

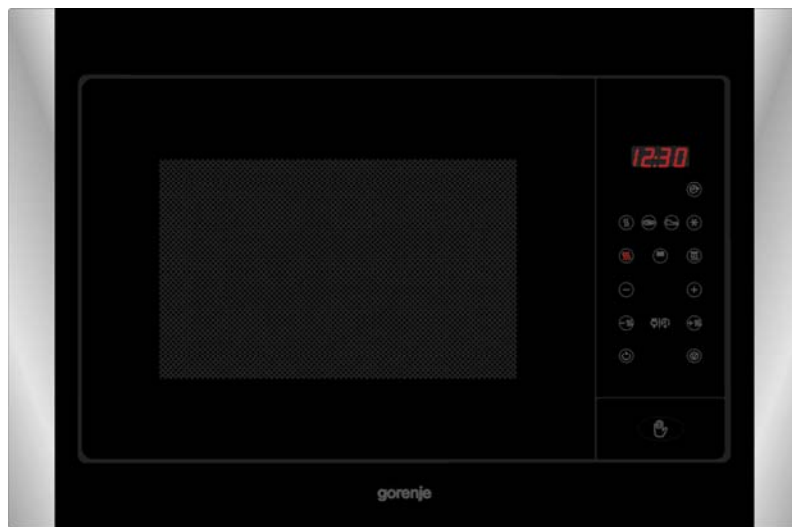
Instructions for Use
Microwave

Instructions d'Utilisation
Micro-ondes

Kasutusjuhend
Mikrolaineahju

Lietošanas instrukcija
Mikroviļņu krāsns

Naudojimo instrukcija
Mikrobangų



BM 6120 AX

gorenje

ENGLISH

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.


You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

Disposal of old electrical appliances

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Contents

Installation Instruction	3
Important Information	4
Description of the Microwave Oven	5
The advantages of a microwave oven:.....	5
How the microwave oven works	5
Why does the food heat up?	5
Operating Instructions.....	6
Microwave Function	6
Grill Function	7
Microwave + Grill Function	7
Defrosting by Weight (Automatic)	8
Defrosting by Time (Manual).....	9
Special Function: DRINKS.....	10
Special Function: PIZZA.....	10
Special Function: CHICKEN.....	11
Programming the Microwave Oven	12
During operation.....	13
Interrupting Oven Operation	14
Energy Saving.....	14
Adjusting the Clock.....	15
Safety Block	15
Advice for Good Usage of the Oven.....	16
Working with microwaves.....	16
Functioning of the grill.....	16
Advice on the use of Cookware	17
Metal.....	17
Glass.....	17
Porcelain	17
Glazed Ceramic Dishes	17
Plastic	17
Wood.....	17
Recipient Test	17
Lids	17
Oven Maintenance	18
Cleaning	18
Official Technical Assistance Service (T.A.S.)	19
Solving Problems	19
Cord Replacement.....	19
Light Replacement.....	19

Installation Instruction

Remove oven from packing

Remove all packing materials and accessories from the oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the oven;
- Inside and outside of oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE OVEN, and contact your dealer.

Place the oven on a flat stable surface able to support its weight.

To allow efficient cooling of the microwave, its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).

Warning: The microwave oven plug shall be accessible after installation.

When installing the microwave oven great care should be taken to ensure that the mains power cable cannot come into contact with the rear since the high temperatures involved could cause damage.

When the microwave oven is installed in a column with a conventional oven, the microwave oven must not be located underneath the conventional oven because of the possibility of condensation forming inside the latter.

The oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

WARNING: When the microwave oven is operated in the Combination mode (microwaves + grill), children should only be allowed to use the unit under adult supervision due to the high temperatures generated.

WARNING: The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed (please see the chapter on Oven Maintenance for details). Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating has ended.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks.
DANGER OF FIRE.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the oven without its tray nor when empty.

Keep the oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The advantages of a microwave oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the microwave oven works

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven the microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the food heat up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with microwaves.

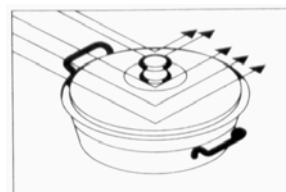
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

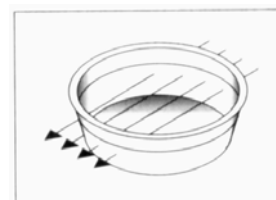
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural colour and smell of the food.

The microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

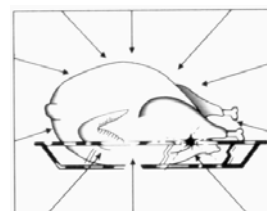
The microwaves are reflected by the metal...



...they pass through glass, porcelain...

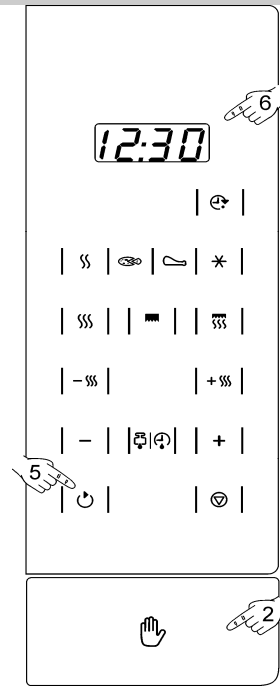


...they are absorbed by the food.



Operating Instructions

1. Connect the oven to a suitable power source (see the Installation Instructions).
2. Open the door by pressing the “open” button. In those models lacking this button, it is only necessary to pull on the door. The oven’s interior light should come on.
3. Place the container with the food on the tray or grille.
4. Select the desired function and cooking time in accordance with the description provided in the following chapters.
5. Close the door and press the START key.
6. The oven will commence operation. The digital screen will display the remaining operating time.

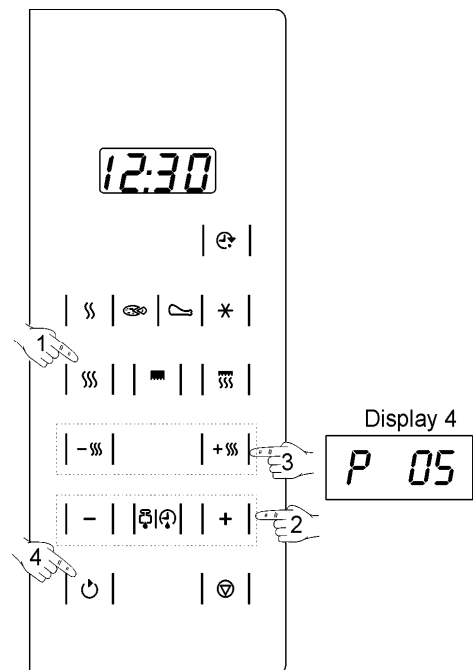


IMPORTANT NOTE

The control panel keys illuminate to facilitate the programming of the microwave oven. By default, the keys that can be operated are illuminated in green. When one is selected it changes to red.

Microwave Function

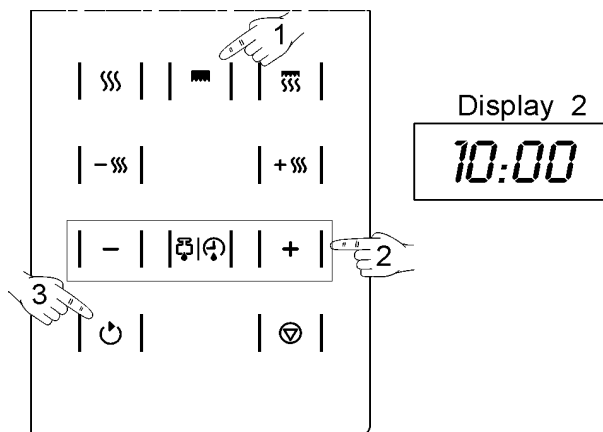
1. Press the MICROWAVE key. This key will illuminate in red.
2. Enter the operating time (for example 10 minutes), by pressing the – and + keys.
3. To alter the microwave oven power level, press – and + keys. If these keys are not pressed, then the oven will operate at maximum power.
4. Press the START key. The oven will commence operation.



Operating Instructions

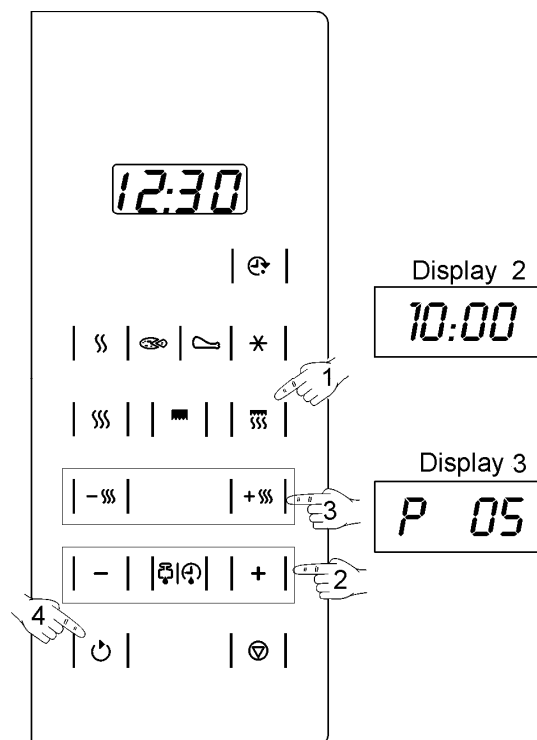
Grill Function

1. Press the GRILL key. This key will illuminate in red.
2. Enter the operating time (for example 10 minutes), by pressing the –and + keys.
3. Press the START key. The oven will commence operation.



Microwave + Grill Function

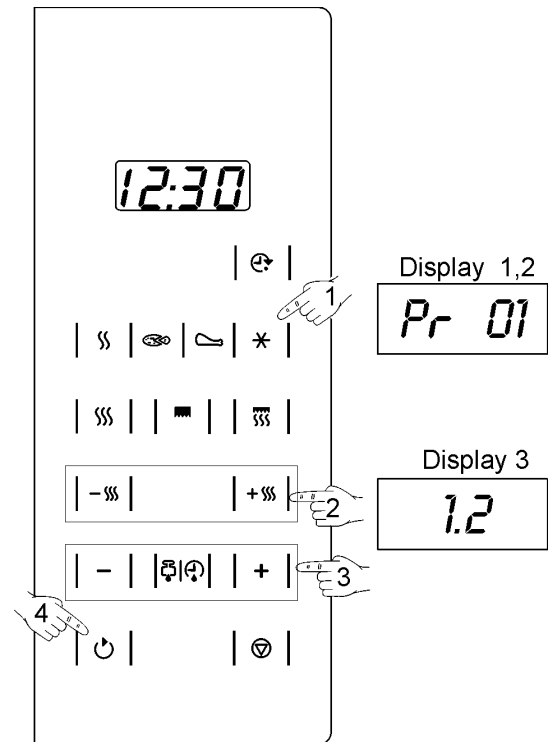
1. Press the MICROWAVE + GRILL. This key will illuminate in red.
2. Enter the operating time (for example 10 minutes), by pressing the –and + keys.
3. To alter the microwave oven power level, press –and + keys. If these keys are not pressed, then the oven will operate at maximum power by default.
4. Press the START key. The oven will commence operation.



Operating Instructions

Defrosting by Weight (Automatic)

1. Press the DEFROST key. This key will illuminate in red.
2. Enter the type of food, by pressing the –and + keys. If these keys are not pressed, the oven will select food type 1 by default.
3. Enter the food weight (for example, 1.2 kg) by pressing the –and + keys.
4. Press the START key. The oven will commence operation.
5. When the oven switches itself off and beeps, open the door and stir the food. Close the door again and press the START key in order to continue the defrost process.



The following table provides information on the various Defrost by Weight programmes, the respective weight ranges, defrost time ranges, wit

time ranges, (to allow correct temperature distribution) and recommendations

Code	Food	Weight	Defrost Time	Weight Time	Recommendations
1	Meat	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard.
2	Poultry	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard.
3	Fish	0.1 – 1.5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Cover the thinnest ends with aluminium foil. Turn when the oven signal is heard.
4	Fruit	0.1 – 0.5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Place the fruit in a glass dish and cover it during the defrost and waiting times.
5	Bread	0,1 – 0,8 Kg	2 – 19 min	5 – 10 min	Place the bread on the glass tray and cover it with a clean, thin cloth.

IMPORTANT NOTES:

- In the Defrost by Weight function, the weight of food to be entered does not include the container.
- The Defrost by Weight function should only be employed for raw food.
- This function provides the best results if the food is at a temperature of -18C and the food is taken directly from the freezer to the oven.

Operating Instructions

Defrosting by Weight (Automatic)

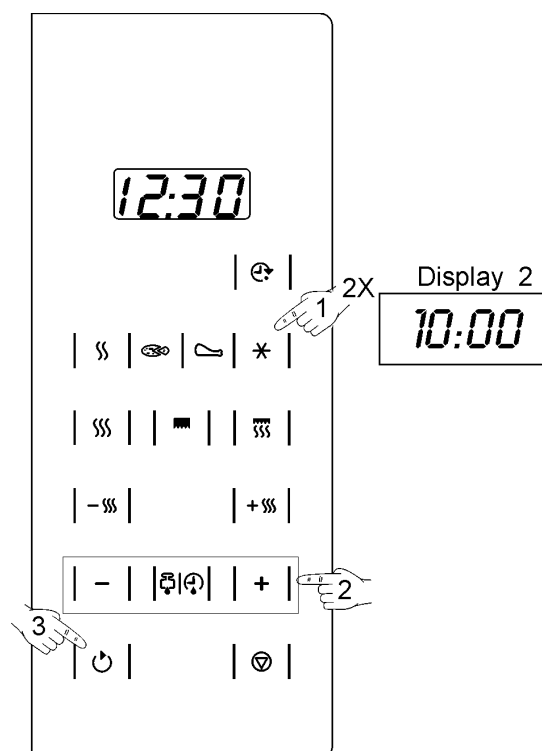
If the food is at a higher temperature (because it is not a three-star freezer or because the food has been out of the freezer for more than twenty minutes), then the time calculated by the oven will be too long and there may be risk of fire. In this situation, select a weight which is less than the real weight of the food.

Defrosting by Time (Manual)

1. Press the DEFROST key twice. This key will illuminate in red.
2. Enter the defrost time (for example, 10 minutes), by pressing the –and + keys.
3. Press the START key. The oven will commence operation.
4. When the oven switches itself off and beeps, open the door and stir the food. Close the door again and press the START key in order to continue the defrost process.

In the previous cases, and in pre-cooked frozen food, use the Defrost by Time function beginning with short times.

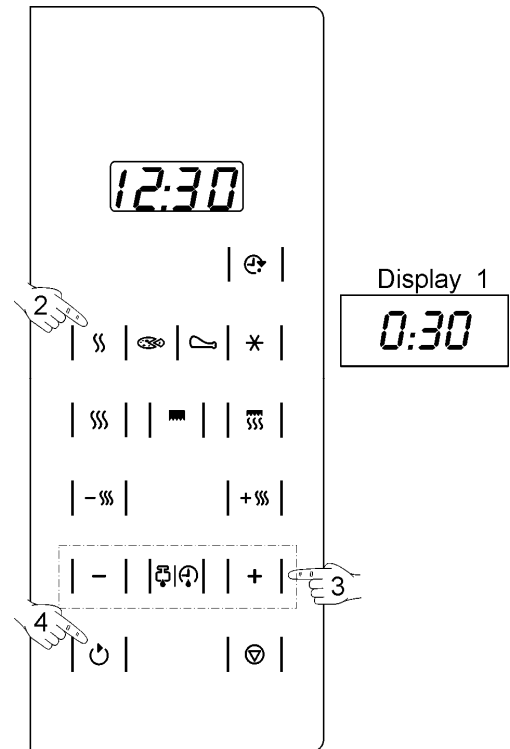
When aluminium foil is employed to protect the thinnest parts of the food, care should be taken to ensure that it does not come into contact with the oven walls in order to prevent any possible damage



Operating Instructions

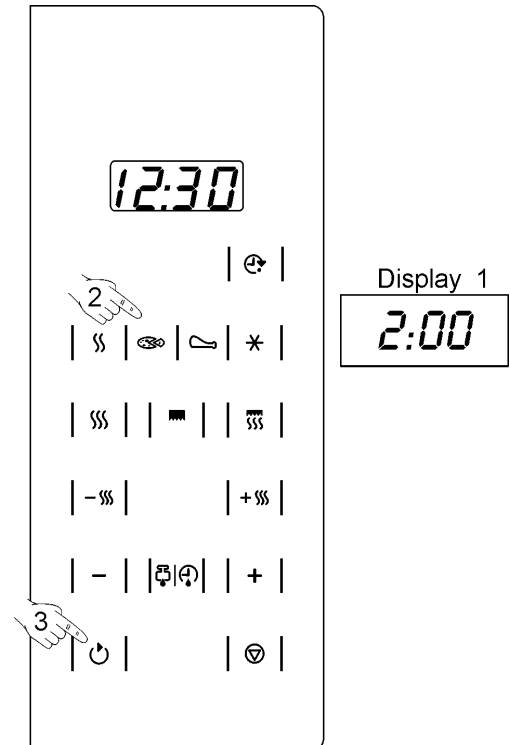
Special Function: DRINKS

1. Place the drink (150ml to 30ml of coffee, tea, water or milk etc.) in a heatproof container on the tray.
2. Press the special function key DRINKS. This key will illuminate in red.
3. The time of this function may be increased in intervals of thirty seconds by successively pressing the special function key DRINKS. This may also be performed by pressing the – and + keys.
4. Press the START key. The oven will commence operation.



Special Function: PIZZA

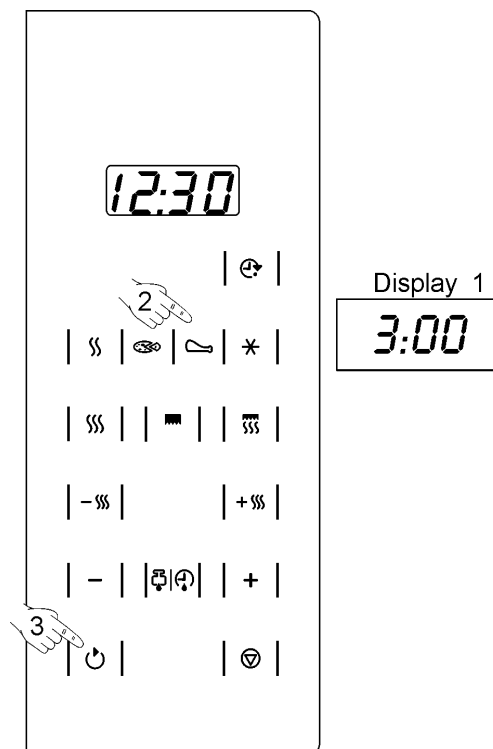
1. Sprinkle a little flour on the tray and place the pizza directly on it.
2. Press the special function key PIZZA . This key will illuminate in red.
3. Press the START key. The oven will commence operation.
4. At the end, there is a wait period of two minutes during which the oven will continue operation and the screen will display the flashing special function key PIZZA .



Operating Instructions

Special Function: CHICKEN

1. Cut up the chicken (400 to 500 g) and place it in a heatproof dish on the tray. Add oil, spices, salt and other ingredients that are considered necessary.
2. Press the special function key CHICKEN. This key will illuminate in red.
3. Press the START key. The oven will commence operation.
4. The Total preparation time is thirty minutes divided into four periods of seven and half minutes. At the end of each of the first three periods, the oven will switch itself off and beep. Turn the pieces of chicken over and press the START key in order to continue cooking.
5. At the end, there is a wait period, during which the oven will continue operation and the screen will display the flashing special function key CHICKEN.



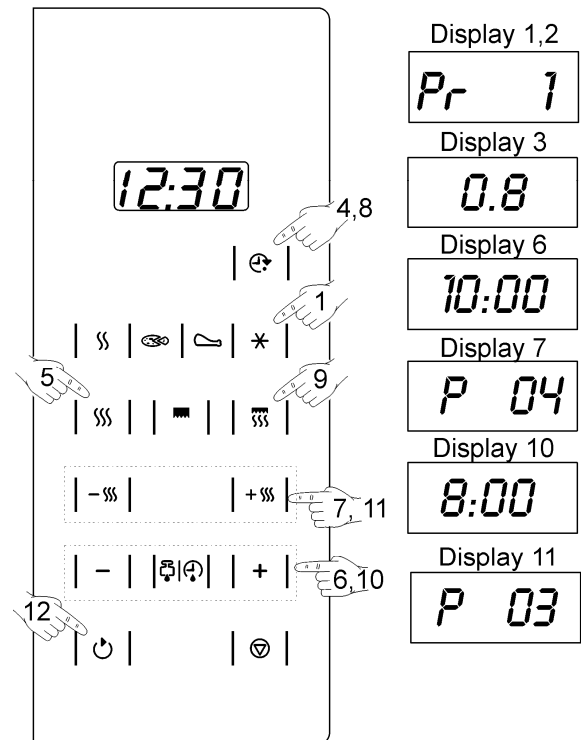
Operating Instructions

Programming the Microwave Oven

The normal functions (Microwave, Grill, Microwave + Grill, Defrost by Weight and Defrost by time) may be programmed sequentially up to a maximum of three functions.

For example, to defrost 800 gm of meat by weight, heat it in the microwave for ten minutes at power 4 and then use the Microwave + Grill for eight minute at power 3 in the following manner.

1. Press the DEFROST key. This key will illuminate in red.
2. The type of food, Meat (type 1) is selected by default.
3. Enter weight of the food (0.8 kg) by pressing the – and + keys.
4. Press the CLOCK/PROGRAMMING key in order to access programming of the following function.
5. Press the MICROWAVE key. This key will illuminate in red.
6. Enter the operating time (10 minutes), by pressing the – and + keys.
7. Press the – key to change the microwave power level to 4.
8. Press the CLOCK/PROGRAMMING key in order to access programming of the following function.
9. Press the MICROWAVE + GRILL key. This key will illuminate in red.
10. Enter the operating time (8 minutes), by pressing the – and + keys.
11. Press the “-“ button twice, to set the microwave to power 3.
12. Press the start button. The microwave starts to function.
13. The appliance beeps when it goes from one function (defrosting) to another (microwave or grill).
14. When the microwave beeps, open the door and turn the food around. Close the door again and press the start button.



Operating Instructions

During operation...

The oven door may be opened at any time during the cooking operation, in which case:

THE PRODUCTION OF MICROWAVE POWER IS IMMEDIATELY HALTED;

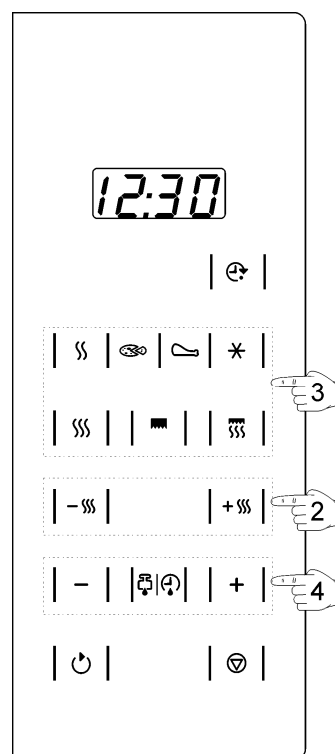
The grill is switched, but remains at a high temperature;

The Timer is automatically stopped indicating the remaining cooking time.

If necessary, it is now possible to:

1. Stir or shake the food in order to improve uniform cooking;
2. Adjust the microwave power level by pressing the –or + keys;
3. Select another function, by pressing the function keys;
4. Adjust the remaining operating time by pressing the –and + keys;

Close the door again and press the START key. The oven will commence operation once again.



