



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



Microwave Oven

CEG732X.1.

CEG932X.1.

[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	2
[It]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	31
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	61

Sisukord

KASUTUSJUHE

1	Ohutus	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	6
4	Tutvumine.....	6
5	Tarvikud.....	8
6	Enne esimest kasutamist	9
7	Põhimõtteline käsitlemine	9
8	Mikrolainerežiim	10
9	Kombineeritud mikrolainerežiim.....	11
10	Grill	12
11	Road.....	13
12	Ajafunktsioonid	15
13	Lapselukk	16
14	Põhiseadistused	16
15	Puhastusabi.....	17
16	Puhastamine ja hooldamine	17
17	Tõrgete kõrvaldamine	19
18	Jäätmekäitlus	20
19	Klienditeenindus	20
20	Nii õnnestub see	21
21	PAIGALDUSJUHE	28
21.1	Ohutu paigaldamine.....	28

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

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

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

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

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

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jmt asutuste töötajate jaoks mõeldud köökides, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külalismajades.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuu- luva tootega. Rühm 2 tähendab, et mikro- laineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks kodus majapidamises.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud", Lk 8

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

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

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

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

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

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

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

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

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

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

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

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

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

- ▶ Ärge puudutage hingi.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

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

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

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

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

→ Lk 20

⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

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

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

1.5 Mikrolainerežiim

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE
HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS
KASUTAMISEKS ALLES

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

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

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

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

- ▶ Ärge soojendage roogi termopakendites.
- ▶ Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

- ▶ Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠ HOIATUS – Plahvatusoht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

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

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- ▶ Ärge küpsetage koorikloomi.
- ▶ Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi.
- ▶ Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

- ▶ Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus.
- ▶ Eemaldage alati kaas või lutt.
- ▶ Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi.
- ▶ Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

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

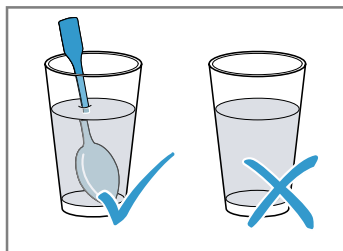
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvliid, teraviljapadjad, nuusikud, niisked pesulapid jmt võivad ülekuumeneda ja põletusi tekitada.

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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



⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda.

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada.

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

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

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

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe.
- ▶ Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 17

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

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

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Üldine teave

TÄHELEPANU!

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

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

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

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kondensaatvesi.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

Kui uks on jahtumise aja lahti, siis võivad külgnevad mööblipinnad aja jooksul kahjustada saada.

- ▶ Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.
- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.
- ▶ Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

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

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

2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

TÄHELEPANU!

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

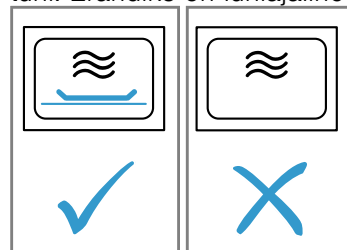
- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris sädemed. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.

Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.

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



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

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

Ebasobivad nõud võivad põhjustada kahjustusi.

- ▶ Grillimisrežiimil või kombineeritud mikrolainerežiimil kasutage üksnes selliseid nõusid, mis taluvad kõrgeid temperatuure.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu. Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Kahe vedelikuga täidetud klaasi või tassi üheaegne soojendamine.

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

Lülitage ekraan põhiseadistustes välja.

- Seade säästab ooterežiimil energiat.

Märkus:

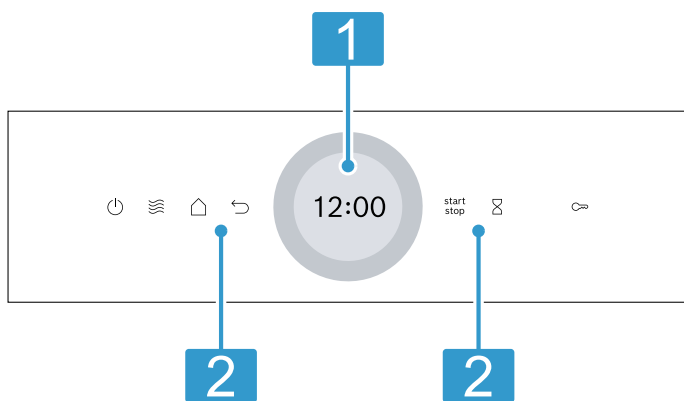
Seade tarbib:

- sisselülitatud ekraaniga ooterežiimil max 1 W
- väljalülitatud ekraaniga ooterežiimil max 0,5 W

4 Tutvumine

4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta. Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



1 Juhtnupuga ekraan

Ekraanil oleva digitaalse juhtnupu abil toimub seadme seadistamine. Näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
→ "Puutekraan", Lk 6

2 Puuteväljad

Puuteväljadega reguleerite välja erinevad funktsioonid.
→ "Puuteväljad", Lk 6

4.2 Puuteväljad

Puuteväljad on puudetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Puuteväli	Funktsioon
	Seadme sisselülitamine või väljalülitamine → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 9
	Vahetu ligipääs mikrolainerežiimile → "Mikrolainerežiim", Lk 10
	Ühe seadistuse võrra tagasi minemine
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 9
	Signaalkella valimine
	Lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine
	Režiimide menüü avamine. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 7

4.3 Puutekraan

Puutekraanilt näete valikuvõimalusi ja aktuaalsele funktsioonile tehtud seadistusi.

Punkti valimiseks puudutage vastavat tekstivälja.

Digitaalne juhtnupp

Ekraani ümber oleva digitaalse juhtnupuga muudate seadistatud väärtusi.

Kui olete välja reguleerinud minimaalse või maksimaalse väärtuse, jääb see väärtus ekraanile. Vajaduse korral keerake väärtust juhtnupust uuesti väiksemaks. Aeg-

laste sõrmeliigutustega saate väärtusi juhtnupust täpselt välja reguleerida. Ajaseadistuste puhul saate juhtnupust ka otse välja valida punkti, mis vastab soovitud minutitele või tundidele, nt alla vajutada 30 minutiks/sekundiks.

Reguleerimisala

Ekraani keskel on reguleerimisala. Reguleerimisalal näete olemasolevaid valikuvõimalusi ja juba valitud seadistusi.

Menüü ja teised seadistusvõimalused on horisontaalse paigutusega. Funktsioonide valikuloendid on vertikaalse paigutusega. Reguleerimisalal lehitsemiseks libistage üle ekraani. Funktsiooni valimiseks vajutage ekraani asjaomasele nupule.

Võimalikud sümbolid reguleerimisalal

Sümbol	Tähendus
✓	Seadistatud väärtuse kinnitamine.
↺	Seadistatud väärtuse lähtestamine.
^	Seadistatud väärtuse muutmine režiimi kulgemise ajal.

4.4 Kuumutusviisid ja funktsioonid

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

Nimi	Võimsus/režiimid	Kasutamine
Mikrolaine	90/180/360/600/"boost"	Toitude ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks. → "Mikrolainerežiim", Lk 10
Grill, laiapinnaline	Grillimisrežiimid: ■ 1 = nõrk ■ 2 = keskmine ■ 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimine. Toidu gratineerimine. → "Grill", Lk 12
Grill, kitsapinnaline		Väikeste koguste, näiteks lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimine. Väikeste koguste gratineerimine. → "Grill", Lk 12
Kombineeritud mikrolainerežiim	90/180/360/600 W + grillimisrežiimid 1/2/3	Vormiroogade ja gratäänide küpsetamine. Road lähevad pruuniks. → "Kombineeritud mikrolainerežiim", Lk 11
Road		Paljude roogade jaoks on olemas etteprogrammeeritud seadistused. → "Road", Lk 13
Puhastusabi		Puhastusfunktsiooni valimine ahju jaoks. → "Puhastusabi", Lk 17
Põhiseadistused		Põhiseadistuste kohandamine. → "Põhiseadistused", Lk 16

4.5 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

Isepuhastuvad pinnad

Ahju lagi on isepuhastuv. Ahju lagi on isepuhastuv. Isepuhastuvad pinnad on kaetud poorse mati keraamilise materjaliga ja on pealt karedad. Ahju töötamise ajal võtavad isepuhastuvad pinnad vastu praadide rasvapritsmesid ja lagundavad need.

Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui 15 minutit, lülitub ahjuvalgustus uuesti välja.

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Kui ahju töö on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja.

Jahutusventilaator

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

TÄHELEPANU!

Õhutusavade kinnikattmine põhjustab seadme ülekuumenemise.

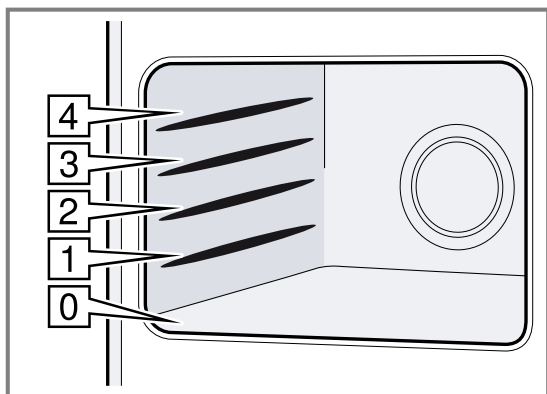
- ▶ Ärge katke õhutusavasid kinni.

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

Tasandid

Ahjus on 4 tasandit.

Ahju põhi (tasand 0) sobib eelkõige mikrolainerežiimi jaoks. Kasutage üksnes mikrolainerežiimi jaoks sobivaid nõusid.



4.6 Kondensaatniiskus

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

4.7 Seadme uks

Ahju ust saate igal ajal avada. Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui uks on suletud, jätkub ahju töö, kui vajutate ^{start}stop.

5 Tarvikud

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

Lisatarvikud

Rest



Kasutamine

- Rest ei sobi maksimaalse mikrolainevõimsuse jaoks
- Rest grillimiseks ja üleküpsetamiseks
- Rest kui nõude alus

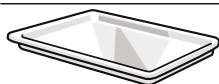
5.1 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist: www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr). Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

Lisatarvikud

Klaaspann




Kasutamine

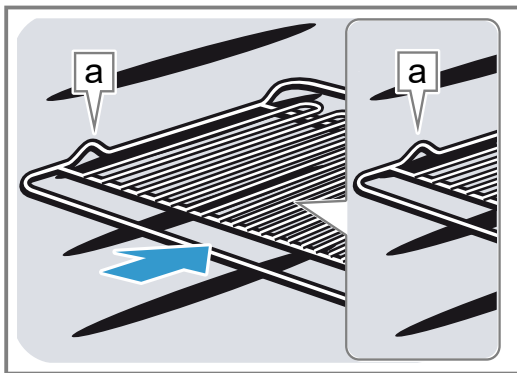
- Sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil või aururežiimil
- See kaitseb ka pritsmete eest otse restil grillimise korral
- Grillimisel asetage klaaspann tasandile 1. Tilguv rasv ja praevedelik kogutakse kokku.

5.2 Lisatarviku sissepanek

Ainult nii saab tarvikut poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Rest lükake sisse õiges asendis.

- Asetage lisatarvik ahju soovitud tasandile. Asetage rest ahju nii, et avatud külg jääb ahju ukse poole ja kumerus  on suunatud üles.

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





6 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

6.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutamist peate välja reguleerima es-maseadistused.

Esmaseadistamine

1. Lülitage seade  abil sisse.
- ✓ Kuvatakse esimest seadistust.
2. Selleks et seadistust vajaduse korral muuta, vajuta-ge soovitud väärtusele loendis või muutke väärtust juhtnupust.
- Võimalikud seadistused:
 - Keel
 - Kellaaeg
3. Vajutage  ja liikuge järgmise seadistuse juurde.
4. Läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral.
- ✓ Pärast viimase seadistuse väljareguleerimist ilmub ekraanile märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpule viidud.

5. Selleks et seade ennast enne esimest kuumenemist testiks, avage ja sulgege seadme uks.

6.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu val-mistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.


1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri sile-dad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Sulgege seadme uks.
4. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
5. Seadke grill režiimile 3.
6. Seadke kestuseks 15 minutit.
7. Laske ahjul jahtuda.
8. Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

6.3 Tarviku puhastamine


- ▶ Puhastage tarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendila-huse ja pehme lapiga.

7 Põhimõtteline käsitsemine

7.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade on töövalmis.



7.2 Seadme väljalülitamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.
- ✓ Ekraanil kuvatakse mõne minuti vältel kellaaega.

7.3 Režiimi käivitamine

- ▶ Vajutage .

7.4 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage .
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .
- ✓ Programm jätkub.

7.5 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

8 Mikrolainerežiim

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

8.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiate ülevaate mikrolainevõimsustest ja nende kasutamisest.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus tundides	Kasutamine
90 W	1:30	Tundlike toiduainete ülessulamine.
180 W	1:30	Toiduainete ülessulamine ja küpsetamine.
360 W	1:30	Liha ja kala küpsetamine või tundlike toiduainete soojendamine.
600 W	1:30	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
boost	0:30	Vedelite kuumutamine.

Märkus: Mikrolainevõimsus "boost"max on ette nähtud ainult vedelike kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse mikrolainerežiimi maksimaalset võimsust esimestel minutitel sammhaaval võimsuselt 1000 W võimsusele 600 W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

8.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud ja tarvikud

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

Märkus: Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Vajaduse korral tehke nõude test.

→ "Nõude mikrolainesobilikkuse testimine", Lk 10

Sobib mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud:	Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi. Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlaid nõusid.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Klaas ■ Klaaskeraamika ■ Portselan ■ Temperatuurikindel plast ■ Täielikult glasuuritud keraamika ilma pragudeta 	
Metallist söögiriistad	Märkus: Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika.

TÄHELEPANU!

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

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

Ei sobi mikrolainerežiimiga

Nõud ja tarvikud	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toidud ei soojene peaaegu üldse.
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada. Nõuanne: Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

8.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

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

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.








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

1. Asetage tühi nõu ahju.
2. Reguleerige ahi ½ - 1 minutiks maksimaalsele mikrolainevõimsusele.
3. Käivitage režiim.
4. Testige nõud mitu korda:
 - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
 - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.

8.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

Märkus:



Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti:

- Järgige ohutusjuhiseid.
 - Järgige kahjustuste vältimise juhiseid. → Lk 5
 - Järgige mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhiseid.
1. Vajutage menüüs "Mikrolaine".
 - Või valige otse puuteväljal  mikrolainerežiim.
 2. Vajutage mikrolainevõimsusele vattides.
 3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
 4. Mikrolainevõimsuse kinnitamiseks vajutage ekraanil .
 5. Vajutage  "Kestus".
Mikrolainerežiimi jaoks on alati vajalik kestus.
 6. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi näidule "s".
 - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
 7. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus  abil.
 8. Seatud kestuse kinnitamiseks vajutage ekraanil .
 9. Käivitage režiim  ^{start} _{stop} abil.
 - ✓ Mikrolainerežiim käivitub ja kestus hakkab kulgema. Maksimaalse mikrolainerežiimi puhul "boost" näitab ekraan vähenenud võimsust.
 - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
 10. Kui kestus on lõppenud:
 - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade  abil välja.
 11. Kuivatage ahi.




Nõuanne: Seadme optimaalseks kasutamiseks võite lähtuda soovituslikes seadistustes esitatud andmetest.
→ "Nii õnnestub see", Lk 21

8.5 Mikrolainevõimsuse muutmine

Mikrolainevõimsust saate muuta ka siis, kui seade töötab.




1. Vajutage .
2. Vajutage seatud mikrolainevõimsusele.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Vajutage .

8.6 Kestuse muutmine



1. Vajutage .
2. Vajutage seatud kestusele "Kestus".
3. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundi näidule "s".
 - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
4. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus  abil.
5. Vajutage .

8.7 Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
→ "Kestuse seadmine", Lk 15
 abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage .
4. Käivitage režiim  ^{start} _{stop} abil.

8.8 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage  ^{start} _{stop}.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage  ^{start} _{stop}.
- ✓ Programm jätkub.

8.9 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

9 Kombineeritud mikrolainerežiim


Küpsetusaja lühendamiseks või kui soovite toitu soojendada ja samal ajal pruunistada, võite kasutada grilli kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.





Kasutada saate järgmisi mikrolainevõimsusi:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Mikrolainerežiimi lisamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.


1. Vajutage "Grill, laiapinnaline" või "Grill, kitsapinnaline".
2. Ainult "Grill, laiapinnaline" puhul.
 - Vajutage "Aste".
 - Reguleerimisnupust valige soovitud grillimisrežiim.
 - Vajutage .
3. Vajutage "Lisaks mikrolaine".

- Juhtnupust valige soovitud mikrolainerežiim.
- Vajutage .
- ✓ Ekraanile ilmub eelseatud kestus.
- 4. Kui eelseatud kestust on vaja muuta, vajutage "Kestus".
 - Reguleerimisnupust valige soovitud kestus.
 - Vajutage .
- 5. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis vajutage "Lõpp".
 - Reguleerimisnupust valige soovitud aeg.
 - Vajutage .
- 6. Käivitage režiim  ^{start} _{stop} abil.
 - ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

9.2 Grillimisrežiimi muutmine

Grillimisrežiimi saate muuta ka siis, kui seade töötab.

Nõue: "Grill, laiapinnaline" on seatud.

1. Vajutage .
2. Vajutage seatud grillimisrežiimile.

3. Reguleerimisnupust reguleerige välja soovitud grillimisrežiim.
4. Vajutage ✓.

9.3 Mikrolainevõimsuse muutmine

Mikrolainevõimsust saate muuta ka siis, kui seade töötab.

1. Vajutage ^.
2. Vajutage seatud mikrolainevõimsusele.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Vajutage ✓.

9.4 Kestuse muutmine

1. Vajutage ^.
2. Vajutage seatud kestusele "Kestus".
3. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
4. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ⌚ abil.

5. Vajutage ✓.

9.5 Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
→ "Kestuse seadmine", Lk 15
⌚ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim ^{start}stop abil.

9.6 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage ^{start}stop.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage ^{start}stop.
- ✓ Programm jätkub.

9.7 Töö katkestamine

- Vajutage ⏻.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

10 Grill

Grilliga saate toitu pruunistada või üle küpsetada. Grilli võite kasutada eraldi või kombineerituna mikrolainerežiimiga.

10.1 Grillirežiimid

Olenevalt roogade liigist ja kogusest võite valida kahe erineva grillimisfunktsiooni vahel:

Funktsioon	Toidud
Grill, laiapinnaline	Suurte lihatükkide grillimine, vormiroogade gratineerimine.
Grill, kitsapinnaline	Väiksemas koguses toidu grillimine. Märkus: Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.

10.2 Grillimisrežiimid

Võite valida järgmiste grillimisrežiimide vahel.

"Grill, laiapinnaline"

Grillimisrežiim	Toidud
1 (nõrk)	<ul style="list-style-type: none"> ■ kõrged vormiroad ■ sufleed
2 (keskmise)	<ul style="list-style-type: none"> ■ madalad vormiroad ■ Kala
3 (tugev)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vorstikesed ■ Röstsai

"Grill, kitsapinnaline"

Grillimisrežiim	Toidud
1 (nõrk)	Suflee ja kõrged vormiroad väikestes kogustes.

10.3 Turvaväljalülitus

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

Väljalülitumiseni jääv aeg sõltub seadistusest.

- Grill: 90 minutit

10.4 Grill, laiapinnalise grilli seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Grill, laiapinnaline".
2. Vajutage "Aste".
3. Vajutage ✓.
4. Kui soovitud on kestus, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Kestus".
 - Reguleerimisnupust reguleerige kestus välja.
 - Vajutage ✓.
5. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Lõpp".
 - Reguleerimisnupust reguleerige välja soovitud lõpetusaeg.
 - Vajutage ✓.
6. Käivitage režiim ^{start}stop abil.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaali.

10.5 Grill, kitsapinnalise grilli seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Grill, kitsapinnaline".
2. Kui soovitud on kestus, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Kestus".
 - Reguleerimisnupust reguleerige kestus välja.
 - Vajutage ✓.
3. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Lõpp".

- Reguleerimisnupust reguleerige välja soovitud lõpetusaeg.
 - Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim ^{start}/_{stop} abil.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaali.

10.6 Grillimisrežiimi muutmise

Grillimisrežiimi saate muuta ka siis, kui seade töötab.

Nõue: "Grill, laiapinnaline" on seatud.

1. Vajutage ^.
2. Vajutage seatud grillimisrežiimile.
3. Reguleerimisnupust reguleerige välja soovitud grillimisrežiim.
4. Vajutage ✓.

10.7 Kestuse muutmise

1. Vajutage ^.
 2. Vajutage seatud kestusele "Kestus".
 3. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.

4. Reguleerige juhtnupust välja kestus.
- Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
5. Vajutage ✓.

10.8 Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
→ "Kestuse seadmine", Lk 15
☹ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim ^{start}/_{stop} abil.

10.9 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage ^{start}/_{stop}.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage ^{start}/_{stop}.
- ✓ Programm jätkub.

10.10 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage ☹.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

11 Road

Režiimiga "Road" abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

11.1 Märkused seadistamise kohta

Parima tulemuse saavutamiseks pidage kinni järgmistest juhistest.

- Külmutage ainult värsked toiduained.
- Võtke toiduained pakendist välja ja kaaluge ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, ümardage kaal üles- või allapoole.
- Kasutage ainult mikrolainekindlat ja kuumust taluvat nõu, näiteks klaas- või keraamilist nõud.
- Asetage toiduaine külma ahju.

Ülessulatamine

- Külmutage ja hoidke toiduaineid võimalikult õhukeste portsjonite kaupa temperatuuril -18°C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.
- Toiduained ei pruugi olla pärast programmi lõppu veel täielikult üles sulanud. Toiduaineid saab siiski hästi edasi töödelda.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisel eemaldage vedelik. Keeramisest 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, kanatükkide puhul peab allapoole jääma nahaga külg.

Köögivilid

- Värske köögivilid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivilid: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivilid. Koorekastmega sügavkülmutatud köögivilid on ebasobivad. 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.
- Ahjukartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks, kuivatage ja torgake koor läbi.

Riis

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

Linnuliha

- Kasutage ainult külmpakitemperatuuril kanalihatükke.
- Torgake nahk kahvliga läbi.

Lasanje

- Kõige sobivam on sügavkülmutatud lasanje pakusega kuni ca 3 cm.
- Võtke valmistoidud pakendist välja ja asetage mikrolainesobilikku nõusse.

11.2 Programmi seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Road".
 2. Valige programm.
 3. Vajutage eelseatud kaalule.
 4. Juhtnupuga reguleerige välja soovitud kaal.
 5. Kinnitage kaal ✓ abil.
 6. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja.
 - Vajutage "Lõpp".
 - Reguleerige soovitud aeg välja.
 - Kinnitage lõpetusaeg ✓ abil.
 7. Asetage toit ahju.
 8. Sulgege seadme uks.
 9. Vajutage ^{start}/_{stop}.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

Märkus: Mõne programmi puhul ilmuvad küpsetamise ajal ekraanile juhised. Järgige juhiseid.

Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Vajaduse korral muutke kestust.
3. Käivitage režiim ^{start}/_{stop} abil.

Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage ^{start}/_{stop}.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage ^{start}/_{stop}.
- ✓ Programm jätkub.

