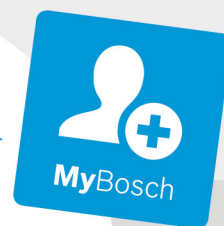




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave

_BFL520MB0 BFL520MS0 BFL520MW0

[et]	Kasutusjuhend	Mikrolaineahi	3
[lt]	Naudojimo instrukcija	Mikrobangų krosnelė	17
[lv]	Lietošanas instrukcija	Mikroviļņu krāsns	31

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	4
	Üldine teave	4
	Mikrolaineahi	5
	Paigaldamine ja ühendamine	6
	Kahjustuste põhjused	7
	Keskkonnakaitse	7
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7
	Seadmega tutvumine	7
	Juhtpaneel	7
	Juhtpaneeli pealetrükk	8
	Tarvikud	8
	Eritarvikud	8
	Enne esmakordset kasutamist	9
	Ahjukambri puhastamine ja pöörleva aluse kohaleasetamine	9
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	9
	Mikrolaineahi	9
	Nõu	9
	Mikrolainevõimsused	10
	Mikrolainerežiimi seadistamine	10
	Puhastamine	10
	Puhastusvahend	10
	Mida teha tõrgete korral?	11
	Hooldekeskus	12
	E-number ja FD-number	12
	Tehnilised andmed	12
	Meie köögistuudios katsetatud	12
	Sobivad nõud	12
	Ebasobivad nõud	12
	Sulatamine	12
	Sügavkülmutatud roogade soojendamine	14
	Roogade soojendamine	14
	Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks	15
	Kontrollroad	16

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

Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.
→ "Enne esmakordset kasutamist" lk 9

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Seade läheb väga kuumaks. Kui seade ehitatakse sisse kappi, mis on uksega suletav, tekib suletud ukse taga kuumuse kogunemine. Kasutage seadet vaid siis, kui kapi uks on avatud.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge jätke ahju väga kuumaks ega niiskesse keskkonda. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

Hoiatus – Tuleoht!

- Seade läheb väga kuumaks. Järgige minimaalset vahekaugust seadmest.
→ lehekülg 6
 - Ärge paigaldage seadet kapiukse taha.
 - Seadet ei tohi paigaldada kapi sisse.
- Nii võib seade üle kuumeneda.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Hoiatus – Põletusoht!

- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Mikrolaineahi

Hoiatus – Põlengu oht!

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

Hoiatus – Plahvatuse oht.!

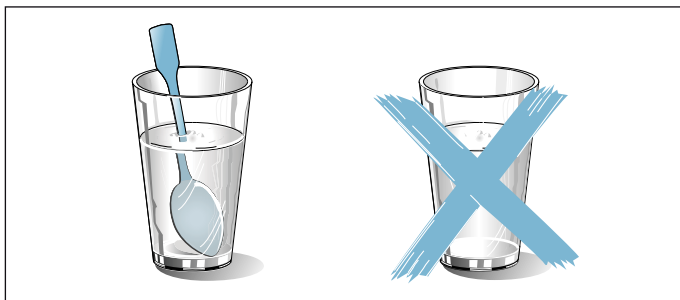
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Põletusoht!

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



⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- 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.
- Pöörlev klaasalus võib kildudeks puruneda. Ärge kunagi lööge teravate esemetega vastu pöörlevat alust.
- Pöörlevasse klaasalusesse tekkivad mõrad on ohtlikud. Käsitsege pöörlevat alust ettevaatlikult.

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.
→ "Puhastamine" lk 10
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Pöörduge hooldustöökotta.
- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

🔧 Paigaldamine ja ühendamine

Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.

Seade on ette nähtud ainult sisseehitamiseks.

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

Seade on valmis ühendamiseks vooluvõrku, seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt installeeritud ja kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa. Kaitse peab olema 10-amprine (L-või B-automaat). Võrgupinge peab vastama andmesildil märgitud pingele.

Pistikupesa paigaldada ja ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid elektriala asjatundja. Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, peab olemas olema kõikidest poolustest katkestav omnipolaarne lülitusseade, mille kontaktivahemik on vähemalt 3 mm.

Kasutada ei tohi multipistikuid ega pikendusi. Ülekoormuse korral tekib tulekahju oht.

Seadme võib sisse ehitada 60 cm laiusesse ülakappi (sügavus vähemalt 30 cm ja kõrgus põrandast 85 cm).

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- **Väga määrdunud tihend:** Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.
- **Mikrolainerežiimi töö tühja ahju puhul:** Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge lülitage ahju sisse, kui selles ei ole toiduaineid. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Nõude test" lk 10
- **Mikrolaineahjus valmistatav popkorn:** Ärge valige liiga kõrget mikrolainevõimsust. Maksimaalne võimsus võib olla 600 W. Asetage popkornituuru alati klaastaldrikule. Alus võib ülekoormuse tõttu praguneda.
- Ülekeenud vedelik ei tohi läbi pöörleva aluse võlli sattuda seadme sisemusse. Jälgige küpsemisprotsessi. Valige esmalt lühem küpsetusaeg ja vajaduse korral pikendage seda.
- Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöörleva aluseta.
- **Sädemete teke:** Metall - nt klaasis olev lusikas - peab jääma ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seismise ukseklaasi purustada.
- **Alumiiniumist alused:** Ärge kasutage alumiiniumist aluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- **Jahtumine avatud ahjuukse puhul:** Laske ahjul jahtuda üksnes suletult. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustuda.
- **Kondensaadniiskuse ahjus:** Ukseklaasidele, sisesintele ja ahju põhja võib koguneda kondensaadniiskust. See on normaalne ega kahjusta mikrolaineahju tööd. Korrosiooni vältimiseks pühkige pinnad pärast toiduvalmistamise lõppu alati kuivaks.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

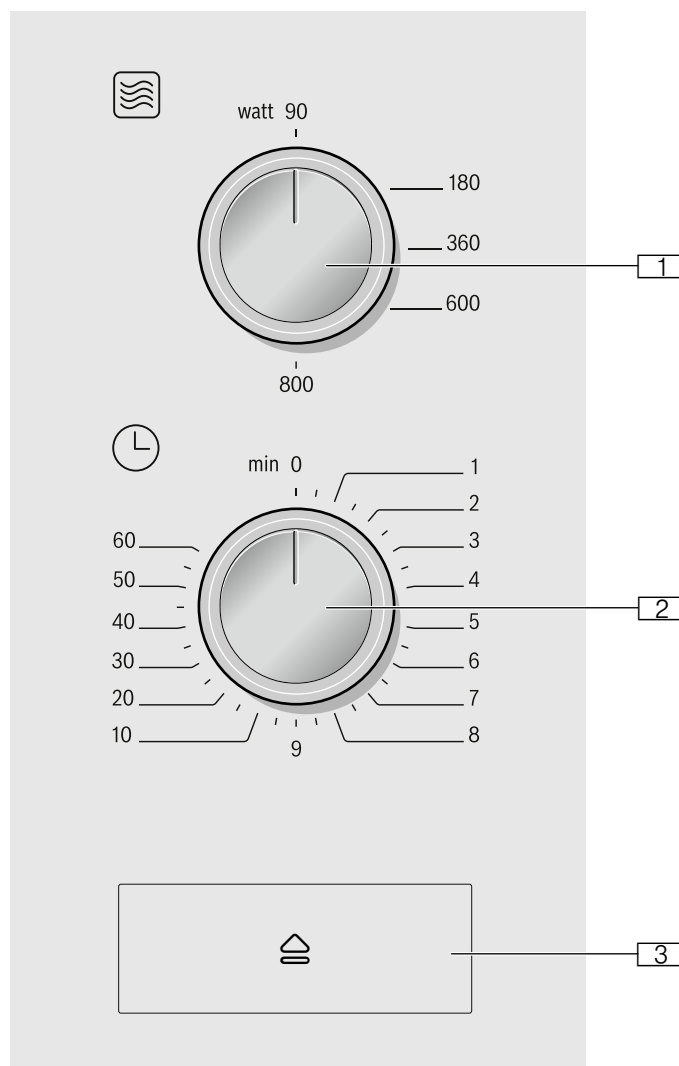
Seadmega tutvumine

Sellest peatükist leiate selgitused seadme funktsioonide kohta.

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

Juhtpaneel

Juhtpaneeli kaudu reguleerite välja seadme erinevad funktsioonid.



- 1 **Võimsuse lüliti**
mikrolainevõimsuse reguleerimiseks.
- 2 **Ajalüliti**
0 kuni 60 minutit
- 3 **Ukseavaja**

Juhtpaneeli pealetükk

Järgnevalt selgitatakse lühidalt erinevate sümbolite tähendust. Nii saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

Sümbol	Tähendus
Pealetükk	
90	Mikrolainevoimsuse 90W valimine
180	Mikrolainevoimsuse 180W valimine
360	Mikrolainevoimsuse 360W valimine
600	Mikrolainevoimsuse 600W valimine
800	Mikrolainevoimsuse 800W valik
min 0 - 60	Minutite seadistamine
	Seadme ukse avamine

Ventilaator

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

Märkused

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

Tarvikud

Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

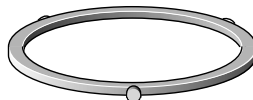
Tähelepanu!

Nõude väljavõtmisel jälgige, et pöördalus ei nihku paigast. Veenduge, et pöördalus on korrektselt kohale fikseerunud. Pöördalus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.



Pöörlev alus

Märkus: Seadet tohib kasutada üksnes koos pöörleva alusega. Veenduge, et see on korrektselt kohale fikseerunud. Pöörlev alus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.