Operating Instructions

Interrupting Oven Operation

In order to stop oven operation before the end of the programmed time, press the STOP key or open the door.

If you do not intend to continue heating the food, then close the door and press the STOP key once

again. The oven will beep and the Screen will display the clock

At the end of the operating time, the oven will switch off, beep three times and the Screen will display the word "End". The beeps are repeated every thirty seconds until the door is opened or the STOP key is pressed.

Energy Saving

This microwave has a special energy-saving mode, which cuts in automatically after ten minutes of inactivity.

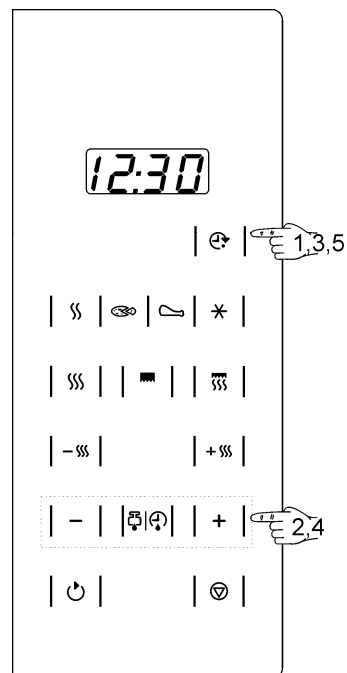
In energy-saving mode, all the keys on the panel go off and the display shows the time.

The energy saving mode is immediately deactivated when a function key is pressed.

Operating Instructions

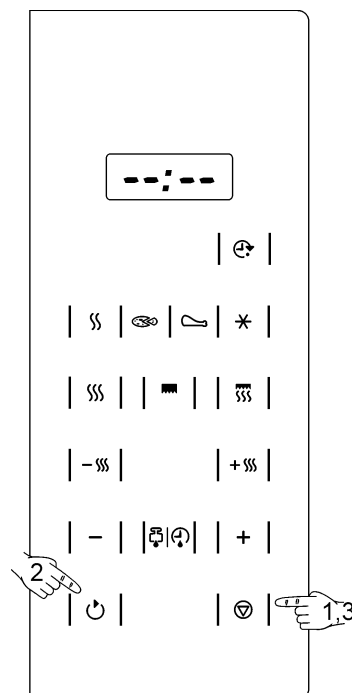
Adjusting the Clock

1. Press the CLOCK key until the digits start to flash.
2. Enter the time value Adjust the remaining operating time by pressing the – and + keys.
3. Press the CLOCK key now adjust the minutes value.
4. Enter the minutes value Adjust the remaining operating time by pressing the – and + keys.
5. Press the CLOCK key to end.



Safety Block

1. Oven operation may be blocked (for example, to prevent it from being used by children) by pressing the STOP key for three seconds. At the end of this time, the oven will beep and the Screen will display four lines and oven operation will be blocked.
2. The clock may be displayed at any time by pressing the START key.
3. To unblock the oven, press the START key for three seconds. At the end of this time, the oven will beep and the Screen will display the clock again.



Advice for Good Usage of the Oven

Working with microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape

Functioning of the grill

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses of the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heat proof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will cause an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the

microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven.
2. Close the door.
3. Select the microwave function at maximum power.
4. Adjust the timer to 1 minute.

Note: the oven starts

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with a neutral detergent, warm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.

3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls that will be easily cleaned.

4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.
2. Use neutral detergent, warm water and dry the surface with a soft cloth.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.

2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

Light Replacement

In the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.


Rebut de cet appareil usagé

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets

d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Index

Instructions pour l'Installation.....	22
Indications Importantes.....	23
Description du Four à Micro-ondes.....	24
Quels sont les avantages du four à micro-ondes.....	24
Comment fonctionne le four à micro-ondes.....	24
Pourquoi les aliments chauffent-ils?.....	24
Instructions de fonctionnement.....	25
Fonction Micro-ondes.....	25
Fonction Grill.....	26
Fonction Micro-ondes + Grill.....	26
Décongélation par poids (automatique).....	27
Décongélation par temps (manuelle).....	28
Fonction spéciale: BOISSON.....	29
Fonction spéciale: PIZZA.....	30
Fonction spéciale: POULET.....	30
Programmation du four micro-ondes.....	31
Pendant le fonctionnement... ..	32
Interruption du fonctionnement.....	33
Économie d'énergie.....	33
Régler l'horloge.....	34
Blocage de sécurité.....	34
Conseils pour une bonne Utilisation du Four.....	35
Fonctionnement du Micro-ondes.....	35
Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril).....	35
Conseils sur L'utilisation de la Vasseille.....	36
Métal.....	36
Verre.....	36
Porcelaine.....	36
Vaisselle en Grès émaillé.....	36
Bois.....	36
Test de la Vaisselle.....	36
Couvercles.....	36
Entretien du Four.....	37
Nettoyage.....	37
Service d'Assistance Technique (S.A.T.).....	38
Résolution de Problèmes.....	38
Remplacement du Câble d'Alimentation.....	38
Remplacement de la Lampe.....	38

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

1. Porte et charnières;
2. Le devant du four;
3. La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces **N'UTILISEZ PAS LE FOUR**, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sur la partie supérieure (voir la notice d'instructions pour l'installation ci-jointe).

Attention: La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit être accessible après installation.

Au moment d'installer le four à micro-ondes, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec la partie arrière car les hautes températures pourraient l'abîmer.

Lorsque le four à micro-ondes est installé en colonne avec un four électrique, il faut éviter qu'il soit placé sous le four électrique puisqu'il peut provoquer la formation de condensations dans ce dernier.

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

ATTENTION: lorsque le four à micro-ondes fonctionne en mode Combi (micro-ondes + grill), les enfants ne pourront l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des hautes températures qui peuvent être atteintes.

ATTENTION: Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé ainsi que de tous les restes de nourriture (pour plus d'information, voir le chapitre d'Entretien du Four). Si le four n'était pas maintenu propre, la superficie pourrait se détériorer, la durée de vie de l'appareil en serait écourtée et il pourrait même arrêter de fonctionner.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs avec leur coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes car ils pourraient exploser, même quand le four ne chauffe plus.

Utilisez uniquement des ustensiles aptes à l'usage en micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à l'intérieur du four, à moins que ceux-ci n'aient été fournis par le fabricant. Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion.

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. **DANGER D'INFLAMMATION.**

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

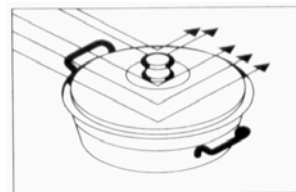
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

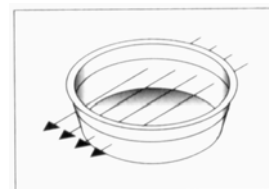
1. Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
2. Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
3. Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
4. La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

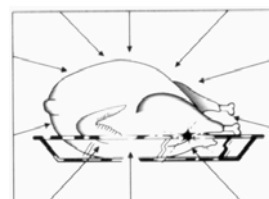
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...passent à travers le verre et la porcelaine...

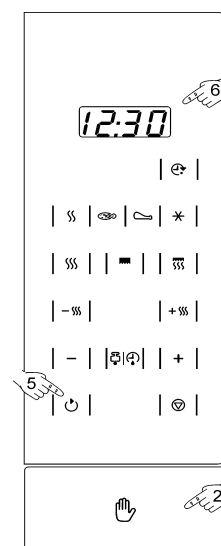


...sont absorbées par les aliments.



Instructions de fonctionnement

1. Branchez le four à une source d'alimentation appropriée (voir Instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture . Pour les modèles qui ne possèdent pas ce bouton, il suffit de tirer la porte. La lumière intérieure du four devrait s'allumer.
3. Placez le récipient avec les aliments sur le plateau ou la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément aux indications qui figurent dans les chapitres suivants.
5. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche START
6. Le four commencera à fonctionner. L'écran numérique affichera le temps de fonctionnement restant.

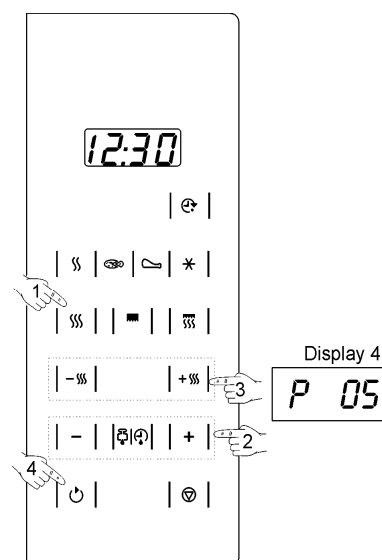


REMARQUE IMPORTANTE

Les touches du panneau de commandes s'illuminent afin de faciliter la programmation du four micro-ondes. Par défaut, les touches susceptibles d'être actionnées resteront illuminées en vert. Quand l'une d'elles est sélectionnée, elle est alors illuminée en rouge.

Fonction Micro-ondes

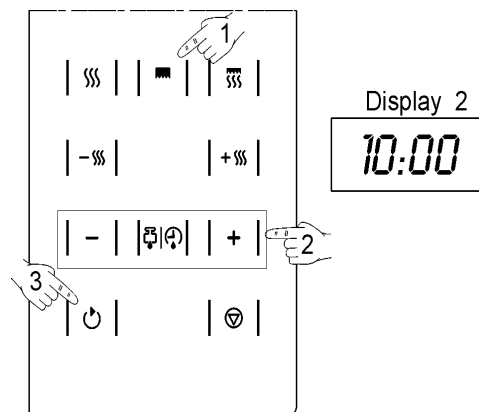
1. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES . Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches – et + .
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches – et + . Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.



Instructions de fonctionnement

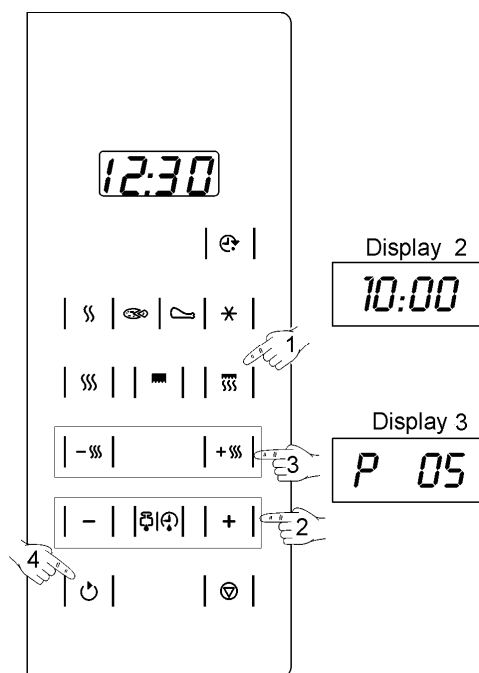
Fonction Grill

1. Appuyez sur la touche GRILL. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches – et +.
3. Appuyez sur la touche START . Le four commence à fonctionner.



Fonction Micro-ondes + Grill

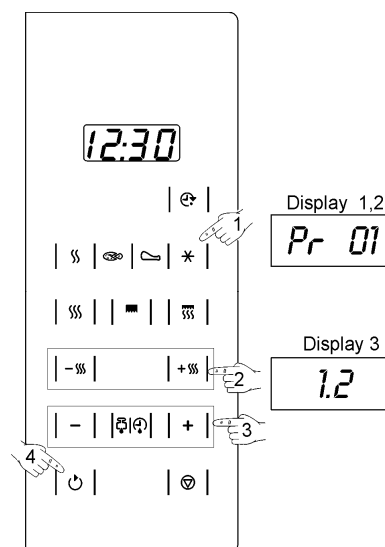
1. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL. Cette touche s'illuminera en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches – et +.
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches – et + . Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commencera à fonctionner.



Instructions de fonctionnement

Décongélation par poids (automatique)

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Indiquez le type d'aliment, en appuyant sur les touches – et +. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four sélectionnera par défaut le type d'aliment 1
3. Introduisez le poids de l'aliment (par exemple 1,2 kg) en appuyant sur les touches – et +.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
5. Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START pour poursuivre le processus de décongélation.



Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation par poids, les intervalles de poids respectifs, les intervalles de temps de décongélation, les intervalles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) ainsi que des recommandations.

Code	Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps d'attente	Recommandations
1	Viandes	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
2	Volailles	0,1 – 1,5 kg	4 -61 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
3	Poissons	0,1 – 1,5 kg	4 -63 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
4	Fruits	0,1 -0,5 kg	2 -13 min	5 -10 min	Placer le fruit dans un récipient en verre et couvrez-le pendant la décongélation ainsi que le temps d'attente.
5	Pain	0,1 –0,8 Kg	2 -19 min	5 -10 min	Placer le pain sur le plateau en verre recouvert d'un torchon fin et propre.

REMARQUES IMPORTANTES:

- Pour la fonction Décongélation par poids, le poids à indiquer est le poids de l'aliment sans compter celui du récipient.
- Utilisez la fonction Décongélation par poids seulement pour des aliments crus.
- Cette fonction donne de meilleurs résultats si les aliments sont à une température de -18°C et si les aliments passent directement du congélateur au four.

Instructions de fonctionnement

Décongélation par poids (automatique)

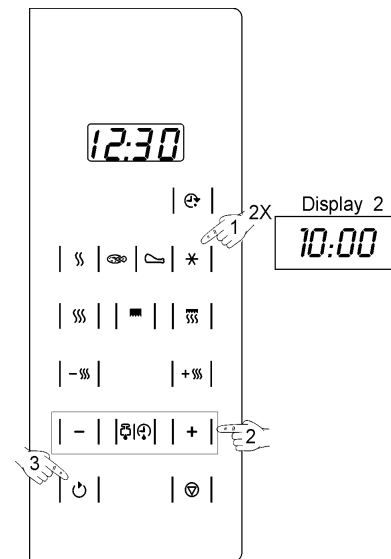
- Si les aliments se trouvent à une température supérieure (car le congélateur n'est pas à 3 étoiles ou que les aliments ont été sortis du congélateur depuis plus de 20 minutes), le temps calculé par le four s'avérera trop long et peut entraîner des risques d'incendie. Dans ce cas, sélectionnez un poids inférieur au poids réel de l'aliment.

- Dans les cas précédents, et pour des aliments pré cuisinés et congelés, utilisez la fonction Décongélation par temps en commençant avec des temps courts.

- Quand vous utilisez du papier aluminium pour protéger les parties les plus fines des aliments, assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec les parois du four afin d'éviter tout dommage.

Décongélation par temps (manuelle)

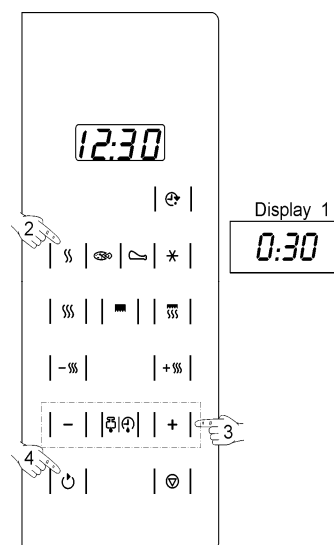
1. Appuyez 2 fois sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduisez le temps de décongélation (par exemple 12 minutes), en appuyant sur les touches – et +.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START pour continuer le processus de décongélation.



Instructions de fonctionnement

Fonction spéciale: BOISSON

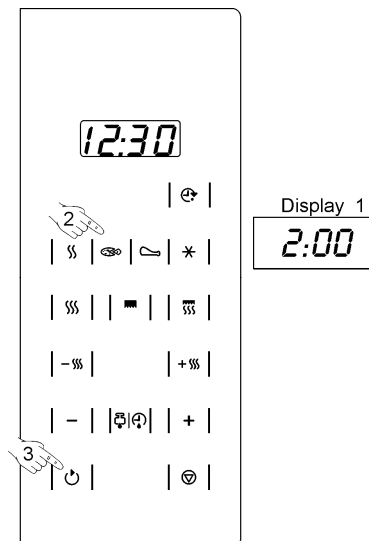
1. Placez la boisson (150 ml à 30 ml de café, de thé, d'eau, de lait, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale BOISSON. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Vous pouvez augmenter le temps de cette fonction par intervalles de 30 secondes en appuyant de façon répétée sur la touche Fonction spéciale BOISSON. On pourra également le faire en appuyant sur les touches – et +.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.



Instructions de fonctionnement

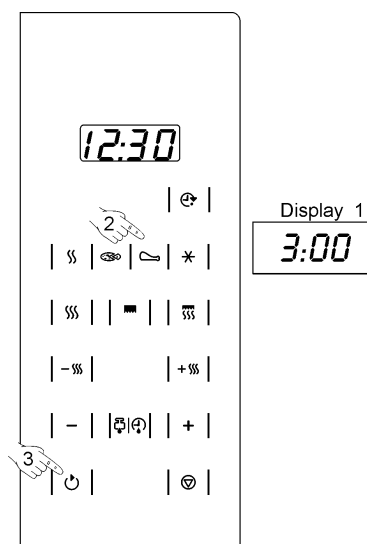
Fonction spéciale: PIZZA

1. Saupoudrez avec un peu de farine le plateau, puis placez la pizza directement sur celui-ci.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale PIZZA (2). Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente de 2 minutes pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale PIZZA en clignotant.



Fonction spéciale: POULET

1. Découpez le poulet (400 à 500 g), puis placez-le sur un récipient résistant à la chaleur sur le plateau. Ajouter de l'huile, des épices, du sel et tout autre ingrédient de votre choix.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale POULET. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. Le temps total de cuisson est de 30 minutes divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin de chacune des 3 premières périodes, le four s'arrêtera et émettra un signal sonore. Retournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur la touche START pour continuer la cuisson.
5. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale POULET en clignotant.



Instructions de fonctionnement

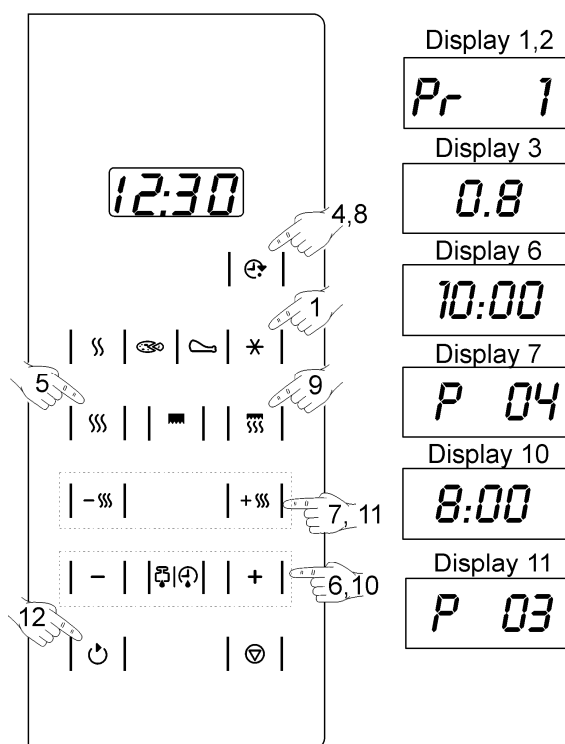
Programmation du four micro-ondes

Les fonctions normales (Micro-ondes, Grill, Micro-ondes + Grill, Décongélation par poids et Décongélation par temps) peuvent être programmées de façon séquentielle jusqu'à un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800 g de viande, chauffer dans le four micro-ondes pendant 10 minutes à puissance 4, puis utiliser la fonction Micro-ondes + Grill pendant 8 minutes à puissance 3, procédez comme suit.

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Le type d'aliment viande (type 1) est sélectionné par défaut.
3. Indiquez le poids de l'aliment (0,8 kg) en appuyant sur les touches – et + .
4. Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION pour accéder à la programmation de la fonction suivante
5. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES. Cette touche s'illumine en rouge.
6. Indiquez le temps de fonctionnement (10 minutes) en appuyant sur les touches – et + .
7. Appuyez sur la touche – pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes au niveau 4.
8. Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION pour accéder à la programmation de la fonction suivante.
9. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL. Cette touche s'illumine en rouge.

10. Indiquez le temps de fonctionnement (8 minutes) en appuyant sur les touches – et + .
11. Appuyez 2 fois sur la touche «-» pour régler le micro-ondes sur la puissance 3.
12. Appuyez sur la touche START. Le micro-ondes se met en marche.
13. L'appareil émet un signal sonore lorsqu'il passe d'une fonction (Décongélation) à une autre (Micro-ondes ou Grill).
14. Lorsque le micro-ondes émet un signal sonore, ouvrez la porte et retournez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START.



Instructions de fonctionnement

Pendant le fonctionnement...

Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant la cuisson des aliments, dans ce cas :

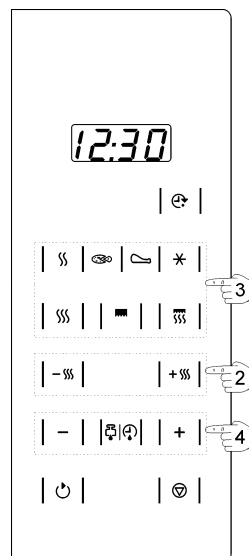
- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE ;
- Le Grill se déconnecte, se maintenant à une haute température;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez ainsi, si vous le souhaitez:

1. Remuer ou agiter les aliments afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson;
2. Régler le niveau de puissance du four micro-ondes en appuyant sur la touche – ou +.
3. Sélectionner une autre fonction en appuyant sur les touches de fonction;

4. Ajuster le temps de fonctionnement restant en appuyant sur les touches – et + .

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner à nouveau.



Instructions de fonctionnement

Interruption du fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

Si vous ne souhaitez pas continuer à chauffer les aliments, fermez la porte, puis appuyez à nouveau sur la touche STOP. Le signal sonore du four retentit et l'écran affiche l'horloge.

À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrêtera, en émettant 3 signaux sonores et l'écran affichera le mot «End». Les signaux sonores se répéteront toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche STOP soit pressée.

Économie d'énergie

Ce micro-ondes dispose d'un mode spécial d'économie d'énergie qui est activé automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité.

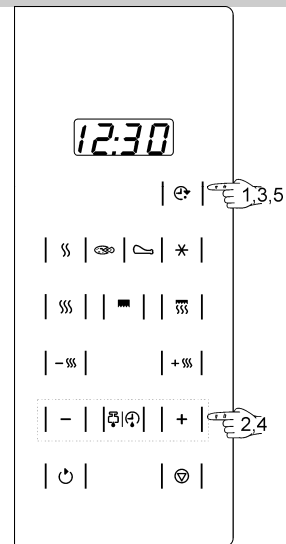
Dans le mode d'économie d'énergie, toutes les touches du panneau sont éteintes et l'affichage indique l'heure.

Le mode d'économie d'énergie sera immédiatement désactivé si vous appuyez sur une touche de fonction.

Instructions de fonctionnement

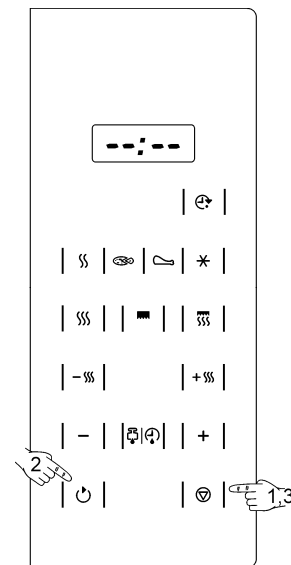
Régler l'horloge

1. Appuyer sur la touche HORLOGE jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
2. Introduire la valeur de l'heure en appuyant sur les touches – et +.
- 3 Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE pour régler la valeur des minutes.
- 4 Introduire la valeur des minutes en appuyant sur les touches – et +.
5. Appuyer sur la touche HORLOGE pour terminer.