Töö katkestamine

- Vajutage ⏻.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

11.3 Roogade ülevaade

Roog	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu/lisatarvik
Leiva sulatam. ¹	Terve, ümar või piklik leib, viilutatud leib, keeks, pärmitainakook, puuviljakook, glasuurita kook, koor või želatiin	0,20-1,5	madal, kaaneta nõu
Liha sulatamine ¹	Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana	0,20-2	madal, kaaneta nõu
Kala sulatam. ¹	Terve kala, kalafilee, kala-liblikad	0,10-1	madal, kaaneta nõu
Köögivili, värske ²	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,15-1	kaanega nõu
Köögivili, külmutatud ²	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15-1	kaanega nõu
Riis ²	Pikaterariis	0,05-0,3	kõrge, kaanega nõu
Koorega keedetud kartulid ²	Kartulid koorega või kooritud, ühesuurused tükeldatud kartulid	0,20-1	kaanega nõu
Ahjukartulid ¹	Koorega kartulid, à 200-250 g	0,20-1,5	Asetage toit restile.
Lasanje, sügavkülm.	Lasanje või muu sügavkülmutatud vormiroog	0,30-1	kaaneta nõu
Kanatükid, värsked	Kanakints, kanakoib, poolkoib	0,50-1,5	Tõstke nõu restile.

¹ Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile.

² Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile.

12 Ajafunktsioonid

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

Ajafunktsioonid	Kasutamine
Kestus ☹	Kui reguleerite välja programmi kestuse, katkeb ahju kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.
Lõpp ☹	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil ahi töö lõpetab. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
Signaalkell ☹	Signaalkella saate seada ahju tööst olenemata. See ei mõjuta seadme tööd.

12.1 Kestuse seadmine

boost-režiimi puhul saate kestuseks seada kuni 30 minutit. Kõikide teiste režiimide puhul saate kestuseks seada kuni 90 minutit.

Nõue: Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.

1. Vajutage "Kestus".
2. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
4. Vajutage ✓.
5. Käivitage režiim ^{start}stop abil.

Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja. → "Kestuse seadmine", Lk 15 ☹ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim ^{start}stop abil.

Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

1. Vajutage "Kestus".
2. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
4. Vajutage ✓.

Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal katkestada.

1. Vajutage kestusele.
2. Lähtestage kestus ☹ abil. Režiimide puhul, mis alati vajavad kestust, lähtestab seade kestuse eelseatud väärtusele.
3. Vajutage ✓.

12.2 Lõpetusaja seadistamine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 24 tunni võrra.

Märkused

- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Riknemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

Nõuded

- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.
 - Seatud on kestus.
1. Vajutage "Lõpp".
 2. Eelseatud lõpetusaja muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele.
 - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
 3. Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja.
 4. Vajutage ✓.
 5. Vajutage ^{start}stop.
 - ✓ Ekraanile ilmub käivitusaeg. Ahi on ooterežiimil.
 - ✓ Kui käivitumisaeg on käes, režiim käivitub ja kestus hakkab kulgema.
 - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
 6. Kui kestus on lõppenud, tehke üks järgmistest toimingutest:
 - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
 - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ☹ abil välja.

Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seatud kellaega muuta ainult seni, kuni režiim käivitub ja kestus kulgema hakkab.

1. Vajutage "Lõpp".
2. Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
3. Vajutage ✓.

Lõpetusaja katkestamine

1. Vajutage "Lõpp".
2. Lähtestage seadistatud väärtus ☹ abil.
3. Vajutage ✓.

12.3 Signaalkella seadistamine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella ajaks võite seada kuni 24 kuni. Signaalkellal on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage ☹.
2. Signaalkella väljareguleerimiseks vajutage ekraanil asjaomasele ajaväärtusele, nt minutitele "m" või sekunditele "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige signaalkell juhtnupust välja.
- ✓ Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
4. Signaalkella käivitamiseks vajutage ekraanil ☹.
- ✓ Signaalkell hakkab jooksmas.

- ✓ Kui seade on välja lülitatud, jääb signaalkell ekraanil nähtavaks.
- ✓ Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil kulgeva režiimi seadistusi. Signaalkella kuvatakse oleku näidul.
- ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub teade, et signaalkella aeg on lõppenud.

Signaalkella lõpetamine

Nõue: Kõlab helisignaali.

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

Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate mis tahes ajal muuta.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell ⌘ abil.
2. Vajutage ⏏.
3. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
4. Kinnitage ⏏ abil.

Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate mis tahes ajal katkestada.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell ⌘ abil.
2. Vajutage ⏏.
3. Lähtestage signaalkell ⌚ abil.

13 Lapselukk

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

13.1 Lapseluku aktiveerimine

- ▶ Hoidke nuppu ⏏ umbes 4 sekundit all.
- ✓ Juhtelemendid on lukustatud.

- ✓ Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, siis jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta. Helisignaale, nt signaalkella aja möödumisest märku andvat signaali saab mis tahes nupule vajutamisega lõpetada

13.2 Lapseluku inaktiveerimine

1. Hoidke nuppu ⏏ umbes 4 sekundit all.
2. Juhtelemendid on vabastatud.

14 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

14.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiate põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Märkused

- Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.
- Põhiseadistustes tehtud muudatused säilivad mõne aja vältel ka pärast volukatkestust.

Põhiseadistused	Valik
Keel	Vt valikut seadmel
Kellaaeg	"Kellaaeg" 24-h-vormingus

Ekraan	Valik
Eredus	■ Astmed 1 kuni 8 ¹
Kellanaät	■ S-se, aeg piir. ¹ ■ Mitte kuvada
Kellaaeg	■ Digitaal ¹ ■ Analoo
Justeerimine	■ Ekraani horisontaalne ja vertikaalne joondamine

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Helisignaali	Valik
Nupusignaali	■ Sees ¹ ■ Väljas
Helisignaali	■ v. lüh. kestus ■ Lühike kestus ■ Keskmine kestus ¹ ■ Pikk kestus

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Seadme seadistused	Valik
Valgustus	■ Sees ¹ ■ Väljas
Mikrolainevõimsus eelseadustud	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Isikustamine	Valik
Kaubamärgi logo	■ Ekraan ¹ ■ Mitte kuvada
Režiim pärast sisselülitamist	■ Põhimenüü ¹ ■ Mikrolaine ■ Road ■ Grill

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Isikustamine	Valik
Möödunud küpsetusaeg	<ul style="list-style-type: none"> Ekraan¹ Mitte kuvada
Lapselukk	<ul style="list-style-type: none"> Kasutata Deaktiveeritud

¹ Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Tehase seadistused	Valik
Tehase seadistused	<ul style="list-style-type: none"> Taastamine Katkestada
Demorežiim	<ul style="list-style-type: none"> "Demorežiim" seadistamine (kuvatakse vaid esimese 5 minuti vältel pärast lähtestamist või esmakordset kasutuselevõttu)
Info seadme kohta	<ul style="list-style-type: none"> "Info seadme kohta" kuvamine

14.2 Põhiseadistuste muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage soovitud põhiseadistusele.
3. Muutke soovitud seadistusi ekraanil.
4. ↵ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peamenüüsse.

14.3 Kellaaja muutmine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage põhiseadistusele "Kellaaeg".
- ✓ Ekraanil on seatud väärtus.
3. Juhtnupust reguleerige välja tunnid.
4. Vajutage minutitele.
5. Juhtnupust reguleerige välja minutid.
6. Vajutage ✓.
7. ↵ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peamenüüsse.

15 Puhastusabi

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

15.1 Puhastusabi seadistamine

Nõue: Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Puhastusabi".
2. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
3. Vajutage ^{start}stop.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaali.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

16 Puhastamine ja hooldamine

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

16.1 Puhastusvahendid

Kasutage ainult sobivaid puhastusvahendeid.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eripuhastusvahendeid.
- ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roostevabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.

Uutes pesulappides sisalduv sool võib pindu kahjustada.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

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

16.2 Seadme puhastamine

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

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

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

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

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

HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

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

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

16.3 Ahjukambri puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ahju kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage ahjupuhastusspreid, küürimisvahendeid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse või äädikalahusega.
3. Kui roostevabast terasest pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit. Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjus.
Nõuanne: Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti vältel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.
4. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
5. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

16.4 Ahju isepuhastuvate pindade regenereerimine

Ahju lagi on isepuhastuv. Ahju lagi on isepuhastuv. Isepuhastuvad pinnad on kaetud poorse mati keraamilise materjaliga ja on pealt karedad. Kui grillifunktsioon on töös, võtavad isepuhastuvad pinnad vastu praadide rasvapritsmet ja lagundavad need. Kui kasutate peamiselt mikrolainerežiimi, siis lae puhastamiseks käivitage grillifunktsiooni regulaarselt.

TÄHELEPANU!

Ahjupuhastusvahendi kasutamine isepuhastuvatel pindadel kahjustab pindu.

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

Nõuded

- Ahi on tühi.
 - Seade on sisse lülitatud.
1. Vajutage "Grill, laiapinnaline".
 2. Vajutage "Aste".
 3. Valige kõrgeim grillimisrežiim.
 4. Vajutage ✓.
 5. Vajutage "Kestus".
 6. Reguleerige soovitud kestus välja. Puhastamiseks vajalik kestus sõltub rasvajääkide kogusest. Alustage 20-minutilise kestusega.

7. Vajutage ✓.
8. Käivitage režiim ^{start}stop abil. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
 - ✓ Režiimi käigusoleku ajal võib tekkida suitsu. See on normaalne ja väheneb järk-järgult.
 - ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.
9. Kui kestuse lõpus on veel näha suitsu teket, siis pikendage kestust.

16.5 Tarviku puhastamine

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

16.6 Ukseklaaside puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.
Märkus: Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paisuvad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
 3. Kuivatage pehme lapiga.

16.7 Uksetihendi puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib kahjustada ukse tihendit.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
 - ▶ Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 2. Ukse tihendit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
 3. Kuivatage pehme lapiga.

16.8 Esipaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
 - ▶ Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid roostevabast terasest esipaneelilt kohe.
 - ▶ Roostevabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roostevaba terase puhastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puhastamiseks.
1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
 2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

Märkus: Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.

3. Kandke roostevaba terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Roostevabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebi-poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

16.9 Juhtpaneeli puhastamine

TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.
- 1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
- 2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
- 3. Kuivatage pehme lapiga.

17 Tõrgete kõrvaldamine

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

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.



- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.


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

17.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	<p>Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku. <p>Elektrikilbi kaitse on rakendunud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. <p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige kas toaalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. <p>Talitlushäire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 20
Mikrolainerežiim ei tööta.	<p>Uks ei ole täiesti suletud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veenduge, et ukse vahele ei ole jäänud võõrkehi.
Toidud ei kuumene, ekraanil põleb  .	<p>Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahutage seade vooluvõrgust, selleks lülitage kaitse elektrikilbis korraaks välja. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul põhiseadistustes. → Lk 16
Ahjuvalgustus ei toimi.	<p>Võimalikud on erinevad põhjused.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust klienditeenindusega. → "Klienditeenindus", Lk 20
Mikrolainerežiim katkeb.	<p>Talitlushäire</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lähtestage seade. <ul style="list-style-type: none"> – Hoidke nuppu  vähemalt 6 sekundit allavajutatult. – Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 20
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	<p>Välja on reguleeritud liiga väike mikrolainevõimsus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reguleerige välja kõrgem mikrolainevõimsus.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. ► Reguleerige välja pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega.
	Road on tavalisest külmemad. ► Keerake või segage toitu vahepeal.
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud	Veidi aja pärast lülitub ekraan välja. Tegevused pole vajalikud.

17.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub "D" või "E".	Talitlushäire 1. Lähtestage seade. - Hoidke nuppu  vähemalt 6 sekundit allavajutatult. - Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 20

18 Jäätmekäitlus

18.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

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



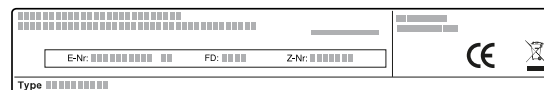
Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

19 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.
Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiате lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi D valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübisildilt.
Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.



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

20 Nii õnnestub see

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

20.1 Toimige järgmiselt

Järgnevalt anname teile üksikasjalikke juhiseid, mis aitavad Teil soovituslike seadistusi kõige paremini kasutada. Leiame teavet paljude roogade kohta koos soovitusetega, kuidas seadet kasutada ja seadistada.

Nõuanne

Valmistusjuhised

- Soovituslikud seadistused kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju.
 - Ülevaadetes esitatud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
1. Enne kasutamist võtke nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
 2. Valite soovituslike seadistuste hulgast soovitud toit.
 3. Asetage toiduained sobivasse nõusse.
 4. Küpsetusnõu asetage ahju põhja keskele.

Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.

5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele. Esmalt reguleerige välja lühem kestus. Vajaduse korral pikendage kestust.
6. Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

20.2 Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Kestus sõltub nõust ja toiduainete temperatuurist, kvaliteedist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus. Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis erineb tabelist toodust. Siin kehtib rusikareegel: kaks korda suurem kogus - pea kaks korda pikem kestus, pool kogust - poole lühem kestus.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Külmutage road õhukese kihina.
- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaaneta nõusid.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Segage või keerake toitu vahepeal 2-3 korda. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisest eemaldage vedelik. Keeramisest kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Keeramisest eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10 min
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10-15 min
Lihatükk, kondiga või ilma ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 10-15 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 2-5 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-10 min 2. 8-10 min
Lihatükid või -lõigud ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-12 min
Segahakkliha ¹²	200 g	90 W	10-12 min
Segahakkliha ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min

¹ Keerake rooga korduvalt.

² Keeramisest eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

³ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

⁴ Eemaldage pakend täielikult.

⁵ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

⁶ Eraldage koogitükid üksteise küljest.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Segahakkliha ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15-20 min
Linnuliha või linnulihatükid ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 10-12 min
Linnuliha või linnulihatükid ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15-20 min
Kalafilee, kalaliblikad või kalalõigud ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-12 min
Terve kala ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Terve kala ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Köögivil, nt herned ³	300 g	180 W	10-12 min
Puuvili, nt vaarikad ³	300 g	180 W	7-9 min
Puuvili, nt vaarikad ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 8-10 min
Või pehmendamine ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1-2 min
Või pehmendamine ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-3 min
Leib, terve ¹	500 g	180 W	8-10 min
Leib, terve ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-20 min
Koogid, kuivad, nt keeks ⁵⁶	500 g	90 W	10-12 min
Koogid, kuivad, nt keeks ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Koogid, mahlased, nt puu- viljakook, kohupiimakook ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Koogid, mahlased, nt puu- viljakook, kohupiimakook ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 10-12 min

¹ Keerake rooga korduvalt.

² Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

³ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

⁴ Eemaldage pakend täielikult.

⁵ Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

⁶ Eraldage koogitükid üksteise küljest.

Sügavkülmutatud toidu soojendamine või küpsetamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslikke seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5 minutit seista.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Võtke lasanje pakendist välja ja asetage mikrolainesobilikku nõusse.
- Kõige sobivam on sügavkülmutatud lasanje paksusega kuni ca 3 cm.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Menüü, portsjonroog, valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600 W	10 – 11 min

¹ Lisage roale pisut vedelikku.

² Hautage rooga vett lisamata.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Supp	400 g	600 W	8 – 12 min
Ühepajatoidud	500 g	600 W	10 – 12 min
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W	12 – 15 min
Kala, nt fileetükid ¹	400 g	600 W	10 – 15 min
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni (paksusega ca 3 cm)	450 g	600 W	12 – 15 min
Lisandid, nt riis, nuudlid ¹	250 g	600 W	6 – 7 min
Lisandid, nt riis, nuudlid ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Köögivil, nt herned, brokoli, porgandid ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Köögivil, nt herned, brokoli, porgandid ¹	600 g	600 W	12 – 16 min
Spinat koorekastmes ²	450 g	600 W	12 – 14 min

¹ Lisage roale pisut vedelikku.

² Hautage rooga vett lisamata.

Nõuandeid järgmiseks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

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

Ülesanne	Soovitus
Toit on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> Lühendage kestust või reguleerige välja madalam mikrolainevõimsus. Katke toit kaanega ja lisage rohkem vedelikku.

Ülesanne	Soovitus
Toit ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Pikendage kestust. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist seest veel küps, kuid väljast on juba üle küpsenud.	<ul style="list-style-type: none"> Vahepeal segage läbi. Valige madalam mikrolainevõimsus ja pikendage kestust.
Liha või linnuliha ei ole pärast sulatamist seest veel üles sulanud, kuid on väljast juba küpsema hakanud.	<ul style="list-style-type: none"> Valige madalam mikrolainevõimsus. Suurt tükki keerake mitu korda.

20.3 Soojendamine

Seadmega saate toitu soojendada.

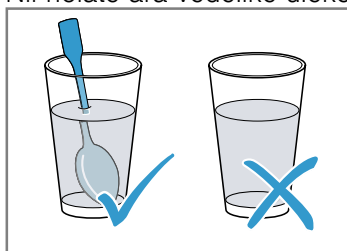
Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslikke seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

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

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



TÄHELEPANU!

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

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

Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolaineaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Portsjonroog, jahutatud	1 portsjon	600 W	4-7 min
Joogid ¹²³	125 ml	boost	30-60 sek
Joogid ¹²³	200 ml	boost	1-1,5 min
Joogid ¹²³	500 ml	boost	3 min
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	50 ml	600 W	ca 20 sek
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	100 ml	600 W	40 sek
Imikutoit, nt piimapudel ⁴⁵³	200 ml	600 W	50 sek
Supp, 1 tass ⁶	à 175 g	600 W	1-2 min
Supp, 2 tassi ⁶	à 175 g	600 W	2-3 min
Lihakaste ⁷	500 g	600 W	5-6 min
Ühepajatoit ⁶	400 g	600 W	5-6 min
Ühepajatoit ⁶	800 g	600 W	7-8 min
Köögivili, 1 portsjon ⁶	150 g	600 W	1,5-2 min
Köögivili, 2 portsjonit ⁶	300 g	600 W	3-4 min

¹ Asege klaasi lusikas.

² Alkohoolseid jooke ärge kuumutage liiga kõrge temperatuurini.

³ Tingimata kontrollige temperatuuri.

⁴ Soojendage imikutoitu ilma luti ja kaaneta.

⁵ Pärast soojendamist loksutage toit alati korralikult läbi.

⁶ Vahepeal kontrollige toidu temperatuuri.

⁷ Eraldage lihatükid üksteise küljest.

20.4 Küpsetamine

Seadmega saate toitu küpsetada.

Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil

Märkus:

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Kui pakendil on toidu valmistamiseks lubatud kasutada suuremat võimsust kui 600 vatti, kasutage ikkagi maksimaalselt 600-vatist võimsust. Vajaduse korral pikendage toodud aega, kuni saavutate soovitud tulemuse.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Terve kana, värske, ilma siseelunditeta ¹	1200 g	600 W	25-30 min
Kalafilee, värske ²	400 g	600 W	6-10 min
Köögivil, värske ³²⁴	250 g	600 W	7-8 min
Köögivil, värske ³²⁴	500 g	600 W	10-12 min
Kartulid ³²⁴	250 g	600 W	7-8 min
Kartulid ³²⁴	500 g	600 W	10-12 min
Kartulid ³²⁴	750 g	600 W	15-20 min
Riis ⁵⁴	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min 1. 12-15 min
Riis ⁵⁴	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 1. 15-18 min
Magustoidud, nt puding (pulbrist) ⁴	500 ml	600 W	6-8 min
Puuviljakompott ⁴	500 g	600 W	9-12 min

¹ Pöörake rooga pärast 1/2 koguaia möödumist.

² Lisage roale pisut vedelikku.

³ Lõigake ühesuurusteks tükkideks.

⁴ Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

⁵ Lisage kahekordne kogus vedelikku.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

⚠ HOIATUS – Põletusohk!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

TÄHELEPANU!

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

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.

- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Kasutage madalat kuumuskindlat klaasnõud. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.
- Asetage popkornituutu nõusse nii, et tähistatud pool jääb alla.
- Reguleerige kestust vastavalt kogusele.
- Et popkorn ei kõrbeks, tuleb popkornituutu 1 minuti ja 30 sekundi pärast korra välja võtta ja seda raputada. Ettevaatust: kuum!

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks ¹	1 pakk à 100 g	600 W	4-5 min

¹ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Järgige tootja juhiseid.

20.5 Grillimine

Grillige toiduaineid, mis peavad minema krõbedaks.

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

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

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetesse sattuda üliväikeses koguses niklit.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Ärge laske ahjul eelkuumeneda.
- Kasutage ühesuguse kaalu ja paksusega tükke. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks.
- Pange grillitavad toiduained otse restile. Resti alla asetage klaaspann. Tilkuv rasv ja praevedelik kogutakse kokku.

- Grillitavaid toiduaineid keerake grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.
- Lisage grillitavale toiduale soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

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

Toidud	Kogus	Kaal	Grillimisrežiim	Kestus	Tasand
Kaelakarbonaadilõigud, ca 2 cm paksused	3-4 tk	à ca 120 g	3 (tugev)	1. külg: ca 15 min 2. külg: ca 5 min	3
Grillvorstid	4-6 tk	à ca 100 g	3 (tugev)	1. külg: ca 10 - 12 min 2. külg: ca 10 - 12 min	3
Kalalõigud ¹	2-3 tk	à ca 150 g	3 (tugev)	1. külg: ca 10 min 2. külg: ca 10 min	3
Kala, terve, nt forell ¹	2-3 tk	à ca 230 g	3 (tugev)	1. külg: ca 15 min 2. külg: ca 5 min	3
Röstsai (eelnevalt röstida)	2-6 viilu		3 (tugev)	1. külg: ca 5 min 2. külg: ca 1 - 2 min	3
Röstsai üleküpsetamine	2-6 viilu		3 (tugev)	olenevalt kattest: 5 - 10 min	3

¹ Määrige resti eelnevalt õliga.

20.6 Grill kombineerituna mikrolainerežiimiga

Küpsetusaja lühendamiseks võite grilli kasutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga.

Grill kombineerituna mikrolainerežiimiga

TÄHELEPANU!

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

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

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetesse sattuda üliväikeses koguses niklit.

Märkus:

Valmistusjuhised

- Torgake nahk kahvliga läbi.
- Võtke valmistoidud pakendist välja ja asetage mikrolainesobilikku nõusse.

Toidud	Kaal	Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus	Kestus	Tasand
Seapraad, nt kaelakarbonaad ¹	ca 750 g	1 (nõrk)	360 W	35 – 40 min	1
Pikkpoiss, max 7 cm kõrgune	ca 750 g	2 (keskmine)	360 W	ca 25 min	1
Pool kana ²	ca 1200 g	2 (keskmine)	360 W	35-40 min	1
Kanatükid, nt veerand kana ²	ca 800 g	2 (keskmine)	360 W	25 min	2
Pardirind ²	ca 800 g	3 (tugev)	180 W	25-30 min	2

¹ 15 minuti pärast keerake.

² Ärge keerake rooga.

³ Puistake roog üle juustuga.

Toidud	Kaal	Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus	Kestus	Tasand
Nuudlivorm (keedetud komponentidest) ³	ca 1000 g	1 (nõrk)	360 W	22-25 min	2
Lasanje, sügavkülmutatud (pakusega ca 3 cm)	350-450 g	3 (tugev)	600 W	12-15 min	1
Lasanje, sügavkülmutatud (pakusega ca 4-5 cm)	600-1000 g	1 (nõrk)	600 W	21-27 min	1
Kartulivorm (toorettest kartulitest), max 3 cm paksune	ca 1000 g	2 (keskmine)	360 W	20 min	1
Kala, üleküpsetatud	ca 500 g	2 (poolküps)	360 W	15 min	2
Kohupiimavorm, max 5 cm paksune	ca 1000 g	1 (nõrk)	360 W	25-30 min	1

¹ 15 minuti pärast keerake.² Ärge keerake rooga.³ Puistake roog üle juustuga.

