

Naudojimo instrukcija

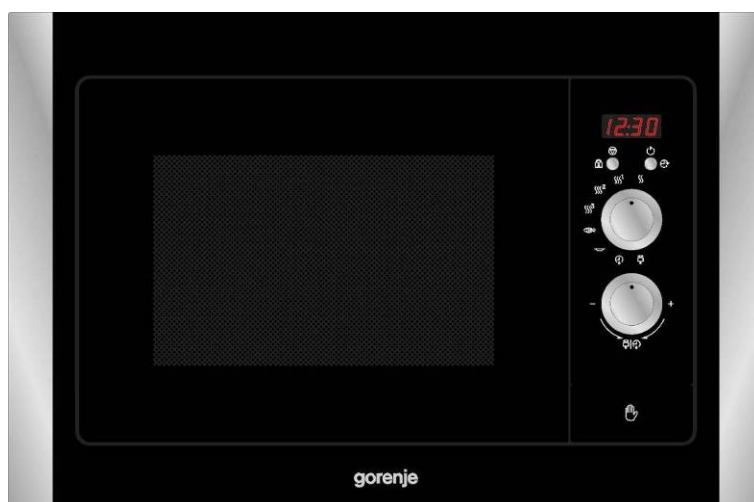
Mikrobangų krosnelė

Lietošanas instrukcija

Mikroviļņu krāsns

Kasutusjuhendid

Mikrolaineahi



BM 2120 AX

gorenje

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 geriausius 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!

Pakuotės išmetimas



Pakuotė pažymėta "Green Dot" ženklu. Pakuotę išskirstykite pagal medžiagas ir išmeskite į tam skirtus konteinerius. Taip užtikrinsite, kad pakuotė bus perdirbta.



Šis ant produkto ar jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitineis 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

Montavimo instrukcijos	5
Prietaiso aprašymas	6
Mikrobangų krosnelės pranašumai	7
Mikrobangų krosnelės veikimo režimas.....	7
Naudojimo instrukcijos	8
Laiko nustatymas	8
Apsauginis užraktas	8
Funkcija: Mikrobangos	9
Speciali funkcija: Gėrimai	9
Speciali funkcija: Atitirpinimas ir šildymas	9
Atitirpinimas pagal laiką (rankinis)	10
Prietaisui veikiant...	12
Funkcijos nutraukimas.....	12
Programos pabaiga.....	12
Bendro pobūdžio patarimai atitirpinant maistą.....	13
Svarbūs patarimai!.....	15
Lentelė – daržovių gaminimas.....	16
Lentelė - žuvies kepimas.....	16
Kokio tipo indus galima naudoti?	17
Mikrobangų funkcija.....	17
Aliuminio indai ir folija.....	17
Dangčiai.....	17
Kokius indus galima naudoti?	18
Lentelė – indai.....	18
Valymas ir priežiūra	19
Gedimai	20
Techniniai duomenys	21
Mygtukų funkcijų aprašymas.....	21
Duomenys.....	21

SAUGUMO patarimai



- **[spėjimas!]** Nepalikite prietaiso veikti, jo neprižiūrint. Maisto kaitinimas, nustačius aukštą galios lygį ir ilgą gaminimo trukmę, gali sukelti ugnį.
- Jei pastebėsite dūmus ir ugnį, neatidarinėkite durelių, kad ugnis neišsiveržtų laukan. Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo laidą iš rozetės.
- **[spėjimas!]** Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat ir vaikams), turintiems fizinę ar psichinę negalią, ar tiems, kuriems trūksta žinių ir gebėjimo tinkamai naudotis prietaisu, nebent juos prižiūrėtų ir apmokytų už jų saugumą atsakingas asmuo. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- **[spėjimas!]** Papildoma priežiūra reikalinga, kuomet krosnelė veikia griliaus funkcija. Neleiskite vaikų prie prietaiso!
- Prietaisas atitinka visus saugumo ir techninius reikalavimus. Tačiau tai neapsaugo nuo visų nelaimingų atsitikimų, galinčių įvykti naudojant prietaisą.
- Maisto gaminiui naudodami plastikinius ar popierinius indus, nuolatos prižiūrėkite gaminimo procesą. Gaisro pavojus!
- Prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę, įsitikinkite, ar jis tinkamas. Naudokite tik tinkamus indus.
- Elektros laidas negali liestis su drėgnais, aštriais, karštais objektais.