Blocage de sécurité

1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant sur la touche STOP pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran affichera 4 lignes et le four se bloquera
2. Vous pouvez afficher l'horloge à tout moment en appuyant brièvement sur la touche START
3. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche START pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran affichera à nouveau l'horloge



Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril)

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les superficies métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vasselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes. **Plastique**

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate

pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four.
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à la puissance maximale.
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.

3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.

4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas

correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés parce que cette opération exige des outils spéciaux.

Remplacement de la Lampe

Sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique

Austatud klient

Kõigepealt täname Teid, et valisite meie toote. Me oleme kindlad, et see parimatest materjalidest valmistatud modernne, funktsionaalne ja praktiline mikrolaineahi vastab täielikult Teie nõuetele.

Palun lugege käesolev kasutusjuhend ja lisatud brošüür hoolikalt läbi, sellega tagate mikrolaineahju kasutamisel parima tulemuse.

HOIDKE KÄESOLEVA TOOTE DOKUMENTATSIOON ALLES.

Vana elektriseadme utiliseerimine

Käesolev seade omab elektri- ja elektroonikaseadmejäätmete utiliseerimise (WEEE) Euroopa Direktiivi 2002/96/EC vastavuse markeeringut. Käesoleva toote õige utiliseerimise

kindlustamisega aitate ära hoida negatiivset mõju keskkonnale ja inimtervisele.



See sümbol tootel või tootega kaasasolevatel dokumentidel tähendab, et käesolevat toodet ei tohi ära visata tavapärase majapidamisprügi hulka. Selle asemele tuleb see viia elektri- ja elektroonikaseadmete ümbertöötlemiseks sobivasse kogumispunkti.

Utiliseerige see vastavalt kohalikele jäätmekäitlusnormatiividele. Lisainformatsiooni saamiseks käesoleva toote käsitlemise, utiliseerimise ja ümbertöötlemise kohta, võtke ühendust kohaliku linnavalitsusega, olmejäätmete kogumispunkti või kauplusega, kust Te toote ostsite.

Sisukord

Paigaldusinstruktsioonid	41
Oluline informatsioon.....	42
Mikrolaineahju kirjeldus	43
Mikrolaineahju eelised:.....	43
Kuidas mikrolaineahi töötab.....	43
Miks toit kuumeneb?.....	43
Kasutusjuhised.....	44
Mikrolainefunktsioon.....	44
Grillimisfunktsioon.....	45
Mikrolainete + Grillimise funktsioon	45
Kaalu järgi sulatamine (automaatne)	46
Kaalu järgi sulatamine (manuaalne).....	47
Erifunktsioon: JOOGID	48
Erifunktsioon: PIZZA	48
Erifunktsioon: KANA	49
Mikrolaineahju programmeerimine.....	50
Töötamise ajal.....	51
Ahju töötamise katkestamine.....	52
Energia säästmine.....	52
Kella reguleerimine	53
Ohutuslukustus.....	53
Nõuanded ahju heaks kasutamiseks	54
Mikrolainetega töötamine.....	54
Grilliga töötamine	54
Nõuanded ahjunõude kasutamise kohta	55
Metall.....	55
Klaas.....	55
Portselan	55
Keraamilised nõud	55
Plastik.....	55
Puit.....	55
Anumate testimine	55
Kaaned	55
Ahju hooldus	56
Puhastamine.....	56
Tehniline teenindus.....	57
Probleemide lahendamine.....	57
Juhtme vahetamine.....	57
Lambi vahetamine.....	57

Paigaldusinstruktsioonid

Võtke ahi pakendist välja.

Võtke ahjust kõik pakkematerjalid ja tarvikud välja.

Kontrollige, kas järgmised osad on heas korras:

- Uksed ja hinged;
- Ahju esikülg;
- Ahju sisemus ja väliskülg.

Kui leiate mingi defekti, siis **ÄRGE AHJU KASUTAGE** ja võtke ühendust toote müüjaga.

Pange ahi tasasele, stabiilsele pinnale, mis jaksaks kanda ahju raskust.

Mikrolaineahjule piisava õhutuse tagamiseks on soovitatav see paigaldada pinnale, mille ülaosas oleksid avaused (vaadake kaasasoleva brošüüri paigaldusjuhiseid).

Hoiatus: Mikrolaineahju pistik peab pärast paigaldamist olema kättesaadav.

Mikrolaineahju paigaldamisel peab väga tähelepanelikult jälgima, et toitekaabel ei puutuks tagaküljega kokku, kuna kõrge temperatuur võib kahjustusi tekitada.

Kui mikrolaineahi paigaldatakse tavalise ahjuga ühte ritta, siis ei tohi mikrolaineahi asuda tavalise ahju all, kuna viimase sisemusse võib koguneda kondensatsioon.

Ahi on varustatud ühefaasilise toitejuhtmega. Seade peab olema maandatud!

HOIATUS! AHI PEAB OLEMA MAANDATUD!

Tootja ja edasimüüja ei vastuta mingil moel rikete või isikuvigastuste eest, kui ostja pole neid paigaldusinstruktsioone järginud.

Oluline informatsioon

HOIATUS! Kui uks või uksehinged on kahjustatud, siis ei tohi ahju enne sisse lülitada, kui kvalifitseeritud tehnik on selle remontinud.

HOIATUS! Ükskõik kellele (väljaarvatud kvalifitseeritud tehnikule) on ohtlik seadet omavoliliselt avada või püüda seda remontida, eemaldades mingi kaane või katte, mis tagavad kaitse mikrolaineenergia leviku vastu.

HOIATUS! Ärge kuumutage vedelikke või muid toite õhukindlates pakendites, kuna need võivad lõhkeda.

HOIATUS! Lapsed võivad ilma täiskasvanu juuresolekuta ahju kasutada vaid siis, kui neile on õpetatud ahju ohutut kasutamist ja nad mõistavad ahju väärist kasutamisest tingitud ohtusid.

HOIATUS! Kui ahju kasutatakse kombineeritud režiimil (mikrolained + grill), ei tohiks kõrge temperatuuri tekkimise tõttu lapsed ilma täiskasvanu juuresolekuta ahju kasutada.

HOIATUS! Mikrolaineahju peab regulaarselt puhastama ja kõik toidujäägid tuleb eemaldada (palun vaadake täpsemalt ahju hooldamise peatükist). Kui mikrolaineahju ei hoita puhtana, võib selle pinna halvenemine lühendada ahju tööiga ja isegi põhjustada ohtliku olukorra.

Kui soojendate toitu plastik- või paberpakendites, kontrollige ahju sageli, kuna need võivad süttida.

Kui märkate suitsu, lülitage ahi välja või eemaldage see seinakontaktist ning hoidke leekide lämmatamiseks uks suletuna.

Pärast beebitoidu lutipudelid või purgis soojendamist segage või loksutage seda korralikult ning enne söötmist kontrollige selle temperatuuri, et vältida põletust.

Jookide mikrolaineahjus soojendamisel võib vedelik hiljem anumast välja pursata, seetõttu peaks anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.

Koorega mune ja keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad lõhkeda isegi siis, kui mikrolainesoojendus on lõppenud.

Kasutage ainult mikrolaineahjule sobivaid nõusid. Ärge kasutage mikrolaineahjus mingeid metallnõusid, väljaarvatud neid, mis olid ahjuga kaasas ning on selle jaoks mõeldud.

Ärge kuumutage vedelikke või muid toite kinnistes anumates, kuna need võivad kergesti lõhkeda.

Ärge soojendage mikrolaineahjus puhas alkoholi või alkoholseid jooke. TULEKAHJU OHT!

Kahtluse korral valige toidu mikrolainetega küpsetamiseks, soojendamiseks või sulatamiseks lühem aeg. Pika küpsetusperioodiga võib toit kuivada ja isegi kõrbedada.

Kasutage ahju ainult toidu soojendamiseks, küpsetamiseks või sulatamiseks.

Ärge kasutage ahju ilma aluseta või tühjana.

Hoidke ventilatsioonivaused avatuna. Ärge kunagi õhuavasid kinni katke

Mikrolaineahju kirjeldus

Mikrolaineahju eelised:

Tavalistel ahjudel imbub elektrielemendi või gaasipõletite poolt kiirgav soojus toidus aeglaselt väljastpoolt sissepoole. Seetõttu läheb õhu, ahju komponentide ja nõude soojendamisel suur hulk energiat raisku.

See-eest tekib mikrolaineahjudes soojus toidus endas, soojendades seda seestpoolt väljapoole. Energiakadu õhku ja ahju seintele puudub ning nõud (kui need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks) mikrolainetega ei kuumene.

Lühidalt on mikrolaineahjul järgmised eelised:

1. Hoiab küpsetusaega kokku; tavaliselt on küpsetusaeg 3/4 lühem, kui tavalise meetodiga.
2. Ülikiire sulatamine, niimoodi väheneb bakterite arenemise oht.
3. Energiasääst
4. Toidu toiteväärtuse säilimine, mis on tingitud lühemast küpsetusajast.
5. Lihtne puhastada.

Kuidas mikrolaineahi töötab

Mikrolaineahjudel on „magnetroniks“ nimetatud kõrgepinge elektronlamp, mis muundab elektrienergia mikrolaineenergiaks. Need elektromagnetlained juhatakse ahju interjööri lainejuhiku abil ja levitatakse laiali lainesegistiga või pöördaluse kaudu.

Ahju sees levivad mikrolained igas suunas ning metallseintelt tagasi peegeldudes imuvad ühtlaselt toitu.

Miks toit kuumeneb?

Enamik toitusid sisaldavad vett, mille molekulid hakkavad koos mikrolainetega vibreerima.

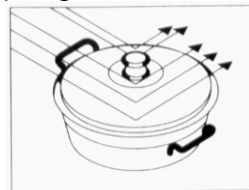
Molekulidevaheline hõõrdumine toodab soojust, mis tõstab toidus temperatuuri, sulatab ja küpsetab seda või hoiab toitu kuumana.

Kuna kuumus tekib toidu sees:

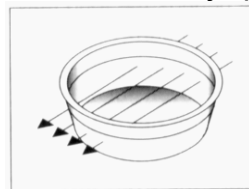
- Saab seda küpsetada väikese koguse vedelikuga või rasvaga või hoopis ilma neid kasutamata;
- Sulatamine, kuumutamine või küpsetamine mikrolaineahjus on kiirem, kui tavalises ahjus;
- Säilivad toidus vitamiinid, mineraalid ja toitained;
- Toidu naturaalne värvus ja aroom püsivad muutumatuna.

Mikrolained läbivad portselani, klaasi, papi ja plastiku, kuid ei läbi metalli. Sellel põhjusel ei kasutata mikrolaineahjus metallist või metallosadega anumaid.

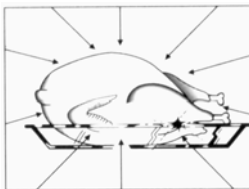
Metall peegeldab mikrolaineid...



...need läbistavad klaasi ja portselani...

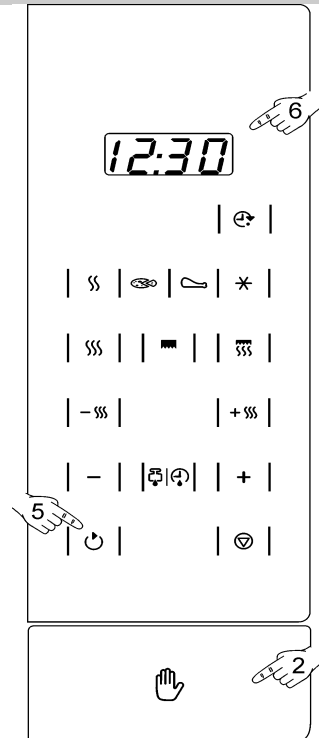


...need imenduvad toitu.



Kasutusjuhised

1. Ühendage ahi sobiva energiaallikaga (vaadake paigaldusinstruktsioone).
2. Avage uks, vajutades avamisklahvile. Mudelitel, millel see nupp puudub, on vaja vaid ust tõmmata. Ahju sisemuse valgustus peaks süttima.
3. Asetage anum toiduga alusele või restile.
4. Valige soovitud funktsioon ja küpsetusaeg vastavalt kirjeldustele, mille leiате järgmistes peatükkides.
5. Sulgege uks ning vajutage käivitusklahvile.
6. Ahi alustab tööd. Digitaalnäidik kuvab järelejäänud tööaega.

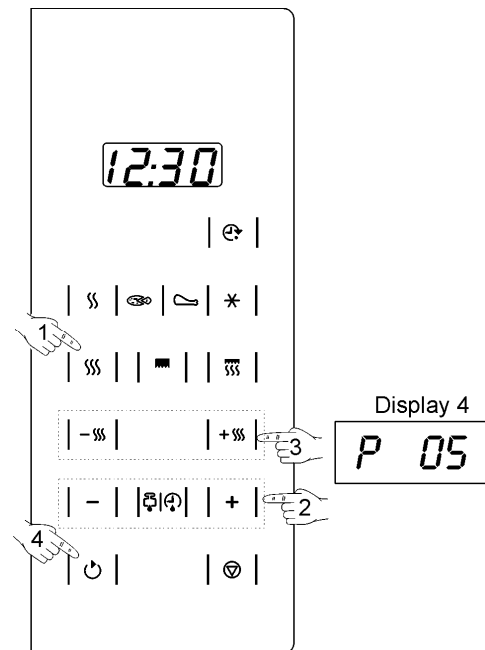


OLULINE MÄRKUS

Juhtpaneeli klahvide valgustused hõlbustavad mikrolaineahju programmeerimist. Vaikimisi seadistusena on klahvid, mida saab kasutada, roheline valgustusega. Kui üks on valitud, muutub see punaseks.

Mikrolainefunktsioon

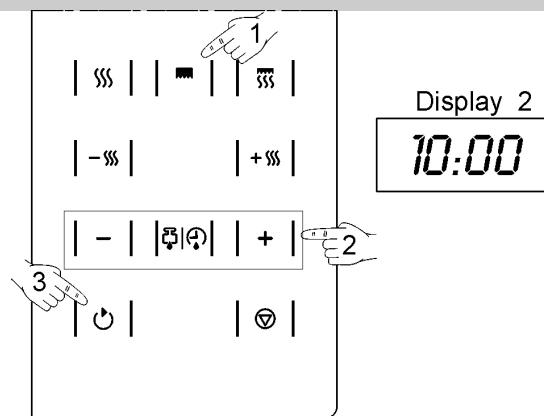
1. Vajutage mikrolaineklahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Sisestage tööaeg (näiteks 10 minutit), vajutades klahve – ja +.
3. Mikrolaineahju võimsustaseme muutmiseks vajutage klahve – ja +. Kui nendele klahvidele ei vajutata, töötab ahi maksimumvõimsusel.
4. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.



Kasutusjuhised

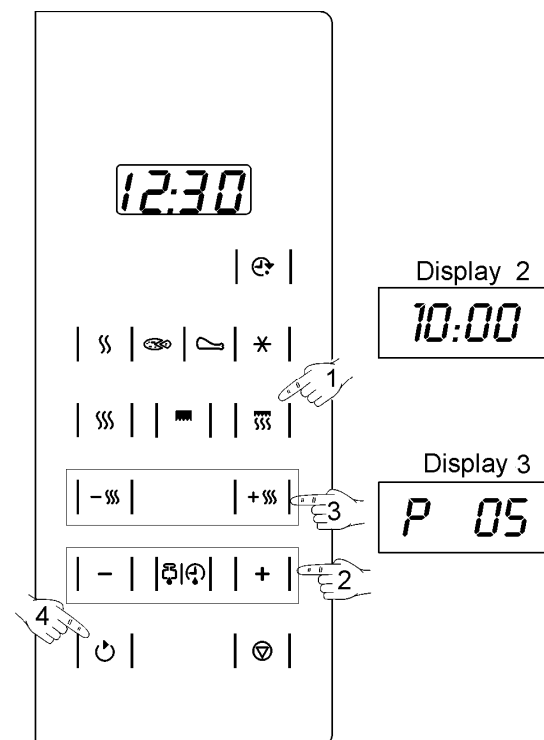
Grillimisfunktsioon

1. Vajutage grillimisklahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Sisestage tööaeg (näiteks 10 minutit), vajutades klahve – ja +.
3. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.



Mikrolainete + Grillimise funktsioon

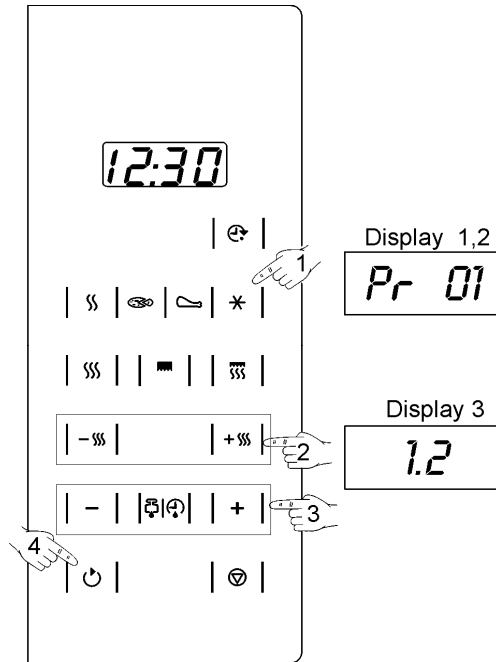
1. Vajutage mikrolainete + grillimise klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Sisestage tööaeg (näiteks 10 minutit), vajutades klahve – ja +.
3. Mikrolaineahju võimsustaseme muutmiseks vajutage klahve – ja +. Kui nendele klahvidele ei vajutata, töötab ahi maksimumvõimsusel.
4. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.



Kasutusjuhised

Kaalu järgi sulatamine (automaatne)

1. Vajutage SULATAMISE klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Sisestage toidu tüüp, vajutades klahvidele – ja +. Kui nendele klahvidele ei vajutata, valib ahi vaikimisi toidu tüübi 1.
3. Sisestage toidu kaal (näiteks 1.2 kg), vajutades klahvidele – ja +.
4. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.
5. Kui ahi lülitab end välja ja kostub signaal, avage uks ning segage toitu. Sulgege uks uuesti ning sulatamisprotsessi jätkamiseks vajutage käivitusklahvile.



Järgmine tabel näitab informatsiooni erinevate kaalu järgi sulatamise programmide kohta, näidates kaalu vahemikke ja sulatamise ning

seismisaegu (tagamaks õige temperatuuri, ühtlase jagunemise).

Kood	Toit	Kaal	Sulatusaeg	Seismisaeg	Soovitused
1	Liha	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Katke õhemad osad fooliumiga. Keerake ahjusignaali kostumisel.
2	Linnuliha	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Katke õhemad osad fooliumiga. Keerake ahjusignaali kostumisel
3	Kala	0.1 – 1.5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Katke õhemad osad fooliumiga. Keerake ahjusignaali kostumisel
4	Puuviljad	0.1 – 0.5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Asetage puuviljad klaaskaussi ja katke see sulatamise ja seismisajal kinni.
5	Leib	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min	Asetage leib klaasalusele ja katke puhta, õhukese riidega.

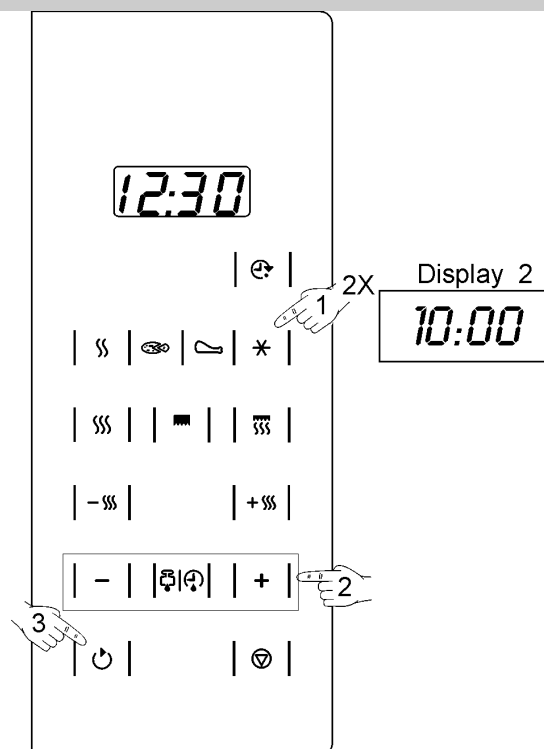
OLULISED MÄRKUSED:

- Kaalu järgi sulatamise funktsioonis ei sisalda sisestatav toidu kaal anuma kaalu.
 - Kaalu järgi sulatamise funktsiooni peaks kasutama ainult töötlemata toidu korral.
 - See funktsioon annab parima tulemuse, kui toit on -18°C temperatuuril ning toit on äsja sügavkülmikust välja võetud.
 - Kui toit on kõrgemal temperatuuril (kui puudub kolme-tärni sügavkülmik või on toit sügavkülmikust väljas olnud üle 20 minuti), siis on ahju poolt arvestatud aeg liiga pikk ning tekib tulekahju oht. Sellises situatsioonis valige tegelikust toidu kaalust väiksem kaal.
- Eelmisel juhul ja eelküpsetatud külmutatud toidu korral kasutage kaalu järgi sulatamise funktsiooni alguseks lühikest aega.
- Kui toidu õhukeste osade kaitseks kasutatakse fooliumit, siis võimalike kahjustuste vältimiseks veenduge, et see ei puutuks kokku ahju seintega.

Kasutusjuhised

Kaalu järgi sulatamine (manuaalne)

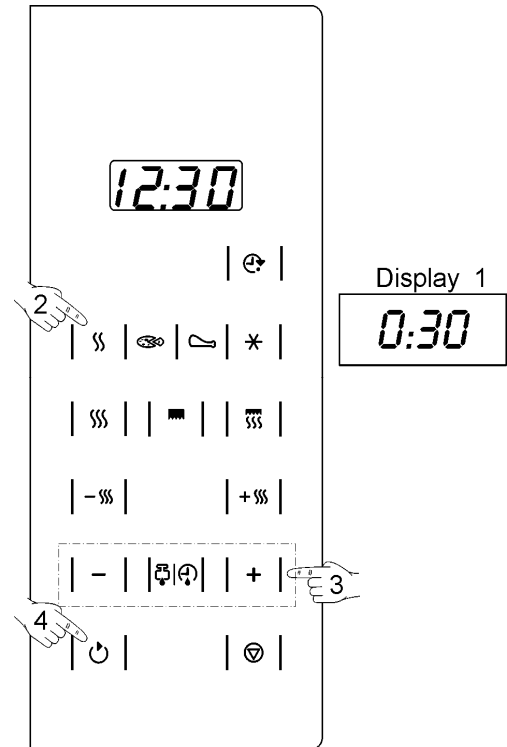
1. Vajutage kaks korda SULATAMISE klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Sisestage sulatusaeg (näiteks 10 minutit), vajutades klahve – ja +.
3. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.
4. Kui ahi lülitab end välja ja kostub signaal, avage uks ning segage toitu. Sulgege uks uuesti ning sulatamisprotsessi jätkamiseks vajutage käivitusklahvile.