20.7 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstitiidid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standarditele EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 ning standarditele EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Munapuder, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 12-13 min 2. 8-10 min	Pyrex-vorm
Biskviit, 475 g	600 W	7-9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Hakkpraad, 900 g	600 W	20-25 min	Pyrex-vorm Ø 28 cm, pikk
Portsjonroog, jahutatud, 1 portsjon	600 W	4 - 5 min	Mikrolainekauss

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Soovituslikud seadistused ülessulatamiseks mikrolainerežiimil.

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Liha, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7-8 min 2. 7-10 min	Pyrex-vorm Ø 24 cm

Küpsetamine mikrolaine- ja grillimisrežiimil

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Kartulivorm, 1100 g	360 W + grillimisrežiim 2	20-30 min	Ümar Pyrex-vorm Ø 22 cm
Koogid	-		ei ole soovitatav

21 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



⚠ 21.1 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 65°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekitab ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

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

- Kandke kaitsekindaid.

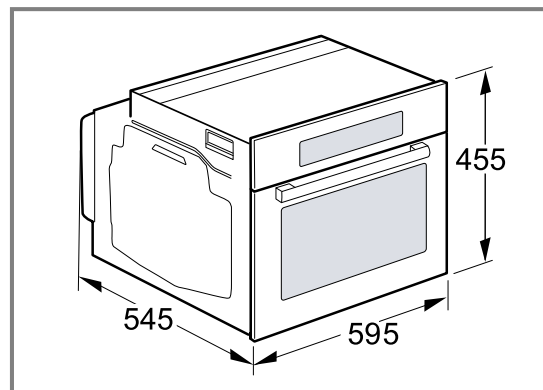
⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.

21.2 Seadme mõõtmed

Siit leiate seadme mõõtmed.



21.3 Integreerimiseks ette nähtud mööbel

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

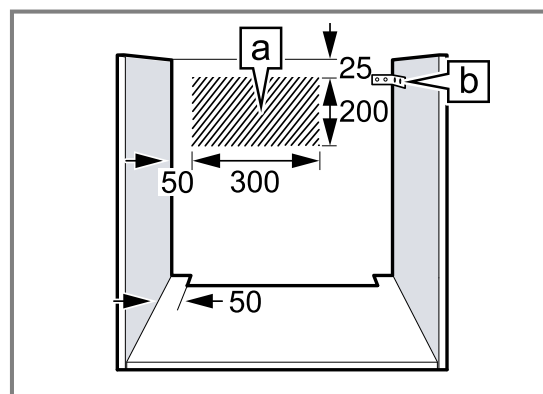
Kapil ei tohi seadme taga olla tagaseina. Seina ja kapi põhja või selle kohal oleva kapi tagaseina vahele peab jääma vähemalt 35 mm vahemaa.

Kapil, millesse seade integreeritakse, peab esiküljel olema vähemalt 50 cm² suurune ventilatsiooniaava. Selleks tuleb soklilist tagasi lõigata või paigaldada ventilatsioonirest.

Kui külgnev mööbel on ilma ventilatsiooniatava, siis peab külgseinte tagaosas olema 200 cm² suurune ava. Ventilatsiooniatavad ja äratõmbeavad ei tohi paikneda varjatult.

Ahju ühendamiseks ettenähtud pistikupesa peab jääma viirutatud ala [a] piiresse või olema väljaspool sisseehituspiirkonda.

Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga [b].



21.4 Ühendamine vooluvõrku

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.

- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.

Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

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

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

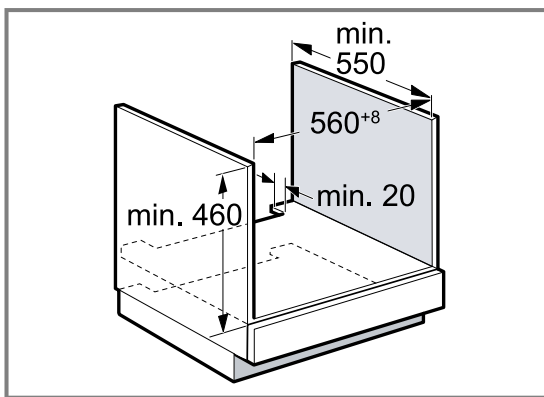
Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

Märkus: Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele. Elektripaigaldises tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada kõikide pooluste lahutusseade.

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

21.5 Paigaldamine tööpinna alla

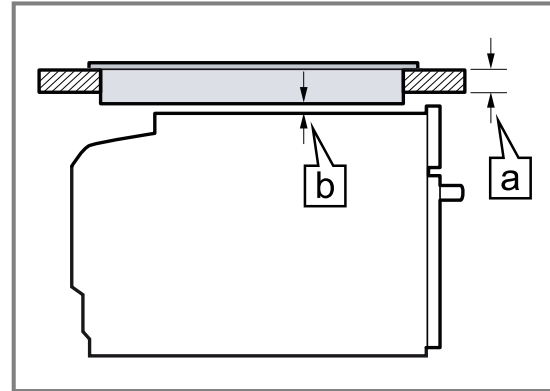
Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid. Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.



Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.

21.6 Paigaldamine pliidiplaadi alla

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



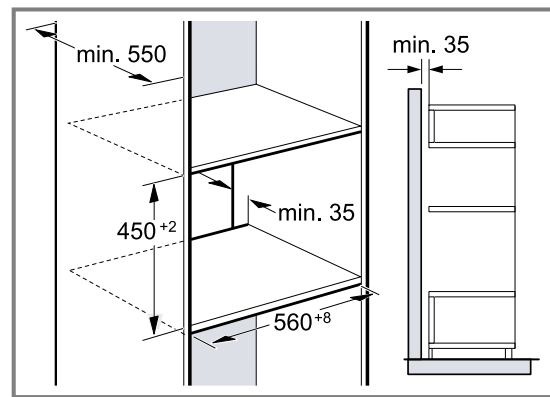
Vajalikust minimaalsest vahekaugusest **b** tuleneb tööpinna minimaalne paksus **a**.

Pliidiplaadi tüüp	a peale asetatud mm-tes	a a pinnaga ühetasa mm-tes	b mm-tes
Induktsioonpliidiplaat	40	41	5
Terviklik indukt-sioonpliidiplaat	50	51	5
Gaaspliidiplaat	30	41	5
Elektripliidiplaat	30	33	2

Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

21.7 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest. Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.



Kui ülakapis on lisaks element-tagaseintele täiendav tagasein, tuleb see eemaldada. Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

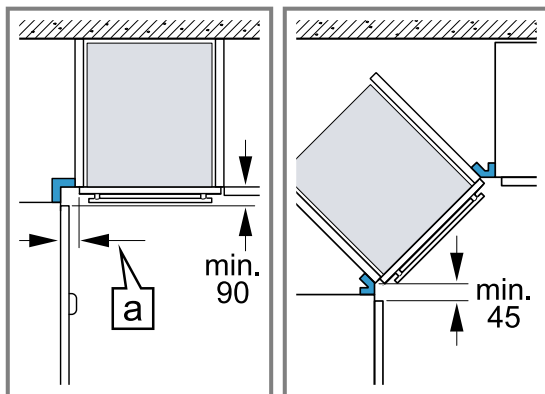
21.8 Kombinatsioon soojendussahtliga

Kõigepealt paigaldage soojendussahtel. Järgige soojendussahtli paigaldusjuhendit.

Lükake seade soojendussahtli peal kappi. Paneeli sisselükkamisel olge ettevaatlik, et vältida soojendussahtli kahjustamist.

21.9 Nurkpaigaldus

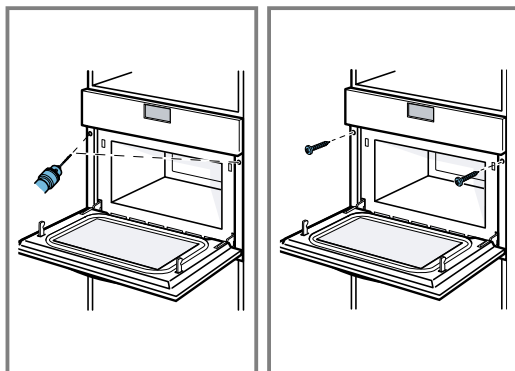
Pidage kinni nurkpaigalduse korral ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



Et tagada uks avamise võimalust, tuleb nurkpaigalduse korral kinni pidada minimaalsetest mõõtudest. Mõõt **a** sõltub mööblipinna ja käepideme paksusest.

21.10 Seadme paigaldamine

1. Lükake seade täiesti sisse.
Veenduge, et ühendusjuhe on vaba, ei jää millegi vahele ega jookse üle teravate servade.
2. Tsentreerige seade.
3. Kinnitage seade kruvidega köögimööbli külge.



4. Eemaldage ahjukambri ja uks küljest pakendimaterjal ja kleeplint.

Märkus: Töötasapinna ja seadme vahelist pilu ei tohi lisaliistudega sulgeda.
Külgneva kapi külgseinte külge ei tohi paigaldada kuumuse eest kaitsvaid liiste.

21.11 Seadme mahavõtmine

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

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	31
2	Daiktinės žalos išvengimas	34
3	Aplinkosauga ir taupymas	35
4	Susipažinimas	36
5	Priedai	37
6	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	38
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	39
8	Mikrobangos	39
9	Mikrobangų derinimo režimas	41
10	Grilis	42
11	Patiekalai	43
12	Laiko funkcijos	44
13	Apsauga nuo vaikų	45
14	Pagrindinės nuostatos	46
15	Pagalbinė valymo programa	47
16	Valymas ir priežiūra	47
17	Sutrikimų šalinimas	49
18	Utilizavimas	50
19	Klientų aptarnavimo tarnyba	50
20	Viskas pavyks	50
21	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	58
21.1	Saugus montavimas	58



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netekate teisės reikalauti garantijos.

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvių darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

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

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

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 37

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasišverbti karštų garų ir ugnies srautas.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Prietaiso durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių. Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 50

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 Mikrobangos

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

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

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite mikrobangomis 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 šildant ir po šildymo gali susprogti.

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

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- ▶ Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką.
- ▶ Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite.
- ▶ Prieš duodami maistėlį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

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

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

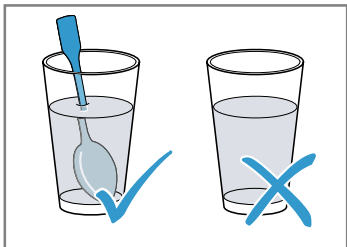
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

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

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



⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- Niekada nenuimkite korpuso.

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

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

- Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 47

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

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

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- Po kiekvieno ruošimo garuose išvalykite kondensatą.
- Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- Nelaikykite kameroje maisto.

Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.

- Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

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

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

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

DĖMESIO!

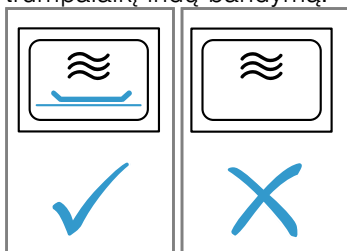
Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.

- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

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



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

- ▶ Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- ▶ Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Netinkamas indas gali sugadinti prietaisą.

- ▶ Jei ketinate naudotis griliu arba kombinuotuoju mikrobangų režimu, rinkitės tik tokius indus, kurie yra atsparūs aukštai temperatūrai.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiaavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Prietaisui veikiant dažnai nedarinėkite durelių.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Vienu metu šildykite du puodelius su skysčiu.

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

Išjunkite ekraną pagrindinių nuostatų lange.

- Veikiant budėjimo režimui prietaisas taupo elektros energiją.

Pastaba.

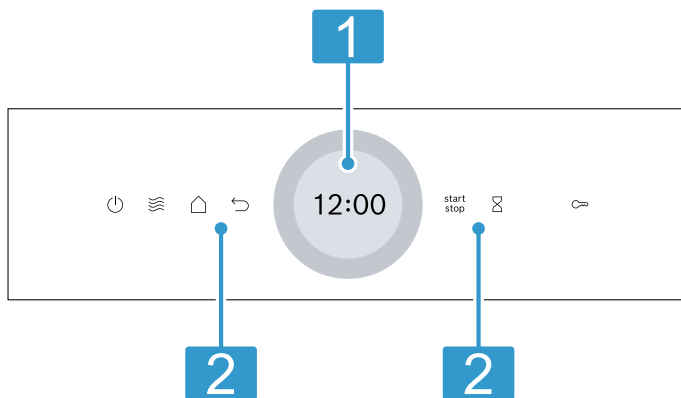
Prietaisas vartoja:

- budėjimo režime ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- budėjimo režime ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



1 Ekranas su nustatymo ratuku

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pasirinksite prietaiso nuostatas. Ekrane matysite esamas nustatomąsias vertes, galimas parinktis arba nurodomuosius tekstus. → "Jutiklinis ekranas", Psl. 36

2 Jutikliniai laukeliai

Jutikliniais laukeliais galite tiesiogiai nustatyti įvairias funkcijas. → "Jutikliniai laukeliai", Psl. 36

4.2 Jutikliniai laukeliai

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

Jutiklinis laukelis	Funkcija
	Prietaiso įjungimas arba išjungimas → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 39
	Tiesioginė prieiga prie mikrobangų → "Mikrobangos", Psl. 39

Jutiklinis laukelis	Funkcija
	Vienų nuostatų atgal
	Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 39
	Laikmačio pasirinkimas
	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas
	Darbo režimų meniu atvėrimas. → "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 36

4.3 Jutiklinis ekranas

Jutikliniame ekrane jums rodomos galimos parinktys ir esamai funkcijai pasirinktos nuostatos. Norėdami pasirinkti vieną iš punktų, bakstelėkite atitinkamą teksto laukelį.

Skaitmeninis nustatymo ratukas

Šiuo skaitmeniniu nustatymo ratuku, esančiu ekrano išorėje, pakeisite nustatomąsias vertes. Kai pasiekama mažiausioji arba didžiausioji vertė, ji lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę nustatymo ratuku. Lėtais pirštų judesiais nustatymo ratuku galima tiksliai nustatyti vertes. Atlikdami laiko nuostatus, nustatymo ratuke galite pasirinkti tikslų laiką, atitinkantį pageidaujamas minutes ar sekundes, pavyzdžiui, paspauskite žemyn 30 min. / sek.

Nustatymo sritis

Ekrano viduryje yra nustatymo sritis. Nustatymo srityje matysite šiuo metu prieinamas parinktis ir jau pasirinktas nuostatas. Meniu ir kitos nustatymo parinktys išdėstytos horizontaliai. Funkcijų parinkčių sąrašai išdėstyti vertikalčiai. Norėdami slinkti per nustatymo sritį, braukite per ekraną. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane.

Galimi simboliai nustatymo srityje

Simolis	Reikšmė
	Patvirtinkite nustatomąją vertę.
	Nustatomosios vertės atkūrimas.
	Nustatomąją vertę galite keisti veikiant darbo režimui.

4.4 Kaitinimo būdai ir funkcijos

Kad galėtumėte savo patiekalams parinkti tinkamą kaitinimo būdą, čia paaiškinsime skirtumus ir naudojimo sritis.

Pavadinimas	Galia / pakopos	Naudojimas
Mikrobang.	90/180/360/600/"boost"	Patiekalams ir skysčiams atitirpinti, maistui ruošti garuose ir pašildyti. → "Mikrobangos", Psl. 39

Pavadinimas	Galia / pakopos	Naudojimas
Didysis grilis	Grilio pakopos: ■ 1 = silpna ■ 2 = vidutinė ■ 3 = galinga	Plokštiems grilyje kepamiems produktams, pavyzdžiui, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. → "Grilis", Psl. 42
Mažasis grilis		Mažiams kiekiams, pavyzdžiui, dešrelių ar skrebučių, kepti grilyje. Mažiams kiekiams apkepti. → "Grilis", Psl. 42
Mikrobangų derinimo režimas	90/180/360/600 W + 1/2/3 grilio pakopos	Saldiesiems ir bulvių apkepams kepti. Patiekalai apskrudinami. → "Mikrobangų derinimo režimas", Psl. 41
Patiekalai		Daugeliui patiekalų nuostatai yra užprogramuoti iš anksto. → "Patiekalai", Psl. 43
Valymo pagalba		Parinkite kameros valymo funkciją. → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 47
Pagrindinės nuostatos		Pritaikomos pagrindinės nuostatos. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 46

4.5 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Savaime išsivalantys paviršiai

Kameros viršutinė dalis išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant mėsą ir grilio patiekalus tyškančių tiškalių, bet jie vėliau savaime išvalomi.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 min., kameros apšvietimas išsijungia automatiškai. Kameros apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Darbo režimui pasibaigus, kameros apšvietimas išsijungia.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

DĖMESIO!

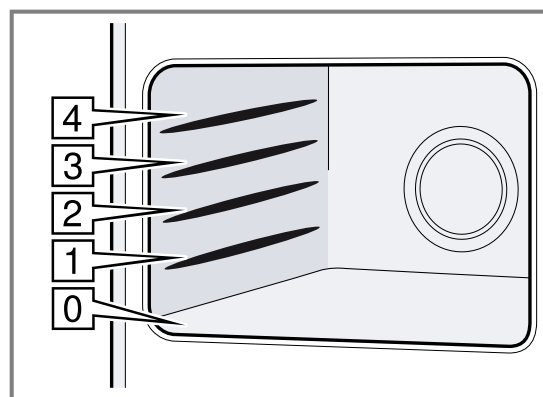
Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

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

Ištūmimo lygiai

Kameroje yra 4 ištūmimo lygiai. Kameros dugnas (0 lygis) labiausiai pritaikytas mikrobangų režimui. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.



4.6 Vandens kondensatas

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


4.7 Prietaiso durelės

Prietaiso dureles galite atidaryti bet kada. Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Kai prietaiso durelės uždaromos, darbo režimą galite tęsti paspausdami start / stop.

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.


Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Paskirtis
Grotelės		<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkus didžiausiąją mikrobangų galią negalima naudoti grotelių ■ Grotelės, naudojamos kepančiam griliui ir apkepančiam ■ Grotelės, naudojamos kaip pagrindas indui statyti

5.1 Kiti priedai


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

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

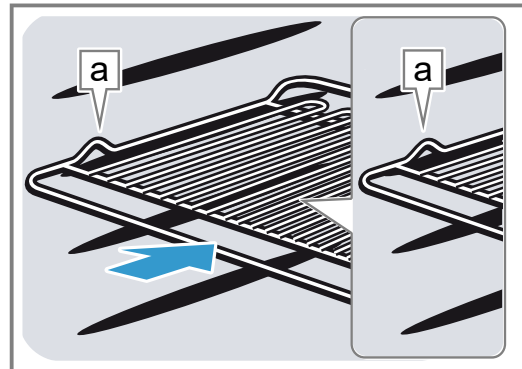
Priedai		Paskirtis
Stiklinis indas		<ul style="list-style-type: none"> ■ Tinka mikrobangų režimui ir kombinuotajam režimui su mikrobangomis ■ Apsauga nuo tyškančių riebalų, kai mėsa griliu kepa tiesiog ant grotelių ■ Kepdami griliu stiklinį padėklą įstumkite į 1 įstūmimo lygį. Į jį lašės riebalai ir kepsnio sultys.

5.2 Priedų įstūmimas

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės jam nepakrypstant. Tinkamai išlygiuokite grotelę prieš ją įstumdami.

1. Išlygiuokite priedą norimame kameros įstūmimo lygyje. Grotelę lygiuokite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu  aukštin.

2. Įstumkite priedą iki galo, kad jis nelieštų prietaiso durelių.




6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

6.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

Pirmojo paleidimo veiksmai

1. Prietaisą įjunkite su .
- ✓ Rodomas pirmasis nuostatas.
2. Jei reikia pakeisti nustatymą, paspauskite vieną iš sąraše esančių verčių arba pakeiskite vertę nustatymo ratuku.
Galimi nuostatai:
 - Kalba
 - Paros laikas
3. Paspauskite ✓ ir perjunkite kitą nuostatą.

4. Perjunkite kiekvieną nustatymą ir prireikus jį pakeiskite.
- ✓ Pakeitus paskutinį nuostatą ekrane pasirodo pastaba, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigti.
5. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Įsitikinkite, kad kameroje neliko pakuotės likučių, priedų ar kitų daiktų.
2. Lygius kameros paviršius valykite minkšta drėgna šluoste.

3. Uždarykite prietaiso dureles.
4. Prietaisui kaistant vėdinkite patalpą.
5. Nustatykite 3 grilio pakopą.
6. Nustatykite 15 minučių trukmę.
7. Palaukite, kol prietaisas atvės.


8. Kamerai atvėsus lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste.

6.3 Priedų valymas


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

7 Svarbiausia informacija apie valdymą


7.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas paruoštas naudoti.



7.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.
- ✓ Ekrane keletą minučių rodomas paros laikas.


7.3 Darbo režimo paleidimas

- ▶ Paspauskite .

7.4 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.

7.5 Darbo režimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

8 Mikrobangos

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti arba atitirpinti.

8.1 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė valandomis	Naudojimas
90 W	1:30	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 W	1:30	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30	Mėsai ir žuviai ruošti arba jautriam maistui pašildyti.
600 W	1:30	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
boost	00:30	Skysčiams įkaitinti.

Pastaba. Mikrobangų galia "boost" numatyta tik skysčiams kaitinti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama nuo 1000 iki 600 vatų. Pasibaigus atvėsimo trukmei vėl galima naudoti didžiausią galią.

8.2 Mikrobangoms tinkami indai ir priedai

Kad patiekalai būtų šildomi tolygiai ir prietaisas nesugestų, naudokite tinkamus indus ir priedus.

Pastaba. Prieš naudodami indą mikrobangų režimu, atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktus duomenis. Kilus abejonų, išbandykite indą.

→ "Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas", Psl. 40

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:	Šios medžiagos praleidžia mikrobangas. Mikrobangos nepažeidžia karščiui atsparaus indo.
<ul style="list-style-type: none"> ■ stiklas, ■ stiklo keramika, ■ porcelianas, ■ temperatūrai atsparus plastikas, ■ keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų. 	
Metaliniai stalo įrankiai	Pastaba. Siekdami išvengti užvirimo delsos, galite naudoti metalinį stalo įrankį, pvz., į stiklinę įstatyti šaukštą.

DĖMESIO!

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

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

Netinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Pagrindas
Metaliniai indai	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai beveik nepašyla.
Auksu arba sidabru papuošti indai	Mikrobangos gali sugadinti aukso ir sidabro puošmenas. Patarimas. Indą galite naudoti tik tuomet, jei gamintojas garantuoja, kad indas tinka mikrobangoms.

8.3 Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

8.4 Mikrobangų nustatymas

Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- Atkreipkite dėmesį į saugos nuorodas.
- Atkreipkite dėmesį į nuorodas, kaip išvengti materialinės žalos. → Lk 35
- Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų režimui tinkamų indų ir priedų.