- Jei montuosite elektrinį prietaisą greta mikrobangų krosnelės, įsitikinkite, kad elektros laidas neliečia mikrobangų krosnelės, kai ji veikia; ir kad laidas nebus privertas jos durelėmis. Nes tai gali sukelti pavojingą situaciją.
- Atkreipkite dėmesį, jog prietaiso naudoti negalima:
 - jei neužsidaro durelės;
 - jei pažeisti durelių vyriai;
 - jei pažeisti kontaktai tarp durelių ir priekio;
 - jei pažeistas durelių stiklas;
 - jei dažnai krosnelės viduje susidaro elektros lankas, net ir nenaudojant metalinių indų ar kitų metalo detalių.
- jei ventiliavimo angos uždengtos.

Valymas/ priežiūra:

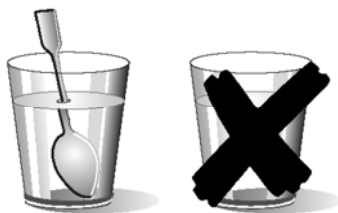
- Prieš valant prietaisą, ištraukite jo laidą iš rozetės.
- Vadovaukitės patarimais, pateiktais "Valymas ir priežiūra" skyriuje.
- Krosnelės vidus ir durelių vidinė pusė visada turi būti švarūs, kad prietaisas tinkamai veiktų. Valykite neutraliu valikliu ir minkšta šluoste, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- **[spėjimas:]** nenaudokite prietaiso jei jo pažeisti kontaktai. Vėl galėsite naudoti prietaisą tik atlikus remontą techninio aptarnavimo centre.

Vadovaudamiesi žemiau pateiktais patarimais, išvengsite pavojingų situacijų, kurios gali kilti naudojantis prietaisu:

- Nejunkite prietaiso, kol jo viduje neįstatytas lėkštės pagrindas ir pati lėkštė.
- Kai krosnelė tuščia, nejunkite jos.
- Naudokite tik mikrobangų krosnei tinkamus indus.
- Krosnelės viduje nelaikykite jokių degių daiktų, nes, įjungus prietaisą, jie gali užsidegti.
- Žali ar virti kiaušiniai su lukštais negali būti kaitinami mikrobangų krosnelėje, nes gali sprogti.
- Mikrobangų krosnelėje nekaitinkite gryno alkoholio ar alkoholinių gėrimų.

GAISRO PAVOJUS.

- Įspėjimas: skysčių nekaitinkite uždaruose induose, nes jie gali sprogti.



Atsargiai su kaitinamais skysčiais!

- Kai orkaitėje kaitinami skysčiai (vanduo, kava, arbata, pienas ir t.t.) pradeda virti ir yra greitai išimami, jie gali ištikšti iš indo. **GALITE NUSIDEGINTI!**
- Kad to išvengtumėte, kuomet kaitinate skysčius, į indą įdėkite plastikinį šaukštelį arba stiklinę lazdelę.

Atsargiai!

- Kaitinant **nedidelį maisto kiekį**, svarbu neparinkti ilgo gaminimo laiko ar aukšto galios lygio, nes maistas gali perkepti ar sudegti. Pvz., duona gali sudegti jau po 3 minučių, jei pasirinksite aukštą galios lygį.
- **Skrudinimui naudokite tik grilio funkciją. Skrudinant, nuolatos prižiūrėkite procesą. Jei skrudinimui naudojate kombinuotą f-ją (mikrobangos+grilis), duona gali sudegti labai greitai.**
- **Kūdikių maistelį** visada šildykite neuždarytuose induose. Po to jį pakratykite, kad šiluma vienodai pasiskirstytų. Prieš duodami maistelį vaikui, patikrinkite, ar jis ne per karštas. **Nudegimo pavojus!**

Remonto atveju:

- **Įspėjimas – mikrobangos! Nenuimkite išorinės apsaugos.** Bet koks prietaiso remontas, atliekamas ne autorizuoto techninio aptarnavimo centro specialisto, yra pavojingas.
- **Įspėjimas:** apšvietimo lemputę gali pakeisti tik techninio aptarnavimo centro specialistai.
- Jei pažeistas laidas, jį tokiu pačiu pakeisti gali tik techninio aptarnavimo centro specialistai.
- Remontu ir priežiūra turėtų pasirūpinti tik autorizuoto techninio aptarnavimo centro specialistai.