Rullikrest

Eritarvikud

Eritarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku leiate meie kataloogidest või Internetist.

Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub seadmega kaasas olevates dokumentides.

Märkus: Iga eritarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 12

Auruahju nõud

Riisi, kartulite ja köögivilja hautamiseks

Enne esmakordset kasutamist

Siin saate teada, mida peate tegema enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist. Lugege eelnevalt peatükki "Ohutusnõuded". → "Olulised ohutusnõuded" lk 4

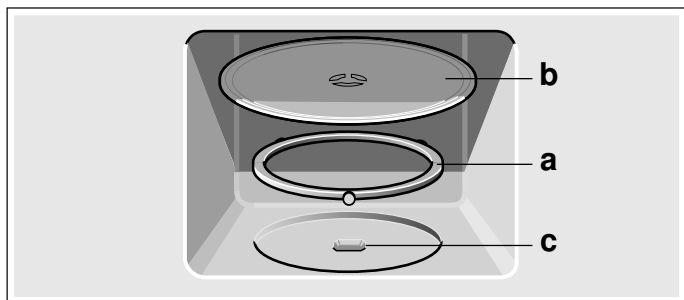
Seadet saab kasutama hakata alles siis, kui pöörlev alus on õigesti kohale asetatud. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine ja pöörleva aluse kohaleasetamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Pöörlev alus paigaldage järgmiselt

1. Asetage rullikrest **a** ahjukambri sisse süvendisse.
2. Laske pöörleval alusel **b** fikseeruda ahjukambri põhja keskosas olevasse ajamisse **c**.



Märkus: Seadet tohib kasutada üksnes koos pöörleva alusega. Veenduge, et see on korrektselt kohale fikseerunud. Pöörlev alus võib pöörelda vastupäeva või päripäeva.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks pühkige tühi ahjukamber kuuma nõudepesuvahendiga üle. → "Puhastamine" lk 10

Nõuanne: Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stiropooritükke. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võib sisse lülitada eraldi või koos grilliga.

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

Testige mikrolaineahju kõigepealt. Kuumutage mikrolaineahjus näiteks tass vett tee jaoks.

Võtke suur tass, millel puudub kuld- või hõbedekoor, ja asetage tassi teelusikas. Valage tassi vett ja asetage tass pöörlevale alusele.

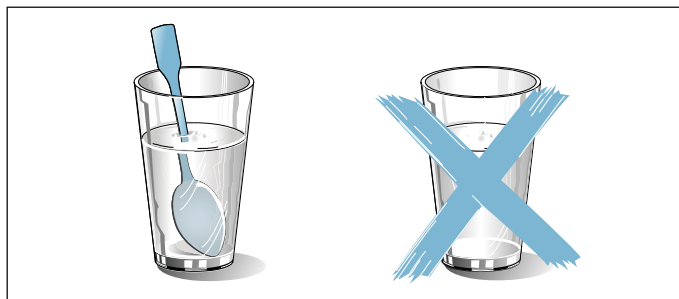
1. Seadke võimsuse lüliti 800 W peale.
2. Ajalülitist reguleerige välja 2 minutit.

2 minuti pärast kõlab helisignaal. Teevesi on kuum.

Tee joomise ajal lugege palun veelkord läbi kasutusjuhendi alguses toodud ohutusnõuded. Need on väga olulised.

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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



Nõu

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

Sobivad nõud

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

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

Ebasobivad nõud

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

Tähelepanu!

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

Nõude test

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

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

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

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

⚠️ Hoiatus – Põletusoh!

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

Mikrolainevõimsused

90 W	tundlike roogade ülessulatamiseks
180 W	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks
800 W	vedelike kuumutamiseks

Mikrolainerežiimi seadistamine

1. Seadke võimsuselüliti soovitud mikrolainevõimsusele.
2. Ajalülitiga reguleerige välja kestus.
Märkus: Kui kestus on lühem kui kaks minutit, keerake lüliti esmalt pikemale ajale ja seejärel kohe tagasi soovitud ajale.
Kestus hakkab jooksmas.

Pärast aja möödumist kõlab helisignaali.

Märkused

- Kui avate ahju töötamise ajal ahju ukse, siis mikrolainerežiimi töö katkeb ja aeg peatub. Pärast ukse sulgemist töö jätkub.
- Kui tabelites on antud kaks mikrolainevõimsust ja aega, reguleerige kõigepealt välja esimene võimsus ja aeg ning pärast helisignaali teine võimsus ja aeg.

Kestuse muutmise

Seda saab teha igal ajal. Muutke kestust ajalülitist.

Režiimi lõpetamine

Mikrolainerežiimi töö lõpeb, kui seate ajalüliti 0 peale.



Puhastamine

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

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. → "Puhastusvahend" lk 10

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ärge kastke seadet vette ega puhastage veejoaga.

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

Puhastusvahend

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

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

Ala	Puhastusvahend
Seadme esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest esipaneeliga seadmed	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.

Ala	Puhastusvahend
Roostevabast terasest ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage ahjupuhastusspreid ja teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid ja küürimisvahendeid. Puhastamiseks ei sobi ka küürimiskäsnad, karedad nuustikud ega potipuhastusvahendid. Need tekitavad pinnale kriimustusi. Laske sisepindadel korralikult kuivada.
Ahjukambris olev süvend	Niiske lapp: Pöörleva aluse ajami kaudu ei tohi sattuda seadme sisemusse vett. Kuivatage pöörleva aluse ajam pehme lapiga.
Pöörlev alus ja rullikrest	Kuum nõudepesuvahendilahus: Pöörleva aluse asetamisel ahju jälgige, et see fikseeruks õigesti kohale.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

? Mida teha tõrgete korral?

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

Nõuanne: Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge järgmise peatükiga. Sealt leiate õige seadistamise kohta rohkelt nõuandeid ja juhiseid. → *"Meie köögistuudios katsetatud" lk 12*

Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupesasse	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Vale käsitlemine	Lülitage elektrikilbist vool välja ja ca 10 sekundi pärast uuesti sisse
Mikrolaineahi ei tööta.	Seadme uks ei ole täiesti suletud.	Veenduge, et ukse vahele ei ole jäänud võõrkehi.
	Ajalüliti ei ole välja reguleeritud	Reguleerige ajalüliti välja.
Road kuumenevad aeglasemalt kui seni	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem mikrolainevõimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - kaks korda pikem aeg.
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake roogadel teine külg.
Pöörleva aluse pöörlemisel kõlab kriipiv heli.	Pöörleva aluse ajami piirkonnas on mustus või võõrkehad.	Puhastage ahjus olevat rullikrest ja süvendit.
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga esineb tihti, pöörduge hooldekeskuse.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hooldekeskus

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

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ahju ust avades paremalt poolt.

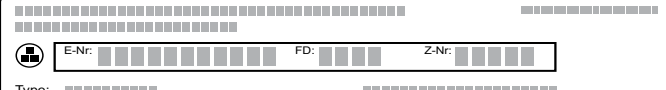


Diagram showing the internal label of the oven with fields for E-Nr, FD, Z-Nr, and Type.

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

E-nr	FD-nr
Hooldekeskus 	

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

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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

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

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

Tehnilised andmed

Sisendpinge	AC 220-230 V, 50 Hz
Tarbitav võimsus	1270 W
Max väljundvõimsus	800 W (IEC 60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Kaitse	10 A
Mõõtmed (K/L/S)	
- seade	382 x 594 x 317 mm
- ahjukamber	201 x 308 x 282 mm
VDE-kontrollitud	jah
CE-märgis	jah

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkused

- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.
- Tabelites on tihti toodud ajavahemikud. Seadke kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.
- Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

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

Asetage nõu alati pöörlevale alusele.

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadistamiseks.

Sobivad nõud

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

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

Ebasobivad nõud

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

Tähelepanu!

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

Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõusse ja tõstke nõu pöörlevale alusele.

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

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

Segage või pöörake roogi vahepeal 1 kuni 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul veel 10 kuni 20 minutit toatemperatuuril seista. Linnul

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

Soovitusi ülessulutamiseks

Roog ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Reguleerige küpsetusaeg pikemaks. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Pärast küpsetusaja lõppemist on roog äärtest üle küpsenud, kui keskelt veel toores.	Vahepeal segage ja järgmine kod valige madalam võimsus ja pikem kestus.
Pärast ülessulutamist on liha välist küpsema hakkanud, kuid ei ole seest veel üles sulanud.	Järgmine kord valige madalam mikrolainevõimsus. Kui sulatava toiduaine kogus on suur, keerake seda sulatamise ajal mitu korda.

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200 g	180 90	2 4-6	keeramisel ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Segahakkliha	200 g	90	10	külmutada võimalikult õhukeste portsjonitena mitu korda keerata, juba ülessulanud liha eemaldada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 90	8 10-20	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 90	5 10-15	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
Köögivilj, nt herned	300 g	180	10-15	-
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180	7-10	vahepeal ettevaatlikult segada, sulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 90	8 5-10	
Või pehmendamine	125 g	180 90	1 2-3	Pakend täielikult eemaldada
	250 g	180 90	1 3-4	
Terve leib	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90	10-15	ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele, koogitükid üksteise küljest eemaldada
	750 g	180 90	5 10-15	

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 90	5 15-20	üksnes ilma glasuuri, vahukoore ja želatiinita koostisainetega
	750 g	180 90	7 15-20	

Sügavkülmutatud roogade soojendamine

Märkused

- Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.
- Õhemad road soojenevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Külmutamisel ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

- Katke road alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.
- Roogi tuleks vahepeal 2 kuni 3 korda segada või keerata.
- Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 kuni 5 minutiks toatemperatuurile seisma.
- Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Sügavkülmutatud roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600	8-11	-
Supp	400 g	600	8-10	-
Ühepajatoitud	500 g	600	10-13	-
Lihalõigud või -tüki kastmes, nt guljašš	500 g	600	12-17	segamisel lihatükid veelkord üksteise küljest eraldada
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600	2-5	lisada pisut vedelikku
	500 g	600	8-10	
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600	8-10	lisada nõusse vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud
	600 g	600	14-17	
Spinat koorekastmes	450 g	600	11-16	hautada vett lisamata

Roogade soojendamine

Tähelepanu!