1. Meniu paspauskite "Mikrobang".
 - Arba pasirinkite mikrobangas tiesiog paspausdami jutiklinį laukelį ☰.
2. Paspauskite mikrobangų galios vatais simbolį.
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
4. Norėdami patvirtinti mikrobangų galią, ekrane paspauskite ✓
5. Paspauskite ☹ "Trukmė".
 - Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę.
6. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
7. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
 - Jei reikia, paspausdami ☹ atlikite nustatomosios vertės atstatą.
8. Norėdami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
9. Įjunkite darbo režimą su ^{start}stop.
- ✓ Įsijungia mikrobangų funkcija ir pradedama skaičiuoti trukmę. Nustačius didžiausią mikrobangų galią "boost", ekrane rodoma galios mažinimo parinktis.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma pastaba, kad darbo režimas baigtas.
10. Trukmei pasibaigus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą su ☹.
11. Išdžiovinkite kamerą.

Patarimas. Norėdami savo prietaisą naudoti optimaliai, galite vadovautis rekomenduojamomis nuostatomis.

→ "Viskas pavyks", Psl. 50

8.5 Mikrobangų galios keitimas

Mikrobangų galią galite keisti veikiant darbo režimui.



1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą mikrobangų galią.
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
4. Paspauskite ✓.

8.6 Trukmės keitimas



1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą "Trukmė".
3. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
 - Jei reikia, paspausdami ☹ atkurkite nustatomąją vertę.
5. Paspauskite ✓.

8.7 Papildomas patiekalų ruošimas


Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Nustatykite norimą trukmę.
→ "Trukmės nustatymas", Psl. 44
Su  galite atlikti nustatytosios trukmės atstatą.
3. Paspauskite ✓.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami .

8.8 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.

8.9 Darbo režimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

9 Mikrobangų derinimo režimas


Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę arba šildomą patiekalą kartu ir apskrudinti, galite grilio režimą derinti su mikrobangų režimu.

Galima rinktis vieną iš šių mikrobangų galios verčių:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Mikrobangų tiekimo nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Didysis grilis" arba "Mažasis grilis".
2. Tik naudojant "Didysis grilis".
 - Paspauskite "Pakopa".
 - Nustatymo ratuku parinkite norimą grilio pakopą.
 - Paspauskite ✓.
3. Paspauskite "Mikrobangų pridėjimas".
 - Nustatymo ratuku pasirinkite norimą mikrobangų galią.
 - Paspauskite ✓.
- ✓ Ekrane rodoma iš anksto nustatyta trukmė.
4. Jei reikia pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite "Trukmė".
 - Nustatymo ratuku pasirinkite norimą trukmę.
 - Paspauskite ✓.
5. Jei turi būti pasirenkamas pabaigos laikas, paspauskite "Pabaiga".
 - Nustatymo ratuku pasirinkite norimą laiką.
 - Paspauskite ✓.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.

9.2 Grilio pakopos keitimas

Grilio pakopą galite keisti veikiant darbo režimui.

Reikalavimas. Nustatyta "Didysis grilis".


1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą grilio pakopą.
3. Nustatymo ratuku nustatykite norimą grilio pakopą.
4. Paspauskite ✓.

9.3 Mikrobangų galios keitimas

Mikrobangų galią galite keisti veikiant darbo režimui.



1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą mikrobangų galią.
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
4. Paspauskite ✓.

9.4 Trukmės keitimas



1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą "Trukmė".
3. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.
5. Paspauskite ✓.

9.5 Papildomas patiekalų ruošimas

Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Nustatykite norimą trukmę.
→ "Trukmės nustatymas", Psl. 44
Su  galite atlikti nustatytosios trukmės atstatą.
3. Paspauskite ✓.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami .

9.6 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.

9.7 Darbo režimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

10 Grilis

Prietaise galite savo patiekalus apskrudinti arba apkepti griliu. Grilį galite naudoti atskirai arba kartu su mikrobangų režimu.

10.1 Grilio funkcijos

Atsižvelgiant į patiekalų tipą ir kiekį, galima rinktis iš dviejų grilio funkcijų:

Funkcija	Patiekalai
Didysis grilis	Dideliems mėsos gabalams ir skrebučiams kepti griliu, apkepams.
Mažasis grilis	Mažiems kiekiams patiekalų kepti griliu. Pastaba. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.

10.2 Grilio pakopos

Galite naudoti toliau nurodytas grilio pakopas.

"Didysis grilis"

Grilio pakopa	Patiekalai
1 (silpnai)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aukšti apkepai ■ Suflė
2 (vidutinis)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plokšti apkepai ■ Žuvis
3 (stipriai)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dešrelės ■ Skrebutis

"Mažasis grilis"

Grilio pakopa	Patiekalai
1 (silpnai)	Nedideliame kiekiui suflė ir aukštiems apkepams ruošti.

10.3 Apsauginis išjungimas

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

Trukmė iki išjungimo priklauso nuo nuostatos:

- Grilis: 90 minučių

10.4 Didžiojo grilio nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Didysis grilis".
2. Paspauskite "Pakopa".
3. Paspauskite ✓.
4. Jei turi būti pasirenkama trukmė, nustatykite ją.
 - Paspauskite "Trukmė".
 - Nustatymo ratuku nustatykite norimą trukmę.
 - Paspauskite ✓.
5. Jei turi būti pasirenkamas pabaigos laikas, nustatykite jį.
 - Paspauskite "Pabaiga".
 - Nustatymo ratuku nustatykite norimą pabaigos laiką.

- Paspauskite ✓.

6. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}_{stop}.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.

10.5 Mažojo grilio nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Mažasis grilis".
2. Jei turi būti pasirenkama trukmė, nustatykite ją.
 - Paspauskite "Trukmė".
 - Nustatymo ratuku nustatykite norimą trukmę.
 - Paspauskite ✓.
3. Jei turi būti pasirenkamas pabaigos laikas, nustatykite jį.
 - Paspauskite "Pabaiga".
 - Nustatymo ratuku nustatykite norimą pabaigos laiką.
 - Paspauskite ✓.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}_{stop}.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.


10.6 Grilio pakopos keitimas

Grilio pakopą galite keisti veikiant darbo režimui.

Reikalavimas. Nustatyta "Didysis grilis".


1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą grilio pakopą.
3. Nustatymo ratuku nustatykite norimą grilio pakopą.
4. Paspauskite ✓.

10.7 Trukmės keitimas

1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite nustatytą "Trukmė".
3. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę. Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.
5. Paspauskite ✓.

10.8 Papildomas patiekalų ruošimas


Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Nustatykite norimą trukmę.
 - "Trukmės nustatymas", Psl. 44
 - Su  galite atlikti nustatytosios trukmės atstatą.
3. Paspauskite ✓.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}_{stop}.

10.9 Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite ^{start}_{stop}.
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite ^{start}_{stop}.
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.

10.10 Darbo režimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

11 Patiekalai

Naudojant darbo režimą "Patiekalai" prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

11.1 Nuorodos dėl patiekalų nuostatų

Optimaliam patiekalų ruošimui atsižvelkite į šias pastabas.

- Naudokite tik nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite prietaise nustatyti tikslaus svorio, suapvalinkite.
- Naudokite mikrobangų režimui tinkančius karščiui atsparius indus, pvz., iš stiklo arba keramikos.
- Maisto produktus dėkite į šaltą kamerą.

Atitirpinimas

- Maisto produktus kuo plokštesnės formos gabalais ir porcijomis užšaldykite ir laikykite –18 °C temperatūroje.
- Užšaldytą maisto produktą dėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelaninės lėkštės.
- Pasibaigus programai maisto produktai gali būti dar neatitirpę. Vis dėlto maisto produktus bus galima tinkamai apdoroti.
- Atitirpusį maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną atsiranda skysčio. Apversdami pašalinkite atsirandantį skystį. Nenaudokite jo kitiems patiekalams ir stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apversdami išimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Visą paukštį į indą dėkite krūtinėlę žemyn, per pusę perpjautą paukštį – 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 įberkite šiek tiek druskos.
- Neluptos bulvės: naudokite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite ir subadykite odelę. Dar drėgnas bulves sudėkite į indą be vandens.

- Orkaitėje keamos bulvės: naudokite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite, nusauskite ir subadykite odelę.

Ryžiai

- Nenaudokite rudųjų ryžių ir ryžių maišeliuose.
- Į ryžius pilkite du ar du su puse karto daugiau vandens, nei yra ryžių.

Paukštiena


- Naudokite tik šaldytuvo temperatūros viščiukų puses.
- Tam tikrose vietose pabadykite odą šakute.

Lazanija

- Labiausiai tinka šaldyta, daugiausia 3 cm aukščio lazanija.
- Išimkite lazanią iš pakuotės ir įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą.

11.2 Programos nustatymas


Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Patiekalai".
2. Pasirinkite programą.
3. Paspauskite anksčiau nustatytą svorį.
4. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą svorį.
5. Patvirtinkite svorį paspausdami ✓.
6. Jei turi būti pasirenkamas pabaigos laikas, nustatykite jį.
 - Paspauskite "Pabaiga".
 - Nustatykite norimą laiką.
 - Pabaigos laiką patvirtinkite su ✓.
7. Įdėkite maistą į kamerą.
8. Uždarykite prietaiso dureles.
9. Paspauskite .
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.



Pastaba. Nustačius tam tikras programas ekrane pateikiamos ruošimo nuorodos. Paisykite šių nuorodų.

Papildomas patiekalų ruošimas


Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

1. Paspauskite "Pridėti laiko gaminimui".
2. Jei reikia, pakeiskite trukmę.
3. Įjunkite darbo režimą paspausdami .

Darbo režimo sustabdymas

1. Atidarykite prietaiso dureles arba paspauskite .
- ✓ Darbo režimas sustabdomas.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite .
- ✓ Darbo režimas bus tęsiamas.

Darbo režimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Prietaisas nutraukia veikiančias funkcijas.

11.3 Patiekalų apžvalga

Patiekalas	Tinkami maisto produktai	Svorio diapazonas, kg	Indas / priedas
Duonos atitirp. ¹	Apvalus arba pailgas duonos kepalas, raikyta duona, plaktos tešlos pyragai, miešiniai pyragai, vaisiniai pyragai, pyragai be glaisto, grietinės ar želatinos	0,20–1,5	Plokščias indas be dangčio
Mėsos atitirpinimas ¹	Kepsnys, plokšti mėsos gabalėliai, viščiukas, malta mėsa	0,20–2	Plokščias indas be dangčio
Žuvies atitirp. ¹	Visa žuvis, žuvies filė, žuvies kotletai	0,10–1	Plokščias indas be dangčio
Daržovės, šviežios ²	Pvz., žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalmarai, česnakai, paprikos, cukinijos	0,15–1	Indas su dangčiu
Daržovės, šaldytos ²	Pvz., žiediniai kopūstai, brokoliai, morkos, kalmarai, gūžiniai kopūstai, špinatai	0,15–1	Indas su dangčiu
Ryžiai ²	Ilgagrūdžiai ryžiai	0,05–0,3	Aukštas indas su dangčiu
Virtos bulvės ²	Neluptos ir luptos bulvės, vienodo dydžio bulvių griežinėliai	0,20–1	Indas su dangčiu
Orkaitėje keptos bulvės ¹	Neluptos bulvės, po 200–250 g	0,20–1,5	Padėkite maistą ant grotelių.
Lazanija, šaldyta	Lazanija arba panašus šaldytas apkepas	0,30–1	Indas be dangčio
Viščiuko gab., švieži	Vištų šlaunelės, vištų blauzdelės, vištų puselės	0,50–1,5	Padėkite indą ant grotelių.

¹ Atsižvelkite į apvertimo signalą.

² Atsižvelkite į maišymo signalą.

12 Laiko funkcijos

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

Laiko funkcijos	Naudojimas
Trukmė ⏱	Jeigu nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga ⏸	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.
Laikmatis ⌛	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.

12.1 Trukmės nustatymas

Darbo režimui su galios didinimo funkcija galite nustatyti daugiausia 30 minučių trukmę. Visoms kitoms pakopoms galite nustatyti iki 90 minučių trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas darbo režimas ir pakopa.

1. Paspauskite "Trukmė".

- Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
- Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jeigu reikia, paspausdami ⏮ atkurkite nustatomąją vertę.
- Paspauskite ✓.
- Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} stop.

Papildomas patiekalų ruošimas


Pasibaigus trukmei galite patiekalus ruošti toliau.

- Paspauskite "Pridėti laiko gaminiui".
- Nustatykite norimą trukmę.
→ "Trukmės nustatymas", Psl. 44
Su ⏱ galite atlikti nustatytosios trukmės atstatą.
- Paspauskite ✓.
- Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} stop.

Trukmės keitimas


Trukmę galite keisti bet kada.

- Paspauskite "Trukmė".

2. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.
4. Paspauskite ✓.

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Paspauskite trukmės simbolį.
2. Atkurkite trukmę paspausdami .
- Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmės, prietaisas iš anksto nustato prieš tai pasirinktą vertę.
3. Paspauskite ✓.



12.2 Pabaigos laiko nustatymas

Paros laiką, kada turi būti baigtas darbo režimas, galite nukelti 24 valandoms.

Pastabos

- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus darbo režimui pabaigos laiko nekeiskite.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.


Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir pakopa.
 - Nustatyta trukmė.
1. Paspauskite "Pabaiga".
 2. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą pabaigos laiką, paspauskite atitinkamą laiko vertę.
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
 3. Nustatymo ratuku nustatykite pabaigos laiką.
 4. Paspauskite ✓.
 5. Paspauskite .
 - ✓ Ekrane rodomas pradžios laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
 - ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, įjungiamas darbo režimas ir pradedama skaičiuoti trukmę.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
 6. Trukmei pasibaigus, atlikite vieną iš šių veiksmų:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą su .

Pabaigos laiko keitimas


Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, nustatytą paros laiką, jei reikia, keiskite tik prieš įjungdami darbo režimą ir kol neskaičiuojama trukmė.

1. Paspauskite "Pabaiga".
2. Nustatymo ratuku nustatykite pabaigos laiką.

Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.




3. Paspauskite ✓.

Išjungimo laiko nutraukimas

1. Paspauskite "Pabaiga".
2. Atkurkite nustatomąją vertę .
3. Paspauskite ✓.

12.3 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas. Virtuviniam laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasi- te, ar skamba virtuvinis laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Paspauskite .
2. Norėdami nustatyti laikmatį, ekrane paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite laikmatį.
- ✓ Jei reikia, paspausdami  atlikite nustatomosios vertės atstatą.
4. Norėdami paleisti laikmatį, ekrane ilgai spauskite .
- ✓ Laikmatis veikia.
- ✓ Kai prietaisas išjungiamas, laikmatis ekrane veikia ir toliau.
- ✓ Kai prietaisas įjungtas, ekrane rodomi veikiančio darbo režimo nuostatai. Būsenos indikatoriuje rodomas laikmatis.
- ✓ Pasibaigus laikmačio laikui pasigirsta signalas. Ekrane rodoma pastaba, kad pasibaigė laikmačio laikas.




Laikmačio išjungimas

Reikalavimas. Pasigirsta signalas.

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




Laikmačio trukmės keitimas

Laikmačio trukmę galite keisti bet kada.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Nustatymo ratuku pakeiskite laikmačio trukmę.
4. Patvirtinkite paspausdami .

Laikmačio veikimo nutraukimas


Laikmačio laiką galite bet kada nutraukti.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite su .
2. Paspauskite .
3. Su  atlikite laikmačio atstatą.

13 Apsauga nuo vaikų


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

13.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

- ▶ Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką .

- ✓ Valdymo elementai užblokuoti.
- ✓ Jei laikmačio laikas nustatytas, jis skaičiuojamas toliau. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko. Signalus, pvz., pasibaigus laikmačio laikui, galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką.

13.2 Apsaugos nuo vaikų deaktivavimas

1. Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką .
2. Valdymo elementai atblokuoti.

14 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

14.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Pastabos

- Kalbos, mygtukų, garso ir rodinio ryškumo nuostatų pakeitimai pritaikomi iš karto. Visi kiti nustatymai patvirtinami tik juos išsaugojus.
- Pakeisti pagrindiniai nuostatai tam tikrą laiką yra išsaugomi ir nutrūkusi elektros tiekimui.

Pagrindiniai nuostatai	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Paros laikas	"Paros laikas" 24 val. formatu

Ekranas	Parinktis
Ryškumas	■ 1–8 pakopos ¹
Paros laiko indikatorius	■ Rib. veik. laikas ¹ ■ Nerodyti
Paros laikas	■ Skaitmeninis ¹ ■ Analoginis
Derinimas	■ Ekrano reguliavimas horizontaliai ir vertikalai

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

Garsas	Parinktis
Mygt. tonas	■ Įjungta ¹ ■ Išjungta
Garso signalas	■ Labai maža ■ Trumpa trukmė ■ Vidutinė trukmė ¹ ■ Ilga trukmė

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

Prietaiso nuostatai	Parinktis
Apšvietimas	■ Įjungta ¹ ■ Išjungta
Mikrobangų galios nustatymas	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

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


Asmeninės nuostatos	Parinktis
Markės logotipas	■ Ekranas ¹ ■ Nerodyti
Režimas įjungus	■ Pagrindinis meniu ¹ ■ Mikrobang. ■ Patiekalai ■ Grilis
Praėjęs ruošimo laikas	■ Ekranas ¹ ■ Nerodyti
Vaikų apsauga	■ Yra ■ Išaktyvinta

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

Gamykliniai nuostatai	Parinktis
Gamyklinės nuostatos	■ Atkurti ■ Nutraukti
Demon. rež.	■ "Demon. rež." nustatymas (rodoma tik pirmąsias 5 minutes nuo atstatos arba pirmojo paleidimo)
Inform. apie prietaisus	■ "Inform. apie prietaisus" rodinys


14.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite norimą pagrindinę nuostatą.
3. Ekrane pakeiskite norimus nuostatus.
4. Su  grįžite į apžvalgą arba į pagrindinį meniu.

14.3 Paros laiko keitimas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite pagrindinę nuostatą "Paros laikas".
✓ Ekrane rodoma nustatyta vertė.
3. Nustatymo ratuku nustatykite valandas.
4. Paspauskite minutes.
5. Nustatymo ratuku nustatykite minutes.
6. Paspauskite ✓.
7. Paspaudę  grįžite į apžvalgą arba į pagrindinį meniu.

15 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kameras tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

15.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite "Valymo pagalba".
2. Vadovaukitės ekrane pateikiamomis instrukcijomis.
3. Paspauskite ^{start}
^{stop}.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
4. Vadovaukitės ekrane pateikiamomis instrukcijomis.

16 Valymas ir priežiūra

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

16.1 Valymo priemonės

Naudokite tik tinkamas valymo priemones.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

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

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- ▶ Naujas sugeriamąsias šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

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

16.2 Prietaiso valymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

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

16.3 Kameros valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valoma kamera gali būti pažeista.

- ▶ Nenaudokite orkaitių purškiklio, jokių šveičiamųjų priemonių ar kitų agresyvių orkaitių valiklių.

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
2. Valykite karštu šarmu ar vandeniu su actu.
3. Jei nerūdijančiojo plieno paviršiai labai užteršti, naudokite tinkamą orkaitių valiklį.

Orkaitių valikliu valykite tik atvėsusią kamerą.

Patarimas. Norėdami pašalinti nemalonius kvapus, įpilkite į puodelį vandens, įlašinkite porą lašų citrinų sulčių ir kaitinkite 1–2 minutes nustatę didžiausią mikrobangų galią. Kad skystis pasiektų virimo tašką, tačiau neužvirtų, į indą įstatykite šaukštą.

4. Kamerą išvalykite minkšta servetėle.
5. Palikite kameros dureles praviras, kad kamera išdžiūtų.

16.4 Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas

Kameros viršutinė dalis išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Jei veikia grilio funkcija, ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepatant mėsą ir grilio patiekalus tyškančių tiškų, todėl

atsiranda riebalų likučių. Jei naudojate tik mikrobangų funkciją, reguliariai paleiskite grilio funkciją, kad būtų išvaloma viršutinė dalis.

DĖMESIO!

Ant savaime išsivalančių paviršių patekęs orkaitių valiklis pažeidžia paviršius.

- ▶ Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitių valiklio. Jei ant šių paviršių vis dėlto patektų orkaitių valiklio, nedelsdami nuplaukite vandeniu ir nuvalykite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

Reikalavimai

- Kamera tuščia.
- Prietaisas įjungtas.
- 1. Paspauskite "Didysis grilis".
- 2. Paspauskite "Pakopa".
- 3. Pasirinkite didžiausią grilio pakopą.
- 4. Paspauskite ✓.
- 5. Paspauskite "Trukmė".
- 6. Nustatykite norimą trukmę.
Valymo trukmė priklauso nuo riebalų likučių kiekio. Pradėkite nuo 20 minučių trukmės.
- 7. Paspauskite ✓.
- 8. Įjunkite darbo režimą paspausdami start stop
Prietaisui kaistant vėdinkite patalpą.
- ✓ Veikiant darbo režimui gali susidaryti dūmų. Tai yra normalu; dūmai išsisklaido.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
- 9. Jei pasibaigus darbo režimui dar matyti dūmų, pailginkite trukmę.

16.5 Priedų valymas

1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
2. Pridėjusius maisto likučius sudrėkinkite valymo servetėle ir karštu šarmu.
3. Priedus valykite karštu šarmu ir valymo servetėle arba plovimo šepetėliu.
4. Groteles valykite nerūdijančiojo plieno valikliu arba plaukite indaplovėje.
Jei orkaitė labai nešvari, naudokite nerūdijančiojo plieno spiralę arba orkaitių valiklį.
5. Nausausinkite minkšta šluoste.

16.6 Durelių stiklų valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeisti durelių stiklai.

- ▶ Nenaudokite stiklo grandiklio.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- 2. Durelių stiklus nuvalykite drėgna valymo servetėle ir stiklo valikliu.

Pastaba. Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.

3. Nausausinkite minkšta šluoste.

16.7 Durelių sandariklio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeistas durelių sandariklis.

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

16.8 Priekinės prietaiso dalies valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valant gali būti pažeista prietaiso priekinė pusė.

- ▶ Nevalykite stiklo valikliu, metaliniu grandikliu ar stiklo grandikliu.
- ▶ Kad išvengtumėte nerūdijančiojo plieno priekinių dalių korozijos, iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.
- ▶ Nerūdijančiojo plieno paviršiams naudokite specialią nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonę, skirtą šil-tiems paviršiams.
- 1. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nuorodas.
- 2. Priekinę prietaiso dalį valykite karštu šarmu ir plovimo servetėle.
- Pastaba.** Prietaiso priekinių dalių spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- 3. Priekinius prietaiso paviršius iš nerūdijančiojo plieno valykite minkšta šluoste užtepdami ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių galima įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.
- 4. Nausausinkite minkšta šluoste.

16.9 Valdymo skydelio valymas

DĖMESIO!

Netinkamai valomas valdymo skydelis gali būti pažeistas.

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

17 Sutrikimų šalinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.


- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!


Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

17.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Tinklo laido jungiklis nėra įkištas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. <p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. 2. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 3. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 50
Mikrobangų režimas neveikia.	<p>Durėlės neuždarytos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar tarp durėlių neužstrigo maisto likučių arba pašalinis daiktas.
Patiekalai nešyla, ekrane šviečia HEMO .	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje trumpam išjungdami saugiklį. 2. Per 5 minutes deaktyvinkite demonstracinį režimą pagrindinėse nuostatose. → Psl. 46
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 50
Mikrobangų režimas nutrūksta.	<p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš naujo nustatykite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> - Arba paspauskite mygtuką  ir palaikykite bent 6 sekundes. - Arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgęsta. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 50
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	<p>Nustatyta per maža mikrobangų galia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nustatykite didesnę mikrobangų galią. <p>Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nustatykite ilgesnę trukmę. Dvigubam kiekiui reikia dvigubos trukmės. <p>Maistas yra vėsesnis nei anksčiau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apverskite maistą ir kartkartėmis jį pamaišykite.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas	<p>Netrukus ekranas išsijungia.</p> <p>Nieko daryti nereikia.</p>

17.2 Nuorodos rodmenų laukelyje

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране pasirodo pranešimas su raide "D" arba "E".	<p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> Iš naujo nustatykite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> Arba paspauskite mygtuką  ir palaikykite bent 6 sekundes. Arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Maždaug po 10 sekundžių vėl įjunkite saugiklį. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, pranešimas užgesa. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 50

18 Utilizavimas

18.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

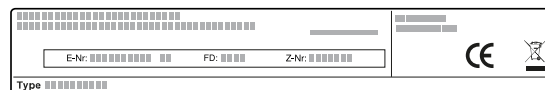
19 Klientų aptarnavimo tarnyba

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje. Šiame gaminyje yra D energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinį galima įsigyti kaip atskirą dalį; jį keisti leidžiama tik to mokytiems specialistams.

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

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

20 Viskas pavyks

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

20.1 Ką daryti toliau

Čia nuosekliai aprašoma, kaip tinkamiausiai naudoti rekomenduojamas nuostatas. Prie patiekalų pavadinimų pateikiama informacijos ir patarimų, kaip geriausia valdyti ir nustatyti prietaisą.

Patarimas

Ruošimo nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos taikomos maistą dedant į neįkaitintą tuščią kamerą.
- Apžvalgose nurodyti laiko duomenys yra apytiksliai. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir jų savybių.

1. Prieš naudodami išimkite iš kameros nereikalingus indus.
2. Rekomenduojamose nuostatose pasirinkite norimą patiekalą.
3. Sudėkite maistą į tinkamą indą.
4. Indą padėkite ant kameros dugno vidurio. Tuomet mikrobangos pasieks visas patiekalo puses.
5. Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
Pirmiausia nustatykite mažesnę trukmę. Jei reikia, pailginkite trukmę.
6. Iš kameros imdami karštą indą, naudokite puodkėlę.

20.2 Kaip atitirpinti, pašildyti ir gaminti patiekalus naudojant mikrobangų funkciją

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant, pašildant ir gaminant patiekalus mikrobangomis
Trukmė priklauso nuo indo, maisto produktų temperatūros, savybių ir kiekio. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Gamindami pirmą kartą pasirinkite mažiausią vertę,

kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnę. Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentele. Tada galioja apytikrė taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę mažesnė trukmė.

Atitirpinimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Užšaldykite kuo plokštesnius maisto gabalėlius.
- Naudokite tik atvirą mikrobangų režimui tinkamą indą.
- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Pamaišykite arba apverskite maistą 2–3 kartus. Apversdami išpilkite atitirpusį skystį.
- Atitirpinant mėsą ar paukštieną atsiranda skysčio. Apversdami pašalinkite atsirandantį skystį. Nenaudokite jo kitiems patiekalams ir stebėkite, kad jo nepatektų ant kitų maisto produktų.
- Apversdami išimkite jau atšilusią maltą mėsą.
- Apversdami atskirkite atitirpusias dalis vieną nuo kitos.
- Atitirpusį maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Visas mėsos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 10 min.
Visas mėsos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 10–15 min.
Visas mėsos gabalas su kaulu arba be kaulo ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. 2. 10–15 min.
Mėsa gabalėliais arba griežinėliais ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 2–5 min.
Mėsa gabalėliais arba griežinėliais ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8–10 min. 2. 8–10 min.
Mėsa gabalėliais arba griežinėliais ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10–12 min.
Maišytas faršas ¹²	200 g	90 W	10–12 min.
Maišytas faršas ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10–15 min.
Maišytas faršas ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 15–20 min.
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10–12 min.
Paukštiena arba paukštienos gabalėliai ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 15–20 min.
Žuvies filė, žuvies kotletai arba žuvies gabalėliai ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10–12 min.
Visa žuvis ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10–15 min.
Visa žuvis ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10–15 min.
Daržovės, pvz., žirniai ³	300 g	180 W	10–12 min.
Vaisiai, pvz., avietės ³	300 g	180 W	7–9 min.

¹ Kelis kartus apverskite patiekalą.

² Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius vieną nuo kito.

³ Kartkartėmis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁴ Visą išimkite iš pakuotės.

⁵ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlės, želatinos arba kremo.

⁶ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Vaisiai, pvz., avietės ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 8–10 min.
Sviesto tirpinimas ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1–2 min.
Sviesto tirpinimas ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2–3 min.
Duonos kepalas ¹	500 g	180 W	8–10 min.
Duonos kepalas ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10–20 min.
Pyragas, sausas, pvz., keksas ⁵⁶	500 g	90 W	10–12 min.
Pyragas, sausas, pvz., keksas ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5–10 min.
Pyragas, sultingas, pvz., vaisinis, varškės ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5–10 min.
Pyragas, sultingas, pvz., vaisinis, varškės ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 10–12 min.

¹ Kelis kartus apverskite patiekalą.

² Apversdami atskirkite atitirpusius maisto gabalėlius vieną nuo kito.

³ Kartkartėmis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁴ Visą išimkite iš pakuotės.

⁵ Atitirpinti galima tik pyragus be glaisto, grietinėlių, želatinos arba kremo.

⁶ Pyrago gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

Užšaldyto maisto šildymas arba ruošimas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nuostatas, rekomenduojamas šildant mikrobangomis.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartėmis pamaišykite.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.
- Išimkite lazaniją iš pakuotės ir įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą.
- Labiausiai tinka šaldyta, daugiausia 3 cm aukščio lazanija.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas patiekalas (2–3 komponentai)	300–400 g	600 W	10–11 min.
Sriuba	400 g	600 W	8–12 min.
Troškiniai	500 g	600 W	10–12 min.
Mėsos griežinėliai arba mėsos gabalėliai su padažu, pvz., guliašas	500 g	600 W	12–15 min.
Žuvis, pvz., filė gabalėliai ¹	400 g	600 W	10–15 min.
Apkepai, pvz., lazanija, vamzdeliai (apie 3 cm aukščio)	450 g	600 W	12–15 min.
Garnyras, pvz., ryžiai, makaronai ¹	250 g	600 W	6–7 min.

¹ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

² Ruošdami patiekalą garuose nepilkite vandens.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Garnyras, pvz., ryžiai, makaronai ¹	500 g	600 W	8–12 min.
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ¹	300 g	600 W	8–10 min.
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos ¹	600 g	600 W	12–16 min.
Špinatai su grietine ²	450 g	600 W	12–14 min.

¹ Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

² Ruošdami patiekalą garuose nepilkite vandens.

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

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

Norimas rezultatas	Patarimas
Patiekalas per sausas.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite trukmę arba pasirinkite mažesnę mikrobangų galią. Uždenkite maistą ir įpilkite daugiau skysčio.
Pasibaigus laikui patiekalas dar neatitirpęs, dar nepašilęs arba neparuoštas.	Padidinkite trukmę. Didesniems kiekiams ir aukštesiems patiekalams reikia daugiau laiko.

Norimas rezultatas	Patarimas
Pasibaigus laikui patiekalo viduryje dar netinkamas valgyti, o kraštai jau perkaitę.	<ul style="list-style-type: none"> Kartkartėmis pamaišykite. Sumažinkite mikrobangų galią ir padidinkite trukmę.
Pasibaigus atitirpinimo trukmei mėsos arba paukštienos vidus dar neatitirpęs, o išorė jau įkaitusi.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite mikrobangų galią. Atitirpindami didelį kiekį, kelis kartus apverskite.

20.3 Pašildymas

Savo prietaisu galite pašildyti maistą.

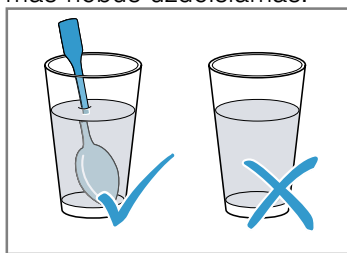
Šildymas mikrobangomis

Atkreipkite dėmesį į nustatymo rekomendacijas šildant mikrobangomis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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



DĖMESIO!

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

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

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuočių.
- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Maistą kelis kartus apverskite arba kartkartėmis pamaišykite.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas	1 porcija	600 W	4–7 min.
Gėrimai ¹²³	125 ml	boost	30–60 sek.
Gėrimai ¹²³	200 ml	boost	1–1,5 min.
Gėrimai ¹²³	500 ml	boost	3 min.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	50 ml	600 W	apie 20 sek.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	100 ml	600 W	40 sek.
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas ⁴⁵³	200 ml	600 W	50 sek.
Sriuba, 1 puodelis ⁶	po 175 g	600 W	1–2 min.
Sriuba, 2 puodeliai ⁶	po 175 g	600 W	2–3 min.
Mėsa su padažu ⁷	500 g	600 W	5–6 min.
Troškiny ⁶	400 g	600 W	5–6 min.
Troškiny ⁶	800 g	600 W	7–8 min.
Daržovės, 1 porcija ⁶	150 g	600 W	1,5–2 min.
Daržovės, 2 porcijos ⁶	300 g	600 W	3–4 min.

¹ Į stiklinę įdėkite šaukštą.

² Neperkaitinkite alkoholinių gėrimų.

³ Būtinai patikrinkite temperatūrą.

⁴ Kūdikių maistelį šildykite be čiulptuko ar dangtelio.

⁵ Pakaitinę patiekalą visada gerai sukratykite.

⁶ Retkarčiais patikrinkite, kaip ruošiamas patiekalas.

⁷ Mėsos gabalėlius atskirkite vieną nuo kito.

20.4 Ruošimas garuose

Savo prietaisu galite ruošti maistą garuose.

Gaminimas mikrobangomis

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Patiekalus inde išdėliokite kuo plokščiau. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Naudokite tik uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialiu mikrobangoms tinkamu dangčiu. Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Druskos ir pipirų dėkite saikingai.
- Paruoštą maistą palikite dar 2–5 minutes.
- Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti. Naudokite puodkėles.
- Jei ant pakuočių nurodyta, kad maistas turi būti ruošiamas nustačius didesnę nei 600 vatų galią, vis tiek naudokite daugiausia 600 vatų galią. Jei reikia, pailginkite trukmę, kol maistas bus paruoštas tinkamai.

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių ¹	1200 g	600 W	25–30 min.
Žuvies filė, šviežia ²	400 g	600 W	6–10 min.
Daržovės, šviežios ³²⁴	250 g	600 W	7–8 min.
Daržovės, šviežios ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Bulvės ³²⁴	250 g	600 W	7–8 min.
Bulvės ³²⁴	500 g	600 W	10–12 min.
Bulvės ³²⁴	750 g	600 W	15–20 min.
Ryžiai ⁵⁴	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–6 min. 1. 12–15 min.
Ryžiai ⁵⁴	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 min. 1. 15–18 min.
Desertai, pvz., pudingas (tirpus) ⁴	500 ml	600 W	6–8 min.
Vaisių kompotas ⁴	500 g	600 W	9–12 min.

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

² Ruošdami patiekalą įpilkite šiek tiek skysčio.

³ Supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais.

⁴ Kartkartėmis atsargiai pamaišykite patiekalą.

⁵ Įpilkite dvigubą skysčio kiekį.

Spragėsiai mikrobangų krosnelėje

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

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

DĖMESIO!

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

- ▶ Tarp ruošimų reikia palaukti kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- ▶ Niekada nenustatykite per didelės mikrobangų galios.

- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Indą padėkite ant kameros dugno.
- Naudokite plokščią karščiui atsparų stiklinį indą. Ne-naudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
- Spragėsių maišelį ant indo padėkite pažymėta puse į apačią.
- Trukmę pritaikykite pagal kiekį.
- Kad spragėsiai nepridegtų, po 1 minutės ir 30 sekundžių spragėsių pakelį trumpam išimkite ir pakratykite. Atsargiai, jis karštas!

Patiekalai	Svoris	Mikrobangų galia	Trukmė
Spragėsiai mikrobangų krosnelėje ¹	1 maišelis, 100 g	600 W	4–5 min.

¹ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Laikykitės gamintojo nuorodų.

20.5 Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Iš anksto neįkaitinkite.
- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Tuomet griliu kepami gabalėliai tolygiai apskrus ir išliks sultingi.

- Griliu kepus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių. Po grotelėmis papildomai įstumkite stiklinį indą. Į jį lašės riebalai ir kepsnio sultys.
- Griliu kepus gabalėlius vartykite grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, išbėgs sultys ir mėsa bus sausa.
- Griliu kepus gabalėlius druska pabarstykite tik baigę kepti. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.
- Tamsi mėsa, pvz., jautiena, apskrunda greičiau nei šviesi, pvz., veršiena ar kiauliena. Griliu keptų šviesios mėsos arba žuvies gabalėlių paviršius dažniausiai būna šviesiai rudas, tačiau vidus vis tiek lieka minkštas ir sultingas.
- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Persijungimo dažnį lemia nustatyta grilio pakopa.
- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

Patiekalai	Kiekis	Svoris	Grilio pakopa	Trukmė	Įstūmimo lygis
Sprandinės didkepsniai, apie 2 cm storio	3–4 gabalėliai	maždaug po 120 g	3 (stipriai)	1-a pusė apie 15 min. 2-a pusė: apie 5 min.	3
Grilio dešrelės	4–6 gabalėliai	maždaug po 100 g	3 (stipriai)	1-a pusė apie 10–12 min. 2-a pusė apie 10–12 min.	3
Žuvies kotletai ¹	2–3 gabalėliai	maždaug po 150 g	3 (stipriai)	1-a pusė apie 10 min. 2-a pusė: apie 10 min.	3
Žuvis, visa, pvz., upėtakiai ¹	2–3 gabalėliai	maždaug po 230 g	3 (stipriai)	1-a pusė apie 15 min. 2-a pusė: apie 5 min.	3
Skrudinimo duona (paskrudinimas)	2–6 riekelės		3 (stipriai)	1-a pusė apie 5 min. 2-a pusė apie 1–2 min.	3
Apkepintas skrebutis	2–6 riekelės		3 (stipriai)	atsižvelgiant į garnyrą: 5–10 min.	3

¹ Prieš tai įtrinkite groteles aliejumi.

20.6 Grilio ir mikrobangų derinimas

Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę, galite grilio režimą derinti su mikrobangų režimu.

Grilio ir mikrobangų derinimas

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelės.

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Pastaba.

Ruošimo nuorodos

- Tam tikrose vietose pabadykite odą šakute.
- Išimkite lazaniją iš pakuotės ir įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą.

Patiekalai	Svoris	Grilio pakopa	Mikrobangų galia	Trukmė	Ištūmimo lygis
Kiaulienos kepsnys, pvz., sprandinės didkepsnis ¹	apie 750 g	1 (silpna)	360 W	35–40 min.	1
Maltos mėsos kepsnys, maks. 7 cm aukščio	apie 750 g	2 (vidutinė)	360 W	apie 25 min.	1
Viščiukai, puselės ²	apie 1200 g	2 (vidutinė)	360 W	35–40 min.	1
Viščiukų puselės, pvz., ketvirčiai ²	apie 800 g	2 (vidutinė)	360 W	25 min.	2
Anties krūtinėlė ²	apie 800 g	3 (stipriai)	180 W	25–30 min.	2
Makaronų apkepas (iš paruoštų priedų) ³	apie 1000 g	1 (silpnai)	360 W	22–25 min.	2
Lazanija, šaldyta (apie 3 cm aukščio)	350–450 g	3 (stipriai)	600 W	12–15 min.	1
Lazanija, šaldyta (apie 4–5 cm aukščio)	600–1000 g	1 (silpnai)	600 W	21–27 min.	1
Bulvių apkepas (iš žalių bulvių), maks. 3 cm aukščio	apie 1000 g	2 (vidutinė)	360 W	20 min.	1
Žuvis, apkepta	apie 500 g	2 (vidutiniškai iškepta)	360 W	15 min.	2
Varškės apkepas, maks. 5 cm aukščio	apie 1000 g	1 (silpnai)	360 W	25–30 min.	1

¹ Po 15 min. apverskite.

² Patiekalo nevartykite.

³ Apibarstykite maistą sūriu.

20.7 Kontroliniai patiekalai

Šios apžvalgos buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

Gaminimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Pienas su kiaušiniiais, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 12–13 min. 2. 8–10 min.	„Pyrex“ forma
Biskvitas, 475 g	600 W	7–9 min.	„Pyrex“ forma, Ø 22 cm

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Kepsnys iš faršo, 900 g	600 W	20–25 min.	„Pyrex“ forma, Ø 28 cm, ilga
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	600 W	4–5 min.	Dangtis nuo mikrobangų

Atitirpinimas mikrobangomis

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant mikrobangomis.

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Mėsa, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7–8 min. 2. 7–10 min.	„Pyrex“ forma, Ø 24 cm

Ruošimas naudojant mikrobangas ir grilį

Patiekalas	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.	Nuoroda
Bulvių apkepas, 1100 g	360 W + 2 grilio pakopa	20–30 min.	Apvali „Pyrex“ forma, Ø 22 cm
Pyragai	-		Nerekomenduojama

21 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



⚠ 21.1 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą laikykitės šių saugos nurodymų.

- Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nuimkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 90 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 65 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.

- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjūvenas. Jos gali pažeisti elektrinių dalių funkcijas.
- Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

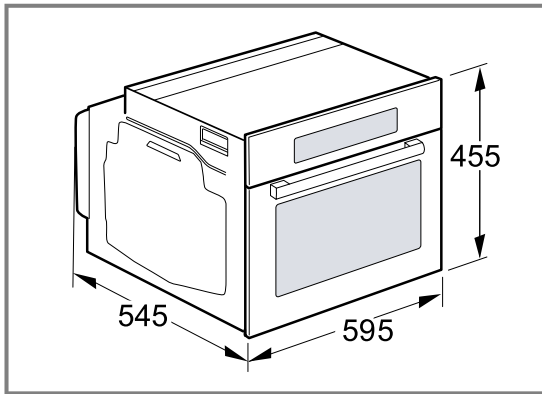
⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.

21.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



21.3 Įmontuojamieji baldai

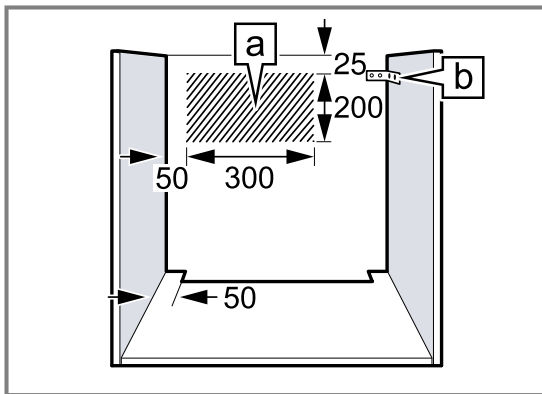
Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Šis prietaisas neprietaikytas statyti ant stalo ar montuoti į spintelę. Spintelėje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintelės dugno arba viršuje esančios spintelės galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas. Įmontuojamosios spintelės priekinėje pusėje turi būti 50 cm² ventiliacijos anga. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.

Naudojant išmontuojamuosius baldus be ventiliacijos angos, šoninių sienelių galinėje srityje reikia padaryti 200 cm² ventiliacijos angą.

Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.

Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto [a] srityje arba už montavimo ertmės.

Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu [b].



21.4 Elektros jungtis

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

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

Prietaiso prijungimas prie elektros tinklo kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

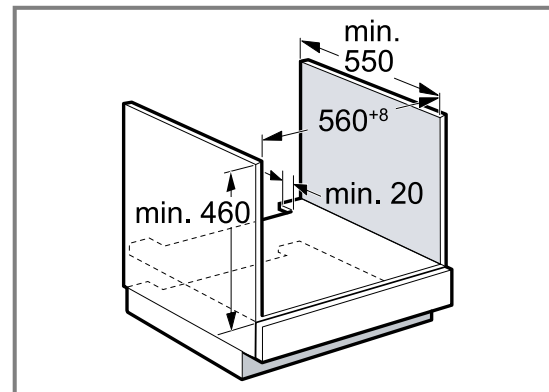
Stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Tinklo laido gyslas junkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas ⊕
 - mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
 - ruda = fazė (išorinis laidas)

21.5 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir saugių atstumų.

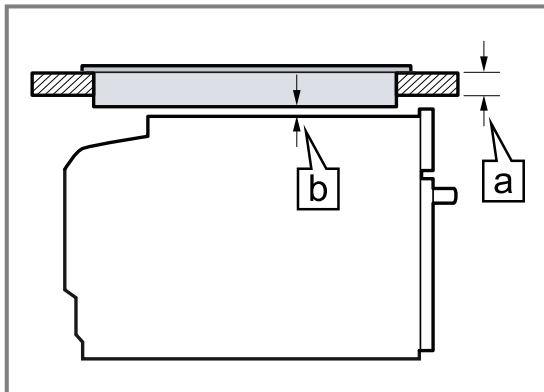
Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.



Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.

21.6 Montavimas po kaitlente

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



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

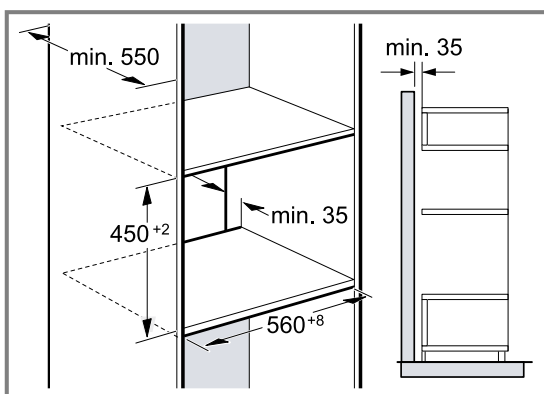
Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaužama prie paviršiaus, mm	b , mm
Indukcinė kaitlentė	40	41	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	50	51	5
Dujinė kaitlentė	30	41	5
Elektrinė kaitlentė	30	33	2

Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

21.7 Montavimas aukštoje spintelėje

Atkreipkite dėmesį į montavimo aukštoje spintelėje matmenis ir saugius atstumus.

Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.



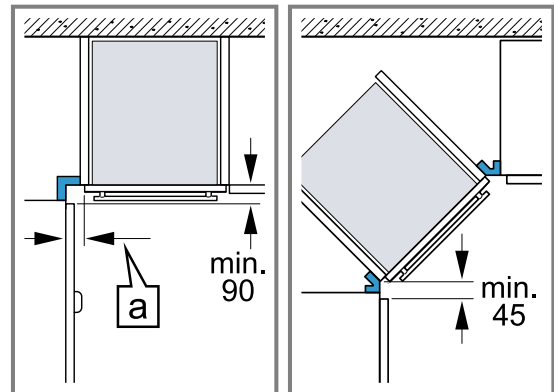
Jei aukštoje spintelėje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti. Prietaisą montuokite tik tokiame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

21.8 Derinimas su šildomuoju stalčiu

Pirmiausia įmontuokite šildomąjį stalčių. Atsižvelkite į šildomojo stalčiaus montavimo instrukciją. Prietaisą ant šildomojo stalčiaus įstumkite į montavimo spintelę. Stumkite atsargiai, kad nepažeistumėte šildomojo stalčiaus skydelio.