Kasutusjuhised

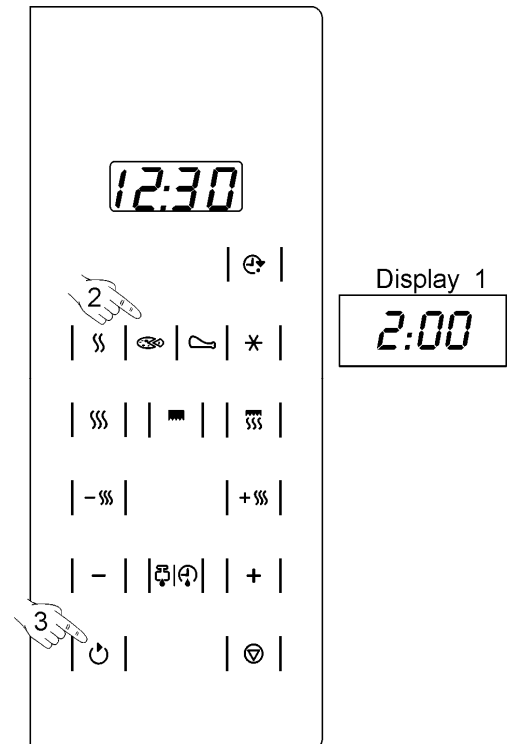
Erifunktsioon: JOOGID

1. Pange jook (30 ml kuni 150 ml kohvi, teed, vett või piima) kuumakindlasse klaasi või anumasse.
2. Vajutage erifunktsiooni JOOKIDE klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
3. Selle funktsiooni aega saab 30 sekundiliste intervallidega suurendada, kui vajutate järjest erifunktsiooni JOOKIDE klahvile. Seda saab teostada ka klahvidele – ja + vajutades.
4. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.



Erifunktsioon: PIZZA

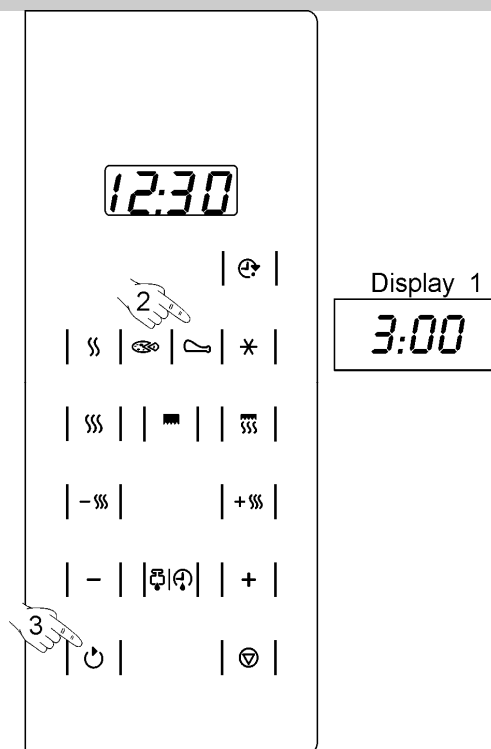
1. Raputage alusele pisut jahu ja asetage pizza otse sellele.
2. Vajutage erifunktsiooni PIZZA klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
3. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.
4. Lõpus on seisuaeg kaks minutit, mille jooksul ahi jätkab tööd ning näidikul vilgub erifunktsiooni PIZZA klahv.



Kasutusjuhised

Erifunktsioon: KANA

1. Lõikuge kana tükkideks (400 kuni 500g) ja asetage see kuumakindlasse kaussi või taldrikule. Lisage õli, maitseaineid, soola ja teisi soovitud komponente.
2. Vajutage erifunktsiooni KANA klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
3. Vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab tööd.
4. Kogu valmistusaeg on 30 minutit, mis on jagatud neljaks, 7,5 minutilisteks perioodiks. Iga esimese kolme perioodi lõpus lülitab ahi end välja ja kostub helisignaal. Keerake kanatükid ringi ning küpsetamise jätkamiseks vajutage käivitusklahvile.
5. Lõpus on seisu-aeg kaks minutit, mille jooksul ahi jätkab tööd ning näidikul vilgub erifunktsiooni KANA klahv



Kasutusjuhised

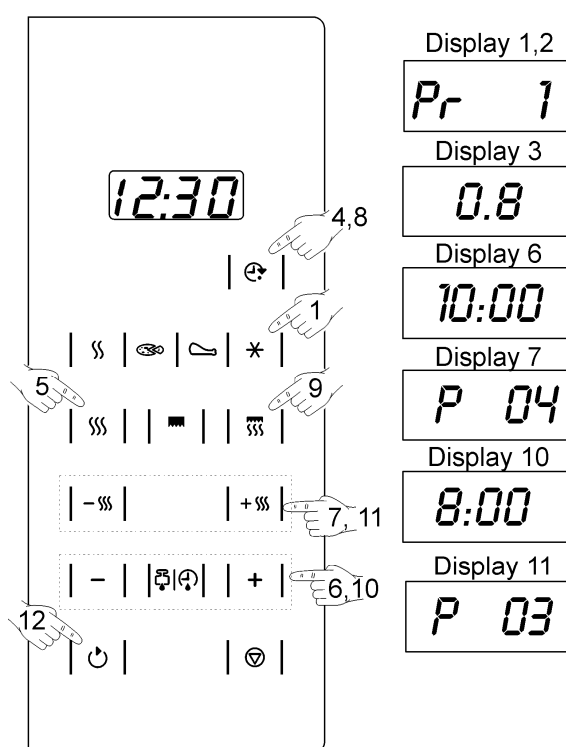
Mikrolaineahju programmeerimine

Tavafunktsioonidega (Mikrolained, Grill, Mikrolained + Grill, Kaalu järgi sulatamine) võib programmeerida järjestikku maksimaalselt kuni kolm funktsiooni.

Näiteks, et sulatada kaalu järgi 800 g liha, kuumutada seda mikrolainetega 10 minutit võimsustaseme 4 juures ning seejärel kasutada võimsustaseme 3 juures 8 minutit Mikrolainete + Grillimise funktsiooni, toimige järgmiselt.

1. Vajutage SULATAMISE klahvile. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
2. Toidu tüüp. Vaikimisi seadistuseks on valitud liha (tüüp 1).
3. Sisestage toidu kaal (0.8 kg), vajutades klahvidele – ja +.
4. Järgmiste funktsioonide programmeerimisele pääsemiseks vajutage KELLA / PROGRAMMEERIMISE klahvi.
5. Vajutage MIKROLAINETE klahvi. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.
6. Sisestage tööaeg (10 minutit), vajutades klahve – ja +.
7. Vajutage klahvi –, et muuta mikrolainete võimsus tasemele 4.
8. Järgmiste funktsioonide programmeerimisele pääsemiseks vajutage KELLA / PROGRAMMEERIMISE klahvi.
9. Vajutage MIKROLAINETE + GRILLIMISE klahvi. Selle klahvi valgustus muutub punaseks.

10. Sisestage tööaeg (8 minutit), vajutades klahve – ja +.
11. Vajutage klahvile “–”, et muuta mikrolainete võimsus tasemele 3.
12. Vajutage käivitusklahvile. Mikrolaineahi alustab tööd.
13. Ühelt funktsioonilt (sulatus) teisele (mikrolaine või grill) üleminekul kostub helisignaali.
14. Helisignaali kostumisel avage uks ja pöörake toit ümber. Sulgege taas uks ja vajutage käivitusklahvile.



Kasutusjuhised

Töötamise ajal...

Küpsetamise käigus võib ahjuukse igal hetkel avada, mis juhul:

MIKROLAINEKIIRGUS LÕPPEB KOHESELT;

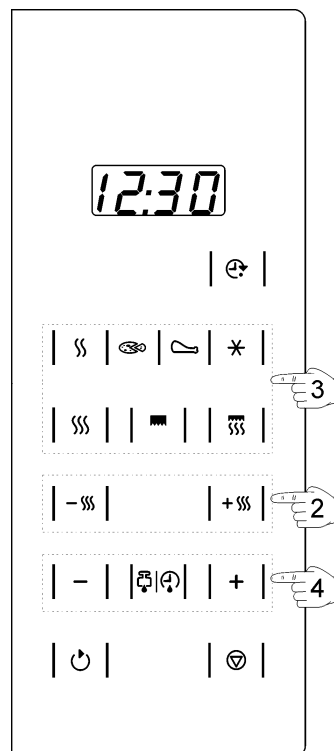
Grill on ümberlülitatud, kuid püsib kõrgel temperatuuril;

Taimer lõpetab automaatselt järelejäänud küpsetusaja kuvamise.

Vajadusel on nüüd võimalik:

1. Toitu segada või loksutada, et tagada ühtlast küpsemist;
2. Reguleerida mikrolainete võimsustaset, vajutades klahvidele – ja +;
3. Valida teine funktsioon, vajutades funktsiooni klahvidele;
4. Reguleerida järelejäänud tööaega, vajutades klahvidele – ja +.

Sulgege uks uuesti ning vajutage käivitusklahvile. Ahi alustab uuesti tööd.



Kasutusjuhised

Ahju töötamise katkestamine

Kui Te soovite ahju töö seisata enne programmeeritud aja lõppu, vajutage SEISKAMISE klahvile või avage ahjuuks.

Kui Te ei kavatsenud toidu kuumutamist jätkata, sulgege uks ning vajutage korra veel

Energia säästmine

Käesoleval mikrolaineahjul on spetsiaalne energiasäästmise režiim, mis lülitub automaatselt sisse pärast seda, kui 10 minutit pole klahve kasutatud.

SEISKAMISE klahvile. Ahjust kostub helisignaali ning näidikul kuvatakse kellaaega.

Töötamisaja lõpus lülitub ahi välja, kostub kolm helisignaali ning näidikule kuvatakse sõna „End“ (lõpp). Helisignaalid korduvad iga 30 sekundi järel seni, kuni avatakse ahjuuks või vajutatakse SEISKAMISE klahvi.

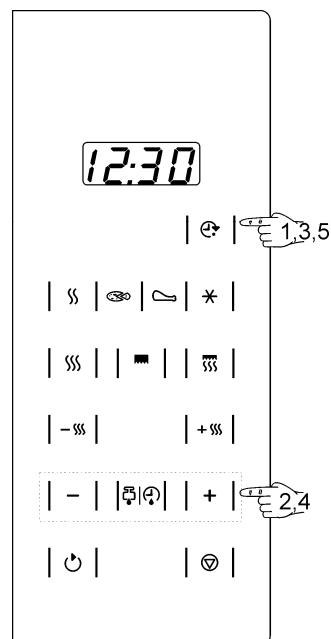
Energiasäästmise režiimis kustuvad kõik paneelil olevad klahvid ning näidikul kuvatakse kellaaega.

Energiasäästmise režiim deaktiveeritakse kohe, kui vajutatakse funktsiooni klahvi.

Kasutusjuhised

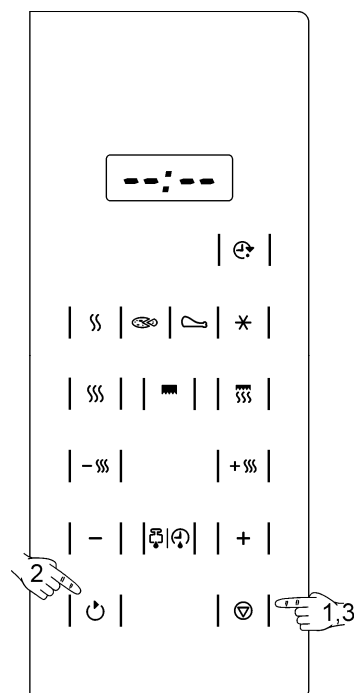
Kella reguleerimine

1. Vajutage KELLAAJA klahvile seni, kuni numbrid hakkavad vilkuma.
2. Sisestage aeg. Reguleerige järelejäänud tööaega klahvidega – ja +.
3. Vajutage KELLAAJA klahvile, nüüd häälestage minutid.
4. Sisestage minutid. Reguleerige järelejäänud tööaega klahvidega – ja +.
5. Lõpetamiseks vajutage KELLAAJA klahvile.



Ohutuslukustus

1. Ahju töötamist saab blokeerida (näiteks takistada selle kasutamist laste poolt), kui vajutate kolm sekundit SEISKAMISE klahvile. Seejärel kostub ahjust helisignaali, näidikul kuvatakse nelja joont ning ahju kasutamine on blokeeritud.
2. Kellaega võib kuvada igal ajal, kui vajutate käivitusklahvile.
3. Ahju lukustusest vabastamiseks vajutage kolm sekundit käivitusklahvi. Seejärel kostub ahjust helisignaali ja näidikul kuvatakse jälle kellaega.



Nõuanded ahju heaks kasutamiseks

Mikrolainetega töötamine

Enne mingite toidunõudekasutamist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks (vaadake nõuandeid nõude ja anumate kohta).

Enne küpsetamist tehke alati toidu koore sisse sisselõikeid.

Vedelike kuumutamisel kasutage alati suure avausega anumad, et aur pääseks välja.

Pidage meeles, et

1. Suurem toidukogus vajab pikemat küpsetusaega.
2. Mida madalam on toidutemperatuur, seda pikemat küpsetusaega see vajab.
3. Väiksemad tükid küpsevad kiiremini.
4. Ahjus ühtlaselt jaotatud toit garanteerib parema tulemuse. Erinevat tüüpi toidu samaaegne küpsetamine on võimalik, kui asetate raskemad toidutükid plaadil väljapoole ja väiksemad tükid plaadi keskele.
5. Parema tulemuse saavutate, kui lasete toidul enne serveerimist seista, kuna küpsemine jätkub mõnda aega ka pärast ahju väljalülitamist.
6. Toidu katmisel võib küpsetusaeg lüheneda ja vedelik säilida (toit ei kuiva). Mikrolainete läbimiseks peavad kaaned olema läbipaistvad ning nendes peavad olema väikesed avaused, et aur pääseks välja.

Grilliga töötamine

Grillimisel hea tulemuse saamiseks kasutage ahju komplekti kuuluvat metallresti.

Sobitage metallrest selliselt, et see ei puutuks kokku ahju metallpindadega, kuna see võib põhjustada sädemete lendumise, mis võib ahju kahjustada.

OLULISED MÄRKUSED:

1. Kui grilli kasutatakse esimest korda, eraldub pisut ahju valmistamisel kasutatud õlidest tingitud suitsu ja lõhna.
2. Pärast grilli esmakordset kasutamist on normaalne, et grilli kuumutuselemente deformeerumise eest kaitsev perforeeritud ala muutub kuldseks, see on tingitud grilli kasutamise käigus tekkivast kõrgest temperatuurist.
3. Grilli töötamise ajal muutub ahjuukse klaas väga kuumaks. Seetõttu peaks ahju paigaldama põrandast vähemalt 80 cm kõrgemale, **SELLISELT ON SEE LASTE KÄEULATUSEST EEMAL.**
4. Grilli töötamise ajal muutuvad ahju siseseinad ja rest väga kuumaks, seepärast kasutage pajakindaid.
5. Kui grilli kasutatakse järjest pikka aega, siis on see tavaline, et kuumutuselemendid lülitavad end ohutustermostaadi tõttu ajutiselt välja.
6. Ärge kasutage plastiknõusid või teisi vähese kuumakindlusega nõusid, kuna need võivad grillimise käigus tekkiva kõrge temperatuuri tõttu puruneda.

Nõuanded ahjunõude kasutamise kohta

Metall

Ärge kasutage mikrolaineahjus metallnõusid, konservroogasid, fooliumisse keeratud roogasid ja terariistasid. Metall peegeldab mikrolaineid ning toit ei soojene.

Toidu peab plekknõudest välja võtma ning asetama anumasse, mis sobib mikrolaineahjus kasutamiseks. Mikrolained fooliumit ei läbista, soojeneb vaid toidu pind. Sobivaid nõusid kasutades jaotub soojus toidus ühtlaselt.

ERAND:

Küpsetades või sulatades ebaühtlase suurusega lihatükke, võib õhemad osad katta fooliumiga, mille peab ahju seintest vähemalt 2 cm eemal hoidma, vastasel korral võib tekkida sädemete lendumist.

Metallvardaid võib kasutada siis, kui need on lihatükkidest väiksemad.

Klaas

Kasutada võib kõiki kuumakindlaid klaase.

Kristall sisaldab pliid, mis võib mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada pragunemist. Sama võib juhtuda sakiliste servadega klaasnõudega.

Portselan

Portselannõusid võib kasutada, kuid nendel ei tohi olla õõnsusega sangasid. Õõnsusega sangade sisse võib tekkida niiskus, mis rõhu suurenemisel võib põhjustada nende purunemise.

Keraamilised nõud

Seda tüüpi nõud võivad märgatavalt soojeneda.

Värvitud keraamilisi nõusid võib kasutada, kui värv on glasuuri all.

Paljud glasuurid ja värvid sisaldavad metallaineid. Sellisel juhul ei tohiks neid mikrolaineahjus kasutada, kuna need võivad puruneda.

Hõbedase ja kuldse glasuuriga nõud võivad tumeneda.

Plastik

Plastiknõud peavad olema kuumakindlad (vähemalt 180°C), vastasel korral võivad need mikrolaineahjus kasutamisel deformeeruda. Melamiinnõud ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks, kuna need kuumenevad liiga palju.

Toidu plastikkottides küpsetamisel või soojendamisel peavad kottides auru välja pääsemiseks olema augukesed, selliselt väldite koti lõhkemist.

Puit

Puitnõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada. Puit sisaldab vett, mis aurustub ja võib põhjustada anuma mõranemise.

Anumate testimine

Kui Teil tekib kahtluseid klaasnõude, keraamiliste või portselannõude mikrolaineahjus kasutamise suhtes, tehke järgmine test:

1. Asetage tühi anum ja klaas vett mikrolaineahju.
2. Sulgege uks.
3. Valige mikrolainefunktsiooni maksimumvõimsus.
4. Reguleerige taimer 1 minutile.

Märkus: ahi käivitub.

Kui kuulete selle testi ajal mingeid helisid, millele kaasnevad sädemed, lülitage ahi koheselt välja.

Selliselt toimivaid nõusid või nõusid, mis on ahjust välja võtmisel väga kuumad, ei tohi mikrolaineahjus kasutada.

ERAND:

Keraamilised nõud sisaldavad veemolekule ja need soojenevad, kuid neid võib mikrolaineahjus kasutada.

Kahtluse korral võtke ühendust kööginõude müüjaga ja veenduge, et need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

Kaaned

Klaaskaante, plastikkaante või plastikkile kasutamine on soovitatav, kuna:

1. Need kaitsevad liigse aurustumise eest, eriti pikemal küpsetamisel.
2. Need tõstavad toidu soojenemise kiirust.
3. Need hoiavad ära toidu kuivamist.
4. Need hoiavad ära toiduaroomi kadu.

Rõhu vältimiseks peavad kaantes olema augukesed.

Plastikkile peab olema augustatud.

Lutipudeleid, imikutoitude purke ja muid sarnaseid anumaid peab soojendama ilma kaanteta, kuna need võivad lõhkeda.

Ahju hooldus

Puhastamine

ENNE AHJU PUHASTAMIST VEENDUGE, ET AHI ON VÄLJA LÜLITATUD.

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID PUHASTUSTOOTEID.

VÄLISKÜLG

1. Puhastage välispinda neutraalse puhastusvahendi ja sooja veega ning kuivatage pehme lapiga.

2. Vältige vee sattumist ventilatsioonivaustesse.

SISEMUS

1. Pärast iga kasutust pühkige ahju seinu niiske lapiga.

2. Vältige vee sattumist ventilatsioonivaustesse ning ahju sisemusse.

3. Kui viimasest puhastamisest on möödunud kaua aega ning ahju sisemus on määrdunud, pange alusele klaas vett ning lülitage mikrolaineahi täisvõimsusel 4 minutiks sisse. Seintele moodustuv niiskus lihtsustab ahju puhastamist.

4. Alust võib pesta tavalise nõudepesemisvahendiga või nõudepesemismasinas.

UKS, UKSETIHENDID JA AHJU ESIKÜLG

1. Mikrolainete lekke vältimiseks peavad need osad alati puhtad olema, eriti ukse ja ahju esikülje kontaktpind.

2. Kasutage neutraalset puhastusvahendit ja sooja vett ning kuivatage pind pehme lapiga.

Tehniline teenindus

Probleemide lahendamine

Kvalifitseerimata remontija poolt teostatavad parandustööd võivad põhjustada ohtliku situatsiooni.

Kõiki ja mistahes remonditöid peavad teostama tootja, volitatud tehnik või kvalifitseeritud tehnikud.

Kui Te avastate ahju töös mingi kõrvalekalde, siis enne tehnilise teeninduse poole pöördumist kontrollige järgmist:

1. Kontrollige, kas seinakontaktis, kuhu ahi ühendatakse, on vool. Selleks ühendage teine seade samasse seinakontakti ning kontrollige, kas see töötab.
2. Kui ahjuvalgustus süttib, kuid toit ei soojene, kontrollige, kas uks on korralikult suletud (kui uks ei ole korralikult suletud, siis mikrolaineahi tööle ei hakka).

Juhtme vahetamine

Kui juhe on vigastatud, peab selle välja vahetama tootja, volitatud tehnik või kvalifitseeritud tehnikud, selliselt vältides ohtlikke situatsioone, samuti läheb juhtme vahetamiseks vaja spetsiaalseid tööriistu.

Lambi vahetamine

Mudelitel, millel puudub kate valgustusporni vahetamiseks, peab vahetamise teostama tehniline teenindus, kuna selleks on vaja spetsiaalseid tööriistu.

LATVISKI

Cienījamais pircēj!

Vispirms mēs vēlamies pateikties, ka esat izvēlējis mūsu produktu. Mēs esam pārliecināti, ka šī modernā, funkcionālā un praktiskā mikroviļņu krāsns, kas ir ražota no augstākās kvalitātes materiāliem, pilnībā attaisnos jūsu cerības.

Lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukcijā un pievienotajā brošūrā sniegto informāciju, lai sasniegtus vislabākos rezultātus, lietojot šo mikroviļņu krāsni.


LŪDZU, SAGLABĀJIET ŠOS DOKUMENTUS TURPMĀKAI UZZIŅAI.

Atbrīvošanās no nolietotām elektriskajām iekārtām

Šī iekārta ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Atbilstošā veidā atbrīvojoties no šīs

iekārtas, jūs palīdzat novērst jebkādu negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēka veselību, kas varētu rasties, atbrīvojoties no iekārtas nepiemērotā veidā.



Simbols  uz iekārtas vai pavaddokumentiem nozīmē, ka nolietotu elektrisko iekārtu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Nolietota elektriskā iekārta ir jānogādā speciālā atkritumu savākšanas punktā, lai tiktu veikta tās otrreizējā pārstrāde.

No iekārtas ir jāatbrīvojas saskaņā ar valsts apkārtējās vides prasībām par atkritumu apsaimniekošanu.

Lai iegūtu papildu informāciju par šīs iekārtas savākšanu, reģenerāciju un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, atkritumu savākšanas dienestu vai iekārtas pārdošanas vietu.