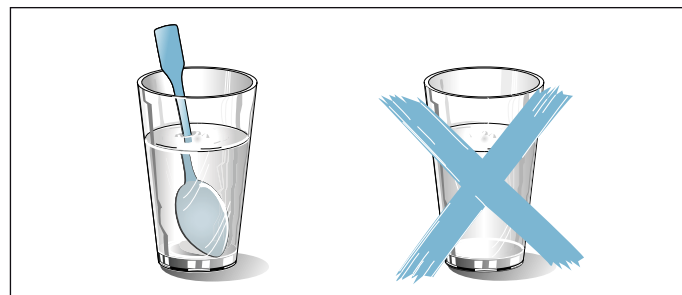
Metall - nt klaasis olev lusikas - peab olema ahjuseintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

Märkused

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

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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



Roogade soojendamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkused
Joogid	200 ml	800	2-3	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini; vahepeal kontrollige
	500 ml	800	3-4	
Imikutoit, nt piim pudeliga	50 ml	360	ca. ½	Ilma luti ja kaaneta. Pärast soojendamist loksutage korralikult läbi. Tingimata kontrollige temperatuuri!
	100 ml	360	u 1	
	200 ml	360	1½	
1 tass suppi	200 g	600	2-3	-
2 tassi suppi	400 g	600	4-5	-
Menüü, portsjonroog, pakendatud valmisroog (2-3 komponenti)	350-500 g	600	4-8	-
Lihakaste	500 g	600	8-11	lihatükid üksteise küljest eraldada
Ühepajatoit	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Köögivili, 1 portsjon	150 g	600	2-3	lisada pisut vedelikku
Köögivili, 2 portsjonit	300 g	600	3-5	

Soovitusi mikrolaineahju kasutamiseks

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

Kondensaatniiskus

Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaatniiskust. See on normaalne. See ei mõjuta mikrolaineahju tööd. Pärast toidu valmimist kuivatage pinnad.



Kooskõlas standardiga EN 60705:2012, IEC 60705:2010 ja EN 60350-1:2013 või IEC 60350-1:2011

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

Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkus
Munapudru, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm 20 x 25 cm pöörlevale alusele.
Biskviit	600 W, 8-10 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.
Hakkpraad	600 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm pöörlevale alusele.

Ülessulatamine mikrolainerežiimil

Roog	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkus
Liha	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm pöörlevale alusele.

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	18
	Svarbūs saugos nurodymai	18
	Bendroji informacija	18
	Mikrobangų krosnelė	19
	Pastatymas ir prijungimas	20
	Galimos gedimų priežastys	21
	Aplinkosauga	21
	Ekologiškas utilizavimas	21
	Susipažinkite su prietaisu	21
	Valdymo skydelis	21
	Atspaudų valdymo skydelis	22
	Priedai	22
	Specialieji priedai	22
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	23
	Kameros valymas ir sukamosios lėkštės įdėjimas	23
	Kameros ir priedų valymas	23
	Mikrobangų krosnelė	23
	Indas	23
	Mikrobangų galios	24
	Mikrobangų nustatymas	24
	Valymas	24
	Valymo priemonės	24
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	25
	Klientų aptarnavimo tarnyba	26
	E ir FD numeriai	26
	Techniniai duomenys	26
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	27
	Tinkami indai	27
	Netinkama indas	27
	Atitirpinimas	27
	Užšaldytų patiekalų pašildymas	28
	Patiekalų pašildymas	29
	Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo	30
	Bandomieji patiekalai	30

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Visada tinkamai įstatykite priedą į kamerą.
→ *"Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą"*
23 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Prietaisas labai įkaista. Jei prietaisas montuojamas į montuojamuosius baldus su dekoratyvinėmis durelėmis, jas uždarius susikaupia karštis. Prietaisą eksploatuokite tik atidarę dekoratyvines dureles.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės gali įvykti elektros smūgis. Prietaiso niekada neįkaitinkite per daug ir nešlapinkite. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada neįjunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Prietaisas labai įkaista. Laikykitės minimiaus atstumo virš prietaiso. → 20 psl.
 - Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų.
 - Prietaiso neleidžiama statyti įmontuojamame balde.
- Gali perkaisti.

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Mikrobangų krosnelė

⚠️ Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

⚠️ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

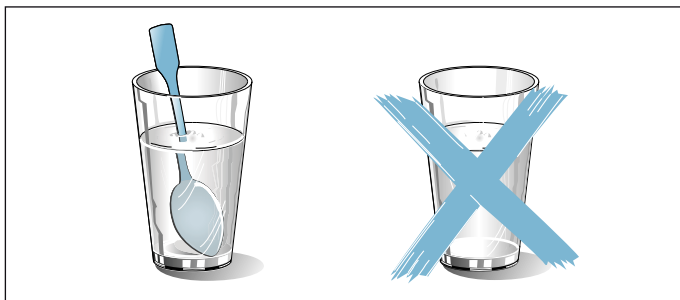
Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbios drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- Stiklinė sukamoji lėkštė gali suskilti. Sukamosios lėkštės niekada nedaužykite kietais daiktais.
- Stiklinės sukamosios lėkštės vidiniai įtrūkimai ar įdužimai yra pavojingi. Sukamąją lėkštę naudokite atsargiai.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 24 psl.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių sandariklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Pastatymas ir prijungimas

Šis prietaisas skirtas naudoti tik privačiai namuose.

Šio prietaiso negalima įmontuoti.

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

Prietaisas pristatomas su kištuku ir jį galima jungti tik prie taisyklingai įrengto lizdo su įžeminimo kontaktu. Saugiklis turi būti 10 amperų (L arba B tipo automatinis saugiklis). Elektros tinklo įtampa turi atitikti gaminio lentelėje nurodytą įtampą.

Įrengti kištukinį lizdą arba pakeisti jungiamąjį laidą gali tik kvalifikuotas elektrikas. Jei įmontavus kištukas nepasiekiamas, instaliacijoje turi būti visų polių atjungimo įtaisas, atskiriantis kontaktus ne mažiau kaip 3 mm atstumu.

Draudžiama naudoti daugiakontakčius kištukus, kištukinių lizdų juostas ir ilgintuvus. Jei yra perkrova, kyla pavojus, kad kils gaisras.

Prietaisą galima montuoti į 60 cm pločio viršutinę spintelę (mažiausiai 30 cm gylio ir 85 cm nuo grindų).

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- **Labai nešvarus sandariklis:** Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploataavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- **Mikrobangų krosnelės naudojimas be patiekalų:** Naudojant prietaisą be patiekalų, jis perkaista. Niekada nejunkite prietaiso, jei viduje nėra patiekalo. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Indo patikrinimas" 24 psl.
- **Mikrobangų krosnelėje ruošiami spragėsiai:** Niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti stiklas.
- Ištekėjęs skystis per sukamosios lėkštės pavarą negali patekti į prietaiso vidų. Stebėkite ruošimo procesą. Pirmiausia naudokite trumpą ruošimo trukmę ir, jei reikia, ją pailginkite.
- Niekada nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamosios lėkštės.
- **Kibirkščiavimas:** Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- **Aliumininiai puodai:** Į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- **Ataušinimas atidarius orkaitės dureles:** Kamerasi leiskite atvėsti neatidarius durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai.
- **Kondensatas kameroje:** Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali kauptis vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Norėdami išvengti korozijos, baigę troškinti visada nuvalykite kondensatą.

Aplinkosauga

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

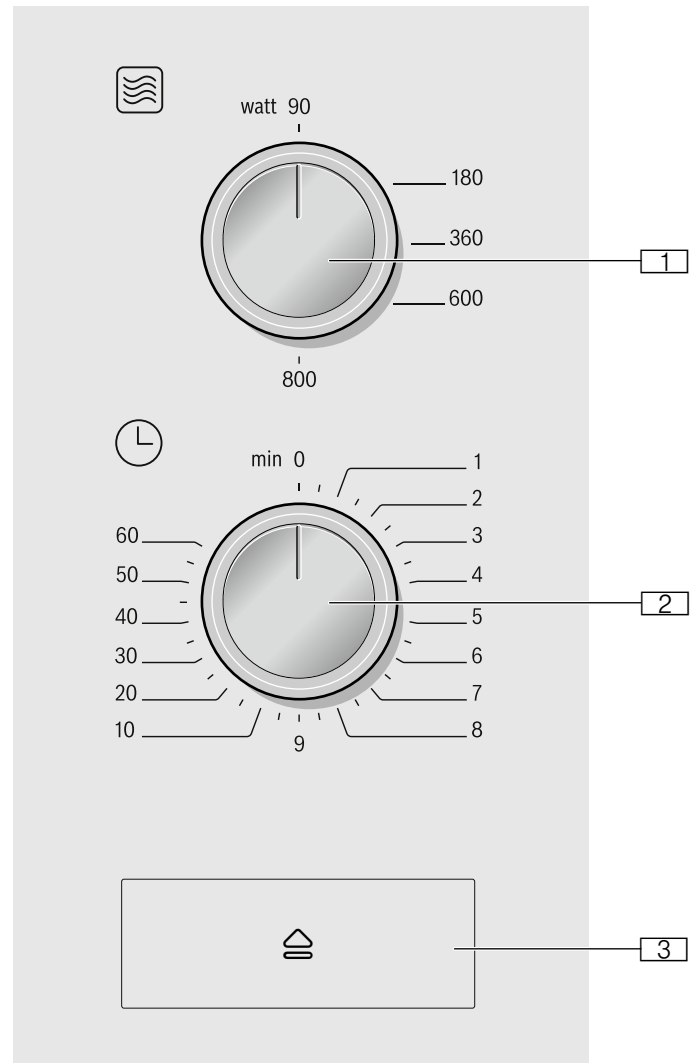
Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje mes Jums paaiškinsime Jūsų naujo prietaiso funkcijas.