Montavimo instrukcijos

Naudokite atidarymo ("open") mygtuką krosnelės durelių atidarymui; tada nuimkite visas pakuotės medžiagas. Išvalykite vidų ir priedus drėgna šluoste, po to nusausinkite. Nenaudokite šveitiklių ar labai parfumuotų valymo priemonių.

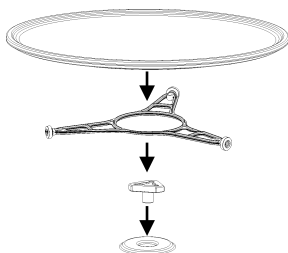
Įsitikinkite, kad šios dalys nepažeistos:

- Durelės ir jų vyriai
- Mikrobangų krosnelės priekis
- Prietaiso vidaus ir išorės paviršius

NENAUDOKITE PRIETAISO, jei pastebėjote jo dalių pažeidimus. Susisieki su artimiausiu techninio aptarnavimo centru.

Prietaisą statykite ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.

Lėkštės pagrindą įstatykite į krosnelės vidaus centre esančią tam skirtą ertmę ir ant jo uždėkite sukamąją lėkštę (pasukiokite, kol ji įsistatys tinkamai). Krosnei veikiant, lėkštės pagrindas ir lėkštė visada turi būti įstatyti tinkamai. Sukamoji lėkštė sukasi pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.



Įspėjimas! Mikrobangų krosnelė gali būti suvyniota į apsauginę plėvelę. Prieš įjungiant prietaisą pirmą kartą, atsargiai nuimkite šią plėvelę, pradėdami nuo galinės pusės.

Įmontuokite mikrobangų krosnelę į baldus taip, kad virš jos liktų erdvės. Taip bus užtikrinamas tinkamas prietaiso ventiliavimas.

Įspėjimas: sumontavus prietaisą, elektros rozetė turi būti lengvai pasiekiamas.

Montuojant prietaisą, įsitikinkite, kad jo laidas nesiliečia prie galinės krosnelės sienelės, nes aukšta temperatūra gali pažeisti laidą.

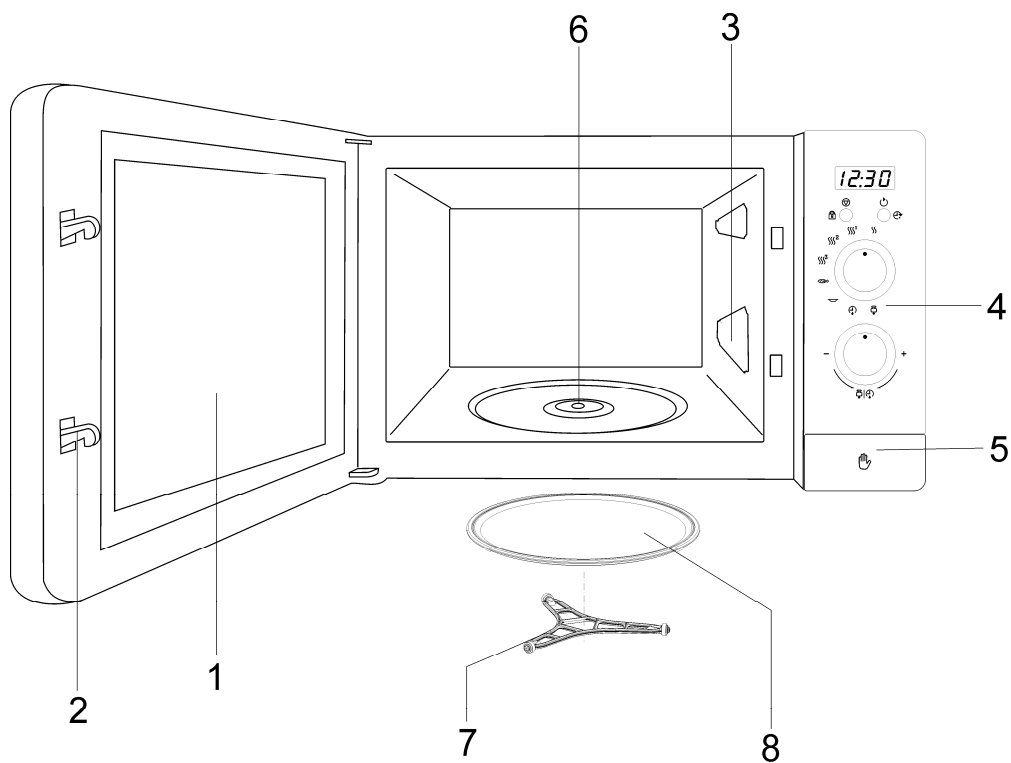
Jeigu montuojate mikrobangų krosnelę ir tradicinę orkaitę vieną po kita, mikrobangų krosnelė negali būti po orkaite dėl kondensato formavimosi.