Satura rādītājs

Norādījumi par ierīkošanu	60
Svarīga informācija.....	61
Mikroviļņu krāsns apraksts	62
Mikroviļņu krāsns priekšrocības:.....	62
Mikroviļņu krāsns darbība	62
Kāpēc ēdiens uzkarst?.....	62
Lietošanas pamācība.....	63
Mikroviļņu funkcija	63
Grila funkcija	64
Mikroviļņu + grila funkcija.....	64
Atkausēšana pēc svara (automātiskais režīms).....	65
Atkausēšana pēc laika (manuālais režīms)	66
Īpašā funkcija: DZĒRIENI	67
Īpašā funkcija: PICA.....	67
Īpašā funkcija: VISTA	68
Mikroviļņu krāsns programmēšana.....	69
Veicamās darbības krāsns darbības laikā.....	70
Krāsns darbības pārtraukšana	71
Elektroenerģijas taupīšana	71
Pulksteņa iestatīšana.....	72
Drošības bloķēšanas funkcija.....	72
Ieteikumi par krāsns lietošanu.....	73
Mikroviļņu izmantošana	73
Grila darbība	73
Ieteikumi par virtuves piederumu lietošanu.....	74
Metāls.....	74
Stikls	74
Porcelāns.....	74
Glazēti keramikas trauki	74
Plastmasa	74
Koks.....	74
Saderības pārbaude	74
Vāki	74
Krāsns apkope.....	75
Tīrīšana.....	75
Oficiālais tehniskās palīdzības serviss (T.A.S.).....	76
Problēmu risināšana	76
Elektrības vada nomainīšana	76
Elektriskās spuldzes nomainīšana	76

Norādījumi par ierīkošanu

Izņemiet krāsni no iepakojuma.

Izņemiet no krāsns dobuma visu iepakojuma materiālu un piederumus.

Pārbaudiet, vai šīs daļas ir labā stāvoklī:

- durvis un eņģes;
- krāsns priekšpuse;
- krāsns iekšējās un ārējās virsmas.

Ja konstatējat kādus defektus, **NELIETOJIET KRĀSNI** un sazinieties ar savu tirdzniecības pārstāvi.

Novietojiet krāsni uz līdzenas, stabilas virsmas, kas spēj izturēt krāsns svaru.

Lai nodrošinātu pareizu iekārtas ventilāciju, ierīkojiet mikroviļņu krāsni virtuves iekārtā ar atveri uz augšu (skatīt lietošanas instrukcijai pievienotās lapas).

BRĪDINĀJUMS! Krāsns ir jāierīko tā, lai varētu brīvi piekļūt elektrības vada kontaktdakšai.

Ierīkojot krāsni, pārliecinieties, lai elektrības vads nenokļūst saskarē ar krāsns aizmuguri, jo augstā temperatūrā vads var tikt sabojāts.

Ierīkojot mikroviļņu krāsni vienā ailē ar parasto krāsni, to nedrīkst ierīkot zem parastās krāsns, jo var veidoties kondensācija.

Krāsns ir aprīkota ar vienfāzes elektrības vadu. Iekārta ir jāiezemē.

BRĪDINĀJUMS! MIKROVIĻŅU KRĀSNS IR JĀIEZEMĒ.

Ražotājs un pārdevējs neuzņemas nekādu atbildību par kļūmēm un nelaiemes gadījumiem, ja pircējs nav ievērojis krāsns ierīkošanas norādījumus.

Svarīga informācija

BRĪDINĀJUMS! Ja durvis vai eņģes ir bojātas, krāsni nedrīkst ieslēgt, kamēr to nav salabojis kvalificēts tehniķis.

BRĪDINĀJUMS! Jebkurai personai, izņemot kvalificētu tehniķi, ir bīstami aizmigt iekārtu vai mēģināt to labot, noņemt vāku vai pārsegu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

BRĪDINĀJUMS! Šķidrumu un šķidru pārtiku nedrīkst sildīt gaisu necaurlaidīgos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS! Bērni drīkst izmantot krāsni bez pieaugušo uzraudzības tikai tad, ja tiem ir sniegti norādījumi par krāsni izmantošanu un drošību, lai bērni varētu izmantot krāsni droši un viņi apzinātos bīstamību, kas rodas, ja krāsni tiek lietota nepareizi.

BRĪDINĀJUMS! Ja krāsni tiek darbināta kombinētajā režīmā (mikroviļņi + grils), bērni to drīkst lietot tikai pieaugušo uzraudzībā, jo šajā režīmā tiek radīta augsta temperatūra.

BRĪDINĀJUMS! Regulāri tīriet krāsni un noņemiet ēdienu paliekas (papildu informāciju skatīt nodaļā par krāsni apkopi). Ja mikroviļņu krāsni netiek tīrīta, tās virsmas var tikt sabojātas un var tikt saīsināts krāsni kalpošanas laiks vai pat radīta bīstama situācija.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukā, ik pa laikam pārbaudiet krāsni, jo šādi trauki var aizdegties. Ja pamanāt dūmus vai liesmas, izslēdziet krāsni vai izraujiet vada kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas un neatveriet krāsni durvis, lai uguns izdziest.

Uzsildot pudelīti vai burciņu ar bērnu pārtiku, kārtīgi to samaisiet vai sakratiet un pārbaudiet ēdiena temperatūru, pirms dodat ēdienu bērnam, lai bērns neapdedzinātos.

Mikroviļņu krāsni uzsildītajiem dzērieniem var būt laikā aizkavēta vārīšanās, tāpēc, ņemot ārā no krāsni dzēriena trauku, ievērojiet piesardzību.

Mikroviļņu krāsni nedrīkst sildīt olas ar čaumalām un veselas, vārītas olas, jo mikroviļņu sildīšanas laikā un pēc tam tās var uzsprāgt.

Izmantojiet tikai tādas virtuves piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsni. Nelieciet krāsni metāla piederumus, ja vien tie neietilpst krāsni komplektā un nav paredzēti lietošanai šādam mērķim.

Nesildiet šķidrumu un ēdienu slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

Nesildiet mikroviļņu krāsni tīru spirtu vai alkoholiskos dzērienus. **UGUNSGRĒKA RISKS!**

Šaubu gadījumā izvēlieties īsu laiku ēdiena gatavošanai, sildīšanai vai atkausēšanai ar mikroviļņiem. Izvēloties ilgu gatavošanas laiku, ēdiens kļūst sauss un var pat sākt degt.

Lietojiet krāsni tikai ēdiena uzsildīšanai, pagatavošanai un atkausēšanai.

Nedarbiniet krāsni, ja nav ievietota paplāte vai ja krāsni ir tukša.

Krāsni ventilācijas kanāliem ir jābūt vaļā. Neaizsedziet ventilācijas vārstus un atveres.

Mikroviļņu krāsns apraksts

Mikroviļņu krāsns priekšrocības:

Parastajās krāsnīs elektrisko elementu vai gāzes degļu izstarotais karstums lēnām no ārpusē iekļūst ēdiena iekšpusē. Līdz ar to gaisa, krāsns sastāvdaļu un ēdiena trauku uzkaršanās tiek nelietderīgi izlietots liels daudzums enerģijas.

Mikroviļņu krāsnī karstums rodas ēdiena iekšpusē un plūst no ēdiena iekšpusē uz ārpusi. Līdz ar to enerģija nezūd ne gaisā, ne krāsns dobuma sienās un traukos (ja tie ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī).

Kopumā mikroviļņu krāsnīm piemīt šādas priekšrocības:

1. Īsāks gatavošanas laiks: vidēji parastai ēdiena pagatavošanai ir nepieciešams par $\frac{3}{4}$ mazāks laiks;
2. izcili ātra ēdiena atkausēšana, līdz ar to tiek ievērojami samazināts baktēriju veidošanās risks;
3. elektroenerģijas ekonomija;
4. pateicoties īsākam gatavošanas laikam, tiek saglabātas ēdiena barības vielas;
5. viegli tīrīt.

Mikroviļņu krāsns darbība

Mikroviļņu krāsnī ir augsta sprieguma vārsts, saukts par magnetronu, kas pārvērš elektroenerģiju mikroviļņu enerģijā. Elektromagnētiskie viļņi iekļūst krāsns dobumā pa viļņu vadītāku, un tos izplata viļņu sadalītājs vai rotējošais šķīvis. Krāsns iekšpusē mikroviļņi izplatās visos virzienos, un tos atstaro metāla sienas, līdz ar to viļņi vienmērīgi iekļūst ēdienā.

Kāpēc ēdiens uzkarst?

Vairums pārtikas produktu satur ūdeni, un mikroviļņu ietekmē svārstās ūdens molekulas.

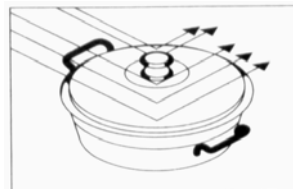
Molekulu berze rada siltumu, kas paaugstina ēdiena temperatūru, to atkausē, pagatavo vai uztur ēdiena temperatūru.

Tā kā karstums rodas ēdiena iekšpusē:

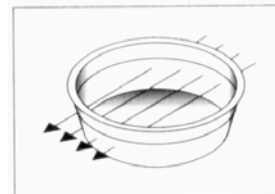
- ēdienu var pagatavot ar nelielu daudzumu vai vispār neizmantojot šķidrumu vai taukus;
- mikroviļņu krāsnī ēdienu var atkausēt, uzsildīt vai pagatavot ātrāk nekā parastajā krāsnī;
- tiek saglabāti ēdiena vitamīni, minerālvielas un barības vielas;
- nemainās ēdiena dabiskā krāsa un aromāts.

Mikroviļņi izkļūst cauri porcelānam, stiklam, kartonam un plastmasai, bet tie neizkļūst cauri metālam, tādēļ mikroviļņu krāsnī nedrīkst izmantot metāla traukus un traukus ar metāla elementiem.

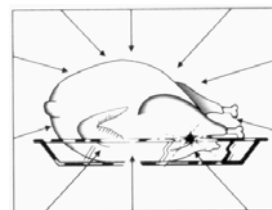
Metāls atstaro mikroviļņus...



... taču tie izkļūst cauri stiklam un porcelānam...

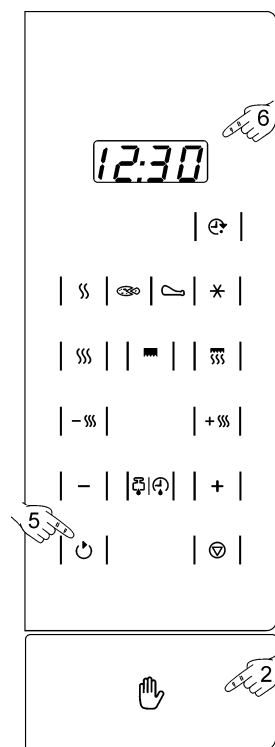


... un ēdiens tos absorbē.



Lietošanas pamācība

1. Pievienojiet krāsns elektrības vadu piemērotai kontaktligzdai (skatīt norādījumus par ierīkošanu).
2. Atveriet krāsns durvis, piespiežot „atvēršanas” taustiņu. Krāsns modeļiem, kam nav šis taustiņš, durvis var atvērt, vienkārši tās raujot uz ārpusi. Atverot krāsns durvis, ir jāiedegas krāsns iekšpuses apgaismojumam.
3. Novietojiet uz paplātes vai grila tvertni ar ēdienu.
4. Izvēlieties funkciju un gatavošanas laiku, ņemot vērā turpmākajās nodaļās sniegtos aprakstus.
5. Aizveriet durvis un piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu.
6. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un digitālajā ekrānā tiks parādīts atlikušais darbības laiks.

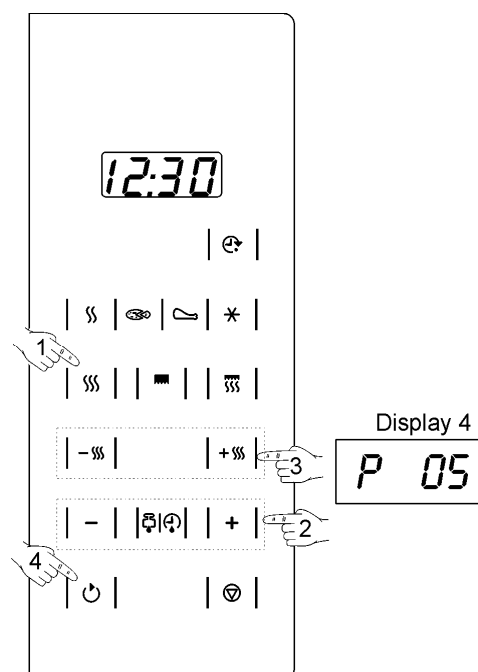


SVARĪGA PIEZĪME

Lai atvieglotu mikroviļņu krāsns programmēšanu, vadības paneļa taustiņi ir izgaismoti. Noklusējuma režīmā taustiņi, kurus var izmantot, deg **zaļā** krāsā. Izvēlētais taustiņš deg **sarkanā** krāsā.

Mikroviļņu funkcija

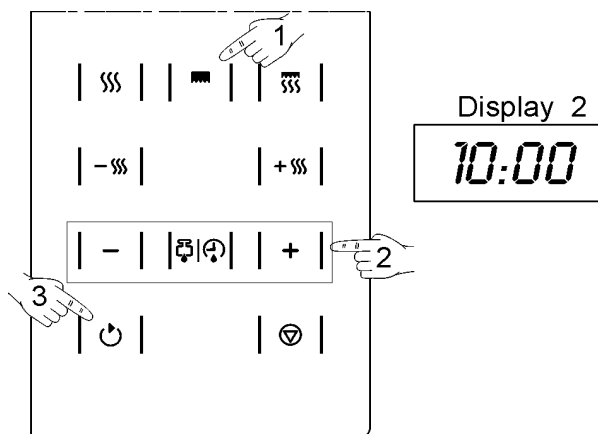
1. Piespiediet mikroviļņu funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Iestatiet funkcijas darbības laiku (piemēram, 10 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Lai mainītu mikroviļņu krāsns jaudu, piespiediet „-” un „+” taustiņus. Ja šie taustiņi netiks piespiesti, krāsns automātiski darbosies ar maksimālo jaudu.
4. Piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns sāks darboties.



Lietošanas pamācība

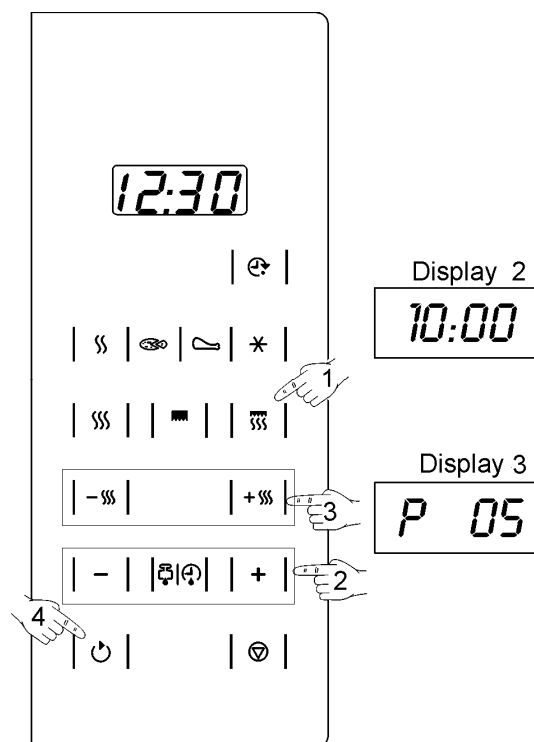
Grila funkcija

1. Piespiediet GRILA funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Iestatiet funkcijas darbības laiku (piemēram, 10 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns sāks darboties.



Mikroviļņu + grila funkcija

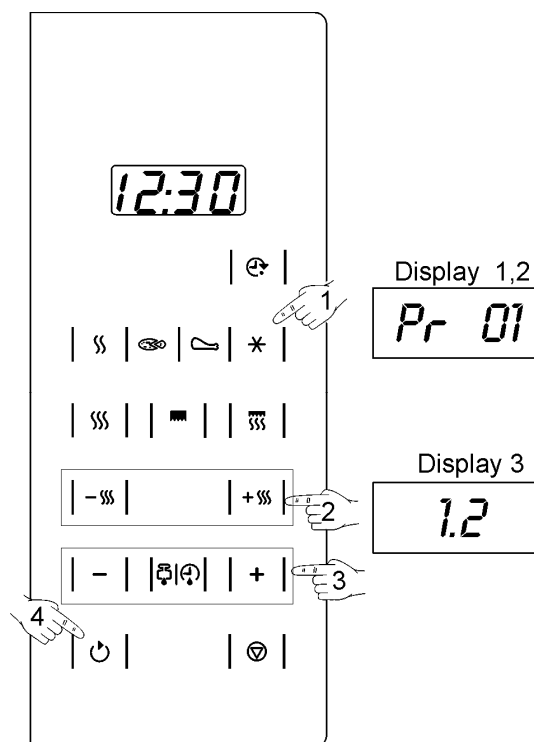
1. Piespiediet mikroviļņu + grila funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Iestatiet funkcijas darbības laiku (piemēram, 10 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Lai mainītu mikroviļņu krāsns darbības jaudu, piespiediet „-” un „+” taustiņus. Ja jūs nepiespiedīsiet šos taustiņus, krāsns automātiski darbosies ar maksimālo jaudu.
4. Piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns sāks darboties.



Lietošanas pamācība

Atkausēšana pēc svara (automātiskais režīms)

1. Divreiz piespiediet atkausēšanas funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Izvēlieties ēdiena veidu, piespiežot „-” un „+” taustiņus. Ja šie taustiņi netiek piespiesti, automātiski tiek izvēlēts 1. ēdiena veids.
3. Iestatiet ēdiena svaru (piemēram, 1,2 kg), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
4. Piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns sāks darboties.
5. Kad krāsns izslēdzas un atskan skaņas signāls, atveriet krāsns durvis un samaisiet ēdienu. Pēc tam atkārtoti aiztaisi durvis un piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu, lai turpinātu atkausēšanas procesu.



Tabulā ir attēlota informācija par atkausēšanas pēc svara programmu, norādot svara intervālu, atkausēšanas laiku un nostāvēšanas laiku (laiku,

līdz ēdiens iegūst vienmērīgu temperatūru), kā arī papildus ir sniegti atkausēšanas ieteikumi dažādu ēdiena atkausēšanai.

Kods	Ēdiens	Svars	Atkausēšanas laiks	Nostāvēšanas laiks	Ieteikumi
1	Gaļa	0,1–1,5 kg	4–61 min	20–30 min	Pārklājiet plānākās malas ar alumīnija foliju. Apgroziet, kad atskan skaņas signāls.
2	Mājputnu gaļa	0,1–1,5 kg	4–61 min	20–30 min	Pārklājiet plānākās malas ar alumīnija foliju. Apgroziet, kad atskan skaņas signāls.
3	Zivis	0,1–1,5 kg	4–63 min	20–30 min	Pārklājiet plānākās malas ar alumīnija foliju. Apgroziet, kad atskan skaņas signāls.
4	Augļi	0,1–0,5 kg	2–13 min	5–10 min	Ielieciet augļus stikla traukā un atkausēšanas un nostāvēšanas laikā turiet apsegtu.
5	Maize	0,1–0,8 kg	2–19 min	5–10 min	Ielieciet maizi stikla paplātē un apsedziet ar tīru, plānu drāniņu.

SVARĪGAS PIEZĪMES:

- Izvēloties atkausēšanas pēc svara funkciju, ievadiet ēdiena svaru bez trauka svara.
- Atkausēšanas pēc svara funkciju izmantojiet tikai neapstrādāta ēdiena atkausēšanai.
- Izmantojot atkausēšanas pēc svara funkciju, ir iespējams iegūt vislabākos rezultātus, ja ēdiena temperatūra ir -18 °C un ēdiens tiek izņemts no saldētavas un uzreiz ielikts krāsnī

Lietošanas pamācība

Atkausēšana pēc svara (automātiskais režīms)

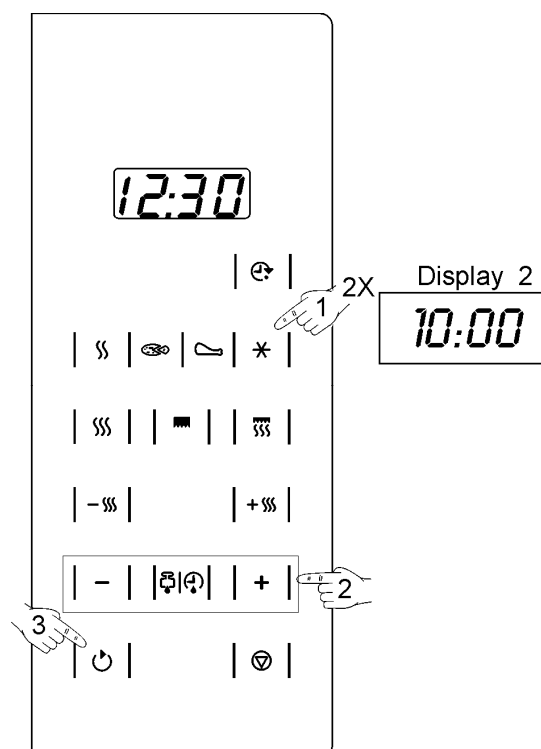
Ja ēdienam ir augstāka temperatūra (tas nav bijis ievietots 3 zvaigžņu saldētavā vai ēdiens pēc izņemšanas no saldētavas ir noturēts ilgāk par 20 minūtēm), krāsns aprēķinātais atkausēšanas laiks būs pārāk garš un tiks radīts uguns izcelšanās risks. Šādā gadījumā izvēlieties ēdiena svaru, kas ir mazāks par atkausējamā ēdiena patieso svaru.

- Iepriekš aprakstītajos gadījumos un atkausējot iepriekš pagatavotu, sasaldētu ēdienu, izmantojiet atkausēšanas pēc laika funkciju, sākot ar īsu atkausēšanas laiku.

- Ja ēdiena plānākās malas pārklājat ar alumīnija foliju, uzmanieties, lai alumīnija folija nenokļūst saskarē ar krāsns sienām, un krāsns netiktu bojāta.

Atkausēšana pēc laika (manuālais režīms)

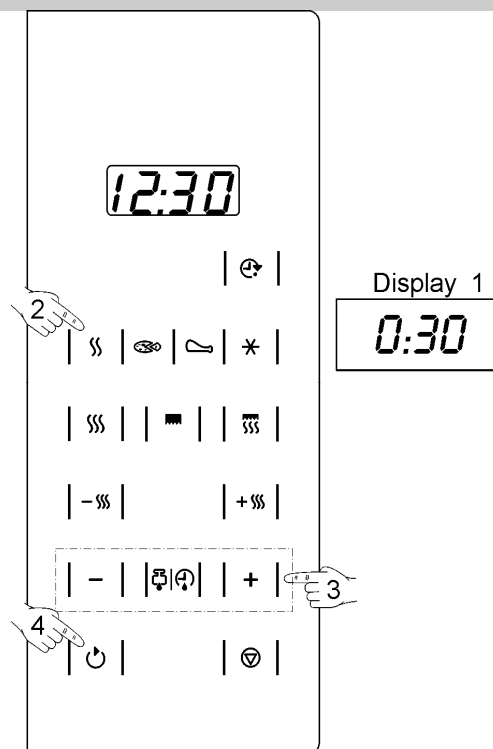
1. Divreiz piespiediet atkausēšanas funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Iestatiet atkausēšanas laiku (piemēram, 10 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns sāks darboties.
4. Kad krāsns izslēdzas un atskan skaņas signāls, atveriet krāsns durvis un samaisiet ēdienu. Pēc tam atkārtoti aiztaisiet durvis un piespiediet STARTA (ieslēgšanas) taustiņu, lai turpinātu atkausēšanas procesu.