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

Valdymo skydelis

Valdymo skydeliu galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas.



- Galios parinkimo rankenėlė**
nustatyti mikrobangų spinduliavimo galios lygį.
- Laiko jungiklis**
nuo 0 iki 60 minučių
- Durelių atidarymo mechanizmas**

Atspaudų valdymo skydelis

Toliau pateiktas trumpas skirtingų simbolių reikšmių aprašymas. Savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Simbolis	Reikšmė
Atspaudai	
90	Parinkti 90 vatų mikrobangų galią
180	Parinkti 180 vatų mikrobangų galią
360	Parinkti 360 vatų mikrobangų galią
600	Parinkti 600 vatų mikrobangų galią
800	Parinkti 800 vatų mikrobangų galią
0–60 min.	Minučių nustatymas
	Atidaryti prietaiso dureles

Vėsinimo ventiliatorius

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

Pastabos

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

Priedai

Čia pateikiama pristatyto priedo ir jo tinkamo naudojimo apžvalga.

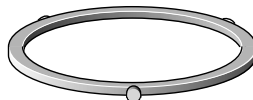
Dėmesio!

Išimdami indą neperstumkite sukamosios lėkštės. Atkreipkite dėmesį, kad sukamoji lėkštė tinkamai užsifiksuotų. Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.



Sukamoji lėkštė

Pastaba. Prietaisą naudokite tik uždėję sukamąją lėkštę. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksavusi. Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.



Ritininis žiedas

Specialieji priedai

Specialiųjų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete. Didelį asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete.

Įvairioms šalims siūlomos skirtingos prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 26 psl.

Troškimo garuose
indas

Ryžiams, bulvėms ir daržovėms garuose
ruošti

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą mikrobangų krosnele ruošiatės gaminti pirmą kartą. Prieš pradėdami naudoti perskaitykite skyrių „Saugos nurodymai“. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 18 psl.*

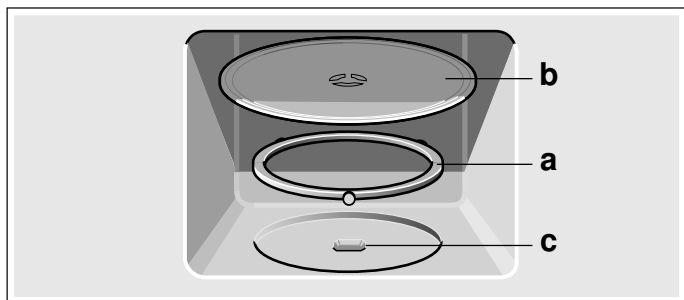
Kad galėtumėte pradėti naudoti naująjį prietaisą, turite tinkamai uždėti sukamąją lėkštę. Taip pat išvalykite kamerą ir priedą.

Kameros valymas ir sukamosios lėkštės įdėjimas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaisu turite išvalyti kamerą ir priedą.

Sukamosios lėkštės uždėjimas

1. Ritinį žiedą **a** įdėkite į kameros viduje esančią įdubą.
2. Sukamąją lėkštę **b** užfiksuokite kameros dugne per vidurį esančioje pavaroje **c**.



Pastaba. Prietaisą naudokite tik uždėję sukamąją lėkštę. Atkreipkite dėmesį, kad ji būtų tinkamai užsifiksavusi. Sukamoji lėkštė gali suktis kairėn arba dešinėn.

Kameros ir priedų valymas

Norėdami pašalinti naują kvapą, išvalykite kamerą karštu plauti skirtu šarminiu tirpalu. → *"Valymas" 24 psl.*

Patarimas. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukų. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuplaukite šarmu ir plovimo servetėle arba minkštu šepetėliu.

Mikrobangų krosnelė

Naudodami mikrobangų režimą galite labai greitai paruošti, pašildyti arba atitirpinti patiekalus. Mikrobangų krosnelę galite naudoti atskirai, t. y. vieną arba kartu su griliu.

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

Iš karto išbandykite mikrobangų krosnelę. Pavyzdžiui, įkaitinkite puodelį vandens arbatai.

Paimkite didelį puodelį be auksinės ar sidabrinės papuošimo juostelės ir įdėkite į jį arbatinį šaukštelį. Puodelį su vandeniu pastatykite ant sukamosios lėkštės šiek tiek toliau nuo centro.

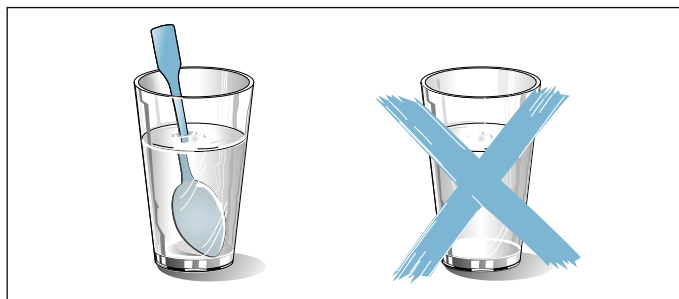
1. Galios parinkimo rankenėlę nustatykite ties 800 W.
2. Laiko jungikliu nustatykite 2 minutes.

Po 2 minučių pasigirsta signalas. Vanduo arbatai įkaito.

Gerdami arbatą dar kartą perskaitykite naudojimo instrukcijos pradžioje pateiktus saugos nurodymus. Tai yra labai svarbu.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



Indas

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

Tinkami indai

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

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

Netinkami indai

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

Dėmesio!

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

Indo patikrinimas

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

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

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

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Mikrobangų galios

90 W	jautriems patiekalams atitirpinti
180 W	produktams atitirpinti ir toliau ruošti
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti
800 W	skysčiams įkaitinti

Mikrobangų nustatymas

1. Galios parinkties jungiklį nustatykite ties norimu mikrobangų galingumu.
2. Laiko jungikliu nustatykite trukmę.
Pastaba. Jei norite nustatyti trumpesnę nei dviejų minučių trukmę, pirmiausia pasirinkite ilgesnę trukmę, o paskui grįžkite prie pageidaujamo laiko. Skaiciuojama nustatyta trukmė.

Pasibaigus laikui pasigirsta signalas.

Pastabos

- Jei prietaisui veikiant atidarysite dureles, mikrobangų režimas bus nutrauktas ir sustabdytas nustatytas laikas. Uždarius režimas bus tęsiamas toliau.
- Jei lentelėse nurodyti du mikrobangų galingumo lygiai ir trukmės, pirmiausia nustatykite pirmąjį mikrobangų galingumo lygį ir trukmę, o pasigirdus signalui – antrąjį.

Trukmės keitimas

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

Režimo nutraukimas

Mikrobangų režimas bus išjungtas, kai laiko jungiklį nustatysite ties 0.



Valymas

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

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. → "Valymo priemonės" 24 psl.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaiso niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite vandens srove.

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

Valymo priemonės

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

Nenaudokite

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Sritis	Valymo priemonės
Priekinė prietaiso dalis	Karštas plovimo šarmas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nevalykite metalo arba stiklo grandikliais.
Prietaiso priekis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valymo priemonių. Nevalykite stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.
Kamera iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su šlakečiu: nuvalykite plovimo skudurėliu ir nusauskinkite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite orkaitių purškiklio ir jokių stiprių orkaitių valiklių ar šveičiamųjų priemonių. Taip pat negalima naudoti šveistukų, šiurkščių kempinių ir puodų valiklių. Šios priemonės subraižo paviršių. Palaukite, kol vidaus paviršiai visiškai išdžius.

Sritis	Valymo priemonės
Įduba kameroje	Drėgna servetėlė: per sukamosios lėkštės pavara į prietaiso vidų negali patekti vandens. Sukamosios lėkštės pavara nusauskinkite minkšta servetėle.
Sukamoji lėkštė ir ritininis žiedas	Karštas plovimo šarmas: kai vėl uždedate sukamąją lėkštę, ji turi tinkamai užsifiksuoti.
Durelių stiklai	Stiklų valiklis: nuvalykite plovimo skudurėliu. Nenaudokite stiklo gremžtuko.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Patarimas. Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite tolesnį skyrių. Jame pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip parinkti optimalius nuostatus. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 27 psl.*

Gedimų lentelė

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Neįkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros.	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Netinkamas valdymas.	Saugiklių dėžutėje išjunkite prietaiso saugiklį ir vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių.
Neveikia mikrobangų krosnelė.	Durėlės ne iki galo uždarytos.	Patikrinkite, ar tarp durelių neužstrigo maisto likučių ar pašalinis daiktas.
	Nenustatytas laiko jungiklis	Nustatykite laiko jungiklį.
Patiekalai įkaista lėčiau nei anksčiau.	Buvo nustatyta per maža mikrobangų galia.	Parinkite didesnę mikrobangų galią.
	Į prietaisą buvo įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.	Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Girdima, kad sukamoji lėkštė braižo dugną arba trinasi į jį.	Sukamosios lėkštės pavaros srityje yra nešvarumų arba pašalinis daiktas.	Išvalykite kameroje esantį ritininį žiedą ir įdubą.
Mikrobangų režimas nutrauktas dėl nežinomos priežasties.	Sutriko mikrobangų veikimas.	Jei ši klaida pasikartos, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę kameros dureles, dešinėje pusėje.