21.9 Montavimas kampe

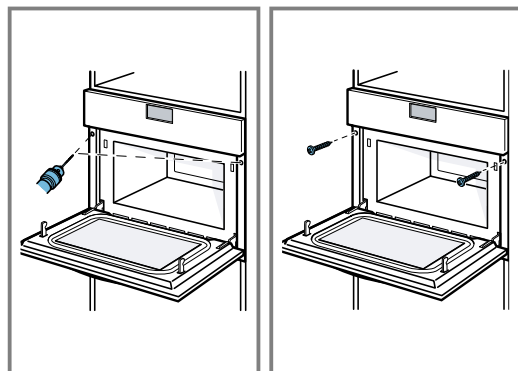
Montuodami kampe atkreipkite dėmesį į montavimo matmenis ir saugius atstumus.



Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampą būtina atsižvelgti į minimalius matmenis. Matmuo **a** priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

21.10 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite. Tai darydami nesulenkite, neprispauskite ir netraukite per aštirus kampus elektros laido.
2. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.
3. Prisukite prietaisą prie baldo.



4. Iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.

Pastaba. Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

21.11 Prietaiso išmontavimas

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

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	61
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	64
3	Vides aizsardzība un taupīšana	65
4	Iepazīšana.....	66
5	Piederumi	67
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	68
7	Galvenā vadība.....	69
8	Mikroviļņu režīms.....	69
9	Kombinētais mikroviļņu režīms	71
10	Grilēšana	72
11	Ēdieni	73
12	Laika funkcijas	74
13	Bērna drošības funkcija	75
14	Pamatstatījumi	76
15	Tīrīšanas atbalsta programma	77
16	Tīrīšana un kopšana	77
17	Traucējumu novēršana.....	79
18	Likvidācija	80
19	Tehniskā servisa dienests.....	80
20	Šādi izdosies	80
21	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	88
21.1	Droša montāža	88



1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansionātos ar brokastīm.
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā mājāsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 67

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāji gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

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

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → Lappuse 80

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.5 Mikroviļņu režīms

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

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

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā.
- ▶ Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.
- ▶ Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.
- ▶ Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus.
- ▶ Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

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

- ▶ Nekad nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Audegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

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

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

- ▶ Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.
- ▶ Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.
- ▶ Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.
- ▶ Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

- ▶ Traukus vai piederumus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdium.

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

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

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
- ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

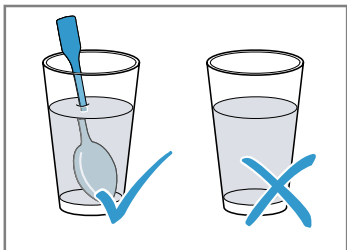
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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



⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dobumā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

- ▶ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

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

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

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 77

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

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

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

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

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

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

- ▶ Noslaukiet kondensātu pēc katras gatavošanas reizes.
- ▶ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.
- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

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

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

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

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

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

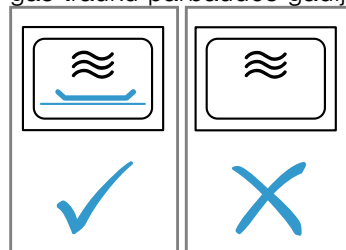
Alumīnija blodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles.

Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



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

- ▶ Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- ▶ Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- ▶ Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- ▶ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

Nepiemērotu trauku dēļ var rasties bojājumi.

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

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.

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

Vienlaikus sildiet divas krūzes šķidruma.

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

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

- Ierīce gatavības režīmā taupa enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

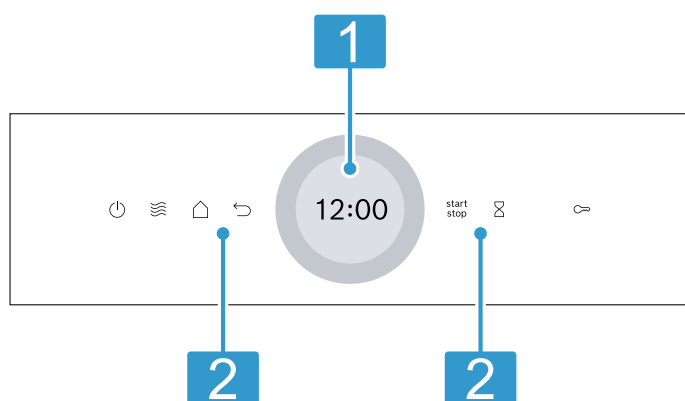
- gatavības režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W
- gatavības režīmā ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, piemēram, pēc krāsas vai formas.



- 1 Displejs ar regulēšanas gredzenu**
Displejā, izmantojot digitālo regulēšanas gredzenu, jūs varat veikt iekārtas iestatījumus. Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.
→ "Skāriendisplejs", Lappuse 66
- 2 Skārienlauki**
Ar skārienlaukiem var tieši iestatīt dažādas funkcijas.
→ "Skārienlauki", Lappuse 66

4.2 Skārienlauki

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

Skārienlauks	Funkcija
	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana → "Galvenā vadība", Lappuse 69
	Tieša piekļuve mikroviļņu režīmam → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 69
	Pāreja par vienu iestatījumu atpakaļ

4.4 Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai jūs vienmēr varētu izvēlēties ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir sniegts skaidrojums par to atšķirībām un lietojumu.

Nosaukums	Jauda/pakāpes	Lietošana
Mikroviļņi	90/180/360/600/"boost"	Ēdienu un šķidrumu atkausēšanai, gatavošanai un uzkaršēšanai. → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 69

Skārienlauks	Funkcija
	Darbības sākšana vai apturēšana → "Galvenā vadība", Lappuse 69
	Taimera izvēle
	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana
	Darba režīmu izvēlnes atvēršana. → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 66

4.3 Skāriendisplejs

Skāriendisplejā tiek parādītas izvēles iespējas un aktuālajai funkcijai veiktie iestatījumi.

Lai izvēlētos kādu punktu, pieskarieties attiecīgajam teksta laukam.

Digitālais regulēšanas gredzens

Ar digitālo regulēšanas gredzenu ārpusē ap displeju izmaina iestatījumu vērtības.

Kad ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, griežot regulēšanas gredzenu, mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību. Kustinot pirkstus lēnām, vērtības var precīzi iestatīt ar regulēšanas gredzenu. Iestatot laiku, ar regulēšanas gredzenu varat arī atlasīt punktu, kas atbilst vēlamo minūtēm vai stundām, piem., nospiežot atbilstoši 30 minūtes/sekundes.

Iestatīšanas zona

Displeja centrā atrodas iestatīšanas zona.

Iestatīšanas zonā tiek parādītas pašreizējās izvēles iespējas un jau veiktie iestatījumi. Izvēlne un citas iestatīšanas iespējas ir izkārtotas horizontāli. Saraksti funkciju izvēlei ir izkārtoti vertikāli. Lai pārietu uz citām iestatīšanas zonas lapām, pārvelciet pār displeju. Lai izvēlētos funkciju, nospiediet uz attiecīgās funkcijas displejā.

Iestatīšanas zonā iespējamie simboli

Simbols	Nozīme
	Iestatījuma vērtības apstiprināšana.
	Iestatījuma vērtības atiestatīšana.
	Iestatījuma vērtības mainīšana darbības laikā.

Nosaukums	Jauda/pakāpes	Lietošana
Grils, liela platība	Grilēšanas pakāpes: ■ 1 = zema ■ 2 = vidēja ■ 3 = augsta	Plakanas formas grilējamu produktu, piemēram, desiņu vai karstmaiziņu, grilēšana. Ēdienu apcepšana, veidojot garoziņu. → "Grilēšana", Lappuse 72
Grils, maza platība		Nelielu porciju, piemēram, desiņu vai karstmaiziņu, grilēšana. Nelielu porciju apcepšana, veidojot garoziņu. → "Grilēšana", Lappuse 72
Kombinētais mikroviļņu režīms	90/180/360/600 W + grilēšanas pakāpes 1/2/3	Sacepumu un gratēnu gatavošana. Ēdieni tiek apbrūnāti. → "Kombinētais mikroviļņu režīms", Lappuse 71
Ēdieni		Daudziem ēdieniem ir iepriekš ieprogrammēti iestatījumi. → "Ēdieni", Lappuse 73
Tīrīšanas palīdzība		Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 77
Pamatiestatījumi		Pielāgojiet pamatiestatījumus. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 76

4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

Pašattīrošās virsmas

Gatavošanas nodalījuma pārsegums ir pašattīrošs. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Atverot iekārtas durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja iekārtas durvis ir atvērtas ilgāk par aptuveni 15 minūtēm, gatavošanas nodalījuma apgaismojums atkal izslēdzas.

Lielākajā daļā karsēšanas režīmu gatavošanas nodalījuma apgaismojums iekārtas darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbība ir beigusies, gatavošanas nodalījuma apgaismojums izslēdzas.

Dzesēšanas ventilators

Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izkļūst pa ventilācijas spraugu virs ierīces durvīm.

UZMANĪBU!

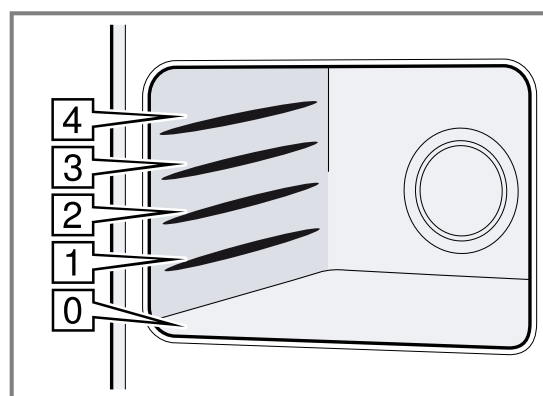
Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai pēc darbības režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdziestu, noteiktu laiku turpina darboties dzesējošais ventilators. Ja ierīce darbojas mikroviļņu režīmā, ierīce paliek auksta, tomēr dzesējošais ventilators ieslēdzas. Dzesējošais ventilators var turpināt darboties arī tad, kad ir beigta dabība mikroviļņu režīmā.

Ievietošanas līmeņi

Gatavošanas nodalījumā ir 4 ievietošanas līmeņi. Gatavošanas nodalījuma grīda (0. līmenis) ir īpaši piemērota mikroviļņu režīmam. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņ piemērotus traukus.



4.6 Kondensāts

Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

4.7 Iekārtas durvis

Iekārtas durvis var atvērt jebkurā laikā. Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Kad iekārtas durvis ir aizvērtas, darbību var turpināt ar ^{start}stop.

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

Piederumi	Lietošana
Restes	<ul style="list-style-type: none"> Restes nav piemērotas maksimālajai mikroviļņu jaudai Restes grilēšanai un apcepšanai Restes kā virsma trauku novietošanai

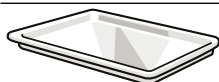


5.1 Citi piederumi

Citus piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā. Plašu piedāvājuma klāstu, kas paredzēts jūsu iekārtai, skatiet internetā vai mūsu bukletos: www.bosch-home.com


Piederumi ir paredzēti konkrētām iekārtām. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas iekārtas apzīmējumu (E-Nr.). Informācija par jūsu iekārtai pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

Piederumi	Lietošana
Stikla panna	<ul style="list-style-type: none"> Piemērota izmantošanai mikroviļņu un kombinētajā mikroviļņu režīmā Aizsargā pret sprakšķēšanu, grilējot ēdienu tieši uz restēm Grilējot stikla pannu ievietojiet 1. līmenī. Tā tiek savākti pilošie tauki un cepeša sula.

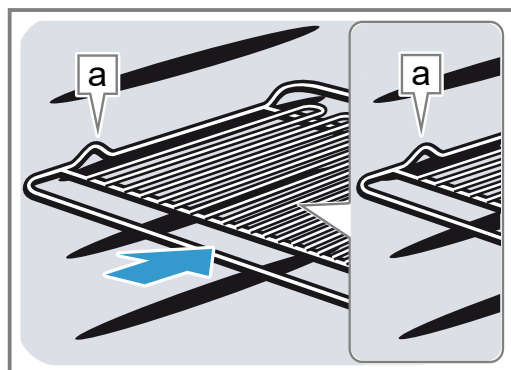


5.2 Piederumu ievietošana

Piederumus var izvilkt aptuveni līdz pusei, tos nesagāžot. Iebīdot restes, novietojiet tās pareizi.

- Izvietojiet piederumus gatavošanas nodalījuma vajadzīgajā ievietošanas līmenī. Ievietojiet restes ar vaļējo pusi pret iekārtas durvīm, bet izliekumu  — vērstu uz augšu.

- Iebīdiet piederumus līdz galam tā, lai tie nepieskaros iekārtas durvīm.




6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. Notīriet iekārtu un piederumus.


6.1 Pirmreizējā ekspluatācijas sākšana

Lai varētu lietot iekārtu, sākot ekspluatāciju pirmoreiz, ir jāveic iestatījumi.

Pirmreizējā ekspluatācijas sākšana

- Ieslēdziet iekārtu ar .
 - Tiek parādīts pirmais iestatījums.
- Lai vajadzības gadījumā iestatījumu mainītu, uzspiediet uz attiecīgās vērtības sarakstā vai izmainiet vērtību ar regulēšanas gredzenu.

Iespējamie iestatījumi:

 - Valoda
 - Pulkstenis
- Nospiediet  un pāreijiet uz nākamo iestatījumu.

- Pārskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, izmainiet.
 - Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīta norāde par to, ka iestatījumi pirmreizējās ekspluatācijas sākšanai ir pabeigti.
- Lai iekārta pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet iekārtas durvis.

6.2 Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojat ēdienu, iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

- Raugieties, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu palikuši iepakojuma pārpalikumi, piederumi vai citi priekšmeti.
- Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
- Aizveriet iekārtas durvis.


4. Kamēr iekārta karsē, vēdiniet telpu.
5. Iestatiet grilu uz 3. pakāpi.
6. Iestatiet ilgumu uz 15 minūtēm.
7. Ļaujiet iekārtai atdzist.
8. Kad gatavošanas nodaļums ir atdzisis, notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.

6.3 Piederumu tīrīšana


- ▶ Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu, mitru drānu.

7 Galvenā vadība

7.1 Iekārtas ieslēgšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce ir gatava darbam.



7.2 Iekārtas izslēgšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.
- ✓ Displejā pāris minūtes tiek attēlots pulksteņa laiks.


7.3 Darbības sākšana

- ▶ Nospiediet .

7.4 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet .
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet .
- ✓ Darbības režīms turpinās.

7.5 Darbības pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

8 Mikroviļņu režīms

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

8.1 Mikroviļņu jauda

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to pielietojumu.

Mikroviļņu jauda vatos	Maksimālais darbības laiks stundās	Lietošana
90 W	1:30	Delikātu produktu atkausēšana.
180 W	1:30	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1:30	Gaļas un zivs gatavošana vai delikātu produktu uzsildīšana.
600 W	1:30	Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.
boost	0:30	Šķidrumu uzkarsēšana.

Piezīme: Mikroviļņu jauda "boost" ir paredzēta tikai šķidrumu uzkarsēšanai. Lai aizsargātu ierīci, mikroviļņu maksimālā jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta no 1000 vatiem līdz 600 vatiem. Pilna jauda atkal ir pieejama pēc noteikta atdzišanas laika.

8.2 Mikroviļņiem piemēroti trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojiet piemērotus traukus un piederumus.

Piezīme: Pirms trauku izmantošanas mikroviļņu režīmā ievērojiet ražotāja norādījumus. Šaubu gadījumā veiciet trauka piemērotības pārbaudi.

→ "Trauku piemērotības mikroviļņiem pārbaude", Lappuse 70

Var izmantot mikroviļņu režīmā

Trauki un piederumi	Pamatojums
Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla: <ul style="list-style-type: none"> ■ Stikls ■ Stiklkeramika ■ Porcelāns ■ Karstumizturīga plastmasa ■ Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām 	Šie materiāli neaiztur mikroviļņus. Mikroviļņi karstumizturīgus traukus nebojā.
Metāla galda piederumi	Piezīme: Lai novērstu vārīšanās aizkavi, varat izmantot metāla galda piederumu, piemēram, glāzē ieliktu karoti.

UZMANĪBU!

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

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

Nav piemēroti mikroviļņiem

Trauki un piederumi	Pamatojums
Metāla trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens tikpat kā neuzsilst.
Trauki ar dekoratīviem zelta vai sudraba elementiem	Mikroviļņi var sabojāt dekoratīvos zelta un sudraba elementus. Padoms: Traukus varat izmantot, ja ražotājs ir garantējis to piemērotību mikroviļņiem.

8.3 Trauku piemērotības mikroviļņiem pārbaude

Pārbaudiet trauku piemērotību mikroviļņiem, veicot trauku pārbaudi. Tikai trauka pārbaudes laikā ierīci atļauts darbināt mikroviļņu režīmā, neievietojot tajā ēdienu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

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

1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
2. Uz ½-1 minūti iestatiet ierīci maksimālās mikroviļņu jaudas režīmā.
3. Startējiet darbību.
4. Vairākas reizes pārbaudiet trauku:
 - Ja trauks ir auksts vai ķermeņa siltuma temperatūrā, tas ir piemērots mikroviļņiem.
 - Ja trauks ir karsts vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņiem.

8.4 Mikroviļņu režīma iestatīšana

Piezīme:

Ievērojiet norādes par pareizu mikroviļņu režīma lietošanu:

- Ievērojiet drošības norādījumus.
- Ievērojiet norādījumus par izvairīšanos no materiāliem zaudējumiem. → Lk 65
- Ievērojiet norādījumus par mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem.

1. Izvēlnē nospiediet "Mikroviļņi".
 - Vai ar skārienjutīgo lauku tieši izvēlieties mikroviļņu režīmu.
2. Nospiediet uz mikroviļņu jaudas rādījuma vatos.
3. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu iestatīto mikroviļņu jaudu, displejā nospiediet uz ✓
5. Nospiediet "Laiks".
Mikroviļņu režīmam vienmēr jāiestata darbības laiks.

6. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
7. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
8. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, displejā nospiediet uz ✓.
9. Sāciet darbību ar ^{start} _{stop}.
- ✓ Sāk darboties mikroviļņu režīms, un ir redzama laika atskaite. Maksimālās mikroviļņu jaudas "boost" gadījumā displejā tiek attēlots jaudas samazinājums.
- ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
10. Kad laika atskaite ir beigusies:
 - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
11. Izvēlieties gatavošanas nodalījumu.

Padoms: Lai optimāli izmantotu ierīci, varat vadīties pēc ieteicamajos iestatījumos atrodamajiem datiem.
→ "Šādi izdosies", Lappuse 80

8.5 Mikroviļņu jaudas mainīšana

Mikroviļņu jaudas pakāpi var mainīt darbības laikā.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet uz iestatītās mikroviļņu jaudas rādījuma.
3. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
4. Nospiediet ✓.

8.6 Darbības laika mainīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet uz iestatīto "Laiks".
3. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
5. Nospiediet ✓.

8.7 Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Iestatiet vajadzīgo laiku.
→ "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 74
Ar var atiestatīt iestatīto laiku.
3. Nospiediet ✓.
4. Sāciet darbību ar ^{start} _{stop}.

8.8 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet ^{start} _{stop}.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet ^{start} _{stop}.
- ✓ Darbības režīms turpinās.

8.9 Darbības pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

9 Kombinētais mikroviļņu režīms

Lai saīsinātu gatavošanas laiku vai lai uzsildītu un vienlaikus apbrūninātu ēdienus, kopā ar mikroviļņu režīmu var izmantot grilu.

Izvēlei pieejamas šādas mikroviļņu jaudas pakāpes:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Pievienotā mikroviļņu režīma iestatīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Grils, liela platība" vai "Grils, maza platība".
2. Tikai ar "Grils, liela platība".
 - Nospiediet "Līmenis".
 - Ar regulēšanas gredzenu izvēlieties vajadzīgo grilēšanas pakāpi.
 - Nospiediet ✓.
3. Nospiediet "Piev. mikrov. funkciju".
 - Ar regulēšanas gredzenu izvēlieties vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
 - Nospiediet ✓.
- ✓ Displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais laiks.
4. Ja iepriekš iestatītais laiks ir jāmaina, nospiediet "Laiks".
 - Ar regulēšanas gredzenu izvēlieties vajadzīgo laiku.
 - Nospiediet ✓.
5. Ja vēlaties norādīt beigu laiku, nospiediet "Beigas".
 - Ar regulēšanas gredzenu izvēlieties vajadzīgo laiku.
 - Nospiediet ✓.
6. Sāciet darbību ar start stop.
- ✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.

9.2 Grilēšanas pakāpes mainīšana

Grilēšanas pakāpi var mainīt darbības laikā.

Prasība: Ir iestatīts "Grils, liela platība".

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz iestatītās grilēšanas pakāpes rādījuma.
3. Ar regulēšanas gredzenu iestatiet vajadzīgo grilēšanas pakāpi.

4. Nospiediet ✓.

9.3 Mikroviļņu jaudas mainīšana

Mikroviļņu jaudas pakāpi var mainīt darbības laikā.

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz iestatītās mikroviļņu jaudas rādījuma.
3. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
4. Nospiediet ✓.

9.4 Darbības laika mainīšana

1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz iestatīto "Laiks".
3. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ☹.
5. Nospiediet ✓.

9.5 Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Iestatiet vajadzīgo laiku.
 - "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 74
 - Ar ☹ var atiestatīt iestatīto laiku.
3. Nospiediet ✓.
4. Sāciet darbību ar start stop.

9.6 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet start stop.
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet start stop.
- ✓ Darbības režīms turpinās.

9.7 Darbības pārtraukšana

- ▶ Nospiediet ☹.
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

10 Grilēšana

Grilēšanas režīms ļauj apbrūnināt vai apcept ēdienus. Grilēšanas režīmu varat izmantot atsevišķi vai kopā ar mikroviļņu režīmu.

10.1 Grilēšanas funkcijas

Atkarībā no ēdiena veida un daudzuma iespējams izvēlēties vienu no divām grilēšanas funkcijām:

Funkcija	Ēdieni
Grils, liela platība	Lielu gaļas gabalu un karstmaizīžu grilēšana, sacepumu apcepšana, veidojot garoziņu.
Grils, maza platība	Nelielu ēdiena porciju grilēšana. Piezīme: Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.

10.2 Grilēšanas līmeņi

Ir pieejamas šādas grilēšanas pakāpes.

"Grils, liela platība"

Grilēšanas pakāpe	Ēdieni
1 (zema)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Biezi sacepumi ■ Suflē
2 (vidēja)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plāni sacepumi ■ Zivis
3 (augsta)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desiņas ■ Karstmaizītes

"Grils, maza platība"

Grilēšanas pakāpe	Ēdieni
1 (zema)	Suflē un bieziem sacepumiem nelielā daudzumā.

10.3 Automātiskā izslēgšanās

Jūsu aizsardzībai iekārta ir aprīkota ar automātiskās izslēgšanas funkciju. Ja iekārta ir darbojusies ilgāku laiku, tā izslēdzas automātiski.

Laiks līdz izslēgšanās brīdim ir atkarīgs no iestatījuma:

- Grilēšana: 90 minūtes

10.4 Grilēšana, lielās virsmas iestatīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.


1. Nospiediet "Grils, liela platība".
2. Nospiediet "Līmenis".
3. Nospiediet ✓.
4. Ja vēlaties norādīt laiku, iestatiet to.
 - Nospiediet "Laiks".
 - Iestatiet vēlamā laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Nospiediet ✓.
5. Ja vēlaties norādīt beigu laiku, iestatiet to.
 - Nospiediet "Beigas".
 - Iestatiet vēlamā beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Nospiediet ✓.

