces durvis
Ierīce nekarsē. Displeja augšpusē parādās demonstrācijas versijas simbols 	Ierīce darbojas demonstrācijas režīmā	Pamatstatījumos deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla (ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Pēc tam 3 minūšu laikā pamatstatījumos deaktivizējiet demonstrācijas režīmu.
Vadības riņķis ir izkritis no savas vietas vadības panelī.	Vadības riņķis tika netišām izkustināts.	Vadības riņķis ir noņemams. Ievietojiet vadības riņķi tā atrašanās vietā vadības panelī un piespiediet uz iekšu, līdz tas fiksējas, turpiniet lietot kā ierasts.
Vadības riņķi vairs nevar viegli pagriezt.	Zem vadības riņķa ir netīrumi.	Vadības riņķis ir noņemams. Lai vadības riņķi izņemtu, izvelciet to no atrašanās vietas. Vai nospiediet uz vadības riņķa ārējās malas, līdz tas ir slīpi un ir viegli satverams. Uzmanīgi notīriet vadības riņķi un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nenoņemiet vadības riņķi pārāk bieži, lai tā atrašanās vieta paliek stabila.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas telpā	Gatavošanas telpas apgaismojuma bojājums	Izsauciet klientu apkalpošanas dienesta pārstāvjus
Kļūdas paziņojums „Exxx”*		Ja redzams kļūdas paziņojums, izslēdziet un ieslēdziet ierīci. Ja paziņojums nodziest, problēma bija vienreizēja. Ja kļūda atkārtojas vai paziņojums nenoziest, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un paziņojiet kļūmes kodu.

* Īpašas piezīmes:

Kļūdas paziņojums „E0532”: atveriet un aizveriet ierīces durvis.

Kļūdas paziņojums „E6501”: izslēdziet ierīci. Gaidiet 10 minūtes. Ieslēdziet ierīci no jauna.

un norādes atbilstīgiem iestatījumiem. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 56. lappusē

Brīdinājums

Elektriskā triecienu risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomainīt. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsit, atverot ierīces durvis. Ja iekārta ir aprīkota ar tvaika funkciju, datu plāksnīti atradīsit labajā pusē, aiz pārsega.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numuru varat ierakstīt zemāk norādītajā vietā.

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

Klientu apkalpošanas dienests 	
--	--

levērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

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

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

Tehniskie dati

Strāvas padeve	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimālā kopējā pieslēguma vērtība	1220 W
Mikroviļņu jaudas līmenis	900 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	10 A
Izmēri (A/P/D)	
- ierīce	382 x 594 x 318 mm
- gatavošanas telpa	220 x 350 x 270 mm
Pārbaudīts „VDE”	Jā
CE marķējums	Jā

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Paskaidrosim, kāds mikroviļņu jaudas līmenis ir vispiemērotākais jūsu izvēlētajam ēdienam. Jūs arī atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījumi

- Tabulas dati attiecas uz gadījumiem, ja ēdienu ievieto aukstā un tukšā gatavošanas telpā. Pirms ierīces lietošanas izņemiet piederumus un traukus, kas nav vajadzīgi.
- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas kvalitātes un īpašībām.
- Izņemot no gatavošanas telpas karstus traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

Brīdinājums

Applaucēšanās risks!

Izņemot trauku, var izšļakstīties karsts šķidrums. Esiet piesardzīgi, izņemot trauku no gatavošanas telpas.

Tālākajās tabulās atradīsiet vairākus veidus, kā iestatīt mikroviļņus.

Laika norādes tabulās ir aptuvenas vērtības; laika vērtība ir atkarīga no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām.

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

Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tabulā norādītais. Izmantojot mikroviļņu krāsni, pastāv vispārējais noteikums: divkārtšs daudzums – gandrīz divkārtšs ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

Trauku varat novietot gatavošanas telpas pamatnes vidū. Tā mikroviļņi piekļūs ēdienam no visām pusēm.

Kausēšana

Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz gatavošanas telpas pamatnes.

Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Apgriežot noliejiet atkausēšanas gaitā radušos šķidrumu.

Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10 līdz 60 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem tagad varat izņemt iekšas.

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Svars	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkgaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	vairākkārt apgroziet
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Apgrozot atdaliel gaļas gabalus vienu no otra.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90 W, 10-15 min	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī. Procesa laikā vairākkārt groziet un izņemiet jau atkusušo gaļu.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Putna gaļa vai putna gaļas gabali	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Ik pēc laika apgroziet. Noliejiet atkusušo šķidrumu
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Atdaliet atkusušās daļas
Nesadalīta zivs	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Ik pēc laika apgroziet.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180 W, 10-15 min	Palaikam uzmanīgi apmaisiet
Augļi, piem., avenes	300 g	180 W, 6-9 min	Palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliel atkusušās daļas.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Sviesta kausēšana	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Maizes klaips	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Ik pēc laika apgroziet.
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90 W, 10-15 min	Atdaliet kūkas gabalus vienu no otra. Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai krēma
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Paredzēts tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Sasaldētas pārtikas atkausēšana, uzkarsēšana vai gatavošana

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

Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

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

Ēdienu laiku pa laikam 2 līdz 3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.