E-Nr: FD: Z-Nr:		
Type:		

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

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

Klientų aptarnavimo tarnyba 	
---	--

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

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

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

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

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

Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa	220–230 V AC, 50 Hz
Galios sąnaudos	1270 W
Maks. išėjimo galia	800 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Saugiklis	10 A
Matmenys (A / P / I)	
– prietaiso	382 x 594 x 317 mm
– kameros	201 x 308 x 282 mm
Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE	Taip
CE ženklas	Taip

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastabos

- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnę.
- Imdami iš kameros karštą indą, visada naudokite puodkėlę.

Gali būti, kad Jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse. Mikrobangų režimui galioja apytikrė taisyklė: dvigubas kiekis – beveik dviguba trukmė, per pusę mažesnis kiekis – per pusę trumpiau.

Indą visada dėkite ant sukamosios lėkštės.

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nuostatų vertes.

Tinkami indai

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

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

Netinkama indas

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

Dėmesio!

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

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant sukamosios lėkštės.

Jautrias produktų dalis, pvz., viščiuko kojas ar sparnelius arba riebius kepsnių pakraščius, galite uždengti aliuminio folija. Folija negali liestis prie orkaitės sienelių. Praėjus pusei atitirpinimo laiko foliją galite nuimti.

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

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

Atšildytą produktą palikite dar 10–20 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius. Mėsą galima tvarkyti net tada, kai jos vidus dar nevysiškai atitirpęs.

Patarimai, kaip atitirpinti

Pasibaigus laikui, patiekalai dar neatitirpę, dar nekaršti arba neištroškinti.	Nustatykite ilgesnį laiką. Didiesiems kiekiams ir aukštesniems patiekalams reikia daugiau laiko.
Pasibaigus ruošimo laikui, patiekalų kraštai perkaitę, o vidurys dar netinkamas valgyti.	Retkarčiais pamaišykite ir kitą kartą parinkite mažesnę galią ir ilgesnį trukmę.
Atitirpinus paukštienos arba mėsos išorę įkaitusi, o vidurys dar neatitirpęs.	Kitą kartą parinkite mažesnę mikrobangų galią. Jei atitirpinamas didelis kiekis, apverskite keletą kartų.

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg*	180 90	20 15-25	
	1,5 kg*	180 90	30 20-30	
Jautienos, veršienos ar kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 90	2 4-6	Apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

Atitirpinimas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Maišytas faršas	200 g	90	10	Stenkitės užšaldyti kuo plokščiau Daug kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 90	8 10-20	Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	1,2 kg*	180 90	15 10-20	
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 90	5 10-15	Atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
Daržovės, pvz., žirniai	300 g	180	10-15	-
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180	7-10	Kartkartėmis atsargiai pamaišyti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 90	8 5-10	
Sviesto tirpinimas	125 g	180 90	1 2-3	Visą išimti iš pakuotės
	250 g	180 90	1 3-4	
Duonos kepalas	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg*	180 90	12 10-20	
Pyragas, sausas, pvz., minkštos trapios tešlos pyragas	500 g	90	10-15	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės arba kremu, pyrago gabalėlius atskirti vieną nuo kito
	750 g	180 90	5 10-15	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 90	5 15-20	Tik pyragams be glaisto, grietinėlės ar želatinos
	750 g	180 90	7 15-20	

Užšaldytų patiekalų pašildymas

Pastabos

- Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnelei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.
- Plokšti patiekalai pašyla greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Šaldydami nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

- Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.
- Kol patiekalai šyla, juos reikia 2–3 kartus pamaišyti arba apversti.
- Sušilusius patiekalus dar palikite 2–5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.
- Išimdami indą visada mūvėkite pirštine arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Užšaldytų patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Menui, patiekalo porcija, pusgaminis (2–3 komponentai)	300–400 g	600	8-11	-
Sriuba	400 g	600	8-10	-
Troškiniai	500 g	600	10–13	-
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600	12-17	Maišant vieną nuo kito atskirti žuvies gabalėlius
Apkepai, pvz., lakštiniai, vamzdeliai	450 g	600	10-15	-
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600	2-5	Įpilti šiek tiek skysčio
	500 g	600	8-10	

Užšaldytų patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600	8-10	Vandens į indą įpilti tiek, kad uždengtų dugną
	600 g	600	14-17	
Špinatai su grietine	450 g	600	11-16	Ruošiant nepilti vandens

Patiekalų pašildymas

Dėmesio!

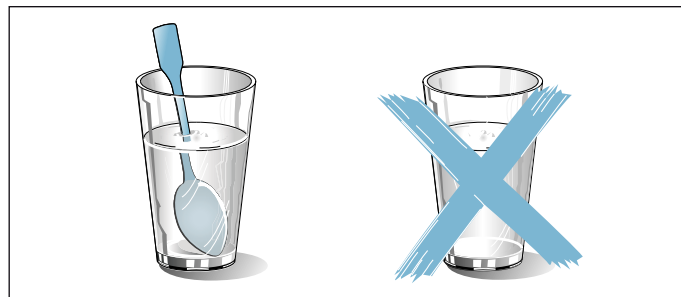
Atkreipkite dėmesį, kad metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, mažiausiai 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Pastabos

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

⚠ Ispėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



Patiekalų pašildymas	Svoris	Mikrobangų galia (W)	Trukmė (min.)	Nuorodos
Gėrimai	200 ml	800	2-3	Įstatykite į stiklinę šaukštelį, neperkaitinkite alkoholinių gėrimų; kartkartėmis patikrinkite
	500 ml	800	3-4	
Kūdikių maistelis, pvz., pieno buteliukas	50 ml	360	apie ½	Be čiulptuko ar dangtelio. Pakaitinę visada gerai sukratykite. Būtinai patikrinkite temperatūrą!
	100 ml	360	apie 1	
	200 ml	360	1½	
Sriuba, 1 puodelis	200 g	600	2-3	-
Sriuba, 2 puodeliai	400 g	600	4-5	-
Menu, patiekalo porcija, pusgaminiis (2–3 komponentai)	350–500 g	600	4-8	-
Mėsa padaže	500 g	600	8-11	Atskirti gabalėlius vieną nuo kito
Troškiny	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Daržovės, 1 porcija	150 g	600	2-3	Įpilti šiek tiek skysčio
Daržovės, 2 porcijos	300 g	600	3-5	

Patarimai dėl mikrobangų krosnelės naudojimo

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

Vandens kondensatas

Ant durelių stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali susikaupti vandens kondensato. Tai yra normalu. Tai

mikrobangoms neturi jokios įtakos. Baigę troškinti, nuvalykite vandens kondensatą.

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą.

Pagal standartą EN 60705:2012, IEC 60705:2010 ir EN 60350-1:2013 bei IEC 60350-1:2011

Gaminimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Pienas su kiaušiniiais, 750 g	360 W, 12–17 min. + 90 W, 20–25 min.	20 x 25 cm „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
Biskvitas	600 W, 8–10 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.
Maltos mėsos kepsnys	600 W, 20–25 min.	„Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galia (W), trukmė (min.)	Nuoroda
Mėsa	180 W, 5–7 min. + 90 W, 10–15 min.	22 cm skersmens „Pyrex“ formą pastatykite ant sukamosios lėkštės.

Satura rādītājs

	Mērķim atbilstīga lietošana	32
	Svarīgi drošības norādījumi	32
	Vispārīgi	32
	Mikroviļņu krāsns	33
	Uzstādīšana un pieslēgšana	34
	Bojājumu iemesli	35
	Vides aizsardzība	35
	Videi nekaitīga utilizācija	35
	Ierīces apraksts	35
	Vadības panelis	35
	Vadības paneļa apdruka	36
	Aprīkojums	36
	Papildpiederumi	36
	Pirms pirmās lietošanas reizes	37
	Gatavošanas nodalījuma tīrīšana un rotējošā paliktņa ievietošana	37
	Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana	37
	Mikroviļņu krāsns	37
	Trauki	37
	Mikroviļņu jauda	38
	Mikroviļņu iestatīšana	38
	Mazgāšana	38
	Tīrīšanas līdzekļi	38
	Traucējumi. Kā rīkoties?	39
	Klientu apkalpošanas dienests	40
	E numurs un FD numurs	40
	Tehniskie dati	40
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	41
	Piemēroti trauki	41
	Nepiemēroti trauki	41
	Atkausēšana	41
	Saldēto ēdienu uzsildīšana	42
	Ēdienu sildīšana	43
	Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai	44
	Pārbaudes ēdieni	44

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

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

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

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

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Piederumus krāsnī vienmēr ievietojiet pareizi.