Lietošanas pamācība

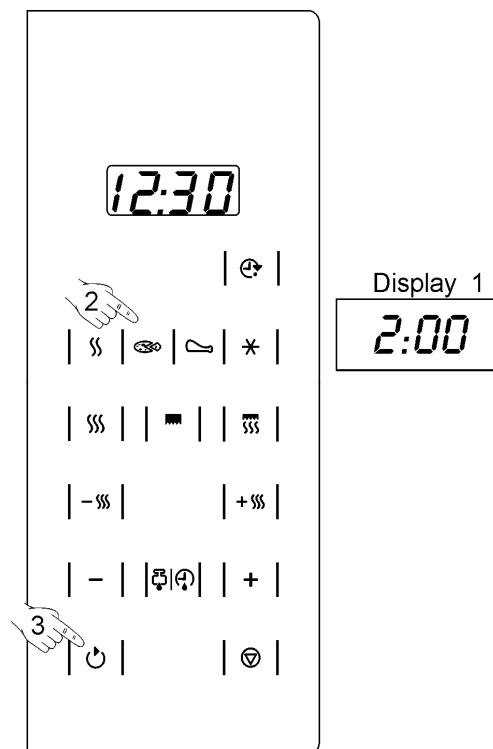
Īpašā funkcija: DZĒRIENI

1. Novietojiet uz paplātes dzērienu (kafiju, tēju, pienu, ūdeni u.c., aptuveni 150 ml līdz 30 ml), kas ir ieliets siltumizturīgā traukā.
2. Piespiediet DZĒRIENU īpašās funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
3. Palieliniet funkcijas darbības laiku ik pa 30 sekundēm, piespiežot DZĒRIENU īpašās funkcijas taustiņu. Lai palielinātu funkcijas darbības laiku, jūs varat piespiest arī „-” un „+” taustiņus.
4. Piespiediet START (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties.



Īpašā funkcija: PICA

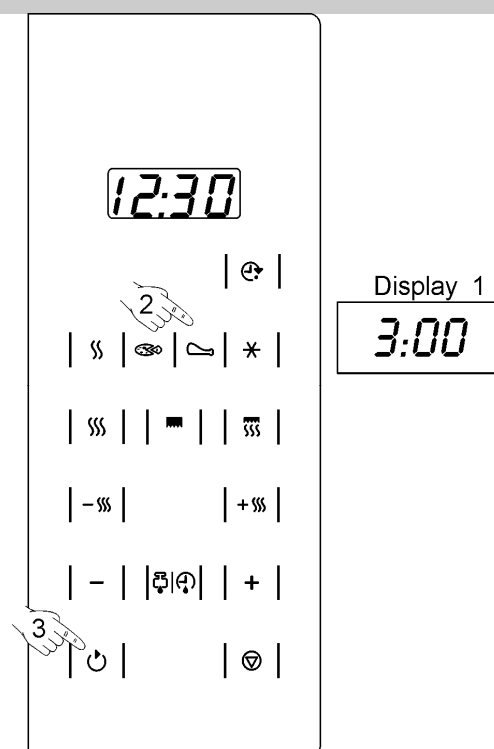
1. Nedaudz apkaisiet paplāti ar miltiem un uzlieciet uz paplātes picu.
2. Piespiediet PICAS īpašās funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
3. Piespiediet START (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties.
4. Pēc funkcijas beigām divas minūtes ir jāuzgaida, jo krāsns turpina darboties un ekrānā mirgo PICAS īpašās funkcijas taustiņš.



Lietošanas pamācība

Īpašā funkcija: VISTA

1. Sagrieziet vistu (no 400 līdz 500 g), ielieciet to siltumizturīgā traukā un uzlieciet trauku uz paplātes. Pievienojiet eļļu, garšvielas, sāli un citas nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Piespiediet VISTAS īpašās funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
3. Piespiediet START (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties.
4. Kopējais gatavošanas laiks ir 30 minūtes, un tas tiek sadalīts četros periodos pa septiņām ar pusi minūtēm. Pirmo trīs periodu beigās krāsns automātiski izslēdzas un atskan skaņas signāls. Pēc perioda beigām apgrieziet otrādi vistas gabalus un atkārtoti piespiediet START (ieslēgšanas) taustiņu, lai turpinātu gatavošanu.
5. Pēc funkcijas beigām ir jāuzgaida, jo krāsns turpina darboties un ekrānā mirgo VISTAS īpašās funkcijas taustiņš



Lietošanas pamācība

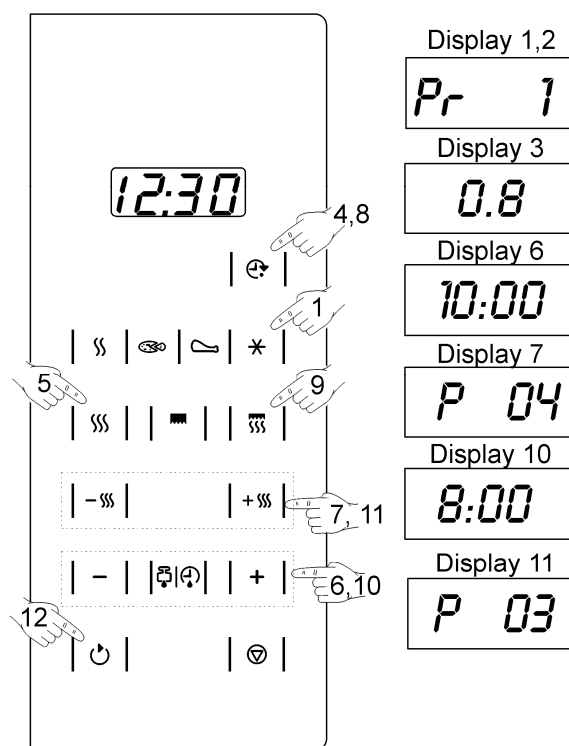
Mikroviļņu krāsns programmēšana

Jūs varat secīgi ieprogrammēt līdz pat trim parastajām funkcijām (mikroviļņi, mikroviļņi + grils, atkausēšana pēc svara un atkausēšana pēc laika).

Piemēram, ja jūs vēlaties atkausēt 800 g gaļas, izmantojot atkausēšanas pēc svara funkciju, vispirms sildiet gaļu 10 minūtes mikroviļņos ar ceturto līmeņa jaudu un pēc tam iestatiet mikroviļņu + grila funkciju uz 8 minūtēm ar trešā līmeņa jaudu, veicot tālāk aprakstītās darbības.

1. Piespiediet ATKAUSĒŠANAS funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
2. Kā ēdiena veids automātiski tiks iestatīta gaļa (1. ēdiena veids).
3. Iestatiet ēdiena svaru (0,8 kg), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
4. Piespiediet PULKSTENĀ/PROGRAMMĒŠANAS taustiņu, lai varētu veikt turpmāk aprakstītās funkcijas programmēšanu.
5. Piespiediet MIKROVIĻŅU funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā.
6. Ievadiet funkcijas darbības laiku (piemēram, 10 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
7. Piespiediet „-” taustiņu, lai iestatītu ceturto mikroviļņu jaudas līmeni.
8. Piespiediet PULKSTENĀ/PROGRAMMĒŠANAS taustiņu, lai varētu veikt turpmāk aprakstītās funkcijas programmēšanu.

9. Piespiediet MIKROVIĻŅU + GRILA funkcijas taustiņu. Taustiņš izgaismosies sarkanā krāsā
10. Ievadiet funkcijas darbības laiku (piemēram, 8 minūtes), piespiežot „-” un „+” taustiņus.
11. Divreiz nospiediet pogu „-”, lai mikroviļņu krāsns darbotos ar 3. jaudu.
12. Nospiediet palaides pogu. Mikroviļņu krāsns uzsāks darbību.
13. Jūs dzirdēsiet pīkstieni, kad ierīce pārslēgsies no vienas funkcijas (atkausēšana) uz otru (mikroviļņu krāsns vai grils).
14. Kad dzirdēsiet pīkstieni, attaisiet krāsns durvis un pagrieziet ēdienu uz otru pusi. Aiztaisiet durvis un nospiediet palaides pogu.



Lietošanas pamācība

Veicamās darbības krāsns darbības laikā...

Ēdiena gatavošanas laikā jūs varat jebkurā brīdī atvērt krāsns durvis. Šādā gadījumā:

Nekavējoties tiek apturēta mikroviļņu emisija;

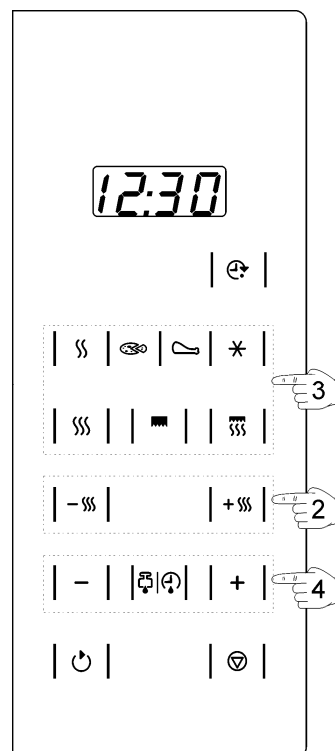
Grils tiek izslēgts, bet tam joprojām ir augsta temperatūra;

Taimeris automātiski tiek apturēts, un ekrānā tiek parādīts atlikušais darbības laiks.

Ja nepieciešams, šajā brīdī jūs varat veikt turpmāk aprakstītās darbības.

1. Samaisīt vai sakratīt ēdienu, lai tas tiktu vienmērīgāk uzsildīts.
2. Regulēt mikroviļņu jaudu, piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Izvēlēties citu funkciju, piespiežot attiecīgās funkcijas taustiņu.
4. Mainīt atlikušo gatavošanas laiku, piespiežot „-” un „+” taustiņus.

Aizveriet mikroviļņu krāsns durvis un piespiediet START (ieslēgšanas) taustiņu. Krāsns atsāks darboties.



Lietošanas pamācība

Krāsns darbības pārtraukšana

Ja jūs vēlaties pārtraukt programmu pirms darbības laika beigām, piespiediet STOP (apturēšanas) taustiņu vai atveriet krāsns durvis.

Ja jūs nevēlaties turpināt ēdiena sildīšanu, aizveriet durvis un atkārtoti piespiediet STOP (apturēšanas) taustiņu. Atskanēs skaņas signāls, un ekrānā tiks parādīts pulkstenis.

Programmas beigās krāsns izslēgsies, atskanēs trīs skaņas signāli, un ekrānā tiks parādīts uzraksts „End” (Beigas). Skaņas signāls skanēs ik

pēc 30 sekundēm, līdz jūs atvērsiet krāsns durvis vai nospiedīsiet STOP (apturēšanas) taustiņu.

Elektroenerģijas taupīšana

Mikroviļņu krāsnij ir īpašs elektroenerģijas taupīšanas režīms, kas automātiski ieslēdzas, ja desmit minūtes nelietojat krāsni.

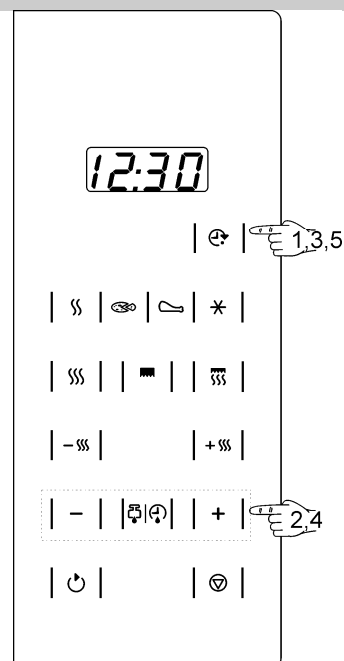
Elektroenerģijas taupīšanas režīmā izslēdzas visu taustiņu apgaismojums uz vadības paneļa, un ekrānā tiek parādīts laiks.

Piespiežot kādu no funkcijas taustiņiem, elektroenerģijas taupīšanas režīms tiek automātiski izslēgts.

Lietošanas pamācība

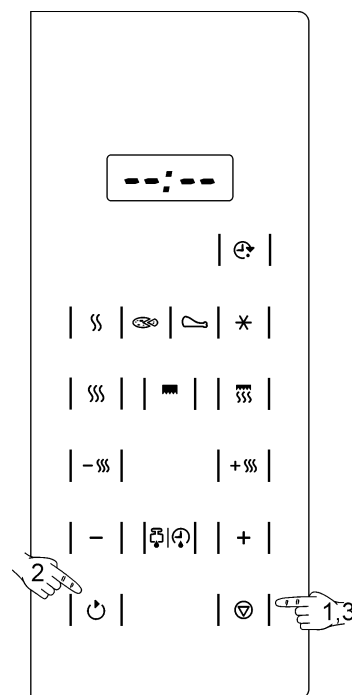
Pulksteņa iestatīšana

1. Piespiediet PULKSTENĀ taustiņu, līdz sāk mirgot cipari.
2. Iestatiet stundu. Regulējiet atlikušo funkcijas darbības laiku, piespiežot „-” un „+” taustiņus.
3. Piespiediet PULKSTENĀ taustiņu, lai iestatītu minūtes.
4. Iestatiet minūtes. Regulējiet atlikušo funkcijas darbības laiku, piespiežot „-” un „+” taustiņus.
5. Lai pabeigtu pulksteņa iestatīšanu, atkārtoti piespiediet PULKSTENĀ taustiņu.



Drošības bloķēšanas funkcija

1. Jūs varat bloķēt krāsns darbību (piemēram, neļaut bērniem lietot krāsni), piespiežot un trīs sekundes turot nospiešanu STOP (apturēšanas) taustiņu. Pēc trim sekundēm atskanēs skaņas signāls, ekrānā tiks parādītas četras līnijas, un krāsns būs bloķēts.
2. Jebkurā brīdī piespiežot START (ieslēgšanas) taustiņu, ekrānā tiek parādīts pulksteņa laiks.
3. Lai atbloķētu krāsni, atkārtoti piespiediet un trīs sekundes turiet nospiešanu STOP (apturēšanas) taustiņu. Atskanēs skaņas signāls, un ekrānā atkal tiks parādīts pulksteņa laiks.



Ieteikumi par krāsns lietošanu

Mikroviļņu izmantošana

Pirms ievietojat trauku ar ēdienu mikroviļņu krāsnī, pārbaudiet, vai tas ir piemērots šādai lietošanai (SKATĪT NORĀDĪJUMUS PAR VIRTUVES PIEDERUMU UN TRAUKU IZMANTOŠANU).

Pirms sākat gatavot ēdienu, vienmēr iegrieziet to.

Lai uzsildītu šķidrumus, lietojiet tvertnes ar lielu atveri, lai tvaiki varētu vieglāk iztvaikot.

Ņemiet vērā turpmāk norādītos ieteikumus:

1. Jo lielāks ēdiena daudzums, jo ilgāks būs tā gatavošanas laiks.
2. Jo zemāka ir ēdiena temperatūra, jo ilgāks būs tā gatavošanas laiks.
3. Ēdiens ar lielāku šķidruma saturu uzsilst daudz ātrāk.
4. Ēdiens tiks pagatavots vienmērīgāk, ja tas būs vienmērīgi izvietots krāsnī. Jūs varat vienlaicīgi pagatavot dažāda veida ēdienu, novietojot cietākus ēdienus šķīvja ārējā malā un mīkstākus ēdienus ar lielāku šķidruma saturu šķīvja vidū.
5. Ja ēdienam pēc pagatavošanas atļauj nostāvēties, pirms to pasniedz, tiek sasniegti labāki gatavošanas rezultāti, jo pēc krāsns izslēgšanas ēdiens vēl kādu laiku turpina gatavoties.
6. Apsēgtu ēdienu ir iespējams pagatavot ātrāk, un tiek saglabāts ēdiena šķidrums (ēdiens neizzūst). Vākam, ar ko ēdiens ir apsēgts, ir jābūt caurspīdīgam, lai caur to varētu izkļūt mikroviļņi, un vākā ir jābūt maziem caurumiņiem, lai varētu izplūst tvaiki.

Grila darbība

Lai pēc iespējas labāk pagatavotu ēdienu uz grila, izmantojiet krāsns komplektā iekļautās restes gaļas cepšanai.

Ievietojiet restes gaļas cepšanai tā, lai tās nebūtu saskarē ar krāsns dobuma metāla virsmām, jo pretējā gadījumā var tikt izraisīta elektriskā dzirksteļošana un krāsns var tikt sabojāta.

SVARĪGAS NORĀDES:

1. Pirmo reizi lietojot mikroviļņu krāsns grilu, krāsns ražošanas laikā izmantotā eļļa radīs nedaudz dūmus, un būs jūtama īpatnēja smaka. Tā ir normāla parādība.
2. Tā ir normāla parādība, ja pēc pirmajām grila lietošanas reizēm perforētā vieta, kas aizsargā grila sildelementus, augstas temperatūras ietekmē grila izmantošanas laikā deformējas un iegūst zeltainu nokrāsu.
3. Grila izmantošanas laikā krāsns durvju stikls kļūst ļoti karsts. Tādēļ krāsns ir jāierīko vismaz 80 cm augstumā no grīdas, lai BĒRNI NEVARĒTU PIEKĻŪT KRĀSNIJ.
4. Grila izmantošanas laikā krāsns dobuma sienas un grils kļūst ļoti karsti, tādēļ ir ieteicams izmantot krāsns cimdus.
5. Ja grils tiek izmantots ilgāku laiku bez pārtraukuma, drošības temperatūras ierobežotājs uz laiku izslēgs sildelementus. Tā ir normāla parādība.
6. Neizmantojiet plastmasas traukus ar zemu temperatūras izturību, jo augstas temperatūras ietekmē grila darbības laikā tie var izkūst.

Ieteikumi par virtuves piederumu lietošanu

Metāls

Nelieciet mikroviļņu krāsnī metāla traukus, konservus, staniolā ietītu ēdienu un galda piederumus. Metāls atstaro mikroviļņus, un ēdiens netiek sildīts.

Izņemiet ēdienu no staniola tvertnes un ielieciet traukā, kas ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī. Pretējā gadījumā tiks uzsildīta tikai ēdiena virspuse, jo mikroviļņi neiekļūst staniolā. Izmantojot piemērotus traukus, karstums vienmērīgi sadalās pa visu ēdienu.

IZŅĒMUMI:

Lai pagatavotu vai atkausētu dažāda izmēra gaļas gabalus, jūs varat pārklāt plānākās malas ar staniolu, ievietojot ēdienu krāsnī tā, lai staniols atrastos vismaz 2 cm attālumā no krāsns sienām, jo pretējā gadījumā var tikt izraisīta elektriskā dzirksteļošana.

Jūs varat izmantot metāla iesmus, ja tie ir mazāki par gaļas gabaliem.

Stikls

Mikroviļņu krāsnī var ievietot karstumizturīgus stikla traukus.

Kristāls satur noteiktu daudzumu svina, un tādēļ var iekļūst, ja tiek ievietots mikroviļņu krāsnī. Tas pats attiecas uz stikla traukiem ar robainām malām.

Porcelāns

Porcelāna traukus var izmantot mikroviļņu krāsnī, taču tiem nedrīkst būt rokturi ar dobu vidu, jo rokturos var veidoties mitrums, kas palielina spiedienu, un rokturi var saplīst.

Glazēti keramikas trauki

Šādi trauki var ļoti uzkarst.

Jūs varat izmantot krāsotus glazētus keramikas traukus, ja krāsa ir uzklāta pirms trauka glazēšanas.

Daudzi trauki un krāsas satur metāla daļiņas. Šādus traukus mikroviļņu krāsnī izmanto nedrīkst, jo tie var tikt bojāti.

Trauki ar sudraba un zelta glazējumu var kļūt tumši.

Plastmasa

Mikroviļņu krāsnī drīkst ievietot tikai siltumizturīgus plastmasas traukus (ar vismaz 180 °C temperatūras izturību), jo pretējā gadījumā tie var deformēties. Melamīna traukus nav ieteicams izmantot mikroviļņu krāsnī, jo tie pārlietu uzkarst.

Lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu plastmasas maisiņā, izduriet maisiņam caurumus, lai varētu izplūst tvaiki un maisiņš neuzsprāgtu.

Koks

Koka traukus nav ieteicams izmantot mikroviļņu krāsnī. Koks satur ūdeni, kas iztvaiko, un var izraisīt trauka ieplaisāšanu.

Saderības pārbaude

Ja jūs neesat pārliecināts, vai stikla, glazētus keramikas vai porcelāna traukus var izmantot mikroviļņu krāsnī, veiciet turpmāk aprakstīto saderības pārbaudi.

1. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī tukšu trauku un glāzi ūdens.
2. Aiztaisiet krāsns durvis.
3. Izvēlieties mikroviļņu funkciju ar maksimālo mikroviļņu jaudu.
4. Noregulējiet taimeru uz vienu minūti.

Piezīme: krāsns sāks darboties.

Ja pārbaudes laikā ir dzirdams troksnis un dzirksteļošana, nekavējoties izslēdziet krāsni.

Neizmantojiet virtuves piederumus, kas saderības pārbaudes laikā rada troksni vai dzirksteļošana, vai, izņemot no mikroviļņu krāsns, ir ļoti karsti.

IZŅĒMUMI:

Glazēti keramikas trauki var saturēt ūdens molekulas un tādēļ ļoti uzkarst, taču tos tik un tā drīkst ievietot mikroviļņu krāsnī.

Šaubu gadījumā sazinieties ar virtuves piederumu piegādātāju un pārliecinieties, ka tie ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Vāki

Ieteicams izmantot stikla vai plastmasas vākus vai pārtikas plēvi, jo:

1. tādējādi tiek aizkavēta mitruma pārlietu liela iztvaikošana, īpaši, gatavojot ēdienu ar garu gatavošanas laiku;
2. gatavošanas laiks ir īsāks;
3. ēdiens nekļūst sauss;
4. tiek saglabāts ēdiena aromāts.

Vākiem ir jābūt caurumiem, lai traukā nerastos spiediens. Plastmasas maisiņiem ir jāizdur caurumi.

Pudeles bērnu barošanai vai burciņas ar bērnu pārtiku un līdzīgus traukus drīkst sildīt tikai bez vākiem, jo tie var uzsprāgt.

Krāsns apkope

Tīrīšana

PIRMS TĪRĀT KRĀSNI, PĀRBAUDIET, VAI ELEKTRĪBAS VADA KONTAKTDAKŠA IR IZRAUTA NO KONTAKTLIGZDAS.

KRĀSNS TĪRĪŠANAI NEIZMANTOJIET ABRAZĪVUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS.

ĀRĒJĀ VIRSMA

1. Tīriet ārējo virsmu ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni, un pēc tam noslaukiet virsmu ar mitru drāniņu.
2. Neļaujiet ūdenim nokļūt krāsns ventilācijas atverēs.

IEKŠPUSE

1. Pēc katras krāsns lietošanas reizes notīriet krāsns iekšpusē sienas ar mitru lupatiņu.
2. Neļaujiet ūdenim nokļūt krāsns ventilācijas atverēs krāsns iekšpusē.

3. Ja ilgu laiku neesat tīrījis krāsns iekšpusi un krāsns dobums ir netīrs, novietojiet krāsni uz paplātes glāzi ar ūdeni un ieslēdziet mikroviļņu krāsni uz četrām minūtēm ar maksimālo jaudu. Uz krāsns sienām veidosies mitrums, un jūs varēsiet viegli noņemt netīrumus.

4. Paplāti var mazgāt ar parasto trauku mazgājamo līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVIS, DURVJU BLĪVĒJUMS UN KRĀSNS PRIEKŠPUSE

1. Šīm daļām, jo īpaši kontaktvirsmām starp krāsns durvīm un iekārtas priekšpusi, vienmēr ir jābūt tīrām, lai nebūtu mikroviļņu noplūde.
2. Tīrīšanai izmantojiet neitrālu tīrīšanas līdzekli un siltu ūdeni. Pēc tīrīšanas noslaukiet ar mitru drāniņu.

Oficiālais tehniskās palīdzības serviss (T.A.S.)

Problēmu risināšana

Ja nekvalificēta persona veic iekārtas remontu vai iejaucas tās darbībā, var tikt radīta bīstama situācija.