Pēc uzkarsēšanas ēdienu atstājiet vēl 2 līdz 5 minūtes ierīcē, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.

Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

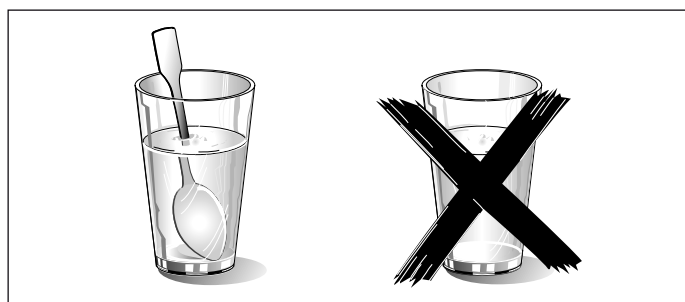
Ēdiens	Svars	Mikroviļņu jauda vatos, laiks minūtēs	Norādījums
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	300–400 g	600 W, 8–13 min.	Ar vāku
Zupa	400 g	600 W, 8–12 min.	Trauks ar vāku
Sautējumi	500 g	600 W, 10–15 min.	Trauks ar vāku
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600 W, 10–15 min.	Trauks ar vāku
Zivs, piemēram, filejas gabaliņi	400 g	600 W, 10–15 min.	Ar vāku
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600 W, 10–15 min.	Atvērts trauks
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles	250 g	600 W, 3–7 min.	Trauks ar vāku, pielejiet šķidrumu
	500 g	600 W, 8–12 min.	
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni	300 g	600 W, 7–11 min.	Trauks ar vāku; pielejiet 1 ēdamkaroti ūdens
	600 g	600 W, 14–17 min.	
Saldie spināti	450 g	600 W, 10–15 min.	Sautējiet, nepievienojot ūdeni

Karsēšana

⚠ Bīdīnājums

Apdegumu risks!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās temperatūras maiņa.



Uzmanību!

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

Norādījumi

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

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)		600 W, 5-8 min	-
Dzērieni	125 ml	900 W, ½-1 min	Vienmēr ielieciet traukā karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Zidaiņu barība, piemēram, pudelītes	50 ml	360 W, apm. ½ min	Pudelītes bez knupiņa un vāciņa pēc uzkaršanās labi sakratiet vai samaisiet, noteikti pārbaudiet ēdiena temperatūru
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa, 1 tase	katra 175 g	600 W, 1-2 min	-
Zupa, 2 tases	katra 175 g	600 W, 2-3 min	-
Gaļa mērcē	500 g	600 W, 7-10 min	-
Sautējums	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Dārzeni, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min	-
Dārzeni, 2 porcijas	300 g	600 W, 3-5 min	-

Gatavošana

Norādījumi

- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.
- Gatavojiet ēdienu traukā ar vāku. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.

- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus varat lietot pavisam nedaudz.
- Pēc gatavošanas atstājiet ēdienu vēl uz 2 līdz 5 minūtēm ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu drāniņu.

Norādījums: Novietojiet trauku uz gatavošanas telpas pamatnes.

Ēdiens	Daudzums	Mikroviļņu jauda vatos. Laiks (min)	Norādījumi
Nesadalīta vistiņa, svaiga, bez iekšām.	1200 g	600 W, 25-30 min	Apgrīziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika
Zivs fileja, svaiga	400 g	600 W, 7-12 min	-
Svaigi dārzeni	250 g	600 W, 6-10 min	Sagrieziet dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Katrēm 100 g dārzeņu pievienojiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartupeļi	250 g	600 W, 8-10 min	Sagrieziet kartupeļus vienāda lieluma gabalos. Katrēm 100 g pieļiet 1 līdz 2 ēdamkarotes ūdens. Palaikam apmaisiet
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Rīsi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Pievienojiet divkārsu šķidrums daudzumu
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatav.)	500 ml	600 W, 6-8 min	Gatavošanas laikā rūpīgi apmaisiet pudiņu 2-3 reizes ar olu putotāju
Augļi, kompots	500 g	600 W, 9-12 min	Palaikam apmaisiet
Popkorns, gatavojams mikroviļņos	100 g	600 W, 3-4 min	Popkorna turzu vienmēr ievietojiet stikla traukā; levērojiet ražotāja norādījumus

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

Jūs neatrodāt atbilstošu iestatījumu pagatavotajam ēdiena daudzumam.	Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas ilgumu, vadoties pēc šāda principa: divkārs daudzums = gandrīz divkārs laiks; uz pusi mazāks daudzums = uz pusi īsāks laiks
Ēdiens ir kļuvis pārāk sauss.	Nākamajā gatavošanas reizē iestatiet īsāku gatavošanas laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudas līmeni. Uzlieciet ēdiena traukam vāku un pievienojiet vairāk šķidrums.
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstumā biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.

Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudas līmeni. Apgroziet liela daudzuma putna gaļu vai gaļu vairākas reizes.

Pārbaudes ēdieni

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

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

Gatavošana tikai mikroviļņu režīmā

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

Atkausēšana tikai mikroviļņu režīmā

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001026347

970420