→ "Pirms pirmās lietošanas reizes"

37. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ierīce ļoti sakarst. Ja ierīci uzstāda iebūvētā mēbelē ar dekoratīvām durtiņām, tad gadījumā, kad ir aizvērtas durtiņas, veidojas siltuma blīvēšanās. Lietojiet ierīci tikai ar atvērtām durtiņām.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabelus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mitrums iekļūstot var radīt strāvas triecienu. Nepakļaujiet ierīci lielam karstumam un mitrumam! Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ierīce ļoti sakarst. Ņemiet vērā norādes par minimālo attālumu no ierīces virspuses.
→ 34 lpp.
– Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.
– Ierīci nedrīkst uzstādīt iebūves mēbelē. Tas ir bīstami pārkaršanas dēļ.

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

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Mikroviļņu krāsns

Brīdinājums – Aizdegšanās risks!

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

Brīdinājums – Uzsprāgšanas risks!

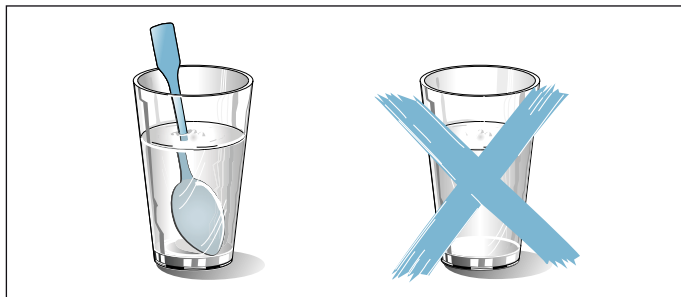
Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var sasprāgt. Nekad nesildiet šķidrumus vai citi pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu. Nekad nevāriet olas traukā vai nesildiet cieti vārītas olas. Nekad nevāriet griežveidīgos vai vēžveidīgos. Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu. Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurstiet.
- Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi. Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos. Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet. Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.
- Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst. Traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.
- Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst. Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem. Ēdienus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.
- Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Aizliegts žāvēt pārtikas produktus vai apgērbus, sildīt čības, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas drānas un tamlīdzīgus priekšmetus. Piemēram, pārkarsētu čību, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

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



⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.
- Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.
- Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tīrā mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta. Izmantojot tīro mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- Rotējošais stikla paliktnis var saplīst. Nekad nēgrūdiet cietus priekšmetus pret rotējošo paliktni.
- Ieplaisājusi vai salūzusi stikla plāksne ir bīstama. Rīkojieties uzmanīgi ar rotējošo paliktni.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu. Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

- Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra. → "Mazgāšana" 38. lappusē
- Caur bojātām gatavošanas telpas durtiņām vai durtiņu blīvējumu var izplūst mikroviļņu enerģija. Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas telpas durtiņas vai durtiņu blīvējums ir bojāts. Izsauciet klientu servisu.
- No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija. Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu. Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.



Uzstādīšana un pieslēgšana

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās.

Iekārta ir paredzēta tikai iebūvei.

Lūdzu, ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.

Iekārta ir gatava pievienošanai, un to drīkst pievienot tikai atbilstoši instalētai, iezemētai kontaktligzdai. Nepieciešamā drošinātāja jauda ir 10 ampēri (L vai B automāts). Tīkla spriegumam jāatbilst spriegumam, kas norādīts datu plāksnītē.

Pārlikt kontaktligzdas vai nomainīt pieslēguma vadu drīkst tikai sertificēts elektriķis. Ja spraudnis pēc montāžas vairs nav pieejams, instalācijā jānodrošina visu polu sadalītājs ar kontaktu attālumu vismaz 3 mm.

Spraudņus ar vairākām izejām, kontaktligzdu sadalītājus un pagarinātājus izmantot nedrīkst. Pārslodzes dēļ var notikt aizdegšanās.

Iekārtu var iebūvēt 60 cm platā augšējā skapī (vismaz 30 cm dziļš un 85 cm virs grīdas).

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- **Ļoti netīrs blīvējums:** Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Šādā gadījumā var sabojāt tuvumā esošo mēbeļu virsmas. Turiet blīvējumu vienmēr tīru!
- **Mikroviļņu darbības režīms bez ēdieniem:** Iekārtas darbināšana bez ēdieniem gatavošanas telpā rada pārslodzi. Nekad neieslēdziet iekārtu bez ēdieniem gatavošanas telpā. Izņemot, ja veicat īslaicīgu trauku pārbaudi. → "Trauku pārbaude" 38. lappusē
- **Popkorns mikroviļņu krāsnī:** Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu. Izmantojiet maksimāli 600 W. Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja. Stikla pamatne pārslodzes dēļ var iepīst.
- Pār trauka malām pārkļuvis šķidrums nedrīkst pa rotējošā paliktņa piedziņu nokļūt ierīces iekšpusē. Vērojiet vārīšanas procesu. Sākotnēji uzstādiet īsāku vārīšanas laiku un, ja nepieciešams, pagariniet to.
- Nekad neizmantojiet ierīci bez rotējošā paliktņa.
- **Dzirksteļu veidošanās:** Metālam, piemēram, karotei glāzē, jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no cepeškrāsns sienām un durvju iekšpuses. Dzirksteles var sabojāt durvju iekšējo stiklu.
- **Alumīnija paplātes:** Neizmantojiet alumīnija paplātes gatavošanai ar šo ierīci! Pretējā gadījumā izdalīsies dzirksteles un tiks bojāta ierīce.
- **Ierīces atdzesēšana ar atvērtām durtiņām:** Gatavošanas telpu drīkst atdzesēt tikai aizvērtu. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt.
- **Kondensāts gatavošanas telpā:** Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var parādīties kondensāts. Tā ir normāla parādība, kas neietekmē mikroviļņu darbību. Lai nepieļautu korozijas rašanos, ikreiz pēc ēdiena gatavošanas noslaukiet kondensāta mitrumu.

Vides aizsardzība

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

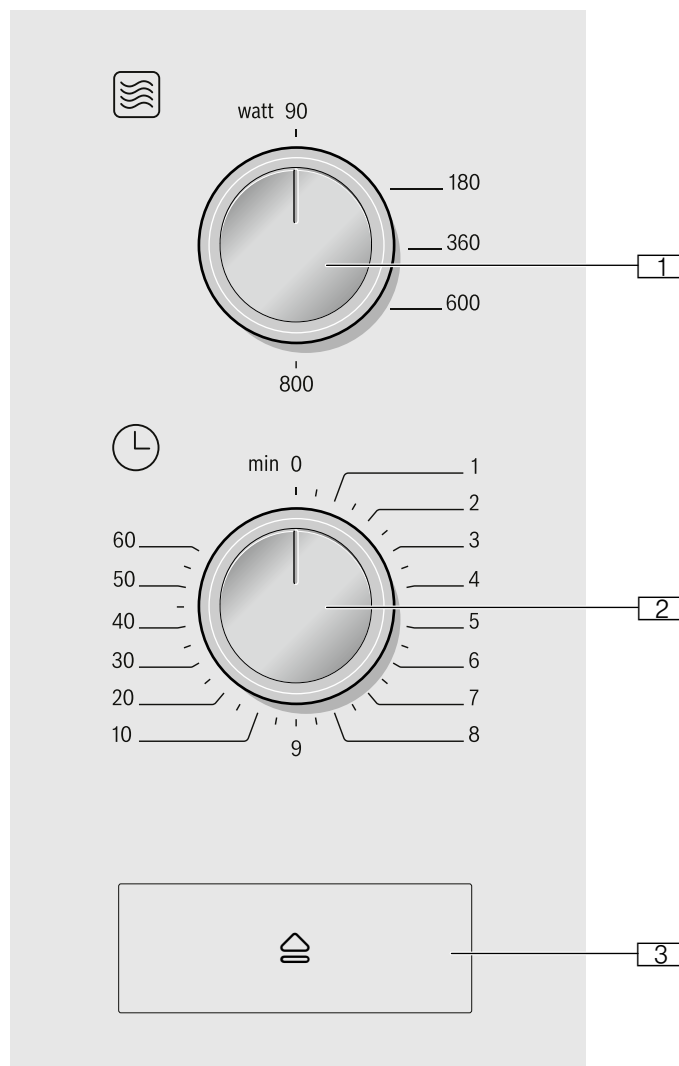
Ierīces apraksts

Šajā nodaļā ir izskaidrotas jūsu jaunās ierīces funkcijas.

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

Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas iekārtas funkcijas.



- 1 Jaudas iestatīšanas slēdzis**
mikroviļņu jaudas iestatīšanai.
- 2 Taimeris**
no 0 līdz 60 minūtes
- 3 Durvju atvērējs**

Vadības paneļa apdruka

Tālāk īsi aprakstīta dažādo simbolu nozīme. Tā jūs varat ierīci iestatīt ātri un nekavējoties.

Simbols	Nozīme
Marķējums	
90	Mikroviļņu jaudas 90 W izvēle
180	Mikroviļņu jaudas 180 W izvēle
360	Mikroviļņu jaudas 360 W izvēle
600	Mikroviļņu jaudas 600 W izvēle
800	Mikroviļņu jaudas 800 W izvēle
iestatiet min 0 - 60	minūtes
	Ierīces durvju atvēršana

Dzesējošais ventilators

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

Norādījumi

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

Aprīkojums

Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Uzmanību!