Veikt iekārtas remontu un iejaukties tās darbībā ir atļauts tikai ražotājam, pilnvarotam pārstāvim vai kvalificētam tehniķim.

Ja jūs konstatējat krāsns darbības kļūmes, vispirms veiciet turpmāk aprakstītās pārbaudes, pirms sazināties ar oficiālo tehniskās palīdzības servisu.

1. Pārbaudiet, vai elektrības kontaktligzdai, kam krāsns ir pievienota, ir strāvas padeve. Lai to izdarītu, pievienojiet elektrības kontaktligzdai citu iekārtu, un pārbaudiet, vai tā darbojas.

2. Ja krāsns apgaismojums iedegas, bet ēdiens neuzsilst, pārbaudiet, vai krāsns durvis ir pilnībā aizvērtas (mikroviļņi netiek radīti, ja durvis nav pilnībā aizvērtas).

Elektrības vada nomaīņa

Ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina iekārtas ražotājam, pilnvarotam pārstāvim vai kvalificētam tehniķim, lai netiktu radīta bīstama situācija, turklāt elektrības vada nomaīņai ir nepieciešami īpaši instrumenti.

Elektriskās spuldzes nomaīņa

Modeļiem bez vāka elektriskās spuldzes nomaīņai elektriskā spuldze ir jānomaina tehniskās palīdzības servisa speciālistam, jo darba veikšanai ir nepieciešami īpaši instrumenti

Gerbiamas pirkėjas:

dėkojame, jog pasirinkote šį prietaisą. Mes Jus užtikriname, kad šis modernus, funkcionalus ir praktiškas prietaisas, pagamintas iš aukščiausios kokybės medžiagų, patenkins Jūsų lūkesčius.

Prašome Jūsų atidžiai perskaityti šią instrukciją, kad galėtumėte tinkamai ir saugiai naudotis šiuo prietaisu bei gauti geriausias rezultatus.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, NES JOS DAR GALI PRIREIKTI.

Instrukciją visada turėkite netoliese, kad prireikus galėtumėte ja vadovautis. Perduodami šį prietaisą naudoti kitam asmeniui, perduokite jam ir naudojimo instrukciją!

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos elektrinių ir elektroninių atliekų direktyvą 2002/96/EC (WEEE).



Šis ant produkto ar jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkamam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, Jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašome kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Turinys

Montavimo instrukcijos.....	79
Svarbi informacija	80
Mikrobangų krosnelė	81
Pranašumai:.....	81
Mikrobangų krosnelės veikimas.....	81
Kodėl maistas kaista?.....	81
Veikimo instrukcijos	82
Mikrobangų funkcija.....	82
Grilio funkcija	83
Mikrobangų + Griliaus funkcija.....	83
Atitirpinimas pagal svorį (automatinis)	84
Atitirpinimas pagal laiką (rankinis).....	85
Speciali funkcija: GĖRIMAI	86
Speciali funkcija: PIČA.....	86
Speciali funkcija: VIŠTIENA	87
Prietaiso programavimas	88
Prietaisui veikiant... ..	89
Prietaiso veikimo sustabdymas	89
Energijos taupymas	89
Laikrodžio reguliavimas	90
Užraktas	90
Patarimai, kaip tinkamai naudotis prietaisu	91
Gaminimas mikrobangomis	91
Grilio funkcija	91
Patarimai dėl naudojamų indų	92
Metalas.....	92
Stiklas.....	92
Porcelianas	92
Glazūruoti keraminiai indai.....	92
Plastikas.....	92
Medis.....	92
Indų patikrinimas.....	92
Dangčiai.....	92
Valymas.....	93
Gedimai.....	94
Problemų sprendimas	94
Pažeistas elektros laidas	94
Vidaus apšvietimas neveikia:	94

Montavimo instrukcijos

Išpakuokite prietaisą.

Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir išimkite priedus iš krosnelės vidaus.

Patikrinkite, ar šios dalys nepažeistos :

- Durelės ir jų vyriai;
- Krosnelės priekis;
- Krosnelės vidus ir išorė.

Jei pastebite pažeidimų, **NENAUDOKITE PRIETAISO** ir tuoj pat susisieki su pardavėju.

Prietaisą pastatykite ant lygaus tvirto paviršiaus, kuris atlaikytų prietaiso svorį.

Įmontuokite prietaisą taip, kad virš jo liktų erdmė, nes prietaisas turi tinkamai ventiliuotis.

Įspėjimas: Įmontavus prietaisą, jo laido kištukas turi likti lengvai pasiekiamas.

Montuojant mikrobangų krosnelę, įsitikinkite, kad jos elektros laidas nesilies su galine sienele, nes aukšta temperatūra gali pažeisti laidą.

Kai mikrobangų krosnelė montuojama vertikaliai kartu su orkaite, mikrobangų krosnelė negali būti montuojama po orkaite, nes tarp jų gali formotis kondensatas. Todėl, tokiu atveju, mikrobangų krosnelę montuokite tik virš orkaitės.

Orkaitė tiekama su vienfaziu elektros laidu. Prietaisas turi būti įžemintas.

ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Gamintojas ir pardavėjas neatsakingi už jokių gedimų ar nelaimingus nutikimus, kurie įvyko montuojant prietaisą, jei buvo nesilaikyta šių instrukcijų.

Svarbi informacija

ĮSPĖJIMAS: jei pažeistos durelės ar jų vyriai, prietaiso nejunkite, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.

ĮSPĖJIMAS: Ardyti, taisyti ar nuimti prietaiso dangtį pavojinga bet kam, išskyrus kvalifikuotą specialistą.

ĮSPĖJIMAS: skysčiai ir kitas maistas neturėtų būti kaitinamas sandariose pakuotėse, nes gali sprogti.

ĮSPĖJIMAS: Vaikai be suaugusiųjų priežiūros gali naudotis prietaisu tik tuo atveju, jei jiems buvo išdėstytos instrukcijos, kaip teisingai naudotis juo, kad nekiltų pavojingų situacijų.

ĮSPĖJIMAS: Kai mikrobangų krosnelė veikia kombinuotu mikrobangos + grilis režimu, prietaisu vaikai gali naudotis tik prižiūrimi suaugusiųjų, nes šiuo režimu veikiantis prietaisas pasiekia labai aukštą temperatūrą.

ĮSPĖJIMAS: Mikrobangų krosnelę valykite reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius (žr. skyrių "Prietaiso valymas"). Dėl prietaiso nepriežiūros jo paviršius gali labai užsiteršti, o tai gali lemti trumpesnį prietaiso tarnavimo laiką ar net sukelti pavojingas situacijas (pvz., gaisrą).

Kai šildote maistą plastikiniame ar popieriniame inde/pakuotėje, prižiūrėkite procesą, kad indas/pakuotė neužsidegtų.

Jei pajutote dūmus, išjunkite krosnelę arba atjunkite ją nuo elektros šaltinio, durelių neatidarykite, kad liepsna nusloptų.

Pašildžius vaikų maistėlį, pakratykite jį ar pamaišykite ir patikrinkite jo temperatūrą, kad vaikas nenusidegintų.

Šildant skysčius mikrobangų krosnelėje, jie gali užvirti, todėl būkite atsargūs, kai išimate indą iš krosnelės.

Kiaušinių su lukštais (žalių ar virtų) negalima šildyti mikrobangų krosnelėje, nes jie gali sprogti, net jei ir šildymo laikas baigesi.

Naudokite tik tinkamus mikrobangų krosnei indus. Nenaudokite jokių metalinių indų, nebent jie yra mikrobangų krosnelės priedai ir skirti naudoti būtent mikrobangų krosnelėje.

Nešildykite skysčių ar kito maisto sandariose pakuotėse/induose, nes jie gali sprogti.

Nešildykite gryno alkoholio ar alkoholinių gėrimų. **GAISRO PAVOJUS.**

Kai abejojate dėl gaminimo/atitirpinimo/šildymo mikrobangų krosnelėje laiko, pasirinkite trumpesnį laiką. Ilgas laikas gali išdžiovinti ar sudeginti maistą.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės jokiais kitais tikslais, tik maisto gaminimui, šildymui ar atitirpinimui.

Nejunkite prietaiso veikti, kai jis tuščias ar jame nėra įdėto stiklinio padėklo.

Neuždenkite ventiliavimo angų.

Mikrobangų krosnelė

Pranašumai:

Gaminant maistą tradiciniu būdu, karštis pradeda veikti maistą iš išorės. Todėl prarandama daug energijos kaitinant orą, orkaitės dalis ir indą, kuriame sudėtas ruošiamas maistas.

Veikiamas mikrobangų, pats maistas generuoja karštį, t.y. karštis eina iš vidaus. Karštis neikvojamas orui šildyti, nepereina į krosnelės sienelės ar indą (tinkamą mikronagoms). Tai reiškia, kad kaitinamas tik maistas.

Mikrobangos turi šiuos privalumus:

1. Sutaupo gaminimo laiko; paprastai $\frac{3}{4}$ laiko yra sutaupoma, lyginant su tradiciniu gaminimu.
2. Ypač greitai atitirpinamas maistas, todėl sumažinama bakterijų atsiradimo galimybė.
3. Taupoma energijos.
4. Dėl trumpesnio gaminimo laiko maiste išsaugoma daugiau maistinių medžiagų.
5. Lengva valyti.

Mikrobangų krosnelės veikimas

Mikrobangų krosnelėje yra aukštos įtampos vožtuvas, vadinamas magnetronu, kuris elektros energiją paverčia mikrobangomis. Šios bangos perduodamos į krosnelės vidų ir paskirstomos jame metalinio sklaidytuvo ar sukamosios lėkštės pagalba.

Krosnelės viduje mikrobangos veikia įvairiomis kryptimis. Metalu sienelės jas atspindi, taiga jos prasiskverbia į maistą

Kodėl maistas kaista?

Daugelis maisto produktų savo sudėtyje turi vandens, kurio molekulės vibruoja veikiamos mikrobangų.

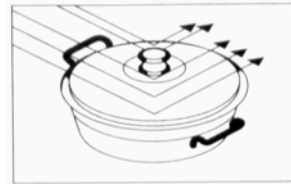
Trintis tarp molekulių sukelia kaitimą, kuris pakelia maisto temperatūrą, taip maistas atitirpinamas, iškepamas, išverdamas ar pašildomas.

Karštis formuojasi maisto viduje, todėl:

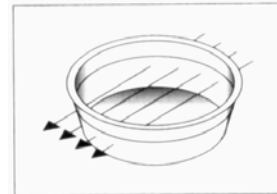
- Maistą galima gaminti be papildomo skysčio ar riebalų, arba įpylus jų labai nedaug;
- Atitirpinimas, šildymas ar gaminimas mikrobangų krosnelėje yra greitesnis nei tradicinėje orkaitėje;
- Vitaminai, mineralinės ir kitos maistinės medžiagos išsaugomos;
- Maistas nepraranda nei natūralios spalvos, nei aromato.

Mikrobangoms pralaidus porcelianas, stiklas, kartonas ar plastikas. Nepralaidus – metalas. Todėl metalinių indų ar indų su metalinėmis detalėmis negalima naudoti mikrobangų krosnelėje

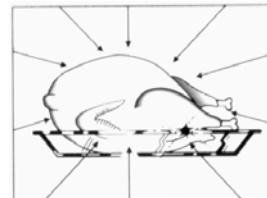
Metalas mikrobangas atspindi...



... porcelianas ir stiklas joms pralaidus...

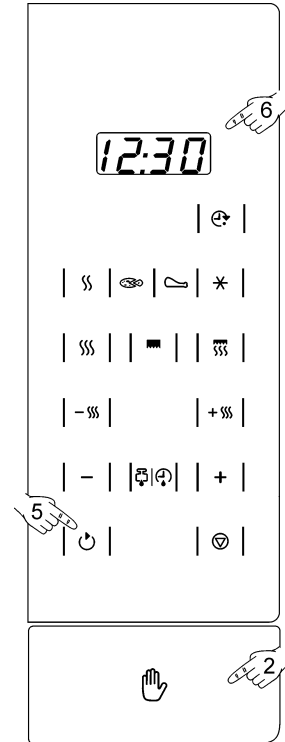


... maisto produktai mikrobangas sugeria.



Veikimo instrukcijos

1. Prijunkite prietaisą prie elektros šaltinio (žr. montavimo instrukcijas).
2. Atidarykite dureles, paspaudę atidarymo (Open) mygtuką. Modeliuose, kuriuose šio mygtuko nėra, tiesiog patraukite dureles ir jas atidarysite. Įsijungs prietaiso vidaus apšvietimas.
3. Ant sukamosios lėkštės ar griliaus padėkite indą su maistu.
4. Pasirinkite norimą funkciją ir gaminimo laiką.
5. Uždarykite dureles ir paspauskite START (pradžios) mygtuką.
6. Prietaisas pradės veikti. Ekranėlyje bus rodomas likęs gaminimo laikas.

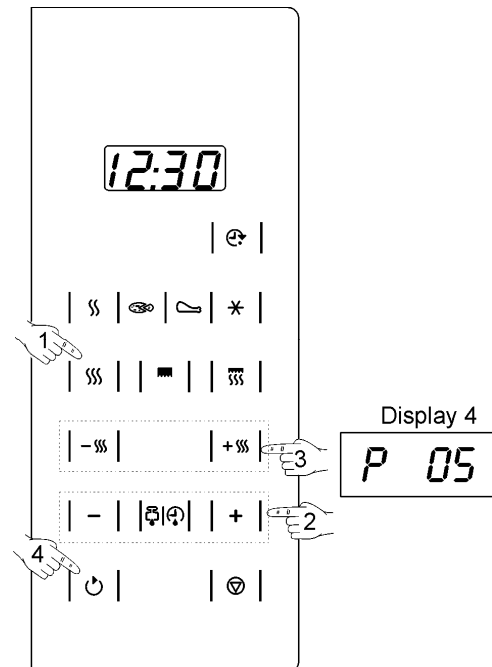


SVARBU

Prietaiso mygtukai šviečia, taip palengvinamas prietaiso programavimas. Pagal nutylėjimą, aktyvūs mygtukai dega **žaliai**. Pasirinkus mygtuką, jis pradeda degti **raudonai**.

Mikrobangų funkcija

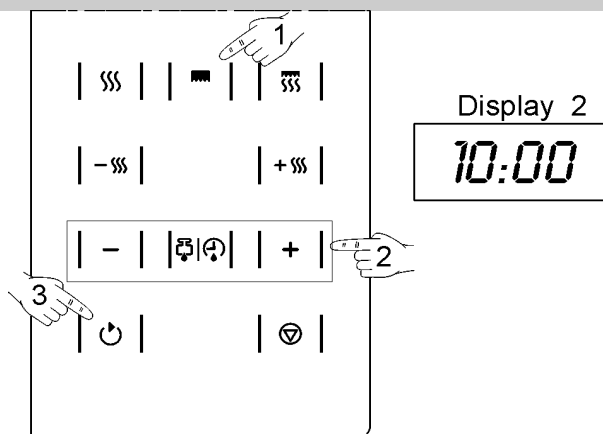
1. Paspauskite MIKROBANGŲ mygtuką. Jis švies raudonai.
2. Mygtukais – ir + įveskite gaminimo laiką (pvz., 10 min).
3. Mygtukais – ir + nustatykite norimą gaminimo galios lygį. Jei šių mygtukų nepaspausite, prietaisas veiks maksimaliu galingumu.
4. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.



Veikimo instrukcijos

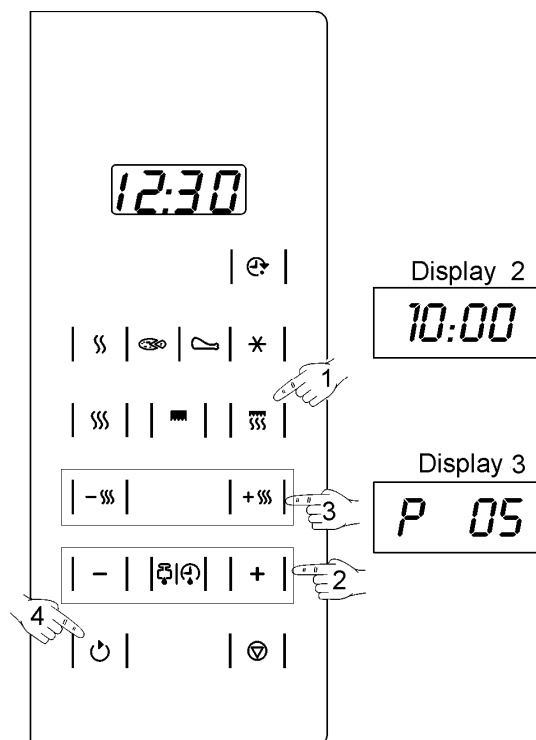
Grilio funkcija

1. Paspauskite GRILIO mygtuką. Jis švies raudonai.
2. Mygtukais – ir + įveskite gaminimo laiką (pvz., 10 min).
3. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.



Mikrobangų + Griliaus funkcija

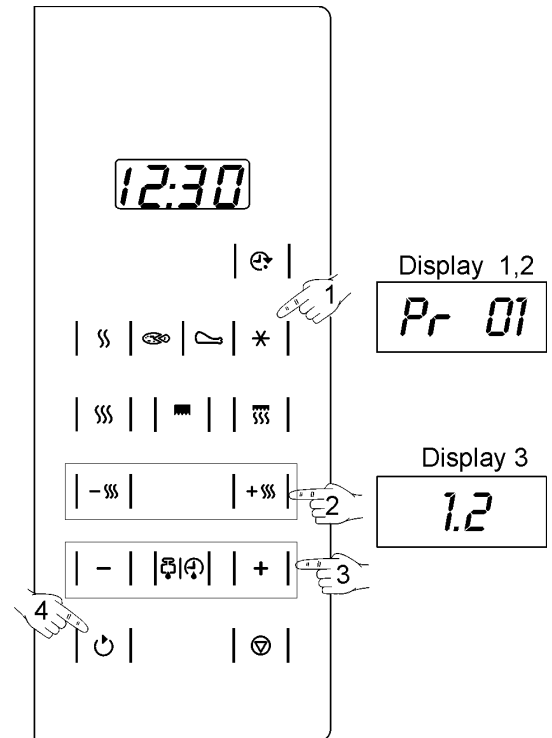
1. Paspauskite MIKROBANGŲ + GRILIAUS mygtuką. Jis švies raudonai.
2. Mygtukais – ir + įveskite gaminimo laiką (pvz., 10 min).
3. Mygtukais – ir + nustatykite norimą gaminimo galios lygį. Jei šių mygtukų nepaspausite, prietaisas veiks maksimaliu galingumu.
4. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.



Veikimo instrukcijos

Atitirpinimas pagal svorį (automatinis)

1. Paspauskite ATITIRPINIMO mygtuką. Mygtukas švies raudonai.
2. Mygtukais – ir + įveskite maisto tipą. Jei šių mygtukų nepaspausite, pagal nutylėjimą, krosnelė pasirinks 1 maisto tipą.
3. Mygtukais – ir + įveskite maisto svorį (pvz., 1.2 kg).
4. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.
5. Kai prietaisas pats išsijungs ir pasigirs perspėjimo signalas, atidarykite prietaiso dureles ir pamaišykite maistą. Vėl uždarykite dureles ir paspauskite START (pradžios) mygtuką, atitirpinimo procesas bus tęsiamas toliau.



Kodas	Maistas	Svoris	Atitirpinimo laikas	Laukimo laikas	Rekomendacijos
1	Mėsa	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Uždenkite jautriausias mėsos dalis aliuminio folija. Apverskite, kuomet pasigirs perspėjimo signalas.
2	Paukštiena	0.1 – 1.5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Uždenkite jautriausias mėsos dalis aliuminio folija. Apverskite, kuomet pasigirs perspėjimo signalas.
3	Žuvis	0.1 – 1.5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Uždenkite jautriausias žuvies dalis aliuminio folija. Apverskite, kuomet pasigirs perspėjimo signalas.
4	Vaisiai	0.1 – 0.5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Sudėkite vaisius į stiklinį indą ir apdenkite jį, vaisių atitirpinimo metu bei laukimo laiku.
5	Duona	0,1 – 0,8 Kg	2 – 19 min	5 – 10 min	Padėkite duoną ant stiklinio padėklo ir apdenkite ją švaria plona šluoste.

SVARBIOS PASTABOS:

- Naudojant atitirpinimo pagal svorį funkciją, reikia įvesti maisto svorį, neįskaičiuojant į jį maisto pakuotės/indo svorio.
- Atitirpinimo pagal svorį funkcija naudojama tik šviežiam maistui atitirpinti.
- Ši funkcija geriausiai veikia, kuomet maistas yra užšaldytas -18C temperatūroje ir išimtas tiesiai iš šaldiklio dedamas į krosnelę

Veikimo instrukcijos

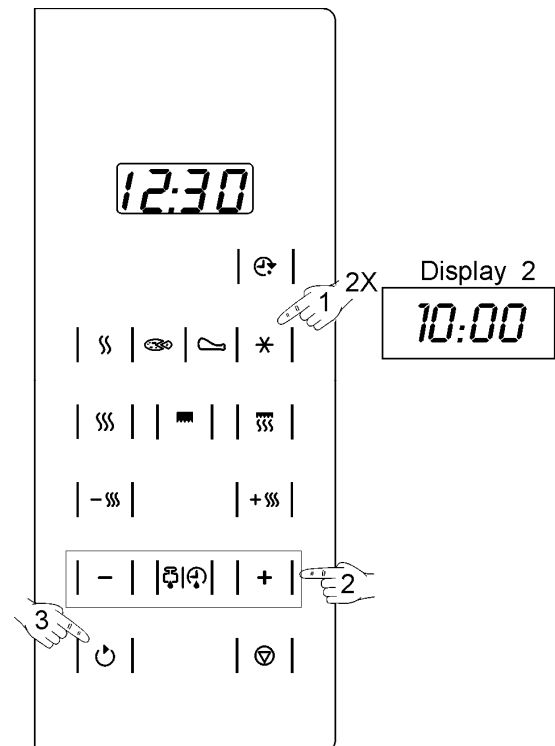
Atitirpinimas pagal svorį (Automatinis)

- Jei maistas yra aukštesnės temperatūros (nes jis nebuvo gerai užšaldytas arba buvo išimtas iš šaldiklio ir laikomas kambario temperatūroje daugiau nei 20 minučių), tada prietaiso apskaičiuotas atitirpinimo laikas bus per ilgas, gali kilti gaisro pavojus. Tokioje situacijoje pasirinkite svorį, kuris yra mažesnis nei realus maisto svoris.

- Ankstesniais atvejais ir šaldytiems pusgaminiams atitirpinti naudokite atitirpinimo pagal laiką funkciją, pradedant trumpu laiko periodu.
- Kai maistas apdengtas aliuminio folija, svarbu stebėti, kad ji nesiliestų su prietaiso vidinėmis sienelėmis, kad nekiltų pažeidimų pavojus.