6. Sāciet darbību ar .

✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.

10.5 Grilēšana, mazās virsmas iestatīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Grils, maza platība".
 2. Ja vēlaties norādīt laiku, iestatiet to.
 - Nospiediet "Laiks".
 - Iestatiet vēlamā laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Nospiediet ✓.
 3. Ja vēlaties norādīt beigu laiku, iestatiet to.
 - Nospiediet "Beigas".
 - Iestatiet vēlamā beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Nospiediet ✓.
 4. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.


10.6 Grilēšanas pakāpes mainīšana

Grilēšanas pakāpi var mainīt darbības laikā.

Prasība: Ir iestatīts "Grils, liela platība".



1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz iestatītās grilēšanas pakāpes rādījuma.
3. Ar regulēšanas gredzenu iestatiet vajadzīgo grilēšanas pakāpi.
4. Nospiediet ✓.

10.7 Darbības laika mainīšana



1. Nospiediet ^.
2. Nospiediet uz iestatīto "Laiks".
3. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
5. Nospiediet ✓.

10.8 Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Iestatiet vajadzīgo laiku.
 - "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 74
 - Ar  var atiestatīt iestatīto laiku.
3. Nospiediet ✓.
4. Sāciet darbību ar .

10.9 Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet .
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet .
- ✓ Darbības režīms turpinās.

10.10 Darbības pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

11 Ēdieni

Darba režīms "Ēdieni" palīdz iekārtā gatavot dažādus ēdienus un automātiski izvēlas optimālos iestatījumus.

11.1 Norādes dažādiem ēdieniem paredzētiem iestatījumiem

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, ievērojiet šīs norādes.

- Izmantojiet tikai nebojātus pārtikas produktus.
- Izņemiet pārtiku no iepakojuma un nosveriet to. Ja iekārtā nevarat ievadīt precīzu svaru, noapaļojiet to uz augšu vai leju.
- Izmantojiet tikai mikroviļņiem piemērotus, karstumizturīgus traukus, piemēram, no stikla vai keramikas.
- Ievietojiet pārtikas produktus aukstā gatavošanas telpā.

Atkausēšana

- Sadaliet pārtikas produktu porcijās un plakanos gabalos, sasaldējiet -18 °C temperatūrā un novietojiet glabāšanai.
- Saldēto pārtikas produktu ievietojiet seklā traukā, piemēram, stikla vai porcelāna šķīvī.
- Pārtikas produkti pēc programmas beigām var nebūt pilnībā atkusuši. Taču tie ir gatavi ērtai tālākai apstrādei.
- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstādiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriežot nolejiet šķidrumu. Neizmantojiet šķidrumu pārtikā un neļaujiet tam nonākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.
- Jau atkausētu malto gaļu pēc apgriešanas izņemiet.
- Veselu putnu lieciet traukā vispirms ar krūts daļu uz leju, bet gabalos sagrieztu putna gaļu – ar ādu uz leju.

Dārzeni

- Svaīgi dārzeni: sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Uz 100 g pievienojiet ēdamkaroti ūdens.
- Saldēti dārzeni: piemēroti ir tikai blanšēti, iepriekš nesagatavoti dārzeni. Saldēti dārzeni ar krējuma mērci nav piemēroti. Pievienojiet 1–3 ēdamkarotes ūdens. Spinātiem un sarkanajiem galviņkāpostiem ūdeni nepievienojiet.

Kartupeļi

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

Rīsi

- Neizmantojiet brūnos rīsus vai rīsus maisiņos.
- Pievienojiet rīsiem ūdeni, kura daudzums ir divas vai divarpus reizes lielāks par rīsu daudzumu.

Putnu gaļa


- Izmantojiet tikai tādus vistas gaļas gabalus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā.
- Ādu vietām saduriet ar dakšiņu.

Lazanja

- Vislabāk piemērota ir saldēta lazanja, kuras biezums nepārsniedz 3 cm.
- Izņemiet lazanju no iesaiņojuma un ievietojiet mikroviļņiem piemērotā traukā.

11.2 Programmas iestatīšana


Prasība: Iekārta ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Ēdieni".
2. Izvēlieties programmu.
3. Nospiediet uz iepriekš iestatītā svara rādījuma.
4. Ar vadības gredzenu iestatiet vajadzīgo svaru.
5. Apstipriniet svaru ar ✓.
6. Ja vēlaties norādīt beigu laiku, iestatiet to.
 - Nospiediet "Beigas".
 - Iestatiet vajadzīgo laiku.
 - Apstipriniet beigu laiku ar ✓.
7. Ielieciet ēdienus gatavošanas nodalījumā.
8. Aizveriet iekārtas durvis.
9. Nospiediet .
- ✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.



Piezīme: Dažās programmās gatavošanas laikā displejā tiek attēlotas norādes. Sekojiet šīm norādēm.

Gatavošanas turpināšana


Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

1. Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
2. Ja nepieciešams, mainiet laiku.
3. Sāciet darbību ar .

Darbības pārtraukšana

1. Atveriet iekārtas durvis vai nospiediet .
- ✓ Darbība tiek apturēta.
2. Lai turpinātu darbību, aizveriet durvis un nospiediet .
- ✓ Darbības režīms turpinās.

Darbības pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Ierīce pārtrauc darbībā esošās funkcijas.

11.3 Ēdienu pārskats

Ēdiens	Piemēroti produkti	Svara diapazons, kg	Trauki/piederumi
Maizes atkausēšana ¹	Maize – vesela, apaļa vai garena, maize šķēlēs, biskvīta kūka, rauga kūka, augļu kūka, kūka bez glazūras, krējuma vai želatīna	0,20-1,5	Sekls, vaļējs trauks
Gaļas atkausēšana ¹	Cepetis, plakani gaļas gabali, cālis, maltā gaļa	0,20-2	Sekls, vaļējs trauks
Zivs atkausēšana ¹	Vesela zivs, zivs fileja, zivs karbonāde	0,10-1	Sekls, vaļējs trauks
Svaigi dārzeņi ²	Piemēram, ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, loki, paprika, cukīni	0,15-1	Slēgts trauks
Dārzeņi, saldēti ²	Piemēram, ziedkāposti, brokoļi, burkāni, kolrābji, sarkanie kāposti, spināti	0,15-1	Slēgts trauks
Rīsi ²	Gargraudu rīsi	0,05-0,3	Dziļš trauks ar vāku
Vārīti kartupeļi ²	Kartupeļi ar mizu vai bez tās, vienāda lieluma gabalos	0,20-1	Slēgts trauks
Krāsni cepti kartupeļi ¹	Kartupeļi ar mizu, pa 200–250 g	0,20-1,5	Novietojiet ēdienu uz restēm.
Sasaldēta lazanja	Lazanja vai līdzīgs saldēts sacepums	0,30-1	Atvērts trauks
Svaigi vistas gabali	Vistas šķiņķīši, vistas stilbiņi	0,50-1,5	Novietojiet trauku uz restes.

¹ Ievērojiet apgrīšanas signālu.

² Ievērojiet apmaistīšanas signālu.

12 Laika funkcijas

Jūsu iekārtai ir laika funkcijas, ar kurām var iestatīt darbības laiku un darbības beigas, kā arī taimerī.

Laika funkcijas	Lietošana
Ilgums ⌚	Ja ir iestatīts darbības laiks, tam beidzoties, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.
Beigas ⌚	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Taimeris ⌚	Taimeris var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Tas neietekmē iekārtas darbību.

12.1 Darbības laika iestatīšana

Darbības laiku boost režīmā var iestatīt uz maksimāli 30 minūtēm. Darbības laiku visās pārējās pakāpēs var iestatīt uz maksimāli 90 minūtēm.

Prasība: Ir iestatīts darba režīms un pakāpe.

- Nospiediet "Laiks".
- Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
- Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.

Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ⌚.

- Nospiediet ✓.

- Sāciet darbību ar start stop.

Gatavošanas turpināšana

Ēdienu var turpināt gatavot arī pēc tam, kad ir pagājis iestatītais laiks.

- Nospiediet "Pievienot papildu gatav. laiku".
- Iestatiet vajadzīgo laiku.
→ "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 74

Ar ⌚ var atiestatīt iestatīto laiku.

- Nospiediet ✓.

- Sāciet darbību ar start stop.

Darbības laika mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

- Nospiediet "Laiks".
- Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
- Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
- Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ⌚.
- Nospiediet ✓.

Darbības laika pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

- Nospiediet uz laika rādījuma.
- Atiestatiet darbības laiku ar ⌚.

Darba režīmos, kuriem vienmēr nepieciešams darbības laiks, iekārta darbības laiku atiestata uz iepriekš iestatīto vērtību.

- Nospiediet ✓.

12.2 Beigu laika iestatīšana

Laiku, kad jābeidzas darbībai, var pārcelt par līdz pat 24 stundām.

Piezīmes

- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet laiku, kad darbība jau ir sākusies.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

Prasības

- Ir iestatīts darba režīms un pakāpe.
 - Ir iestatīts darbības laiks.
- Nospiediet "Beigas".
 - Lai mainītu iepriekš iestatīto beigu laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, stundu rādījuma h vai minūšu rādījuma m.
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
 - Iestatiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Nospiediet ✓.
 - Nospiediet start stop.
 - Displejā redzams sākuma laiks. Iekārta darbojas gaidīšanas režīmā.
 - ✓ Kad sākuma laiks ir pienācis, sākas darbība un laika atskaite.
 - ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
 - Kad laika atskaite ir beigusies, veiciet vienu no turpmākajām darbībām:
 - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ⏻.

Beigu laika maiņa

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, mainiet iestatīto laiku tikai tad, ja nav sākusies darbība un laika atskaite.

- Nospiediet "Beigas".
- Iestatiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ⌚.
- Nospiediet ✓.

Beigu laika pārtraukšana

- Nospiediet "Beigas".

- Atiestatiet iestatīto vērtību ar ⌚.
- Nospiediet ✓.

12.3 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darba režīma. Taimeris var iestatīt uz laiku līdz 24 stundām. Taimerim ir atsevišķs signāls, lai varētu atšķirt, vai ir beigusies taimera vai darbības laika atskaite.

- Nospiediet ⏸.
- Lai iestatītu taimeris, displejā uzspiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
 - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
- Iestatiet taimeris ar regulēšanas gredzenu.
 - ✓ Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ⌚.
- Lai sāktu taimera laika atskaiti, displejā nospiediet ⏹.
- Sākas taimera laika atskaite.
 - ✓ Kad iekārta ir izslēgta, taimeris paliek redzams displejā.
 - ✓ Kad iekārta ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darba režīma iestatījumi. Taimeris tiek rādīts statusa indikācijā.
 - ✓ Kad taimera laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka taimera laiks ir beidzies.

Taimera izslēgšana

Prasība: Atskan signāls.

- ▶ Nospiediet jebkuru lauciņu.
- ✓ Taimeris ir izslēgts.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku jebkurā brīdī var mainīt.

- Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar ⏸ izvēlieties taimeris.
- Nospiediet ⏸.
- Mainiet taimera laiku ar regulēšanas gredzenu.
- Apstipriniet ar ⏹.

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

- Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar ⏸ izvēlieties taimeris.
- Nospiediet ⏸.
- Atiestatiet taimeris ar ⌚.

13 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

13.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

- ▶ Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏻.
- ✓ Vadības elementi ir bloķēti.

- ✓ Ja ir iestatīts taimera laiks, tā atskaite turpinās. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt. Signālu atskaņošanu, piemēram, kad beidzas taimera laiks, var pārtraukt, nospiežot jebkuru taustiņu.

13.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏻.
- Vadības elementi ir atbloķēti.

14 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

14.1 Pamatiestatījumu pārskats

Šeit ir sniegts pamatiestatījumu un rūpnīcas iestatījumu pārskats. Pamatiestatījumi ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Piezīmes

- Valodas, taustiņu toņa vai rādījumu spilgtuma iestatījumu izmaiņas tiek lietotas uzreiz. Visi pārējie iestatījumi stājas spēkā tikai pēc iestatījumu saglabāšanas.
- Jūsu veiktās izmaiņas pamatiestatījumos saglabājas arī neilgu laiku pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Pamata iestatījumi	Izvēle
Valoda	Skatiet izvēles sarakstu iekārtā
Pulksteņa laiks	"Pulksteņa laiks" 24 h formātā
Displejs	Izvēle
Spilgtums	■ 1. līdz 8. pakāpe ¹
Pulksteņa rādījums	■ Ieslēgt ierobežojuma laiku ¹ ■ Nerādīt
Pulksteņa laiks	■ Digitālais ¹ ■ Analogais
Displeja regulēšana	■ Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Signāls	Izvēle
Taustiņu signāls	■ Iesl. ¹ ■ Izsl.
Skaņas signāls	■ Ļoti īss ■ Neilgi ■ Vidēji ilgi ¹ ■ Ilgi

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Ierīces iestatījumi	Izvēle
Apgaismojums	■ Iesl. ¹ ■ Izsl.
Mikroviļņujaudasnoklus. iest.	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	■ Displejs ¹ ■ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	■ Galvenā izvēlne ¹ ■ Mikroviļņi ■ Ēdieni ■ Grils
Aizvadītais gatavoš. laiks	■ Displejs ¹ ■ Nerādīt
Bērnu drošība	■ Pieejams ■ Deaktivizēts

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Rūpnīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpnīcas iestatījumi	■ Atjaunot ■ Atcelt
Demonstrēšanas režīms	■ "Demonstrēšanas režīms" iestatīšana (ir redzams tikai pirmās 5 minūtes pēc atiestatīšanas vai pirmreizējās ekspluatācijas sākšanas)
Ierīces informācija	■ "Ierīces informācija" attēlošana

14.2 Pamatiestatījumu mainīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

- Nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma.
- Mainiet vajadzīgos iestatījumus displejā.
- Ar ↵ atgriezieties pārskatā vai galvenajā izvēlnē.

14.3 Pulksteņa laika mainīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

- Nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet uz pamatiestatījuma "Pulksteņa laiks".
✓ Displejā redzama iestatītā vērtība.
- Iestatiet stundas ar regulēšanas gredzenu.
- Nospiediet uz minūšu rādījuma.
- Iestatiet minūtes ar regulēšanas gredzenu.
- Nospiediet ✓.
- Ar ↵ atgriezieties pārskatā vai galvenajā izvēlnē.

15 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodaļījumu. Tīrīšanas atbalsta programma atmieš netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

15.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

Prasība: Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Tīrīšanas palīdzība".
2. Sekojiet displejā sniegtajām norādēm.
3. Nospiediet ^{start}_{stop}.
- ✓ Iestatītā laika beigās atskan signāls.
4. Sekojiet displejā sniegtajām norādēm.

16 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

16.1 Tīrīšanas līdzeklis

Izmantojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrīšanas instrukcijā.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Informāciju par atsevišķām virsmām un daļām piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem skatiet atsevišķajās tīrīšanas pamācībās.

16.2 Ierīces tīrīšana

Tīriet ierīci norādītajā veidā, lai atsevišķas daļas vai virsmas nesabojātu nepareizi veiktas tīrīšanas vai nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

- ▶ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodaļījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Ievērojiet norādījumus par ierīces sastāvdaļu vai virsmu tīrīšanu.
3. Ja nav norādīts citādi:
 - Tīriet ierīces sastāvdaļas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16.3 Gatavošanas nodaļījuma tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt gatavošanas nodaļījumu.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un citus agresīvus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni.
3. Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet nerūsējošā tērauda virsmām piemērotu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli izmantojiet tikai aukstā gatavošanas nodaļījumā.

Padoms: Lai novērstu nepatīkamus aromātus, ar maksimālo mikroviļņu jaudu 1–2 minūtes karsējiet krūzi ūdens, kam pievienoti pāris pilieni citronu sulas. Lai novērstu vārīšanās aizkavi, vienmēr ievietojiet traukā karoti.

4. Izslaukiet gatavošanas nodaļījumu ar mīkstu drānu.
5. Izžāvējiet gatavošanas nodaļījumu ar atvērtām durvīm.

16.4 Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļījumā

Gatavošanas nodaļījuma pārsegums ir pašattīrošs. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad darbojas grilēšanas funkcija, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda. Ja jūs galve-

nokārt izmantojat mikroviļņu funkciju, regulāros laika intervālos palaidiet grilēšanas funkciju, lai notīrītu nodaļuma griestus.

UZMANĪBU!

Cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļi uz paštīrošajām virsmām bojā šīs virsmas.

- ▶ Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus uz pašattīrošajām virsmām. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis tomēr ir nonācis uz šīm virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet un neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Prasības

- Gatavošanas nodaļējums ir tukšs.
- Ierīce ir ieslēgta.

1. Nospiediet "Grils, liela platība".
2. Nospiediet "Līmenis".
3. Izvēlieties augstāko grilēšanas pakāpi.
4. Nospiediet ✓.
5. Nospiediet "Laiks".
6. Iestatiet vajadzīgo laiku.
Tīrīšanai nepieciešamais laiks ir atkarīgs no tauku palieku daudzuma. Sāciet ar 20 minūtēm.
7. Nospiediet ✓.
8. Sāciet darbību ar start stop.
Kamēr iekārta karsē, vēdiniet telpu.
- ✓ Darbības laikā var veidoties dūmi. Tas ir normāli, un ar laiku tie samazinās.
- ✓ Iestatītā ilguma beigās atskan signāls.
9. Ja darbības laika beigās vēl arvien ir novērojama dūmu veidošanās, pagariniet laiku.

16.5 Piederumu tīrīšana

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
3. Notīriet piederumus ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu vai mazgāšanas suku.
4. Restes tīriet ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Apjomīgu netīrumu gadījumā izmantojiet nerūsējošā tērauda spirāli vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
5. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16.6 Durvju stiklu tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt ierīces durvju stiklus.

- ▶ Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.

2. Durvju stiklus tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un stiklu tīrīšanas līdzekli.

Piezīme: Ēnas uz gatavošanas nodaļējuma durvju stikla, kas izskatās kā svītras, ir gatavošanas nodaļējuma apgaismojuma atspīdumi.

3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16.7 Durvju blīvējuma tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt durvju blīvējumu.

- ▶ Tīrīšanai nelietojiet metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
- ▶ Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet durvju blīvējumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu mazgāšanas drānu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16.8 Ierīces priekšpuses tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareiza tīrīšana var bojāt ierīces priekšpusi.

- ▶ Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai stikla skrāpjus.
 - ▶ Lai novērstu nerūsējošā tērauda priekšējo virsmu koroziju, nekavējoties notīriet no tām kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus.
 - ▶ Nerūsējošā tērauda vismām lietojiet speciālus nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus siltām virsmām.
1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
 2. Tīriet ierīces priekšpusi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

Piezīme: Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā rodas atšķirīga materiāla izmantošanas dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.

3. Ar mīkstu drānu uzdīdīet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu ierīces nerūsējošā tērauda priekšpusei.
Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.
4. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

16.9 Vadības paneļa tīrīšana

UZMANĪBU!

Nepareizi veikta tīrīšana var bojāt vadības paneli.

- ▶ Nekad neslaukiet vadības paneli ar slapju lupatu.

1. Ievērojiet norādījumus par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet vadības paneli ar mikrošķīdredas drānu vai mīkstu, mitru drānu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

17 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-
viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-
nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu
novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.



- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!


Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

17.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	<p>Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. <p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. <p>Darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet drošinātāju, kas atrodas drošinātāju kastē. 2. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 3. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 80</i>
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	<p>Durvis nav pilnībā aizvērtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermeņi vai ēdiena atliekas.
Ēdieni neuzsilst, displejā deg  .	<p>Pamatiestatījumos aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, īslaicīgi izslēdzot drošinātāju sadales skapī. 2. 5 minūšu laikā pamatiestatījumos deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. → <i>Lappuse 76</i>
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 80</i>
Darbība mikroviļņu režīmā tiek pārtraukta.	<p>Darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Veiciet iekārtas atiestati. <ul style="list-style-type: none"> - Vai nu vismaz 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu . - Vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 80</i>
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš.	<p>Iestatītā mikroviļņu jauda ir pārāk maza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu. <p>Ierīcē ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iestatiet ilgāku laiku. Divkārsam daudzumam nepieciešams divreiz ilgāks laiks. <p>Ēdiens ir aukstāks nekā parasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gatavošanas laikā apgrieziet vai apmaisiet ēdienu.
Kad ierīce ir izslēgta, nav redzams pulkstenis	<p>Displejs pēc kāda laika izslēdzas.</p> <p>Īpaša rīcība nav nepieciešama.</p>

17.2 Norādījumi vadības panelī

Traulcējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E".	<p>Darbības traulcējums</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Veiciet iekārtas atiestati. <ul style="list-style-type: none"> - Vai nu vismaz 6 sekundes turiet nospiestu taustiņu . - Vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī. Pēc aptuveni 10 sekundēm atkal ieslēdziet drošinātāju. ✓ Ja traulcējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 80

18 Likvidācija

18.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

19 Tehniskā servisa dienests

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

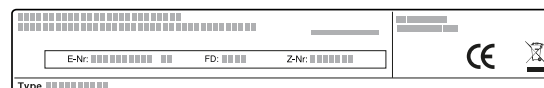
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes D klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

19.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt.

20 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie pieredumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

20.1 Kā sasniegt labākos rezultātus

Šeit jūs uzzināsiet, kā rīkoties soli pa solim, lai vislabāk varētu izmantot ieteicamos iestatījumus. Te jūs atradīsiet norādes par daudzu ēdienu gatavošanu ar informāciju un ieteikumiem, kā vislabāk izmantot un iestatīt iekārtu.

Padoms

Gatavošanas norādījumi

- Ieteicamie iestatījumi vienmēr attiecas uz gatavošanas, kad ēdienu ievieto aukstā un tukšā gatavošanas nodalījumā.

- Laika vērtības pārskatos ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām.

1. Pirms lietošanas izņemiet no gatavošanas nodalījuma liekos traukus.
2. No ieteicamajiem iestatījumiem izvēlieties vajadzīgo ēdienu.
3. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā.
4. Novietojiet trauku pa vidu uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
Tā mikroviļņi ēdienam var piekļūt no visām pusēm.
5. Iestatiet iekārtu atbilstoši ieteiktajiem iestatījumiem. Vispirms iestatiet īsāko laiku. Nepieciešamības gadījumā laiku pagariniet.
6. Izņemot no gatavošanas nodalījuma karstus traukus, izmantojiet virtuves cimdus.

20.2 Atkausēšana, uzsildīšana un gatavošana ar mikroviļņiem

Atkausēšanas, uzsildīšanas un gatavošanas ar mikroviļņiem iestatījumu ieteikumi.