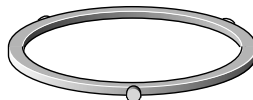
Izņemot trauku, raugiet, lai neizbīdītu no vietas rotējošo paliktni. Raugiet, lai rotējošais paliktnis būtu pareizi nostiprināts. Rotējošais paliktnis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

Rotējošais paliktnis



Norādījums: Izmantojiet iekārtu tikai ar ievietotu rotējošo paliktni. Raugiet, lai tas būtu pareizi nostiprināts. Rotējošais paliktnis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

Gredzens ar rullīšiem



Papildpiederumi

Īpašos piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piederumu klāstu varat skatīt mūsu brošūrās vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas internetā dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju skatiet pirkuma dokumentos.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai iekārtai. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 40. lappusē

Tvaicēšanai paredzēti trauki

Rīsu, kartupeļu un dārzeņu gatavošanai

Pirms pirmās lietošanas reizes

Turpinājumā uzzināsi, kas jādara, pirms pirmo reizi sākat gatavot ēdienus šajā mikroviļņu krāsnī. Vispirms izlasiet nodaļu "Drošības noteikumi". → *"Svarīgi drošības norādījumi" 32. lappusē*

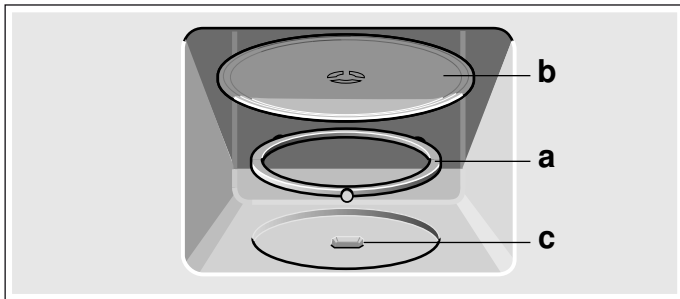
Pirms sākat lietot savu jauno iekārtu, pareizi jāievieto rotējošais paliktņis. Tāpat arī iztīriet gatavošanas nodalījumu un piederumus.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana un rotējošā paliktņa ievietošana

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

Rotējošo paliktņi iestata šādā veidā

1. Ievietojiet gredzenu **a** ar rullīšiem gatavošanas telpas padziļinājumā.
2. Raugiet, lai rotējošais paliktņis **b** būtu nostiprināts piedziņā **c**, gatavošanas telpas pamatnes vidusdaļā.



Norādījums: Izmantojiet iekārtu tikai ar ievietotu rotējošo paliktņi. Raugiet, lai tas būtu pareizi nostiprināts. Rotējošais paliktņis var griezties ap savu asi virzienā pa kreisi vai pa labi.

Gatavošanas telpas un piederumu tīrīšana

Lai novērstu jauno smaržu, izskalojiet tukšo gatavošanas telpu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. → *"Mazgāšana" 38. lappusē*

Padoms: Raugieties, lai gatavošanās telpā neatrastos iepakojuma atlikumi, piem., putuplasta lodītes. Noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.

Piederumu tīrīšana

Tīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un skalošanas drāniņu vai mīkstu suku.

Mikroviļņu krāsns

Ar mikroviļņu krāsnī ēdienu varat pagatavot, uzsildīt vai atkausēt īpaši ātri. Mikroviļņu krāsnī varat izmantot tikai mikroviļņu režīmā vai kopā ar grilu.

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

Izmēģiniet mikroviļņu krāsnī jau tūlīt. Piemēram, uzkaršējiet krūzi ūdens savai tējai.

Nemiet lielu krūzi bez zelta vai sudraba dekoratīvajiem elementiem un ielieciet tajā tējkaroti. Novietojiet krūzi ar ūdeni uz rotējošā paliktņa nedaudz novirzīti no vidus.

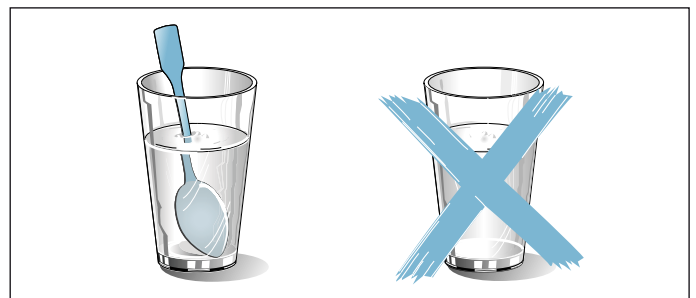
1. Pārslēdziet jaudas iestatīšanas slēdzi uz 800 W.
2. Ar laika slēdzi iestatiet 2 minūtes.

Pēc 2 minūtēm atskan signāls. Tējai paredzētais ūdens ir karsts.

Dzerot tēju, lūdzu, vēlreiz izlasiet lietošanas pamācības sākumā minētās drošības norādes. Tie ir ļoti svarīgi.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

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



Trauki

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

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

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

Trauku pārbaude

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

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

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

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

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā brīvi pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstajām detaļām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Mikroviļņu jauda

90 W	Saudzīgai pārtikas atkausēšanai
180 W	Atkausēšanai un turpmākai gatavošanai
360 W	Gaļas gatavošanai un saudzīgai ēdiena uzsildīšanai
600 W	Ēdiena uzkarsēšanai un gatavošanai
800 W	Šķidrumu uzkarsēšanai

Mikroviļņu iestatīšana

1. Ar jaudas izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
2. Ar taimera slēdzi iestatiet laiku.
Norādījums: Ja iestatāmais laiks ir īsāks par divām minūtēm, vispirms iestatiet garāku laiku, pēc tam saīsiniet to līdz vajadzīgajam laikam.
Notiek iestatītā laika atskaite.

Kad iestatītais laiks pagājis, atskan signāls.

Norādījumi

- Ja ierīces darbības laikā atver ierīces durvis, ierīces darbība un iestatītā laika atskaite apstājas. Kad durvis ir aizvērtas, darbība un laika atskaite turpinās.
- Ja tabulā ir norādītas divas mikroviļņu jaudas vērtības un divi laiki, vispirms iestatiet pirmo norādīto jaudas vērtību un pirmo norādīto laiku, pēc signāla iestatiet otru vērtību un otru laiku.

Gatavošanas laika maiņa

To var izdarīt jebkurā laikā. Laiku mainiet ar taimera slēdzi.

Darbības pārtraukšana

Kad taimera slēdzis ir pozīcijā 0, mikroviļņu ierīces darbība ir pārtraukta.



Mazgāšana

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

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Nepietiekamas tīrīšanas rezultātā ierīces virsmu var sabojāt. No iekārtas var izplūst mikroviļņu enerģija. Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus. → "Tīrīšanas līdzekļi" 38. lappusē

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Neiegremdējiet iekārtu ūdenī un nemazgājiet zem ūdens strūkļas.

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

Tīrīšanas līdzekļi

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

Neizmantojiet:

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

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Ierīces priekšpuse	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi.
Iekārtas priekšpuse no nerūsējoša tērauda	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums – tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus, metāla vai stikla skrāpjus.
Gatavošanas telpa no nerūsējoša tērauda	Karsts mazgāšanas šķīdums vai etiķūdens: tīriet ar mitru drānu un nosusiniet ar mīkstu dvieli. Neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, kodīgus cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus. Tīrīšanai nav piemēroti arī stieples tīrītāji, raupji sūkļi un katlu tīrītāji. Šādi līdzekļi saskrāpē virsmu. Rūpīgi nosusiniet virsmas iekšpusē.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Gatavošanas telpas padziļinājums	Mitra drāna: ūdens nedrīkst iekļūt iekārtas iekšpusē pa rotējošā paliktna piedziņu. Nosusiniet rotējošā paliktna piedziņu ar drānu.
Rotējošais paliktnis un gredzens ar rullīšiem	Karsts mazgāšanas līdzeklis: ievietojot rotējošo paliktni atpakaļ, raugiet, lai tas nostiprinātos pareizi.
Durvju stikla plāksnes	Stikla tīrīšanas līdzeklis – tīriet ar mazgāšanas drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.

? Traucējumi. Kā rīkoties?

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

Padoms: Ja ēdiens neizdodas tik labi kā iecerēts, skatiet nākamo nodaļu. Tajā aprakstīti vairāki padomi un norādes atbilstīgiem iestatījumiem. → *"Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 41. lappusē*

Traucējumu tabula

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Iekārta nedarbojas	Nav iesprausta kontaktdakša	Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai darbojas citas virtuves ierīces
	Bojāts drošinātājs	Drošinātāju kārbā pārbaudiet, vai nav bojāts iekārtas drošinātājs
	Nepareiza lietošana	Drošinātāju kārbā izslēdziet iekārtas drošinātāju un pēc apm. 10 sekundēm atkal ieslēdziet.
Mikroviļņu funkcija nedarbojas.	Durvis nav līdz galam aizvērtas.	Pārbaudiet, vai durvju ailē nav palikuši svešķermeņi vai ēdiena atliekas.
	Taimeris nav iestatīts.	Iestatiet taimerī.
Ēdieni uzkarst lēnāk nekā iepriekš	Iestatīta pārāk maza mikroviļņu jauda.	Iestatiet lielāku mikroviļņu jaudu.
	Iekārtā ielikts lielāks ēdiena daudzums nekā parasti.	Divkārsš daudzums – divkārsš laiks.
	Ēdieni bija aukstāki nekā parasti.	Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienu.
Rotējošais paliktnis rada skrapstošu vai slidošu skaņu.	Rotējošā paliktna darbības zonā atrodas netīrumi vai svešķermeņi.	Gatavošanas telpā nepieciešams iztīrīt rotējošo gredzenu un padziļinājumu.
Mikroviļņu krāsns pārstāj darboties bez redzama iemesla.	Traucējumi mikroviļņu krāsns darbībā.	Ja kļūme notiek atkārtoti, zvaniet klientu apkalpošanas centram.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



Klientu apkalpošanas dienests

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

E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt pilnīgu preces numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīte ar numuriem atrodas labajā pusē, un to var redzēt, atverot gatavošanas telpas durvis.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt tālāk paredzētajā vietā.