Atitirpinimas pagal laiką (rankinis)

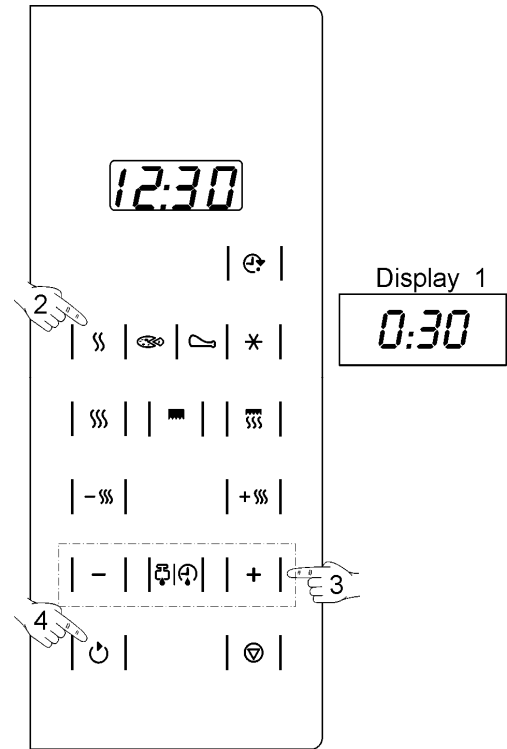
1. Paspauskite ATITIRPINIMO mygtuką du kartus. Mygtukas švies raudonai.
2. Mygtukais – ir + įveskite atitirpinimo laiką (pvz., 10 min).
3. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.
4. Kai prietaisas pats išsijungs ir pasigirs perspėjimo signalas, atidarykite prietaiso dureles ir pamašykite maistą. Vėl uždarykite dureles ir paspauskite START (pradžios) mygtuką, atitirpinimo procesas bus tęsiamas toliau.



Veikimo instrukcijos

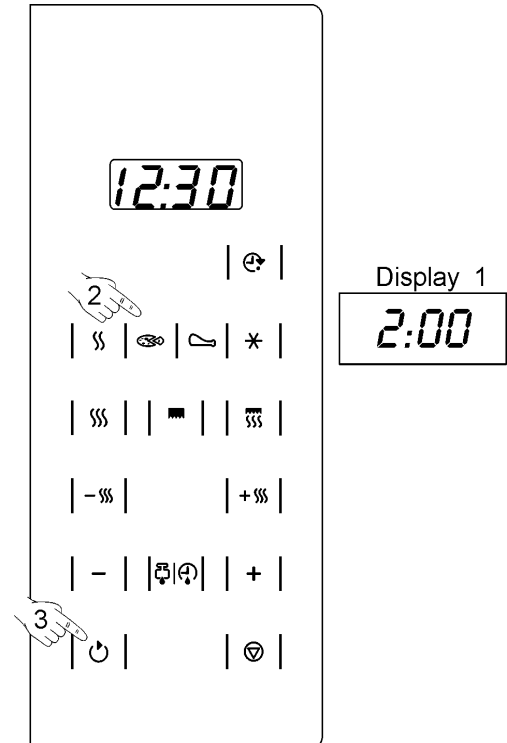
Speciali funkcija: GĖRIMAI

1. Padėkite gėrimą karščiui atsparioje (nuo 150ml iki 30ml kavos, arbatos, vandens, pieno ir pan.) taroje ant padėklo.
2. Paspauskite specialios funkcijos GĖRIMAI mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
3. Šios funkcijos laiką galite padidinti 30 sekundžių intervalais, spausdami mygtuką GĖRIMAI. Tai taip pat galite padaryti mygtukų – ir + pagalba.
4. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.



Speciali funkcija: PICA

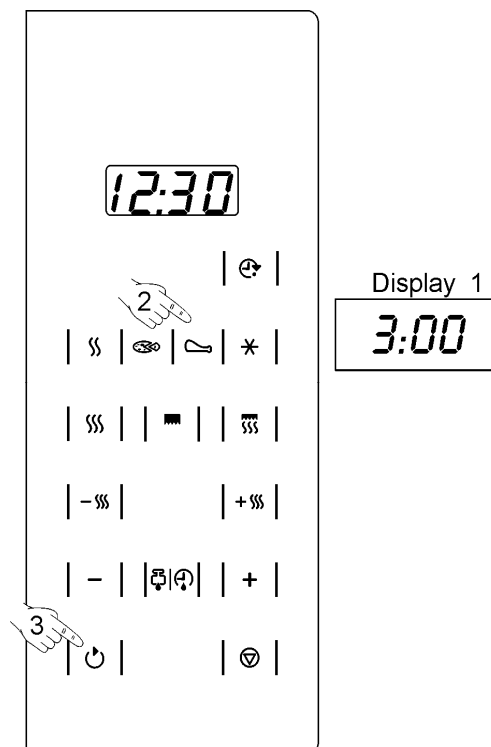
1. Ant padėklo paberkite šiek tiek miltų ir padėkite pica tiesiai ant jo.
2. Paspauskite specialios funkcijos PICA mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
3. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.
4. Pabaigoje yra 2 minučių laukimo periodas, per kurį prietaisas tęs veikimą, funkcija PIZZA mirksės.



Veikimo instrukcijos

Speciali funkcija: VIŠTIENA

1. Supjaustykite vieštieną (400 - 500 g) ir sudėję ją į karščiui atsparų indą padėkite ant padėklo. Įpilkite šiek tiek aliejaus, pridėkite prieskonių, druskos ir kitų norimų ingredientų.
2. Paspauskite specialios funkcijos VIŠTIENA mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
3. Paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas pradės veikti.
4. Bendras gaminimo laikas yra 30 minučių, išskirstytų į 4 periodus po 7 su puse minutės. Po kiekvieno iš pirmųjų trijų periodų prietaisas pats išsijungs ir supypsės. Apverskite mėsos gabalėlius ir paspauskite START mygtuką, gaminimo procesas vėl bus tęsiamas.
5. Pabaigoje yra laukimo periodas, per kurį prietaisas tęs veikimą, funkcija VIŠTIENA mirksės.



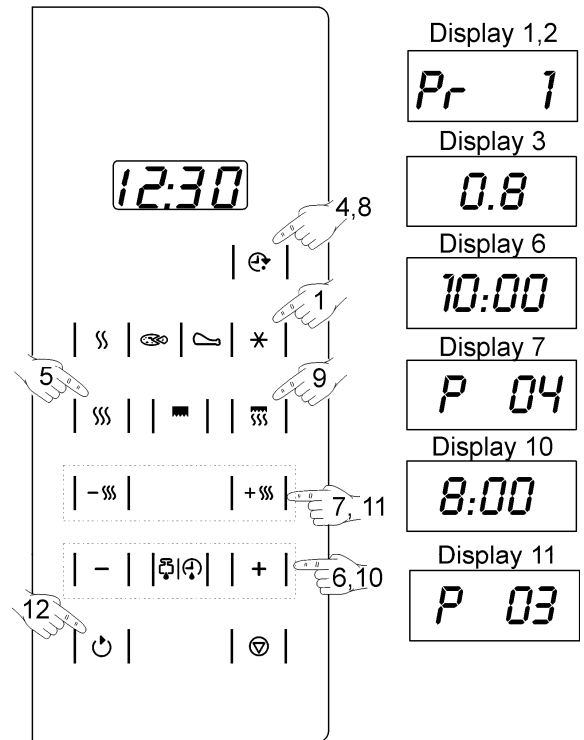
Veikimo instrukcijos

Prietaiso programavimas

Vienu metu galima užprogramuoti daugiausiai 3 tradicines funkcijas (Mikrobangos, Grilis, Mikrobangos + Grilis), Atitirpinimas pagal laiką, Atitirpinimas pagal svorį).

Pvz., norint atitirpinti 800 g mėsos pagal svorį, kaitinkite ją mikrobangomis 10 minučių 4 galios lygiu ir tuomet naudokite Mikrobangų + Grilio funkciją 8 minutėms 3 galios lygiu.

1. Paspauskite ATITIRPINIMO mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
2. Maisto tipas, Mėsa (1 tipas) nustatoma pagal nutylėjimą.
3. Įveskite maisto svorį (0.8 kg) mygtukais – ir +.
4. Paspauskite mygtuką laikrodis/programavimas (CLOCK/PROGRAMMING).
5. Paspauskite MIKROBANGŲ mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
6. Įveskite gaminimo laiką (10 minučių), mygtukais – ir +.
7. Paspauskite – mygtuką galios lygio nustatymui iki 4 lygio.
8. Paspauskite laikrodis/programavimas (CLOCK/PROGRAMMING) mygtuką.
9. Paspauskite MIKROBANGŲ + GRILIAUS mygtuką. Jis pradės šviesti raudonai.
10. Įveskite gaminimo laiką (8 min), mygtukais – ir +.
11. Dukart paspauskite mygtuką „-“ ir nustatykite mikrobangų krosnelės galią kaip 3.
12. Paspauskite paleidimo mygtuką. Mikrobangų krosnelė pradės veikti.
13. Įrenginys pypteli, kai pereina nuo vienos funkcijos prie kitos (nuo atšaldymo prie šildymo arba kepimo).
14. Kai mikrobangų krosnelė pypteli, atidarykite dureles ir apsukite maistą. Uždarykite dureles ir paspauskite paleidimo mygtuką.



Veikimo instrukcijos

Prietaisui veikiant...

Prietaiso dureles galima atidaryti bet kada, net ir prietaisui veikiant. Tokiu atveju:

MIKROBANGŲ SKLEIDIMAS IŠ KARTO SUSTABDOMAS;

Grilis išsijungia, bet lieka labai įkaitęs;

Laikmatis sustabdomas, rodomas likęs gaminimo laikas.

Jei reikia, atidarius dureles galima:

1. Pamaišyti ar suplakti maistą, kad maistas būtų vienodai gaminamas;
2. Mygtukais – ar + sureguliuokite mikrobangų galios lygį;
3. Pasirinkite kitą funkciją, paspausdami funkcijos mygtuką;
4. Mygtukais – ar + sureguliuokite likusį gaminimo laiką;

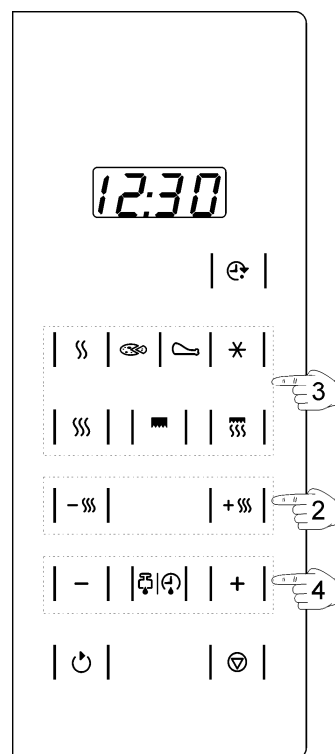
Vėl uždarykite dureles ir paspauskite START (pradžios) mygtuką. Prietaisas tęs veikimą toliau.

Prietaiso veikimo sustabdymas

Norėdami sustabdyti prietaiso veikimą dar nesibaigus gaminimo laikui, paspauskite STOP mygtuką arba atidarykite dureles.

Jei nenorite toliau tęsti gaminimo, uždarykite dureles ir paspauskite STOP mygtuką dar kartą. Orkaitė supypsės, o ekranėlyje bus rodomas laikrodis

Pasibaigus gaminimo laikui, prietaisas išsijungs, supypsės tris kartus, o ekranėlyje bus rodomas žodelis "End" (pabaiga). Pypsėjimas bus pakartotas kas 30 sekundžių, kol neatidarysite durelių ar nepaspausite STOP mygtuko.



Energijos taupymas

Šis prietaisas turi energijos taupymo režimą, į kurį pereinama, jei prietaisas 10 minučių neaktyvuojamas.

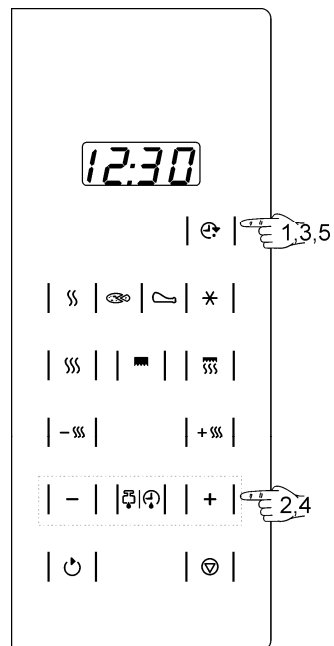
Šiuo režimu visi valdymo mygtukai išsijungia, o ekranėlis rodo laiką.

Energijos taupymo režimas deaktyvuojamas iš karto, kai paspaudžiamas bet koks funkcijos mygtukas.

Veikimo instrukcijos

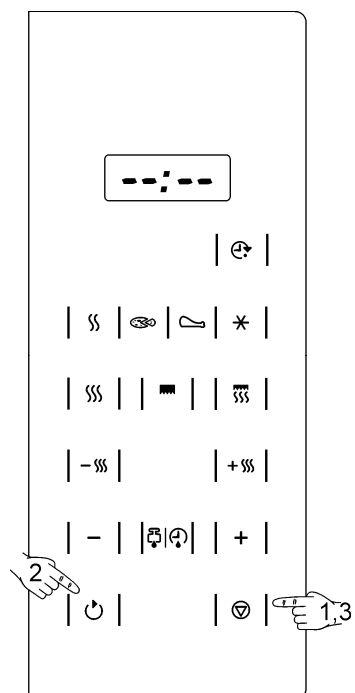
Laikrodžio reguliavimas

1. Paspauskite LAIKRODŽIO (CLOCK) mygtuką, kol ekranelis pradės mirksėti.
2. Įveskite laiko vertę. Sureguliuokite likusį gaminimo laiką mygtukais – ir +.
3. Paspauskite LAIKRODŽIO (CLOCK) mygtuką ir nustatykite minutes.
4. Įveskite minučių reikšmę. Sureguliuokite likusį gaminimo laiką mygtukais – ir +.
5. Paspauskite LAIKRODŽIO (CLOCK) mygtuką nustatymų pabaigai.



Užraktas

1. Prietaiso veikimas gali būti užblokuotas (pvz., kad prietaisu nesinaudotų vaikai), paspaudus ir 3 sekundes palaikius STOP mygtuką. Prietaisas supypsės ir ekranėlyje atsiras 4 brūkšneliai – prietaisas bus užblokuotas.
2. Norėdami, jog ekranėlyje būtų parodytas laikrodis, paspauskite START mygtuką.
3. Norėdami atblokuoti prietaisą, paspauskite START mygtuką 3 sekundėms. Prietaisas supypsės, o ekranėlyje vėl bus rodomas laikrodis.



Patarimai, kaip tinkamai naudotis prietaisu

Gaminimas mikrobangomis

Prieš dėdami indą į krosnelę, įsitikinkite, ar jis tinkamas (žr.: “Kokius indus galima naudoti?”).

Prieš ruošdami maistą, jį supjaustykite.

Kaitindami skysčius, naudokite Indus plačiu kaklu, kad susidarę garai galėtų lengvai išeiti.

Ruoškite maistą vadovaudamiesi patarimais. Atkreipkite dėmesį į lentelėse pateikiamą kepimo laiką bei galingumą.

Atminkite, kad duoti patarimai yra tik rekomendacinio pobūdžio, nustatymai labai priklauso nuo gaminamo maisto tipo, drėgmės ir pan. Rekomenduojame kepimo laiką bei galią nustatyti priklausomai nuo situacijos. Priklausomai nuo maisto tipo kepimo laikas bei galingumas turi būti sumažinamas arba padidinamas.

Gaminimas mikrobangomis...

1. Kuo didesnis maisto kiekis, tuo ilgesnis jo gaminimo laikas. Atminkite šias taisykles:
 - Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas
 - Perpus mažiau maisto – perpus trumpesnis gaminimo laikas
2. Kuo žemesnė temperatūra, tuo ilgesnis gaminimo laikas.
3. Skysčiai įkaista greičiau.
4. Tinkamas ir vienodas maisto išdėliojimas ant sukamosios lėkštės užtikrina tolygų jo gaminimą. Jei dalis maisto padėta lėkštės kraštuose, kita – jos viduryje, tuo pat metu įmanoma kaitinti skirtingo tipo maistą.
5. Prietaiso dureles galima atidaryti bet kuriuo metu. Prietaisas automatiškai išsijungs.

Krosnelė vėl pradės veikti tik tuomet, kai jos durelės bus uždarytos.
6. Uždengtas maistas gaminamas trumpesnį laiką. Dangtis turi praleisti mikrobangas. Jame turi būti ertmė garams išeiti.

Grilio funkcija

Naudokite grilio groteles, tiekiamas su prietaisu.

Kai naudojate grilio groteles, svarbu, kad jos nesiliestų su prietaiso viduje esančiomis metalinėmis dalimis, nes tai gali sukelti pažeidimus.

SVARBIOS PASTABOS:

1. Naudojant grilį pirmą kartą, normalu, jog gali jaustis nemalonus kvapas, kuris kyla dėl gamybos procese naudojamų tepalų.
2. Po pirmo griliaus naudojimo normalu, kad grotelės, kurios apsaugo griliaus kaitinimo elementą, gali deformuotis ir pakeisti spalvą. Tai susiję su aukšta temperatūra, kuri pasiekama naudojant grilį.
3. Naudojant grilį, prietaiso durelės labai įkaista. Todėl prietaisas turi būti įmontuotas bent 80 cm virš grindų, TAIP PAT PRIETAISO NETURI PASIEKTI VAIKAI.
4. Prietaisui veikiant, vidinės prietaiso sienelės ir grilis labai įkaista, todėl rekomenduojama naudoti virtuvines pirštines.
5. Griliui veikiant ilgesnį laiką, normalu, kad jo kaitinimo elementas trumpam išsijungs (dėl saugumo).

Nenaudokite plastikinių indų ar kitų neatsparių karščiui indų, nes dėl aukštos temperatūros jie gali deformuotis.

Patarimai dėl naudojamų indų

Metalas

Nenaudokite metalinių indų, maisto, supakuoto folijoje ar kitoje metalinėje pakuotėje, taip pat nedėkite į krosnelės vidų įrankių. Metalas atspindi mikrobangas, todėl maistas nebus kaitinamas.

Maistą išpakuokite iš folijos ar kitos netinkamos pakuotės ir sudėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą indą. Naudojant tinkamus Indus, maistas pašyla vienodai.

IŠIMTYS: Gaminant ar atitirpinant neprasto dydžio mėsos gabalą, galite jo plonesnes vietas apdengti folija, tačiau svarbu, kad ji būtų bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelės ir nesiliestų prie jos. Priešingu atveju, folija gali sukelti kibirkštis.

Metaliniai iešmai gali būti naudojami tik tokiu atveju, kai jie mažesni už gaminamos mėsos gabalėlius.

Stiklas

Visi stikliniai karščiui atsaprūs indai gali būti naudojami mikrobangų krosnelėje.

Krištolas, naudojamas mikrobangų krosnelėje, gali suskilti. Taip pat gali nutikti ir su stikliniais indais, kurių kraštelis dantytas (nelygus).

Porcelianas

Porcelianinius Indus galima naudoti, tačiau jie turėtų būti be išduobtų rankenų, nes jose gali kauptis drėgmė, dėl kurios kilęs spaudimas gali suskaldyti indą.

Glazūruoti keraminiai indai

Tokio tipo indai gali labai įkaisti.

Dažyti glazūruoti keraminiai indai gali būti naudojami tik tuo atveju, jei piešiniai yra po glazūra.

Jei indo glazūroje ar piešinyje yra metalo priemaišų, tokio indo negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Indai su sidabrinėmis ar auksinėmis detalėmis gali patamsėti.

Plastikas

Plastikiniai indai turi būti atsparūs karščiui (bent 180° C), nes kitu atveju, naudojant juos mikrobangų krosnelėje, jie gali deformuotis. Melamino (plastiko rūšis) indai negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje, nes jie per greitai įkaista.

Šildydami maistą maišelyje, subadykite jį, kad susidarę garai, galėtų laisvai išeiti.

Medis

Mikrobangų krosnelėje nenaudokite medinių indų. Tokie indai turi drėgmės, kuri, veikiami karščio, garuoja, todėl indas gali suskilti.

Indų patikrinimas

Norėdami patikrinti, ar indas tinkamas mikrobangų krosnelei:

1. Į krosnelės vidų įdėkite tuščią indą ir stiklinę su vandeniu.
2. Uždarykite dureles.
3. Nustatykite gaminimo funkciją didžiausiu galingumu.
4. Nustatykite veikimo laiką – 1 min.

Pastaba: prietaisas pradės veikti

Jei šio testo metu išgirsite keistus garsus ir matysite kibirkščiavimą, iš karto išjunkite prietaisą.

Bet koks indas, dėl kurio kils tokie garsai bei kibirkštys, nėra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje. Taip indas netinkamas, jei pasibaigus nustatytam laikui, jis bus labai įkaitęs.

IŠIMTYS:

Glazūruotos keramikos indas savo sudėtyje turi daug vandens molekulių, todėl labai įkaista, tačiau jį galima naudoti mikrobangų krosnelėje, Jei abejojate, ar indas tinkamas mikrobangų krosnelei, kreipkitės į indo pardavėją.

Dangčiai

Mes rekomenduojame naudoti stiklinį ar plastikinį dangtį, nes jis:

1. sustabdys nuo drėgmės susidarymo (ypač ilgai gaminant);
2. sutrumpins gaminimo laiką;
3. neleis maistui išsausėti;
4. išsaugos maisto aromata.

Dangtis turi turėti skylutes ar angas, kad nesusidarytų spaudimas. Plastikiniai maišeliai taip pat turi būti atidaryti.

Vaikiško maistelio buteliukai ar indeliai bei panašūs indai gali būti kaitinami tik neuždengti, priešingu atveju jie gali sutrūkti. Prietaiso priežiūra

Valymas

PRIEŠ VALYDAMI PRIETAISĄ, ĮSITIKINKITE, KAD JO LAIDO KIŠTUKAS IŠTRAUKTAS IŠ ROZETĖS.

Nevalykite prietaiso šveičiamųjų dalelių turinčiomis valymo priemonėmis, nes taip galite subraižyti paviršių.

Išorė:

1. Prietaiso išorę nuvalykite drungnu vandeniu, neutralia valymo priemone, naudodami drėgną šluostę.
2. Neleiskite vandeniui patekti į prietaiso vidų.

Vidus:

1. Po kiekvieno naudojimo, nuvalykite vidaus sienelės drėgną šluostę.
2. Neleiskite vandeniui patekti į krosnelės ventiliavimo angas.

3. Jei po paskutinio valymo praėjo šiek tiek laiko ir krosnelės vidus užsiteršė, ant sukamosios lėkštės padėkite stiklinę su vandeniu ir įjungus prietaisą nustatykite jį maksimaliu greičiu veikti 4 minutes. Susidarę garai suminkštins nešvarumus, kuriuos po to bus lengva nuvalyti minkšta šluoste.

4. Padėklą plaukite reguliariai indų plovimo priemone ar indaplovėje.

Durėlės, durelių vyriai ir prietaiso priekis:

1. Šios dalys visada turi būti švarios, ypač vieta tarp durelių ir prietaiso priekio.
2. Šioms dalims valyti naudokite neutralią valymo priemonę ir drungną vandenį. Nusausinkite minkšta šluoste.

Gedimai

Problemų sprendimas

Bet koks prietaiso remontas gali būti atliktas tik kvalifikuoto specialisto.

Jei prietaisas neveikia, prieš susisiekdami su techninio aptarnavimo centru, patikrinkite, ar:

1. nenutrūkęs elektros tiekimas. Įkiškite į rozetę kito prietaiso kištuką ir pažiūrėkite, ar jis veikia.
2. gerai uždarytos durelės (jei jos atidaros, mikrobangų krosnelė nepradės veikti).

Pažeistas elektros laidas

- Elektros laidą gali pakeisti tik techninio aptarnavimo centro specialistai, nes tam reikalingi specialūs įrankiai.

Vidaus apšvietimas neveikia:

- Jei visos funkcijos veikia tinkamai, vadinasi, perdegė lemputė. Prietaisu ir toliau galite naudotis.
- Apšvietimo lemputę gali pakeisti tik techninio aptarnavimo centro specialistai.