Ilgums ir atkarīgs no trauka un pārtikas produktu temperatūras, īpašībām un daudzuma. Tādēļ tabulā ir norādīti vērtību diapazoni. Sāciet ar vismazāko vērtību un

nākamajā reizē, ja nepieciešams, iestatiet lielāku vērtību. Iespējams, jums ir cits daudzums, nevis tas, kas norādīts tabulā. Šim nolūkam pastāv vispārējais noteikums: divkārtšs daudzums – gandrīz divkārtšs ilgums, puse no daudzuma – puse no ilguma.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Sasaldējiet ēdienus plakanā stāvoklī.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus bez vāka.
- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apmaisiet vai apgrieziet ēdienu. Apgriežot nolejiet atkusušo šķidrumu.
- Atkausējot gaļu vai putnu gaļu, rodas šķidrums. Apgriežot nolejiet šķidrumu. Neizmantojiet šķidrumu pārtikā un neļaujiet tam nonākt saskarē ar citiem pārtikas produktiem.
- Jau atkausētu malto gaļu pēc apgrīšanas izņemiet.
- Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.
- Atkausētus produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10 min
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10–15 min
Veseli gaļas gabali ar vai bez kauliem ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 10–15 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 2–5 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8–10 min 2. 8–10 min
Gaļa gabalos vai šķēlēs ¹²	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10–12 min
Maltā gaļa, jaukta ¹²	200 g	90 W	10–12 min.
Maltā gaļa, jaukta ¹²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10–15 min
Maltā gaļa, jaukta ¹²	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15–20 min
Putnu gaļa vai putna gabali ¹²	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 10–12 min
Putnu gaļa vai putna gabali ¹²	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15–20 min
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi ¹²	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10–12 min
Nesadalīta zivs ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–15 min
Nesadalīta zivs ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10–15 min
Dārzeņi, piemēram, zirņi ³	300 g	180 W	10–12 min.
Augļi, piemēram, avenes ³	300 g	180 W	7–9 min.

¹ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

² Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

³ Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet ēdienu.

⁴ Pilnībā noņemiet iepakojumu.

⁵ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

⁶ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otra.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Augļi, piemēram, avenes ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 8–10 min
Sviesta kausēšana ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1–2 min
Sviesta kausēšana ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2–3 min
Maizes klaips ¹	500 g	180 W	8–10 min.
Maizes klaips ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10–20 min
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ⁵⁶	500 g	90 W	10–12 min.
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka ⁵⁶	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5–10 min
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5–10 min
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 10–12 min

¹ Ēdiens vairākkārt jāapgroza.

² Apgrozot atdaliet atkusušās daļas.

³ Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet ēdienu.

⁴ Pilnībā noņemiet iepakojumu.

⁵ Atkausējiet tikai kūkas bez glazūras, krējuma, želatīna vai krēma.

⁶ Kūkas gabalus atdaliet vienu no otra.

Saldētu ēdienu uzsildīšana vai gatavošana mikroviļņu režīmā

Ņemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu pārsegu. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Gatavošanas laikā ēdienu vairākkārt apgrieziet vai apmaisiet.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nelielā daudzumā.
- Izņemiet lazanjā no iepakojuma un ievietojiet to mikroviļņu krāsniņā piemērotā traukā.
- Vislabāk piemērota ir saldēta lazanja, kuras biezums nepārsniedz 3 cm.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Vairāki ēdieni, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 vai 3 sastāvdaļas)	300–400 g	600 W	10–11 min
Zupa	400 g	600 W	8–12 min
Sautējumi	500 g	600 W	10–12 min
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600 W	12–15 min
Zivs, piemēram, filejas gabaliņi ¹	400 g	600 W	10–15 min
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni (aptuveni 3 cm biezumā)	450 g	600 W	12–15 min
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ¹	250 g	600 W	6–7 min

¹ Pievienojiet ēdienam nelielu šķidrumu.

² Sautējiet ēdienu, nepievienojot ūdeni.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Piedevas, piemēram, rīsi, nūdeles ¹	500 g	600 W	8–12 min
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni ¹	300 g	600 W	8–10 min
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni ¹	600 g	600 W	12–16 min
Saldie spināti ²	450 g	600 W	12–14 min

¹ Pievienojiet ēdienam neredz šķidruma.

² Sautējiet ēdienu, nepievienojot ūdeni.

Padomi par nakamo atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu ar mikroviļņiem

Ievērojiet šos padomus, lai iegūtu labu rezultātu, veicot atkausēšanu, uzsildīšanu un gatavošanu mikroviļņos.

Problēma	Padoms
Ēdiens ir pārāk sauss.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saīsiniet laiku vai izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. ■ Pārklājiet ēdienu un pievienojiet vairāk šķidruma.

Problēma	Padoms
Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav uzsildīts vai nav gatavs.	Pagariniet laiku. Lielāka ēdiena daudzuma un biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc iestatītā laika beigām ēdiens vidū vēl nav gatavs, bet malās ir pārkaršis.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pa laikam apmaisiet. ■ Samaziniet mikroviļņu jaudu un pagariniet laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Samaziniet mikroviļņu jaudu. ■ Lielu atkausējamā ēdiena gabalu vairākkārt apgroziet.

20.3 Uzsildīšana

Ierīcē varat uzsildīt ēdienus.

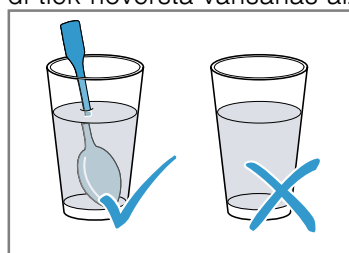
Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

Ņemiet vērā ieteicamos iestatījumus uzsildīšanai mikroviļņu režīmā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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



UZMANĪBU!

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

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

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu vāku. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Gatavošanas laikā ēdiena vairākkārt apgrieziet vai apmaisiet.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Ēdieni silda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts	1 porcija	600 W	4–7 min
Dzērieni ¹²³	125 ml	boost	30–60 sek.
Dzērieni ¹²³	200 ml	boost	1–1,5 min
Dzērieni ¹²³	500 ml	boost	3 min
Zīdaiņu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	50 ml	600 W	aptuveni 20 sek.
Zīdaiņu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	100 ml	600 W	40 sek.
Zīdaiņu pārtika, piemēram, piena pudelītes ⁴⁵³	200 ml	600 W	50 sek.
Zupa, 1 porcija ⁶	pa 175 g	600 W	1–2 min
Zupa, 2 porcijas ⁶	pa 175 g	600 W	2–3 min
Gaļa mērcē ⁷	500 g	600 W	5–6 min
Sautējums ⁶	400 g	600 W	5–6 min
Sautējums ⁶	800 g	600 W	7–8 min
Dārzeņi, 1 porcija ⁶	150 g	600 W	1,5–2 min
Dārzeņi, 2 porcijas ⁶	300 g	600 W	3–4 min

¹ Ielieciet glāzē karoti.

² Nepārkarsējiet alkoholiskos dzērienus.

³ Obligāti pārbaudiet temperatūru.

⁴ Zīdaiņu pārtiku sildiet bez knupīša vai vāciņa.

⁵ Pēc uzkaršanās ēdiena vienmēr rūpīgi sakratiet.

⁶ Uzraugiet ēdiena gatavošanas laikā.

⁷ Gaļas šķēles atdalieliet vienu no otras.

20.4 Gatavošana

Ierīcē var gatavot ēdienu.

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsniņā piemērotu pārsegu. Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Gatavojot lielā mērā saglabājas ēdiena sākotnējā garša. Tādēļ sāli un piparus lietojiet pavisam nelielu daudzumu.
- Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam vēl 2–5 minūtes nostāvēties.
- Ēdieni sasilīda trauku. Trauki var ļoti sakarst. Izmantojiet trauku divi.
- Ja uz iepakojuma norādīts, ka ēdiens gatavojams ar jaudu, kas pārsniedz 600 vatus, tomēr jāizmanto jauda, kas nepārsniedz 600 vatus. Nepieciešamības gadījumā pagariniet norādīto laiku, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Nesadalīta vīstīņa, svaiga, bez iekšām ¹	1200 g	600 W	25–30 min.
Svaiga zivs fileja ²	400 g	600 W	6–10 min.
Svaigi dārzeņi ^{3,4}	250 g	600 W	7–8 min.
Svaigi dārzeņi ^{3,4}	500 g	600 W	10–12 min.
Kartupeļi ^{3,4}	250 g	600 W	7–8 min.
Kartupeļi ^{3,4}	500 g	600 W	10–12 min.
Kartupeļi ^{3,4}	750 g	600 W	15–20 min.
Rīsi ^{5,4}	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–6 min 1. 12–15 min
Rīsi ^{5,4}	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 min 1. 15–18 min
Saldie ēdieni, piemēram, pudiņš (ātri pagatavojams) ⁴	500 ml	600 W	6–8 min.
Augļu komposts ⁴	500 g	600 W	9–12 min.

¹ Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

² Pievienojiet ēdienam nelielu šķidrumu.

³ Sagrieziet vienāda lieluma gabalos.

⁴ Ik pa laikam uzmanīgi apmaisiet ēdienu.

⁵ Pievienojiet divkārtu daudzumu šķidruma.

Popkorns, gatavojams mikroviļņu krāsni

⚠ BRĪDINĀJUMS – Adegumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

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

UZMANĪBU!

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

- Starp gatavošanas reizēm ļaujiet ierīcei vairākas minūtes atdzist.
- Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.

- Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Novietojiet trauku uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Izmantojiet karstumizturīgus stikla traukus. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
- Ievietojiet popkorna turzu traukā ar atzīmēto pusi uz leju.
- Atkarībā no daudzuma pielāgojiet laiku.
- Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 minūtes un 30 sekundēm uz īsu brīdi izņemiet popkorna turzu ārā un sakratiet. Uzmanīgi – karsts!

Ēdieni	Svars	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks
Popkorns, gatavojams mikroviļņu krāsni ¹	1 turza pa 100 g	600 W	4–5 min

¹ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Ievērojiet ražotāja norādījumus.

20.5 Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Iepriekš neuzkarsēt.
- Izvēlieties iespējami līdzīgus grilējamus gabalus ar līdzīgu svaru un biezumu.

Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi.

- Grilējamus gabalus novietojiet tieši uz restes. Zem restes papildus iebīdīet stikla pannu. Tā tiek savākti pilošie tauki un cepeša sula.
- Grilējamus gabalus apgrieziet uz otru pusi, lietojot grila knaibles.
- Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāļiet grilējamus produktus tikai pēc grilēšanas.
- Sāls atūdeņo gaļu.
- Tumšā gaļa, piemēram, liellopa gaļa, apbrūninās ātrāk nekā gaišā gaļa, piemēram, teļa vai cūkas gaļa. Gaišās gaļas vai zivs gabalu virsējā kārtā grilējot kļūst tikai viegli brūna, taču iekšpusē ir gatava un sulīga.
- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā. Tas ir normāli. Biezums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

Ēdieni	Daudzums	Svars	Grilēšanas pakāpe	Darbības laiks	Ievietošanas līmenis
Kakla karbonādes gabali, aptuveni 2 cm biezi	3 līdz 4 gabali	pa aptuveni 120 g	3 (spēcīgs)	1. puse aptuveni 15 min 2. puse: aptuveni 5 min	3
Grilējamās desiņas	4 līdz 6 gabali	pa aptuveni 100 g	3 (spēcīgs)	1. puse aptuveni 10–12 min 2. puse: aptuveni 10–12 min	3
Zivs steiks ¹	2 līdz 3 gabali	pa aptuveni 150 g	3 (spēcīgs)	1. puse aptuveni 10 min 2. puse: aptuveni 10 min	3
Veselas zivis, piemēram, foreles ¹	2 līdz 3 gabali	pa aptuveni 230 g	3 (spēcīgs)	1. puse aptuveni 15 min 2. puse: aptuveni 5 min	3
Graudzēta maize (iepriekšēja apgrauzdēšana)	2–6 šķēles		3 (spēcīgs)	1. puse aptuveni 5 min 2. puse: aptuveni 1–2 min	3
Tostermaize ar garnējumu	2–6 šķēles		3 (spēcīgs)	atkarībā no garnējuma: 5–10 min	3

¹ Restes iepriekš apziediet ar eļļu.

20.6 Grilēšana kombinācijā ar mikroviļņu režīmu

Lai saīsinātu gatavošanas laiku, grilēšanas režīmu var lietot kopā ar mikroviļņu režīmu.

Grilēšana kombinācijā ar mikroviļņu režīmu

UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret nikelī

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Piezīme:

Gatavošanas norādījumi

- Ādu vietām sadurstiet ar dakšīņu.
- Izņemiet lazanju no iesaiņojuma un ievietojiet mikroviļņiem piemērotā traukā.

Ēdieni	Svars	Grilēšanas pakāpe	Mikroviļņu jauda	Darbības laiks	Ievietošanas līmenis
Cūkgaļas cepetis, piemēram, kakla karbonāde ¹	aptuveni 750 g	1 (zema)	360 W	35–40 min	1
Maltas gaļas cepetis, maks. 7 cm biezumā	Apmēram 750 g	2 (vidējs)	360 W	Aptuveni 25 minūtes	1
Puse no vistas ²	Apmēram 1200 g	2 (vidējs)	360 W	35–40 min.	1
Vistas gaļas gabali, piemēram, ceturtdaļvists ²	Apmēram 800 g	2 (vidējs)	360 W	25 min	2
Pīles krūtiņa ²	Apmēram 800 g	3 (spēcīgs)	180 W	25–30 min.	2
Nūdeļu sacepums (no iepriekš sagatavotām sastāvdaļām) ³	Apmēram 1000 g	1 (viegls)	360 W	22–25 min.	2
Lazanja, saldēta (aptuveni 3 cm bieza)	350–450 g	3 (spēcīgs)	600 W	12–15 min.	1
Lazanja, saldēta (aptuveni 4–5 cm bieza)	600–1000 g	1 (viegls)	600 W	21–27 min.	1
Kartupeļu sacepums (no svaigiem kartupeļiem), maks. 3 cm biezumā	Apmēram 1000 g	2 (vidējs)	360 W	20 min	1
Zivs eskalops	Apmēram 500 g	2 (vidēja)	360 W	15 min	2
Biezpiena sacepums, maks. 5 cm biezumā	Apmēram 1000 g	1 (viegls)	360 W	25–30 min.	1

¹ Pēc 15 minūtēm apgrieziet.

² Negroziet ēdienu.

³ Pārkaisiet ēdienu ar sieru.

20.7 Pārbaudes ēdieni

Šie pārskati ir izveidoti pārbaudes institūciju vajadzībām, lai atvieglotu ierīces pārbaudi saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un saskaņā ar standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Olas ar pienu, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 12–13 min 2. 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	20–25 min.	"Pyrex" forma Ø 28 cm gara
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	600 W	4–5min	Mikroviļņu krāsns no-segvāks

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā.

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Gaļa, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7–8 min 2. 7–10 min	"Pyrex" forma Ø 24 cm

Gatavošana ar mikroviļņiem un grilu

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W	Ilgums, min	Norādījums
Kartupeļu sacepums, 1100 g	360 W + 2. grilēšanas pakāpe	20–30 min.	Apaļa "Pyrex" forma Ø 22 cm
Kūkas	-		Nav ieteicams

21 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



21.1 Droša montāža

Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.

- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 65 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas, kuras var radīt grieztas brūces.

- Lietojiet aizsargcimdus.

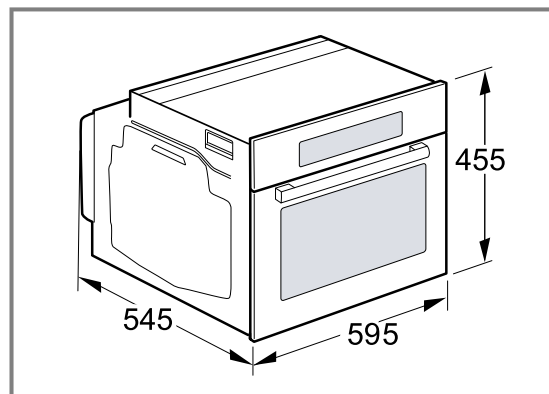
⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet pagarinātāja vadus vai kontaktligzdu paneļus.

21.2 Iekārtas izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri

**21.3 Iebūves mēbeles**

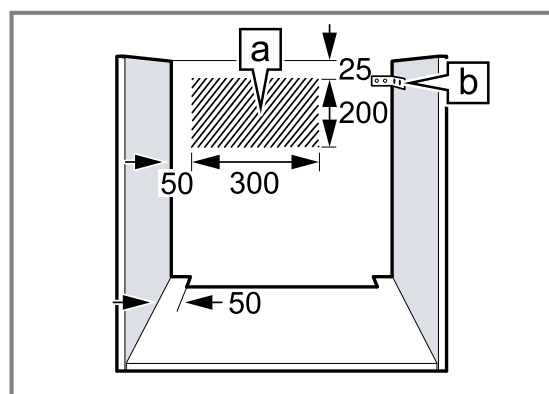
Šī ierīce ir paredzēta tikai iebūvēšanai. Šo ierīci nevar izmantot kā galda ierīci vai kā skapī ievietotu ierīci. Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Atstatam starp sienu un skapja pamatni vai virs ierīces esošā skapja aizmugurējo sienu jābūt vismaz 35 mm. Iebūves skapja priekšpusē jābūt ventilācijas atverei ar 50 cm² laukumu. Izgrieziet vajadzīgo atveri cokolā vai uzstādiet ventilācijas resti.

Iebūves mēbelēs bez ventilācijas izgriezuma jābūt 200 cm² lielam ventilācijai atverei sānu sienu aizmugurē.

Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.

Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītotajā laukumā **a** vai ārpus iebūvēšanas vietas.

Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni **b**.

**21.4 Elektropieslēgums**

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.

- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no elektrotīkla.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzdai.

- ▶ Iekārtas kontaktdakšu iespraudiet kontaktligzdā iekārtas tuvumā.

Ja iekārta ir iebūvēta, tīkla pieslēguma kontaktdakšai jābūt brīvi pieejamai. Ja brīva pieeja tīkla kontaktdakšai nav iespējama, stacionārajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem jāuzstāda visu polu atvienotājierīce.

Iekārtas, kas nav aprīkota ar sazemētu kontaktdakšu, pieslēgšana elektrotīklam

Piezīme: Ierīci pie elektrotīkla drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

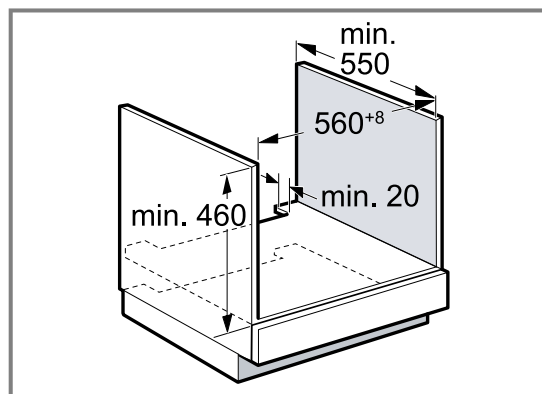
Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē visu polu atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla pieslēguma vada dzīslas atbilstoši krāsu kodiem:
 - zaļi dzeltena = aizsargvads ⊕
 - zilais — neitrālais ("nulles") vads
 - brūnais — fāze (ārējais vads)

21.5 Iebūvēšana zem darba virsmas

Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus.

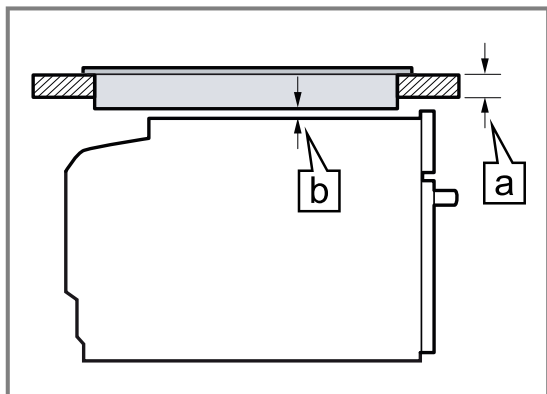
Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.



Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.

21.6 Iebūvēšana zem sildvirsmas

Ja ierīci iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro minimālie izmēri, attiecīgā gadījumā ņemot vērā arī apakšējo konstrukciju.



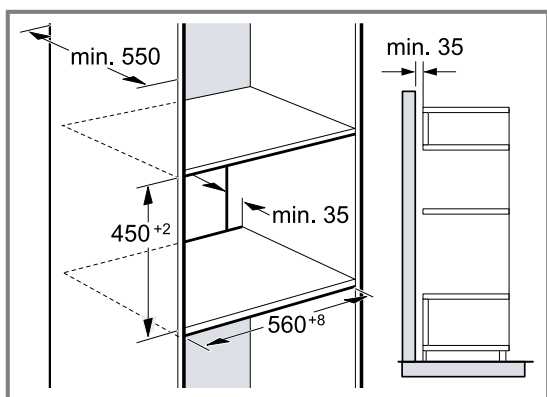
Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	[a] uz virsmas, mm	[a] vienā līmenī ar virsmu, mm	[b], mm
Indukcijas sildvirsmas	40	41	5
Pilnas virsmas indukcijas sildvirsmas	50	51	5
Gāzes plīts	30	41	5
Elektriskā plīts	30	33	2

Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācību.

21.7 Iebūvēšana garajā skapī

Ievērojiet garajā skapī nepieciešamos iebūves izmērus un drošības attālumus. Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.



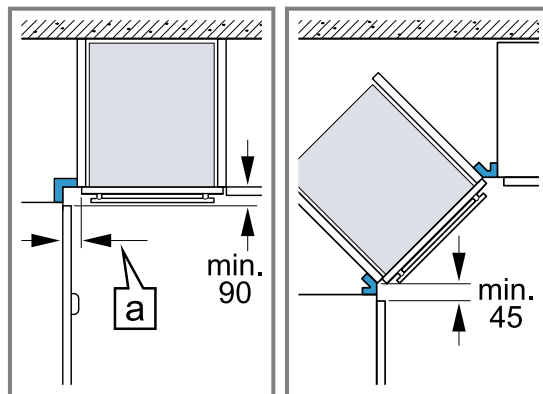
Ja garajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, tā ir jānoņem. Ierīce jāiebūvē tik augstu, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

21.8 Kombinācija ar sildīšanas atvilktni

Vispirms iebūvējiet sildīšanas atvilktni. Ievērojiet sildīšanas atvilktnes montāžas instrukciju. Iebīdīet ierīci iebūvēšanai paredzētajā skapī virs sildīšanas atvilktnes. Ievietojot nebojājat sildīšanas atvilktnes paneli.

21.9 Iebūvēšana stūrī

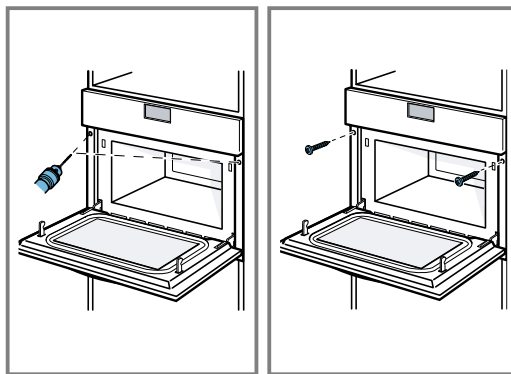
Veicot iebūvēšanu stūrī, ievērojiet iebūves izmērus un drošības attālumus.



Lai varētu atvērt ierīces durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs [a] ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

21.10 Iekārtas iebūvēšana

- Iebīdīet iekārtu līdz galam. Raugieties, lai pieslēguma vads nebūtu salocīts, saspiests vai novietots pāri asām malām.
- Noregulējiet iekārtu pa vidu.
- Pieskrūvējiet iekārtu pie mēbeles.



- Izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet līmplēvi no gatavošanas nodaļuma un durvīm.

Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un iekārtu nedrīkst nosēgt ar papildu līstēm. Pie iebūvējamā skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

21.11 Ierīces demontāža

- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001831826 (030126)

et, lt, lv