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

Klientu apkalpošanas
dienests ☎

levērojiet: ja iekārta ir lietota nepareizi, servisa tehniķa
izsaukšana ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

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

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

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

Tehniskie dati

Ieejas spriegums	AC 220–230 V, 50 Hz
Jaudas patēriņš	1270 W
Maksimālā izejas jauda	800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Drošinātājs	10 A
Izmēri (A/P/D)	
– iekārta	382 x 594 x 317 mm
– gatavošanas nodalījums	201 x 308 x 282 mm
Pārbaudīts „VDE“	Jā
CE marķējums	Jā

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

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

Norādījumi

- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas kvalitātes un apstrādes pakāpes.
- Tabulās bieži ir norādīti laika periodi. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.
- Izņemot no gatavošanas telpas karstus traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimds.

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

Traukus vienmēr novietojiet uz rotējošā paliktņa.

Tālākajās tabulās atradīsiet vairākus veidus, kā iestatīt mikroviļņus.

Piemēroti trauki

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

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

Nepiemēroti trauki

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

Uzmanību!

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

Atkausēšana

Sasaldētus produktus ievietojiet atvērtā traukā uz rotējošā paliktņa.

Ātri apdegošas daļas, piemēram, cāļa stilbus un spārņņus vai treknas cepeša daļas, varat apsegt ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Folijs nedrīkst saskarties ar cepeškrāsns sienām. Kad pagājusi puse atkausēšanas laika, foliju varat noņemt.

Atkausējot zivis un putna gaļu, rodas šķidrums. Apgriešanas laikā tas ir jāizsmel, un to nekādā gadījumā nedrīkst izmantot pārtikā vai ļaut tam nonākt saskarē ar pārtikas produktiem.

Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaisiet. Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt.

Lai temperatūra izlīdzinātos, ļaujiet atkausētajam produktam 10 līdz 20 minūtes atrasties istabas temperatūrā. Putniem tagad var izņemt iekšas. Gaļu var turpināt apstrādāt arī tad, ja tās iekšpuse vēl ir sasalusi.

Padomi atkausēšanai

Ēdiens iestatītā laika beigās vēl nav atkusis, nav karsts vai nav gatavs.	Iestatiet ilgāku laika intervālu. Lielāku apjomu un augstumā biežāku ēdienu gatavošanai vajag vairāk laika.
Pēc gatavošanas laika beigām ēdiens malās ir pārkarsēts, bet vidū vēl nav gatavs.	Ēdienu gatavošanas laikā apmaisiet un nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.
Pēc atkausēšanas putnu vai cita gaļa no ārpuses ir gatava, bet vidū vēl nav atkususi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku mikroviļņu jaudu. Ja atkausējams produkts ir liels, atkausēšanas laikā to ieteicams vairākas reizes apgriezt uz otru pusi.

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Veseli liellopa, teļa un cūkas gaļas gabali (ar kauliem un bez tiem)	800 g	180 90	15 10–20	-
	1 kg	180 90	20 15–25	
	1,5 kg	180 90	30 20–30	
Liellopa, teļa gaļa vai cūkgaļa gabalos vai šķēlēs	200 g	180 90	2 4–6	apgrozot atdaliat atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 90	5 5–10	
	800 g	180 90	8 10–15	

Atkausēšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Maltā gaļa, jaukta	200 g	90	10	Sasaldējiet pēc iespējas plakanākā stāvoklī Vairākkārt apgroziet, izņemiet atkusušās gaļas daļas
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Putna gaļa vai putna gaļas gabali	600 g	180 90	8 10-20	atdaliat atkusušās daļas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Zivs fileja, šķēles vai gabaliņi	400 g	180 90	5 10-15	Atdaliat atkusušās daļas
Dārzeni, piemēram, zirņi	300 g	180	10-15	-
Augļi, piem., avenes	300 g	180	7-10	palaikam uzmanīgi apmaisiet, atdaliat atkusušās daļas
	500 g	180 90	8 5-10	
Sviesta kausēšana	125 g	180 90	1 2-3	Pilnībā izņemiet no iepakojuma
	250 g	180 90	1 3-4	
Maizes klaips	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Kūka, sausa, piemēram, biskvīta kūka	500 g	90	10-15	Tikai kūkas bez glazūras, krējuma vai krēma, atdaliat kūkas gabalus citu no cita
	750 g	180 90	5 10-15	
Kūka, sulīga, piemēram, augļu kūka, biezpiena kūka	500 g	180 90	5 15-20	Tikai kūkām bez glazūras, krējuma vai želatīna
	750 g	180 90	7 15-20	

Saldēto ēdienu uzsildīšana

Norādījumi

- Izņemiet gatavo pārtiku no iesaiņojuma. Mikroviļņiem piemērotā traukā tā sasils ātrāk un vienmērīgāk. Dažādas ēdiena sastāvdaļas var sasilt atšķirīgā ātrumā.
- Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens uzsilst ātrāk nekā biežā. Tādēļ lieciet ēdienu traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Produkti nedrīkst būt salikti cits uz cita.

- Ēdienu vienmēr apsedziet. Ja neatrodāt traukam piemērotu vāku, paņemiet šķīvi vai speciālo mikroviļņu plēvi.
- Ēdienu laiku pa laikam 2-3 reizes vajadzētu apmaisīt vai apgrozīt.
- Pēc uzkaisēšanas ēdienu atstājiet vēl 2 līdz 5 minūtes iekārtā, lai temperatūra kļūtu vienmērīga.
- Izņemot traukus no ierīces, vienmēr lietojiet virtuves cimds vai speciālu siltumizolējošu lupatīņu.

Saldētu ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni (2 līdz 3 sastāvdaļas)	300-400 g	600	8-11	-
Zupa	400 g	600	8-10	-
Sautējumi	500 g	600	10-13	-
Gaļas šķēles vai gabaliņi mērcē, piemēram, gulašs	500 g	600	12-17	Samaisot, atdaliat gaļas gabalus citu no cita
Sacepumi, piemēram, lazanja, kaneloni	450 g	600	10-15	-

Saldēto ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Piedevas, piem., rīsi, nūdeles	250 g	600	2-5	pievienojiet nedaudz šķidruma
	500 g	600	8-10	
Dārzeņi, piemēram, zirņi, brokoļi, burkāni	300 g	600	8-10	Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
	600 g	600	14-17	
Saldie spināti	450 g	600	11-16	Sautējiet, nepievienojot ūdeni

Ēdienu sildīšana

Uzmanību!

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

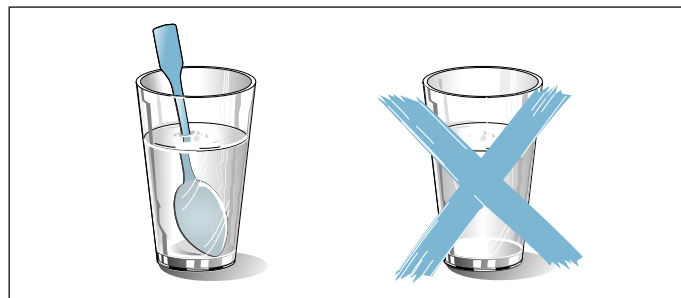
Norādījumi

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

⚠ Bīdīnājums – Apdegumu risks!

Karsējot šķidrumus, var mainīties to vārīšanās temperatūra. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pie niecīga trauka satricinājuma karstais šķidrums pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties. Sildīšanas laikā

traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanas temperatūras maiņa.



Ēdienu uzsildīšana	Svars	Mikroviļņu jauda vatos	Laiks (min)	Norādījumi
Dzērieni	200 ml	800	2-3	Ielieciet glāzē karoti, alkoholiskos dzērienus nepārkarsējiet, ik pēc laika pārbaudiet
	500 ml	800	3-4	
Zīdaiņu barība, piemēram, pudelītes	50 ml	360	apm. ½	Bez knupiša vai vāciņa. Pēc karsēšanas vienmēr rūpīgi sakratiet. Obligāti pārbaudiet temperatūru!
	100 ml	360	apm. 1	
	200 ml	360	1½	
Zupa, 1 tase	200 g	600	2-3	-
Zupa, 2 tases	400 g	600	4-5	-
Izvēlne, porcijās sadalīti, gatavi ēdieni 2 līdz 3 sastāvdaļas)	350-500 g	600	4-8	-
Gaļa mērcē	500 g	600	8-11	Gaļas gabalus atdaliel citu no cita.
Sautējums	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Dārzeņi, 1 porcija	150 g	600	2-3	pievienojiet nedaudz šķidruma
Dārzeņi, 2 porcijas	300 g	600	3-5	

Padomi mikroviļņu krāsns lietošanai

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

Kondensāts

Uz durvju stikla, iekšējām sienām un gatavošanas telpas pamatnes var veidoties kondensāts. Tā tam ir

jābūt. Tas neietekmē mikroviļņu krāsns darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet kondensātu.

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010 un EN 60350-1: 2013 un IEC 60350-1: 2011

Gatavošana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norāde
Olas ar pienu, 750 g	360 W, 12–17 min. + 90 W, 20–25 Min.	Novietojiet 20x25 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.
Biskvīts	600 W, 8–10 min.	Novietojiet Ø22 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.
Maltas gaļas cepetis	600 W, 20–25 min.	Novietojiet „Pyrex” formu uz rotējošā paliktņa.

Atkausēšana mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Mikroviļņu jauda, W, ilgums minūtēs	Norāde
Gaļa	180 W, 5–7 min. + 90 W, 10–15 min.	Novietojiet Ø22 cm "Pyrex" formu uz rotējošā paliktņa.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001392722

980507