Prietaiso negalima statyti šalia kaitinimo elementų, radijo ar televizoriaus.

Prietaisas tiekiamas su elektros laidu ir vienfaziu kištuku.

ĮSPĖJIMAS: Mikrobangų krosnelę galima jungti tik į žemintą rozetę.

Jeigu nebuvo laikomasi nurodytų montavimo instrukcijų, gamintojas bei pardavėjas neprisiima jokios atsakomybės dėl prietaiso gedimo.



1. Durelių stiklas
2. Durelių kabliukai
3. Apsauginiai skydeliai
4. Valdymo skydelis
5. Atidarymo (OPEN) mygtukas
6. Ertmė, lėkštės pagrindui įstatyti
7. Lėkštės pagrindas
8. Sukamoji lėkštė

Mikrobangų krosnelės 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.

Mikrobangų krosnelės veikimo režimas

Mikrobangų krosnelėje yra aukštos įtampos vžtuvas, 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. Metalinė sienelės jas atspindi, taiga jos prasiskverbia į maistą.

Kodėl maistas kaista

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

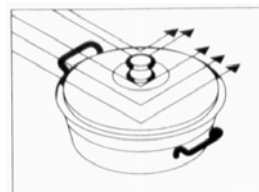
Trintis tarp molekulių sukelia kaitimą, kuris pakelia maisto temperatūrą, taip maistas atitirpinamas, iškepamas, išverdamas ar pašildomas.

Karštis formuojasi maisto viduje, todėl:

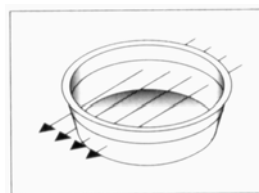
- Maistą galima gaminti be papildomo skysčio ar riebalų, arba įpylus jų labai nedaug;
- Atitirpinimas, šildymas ar gaminimas mikrobangų krosnelėje yra greitesnis nei tradicinėje orkaitėje;
- Vitaminai, mineralinės ir kitos maistinės medžiagos išsaugomos;
- Maistas nepraranda nei natūralios spalvos, nei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

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

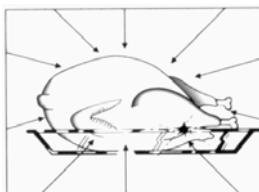
Metalas mikrobangas atspindi...



... porcelianas ir stiklas joms pralaidus...



... maisto produktai mikrobangas sugeria.

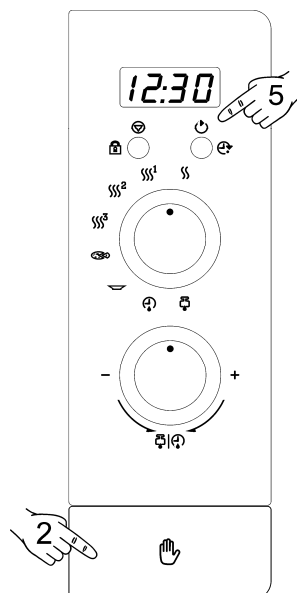


Naudojimo instrukcijos

Įspėjimas: niekada nenaudokite mikrobangų krosnelės, kuomet ji tuščia (neįdėję jokio maisto).

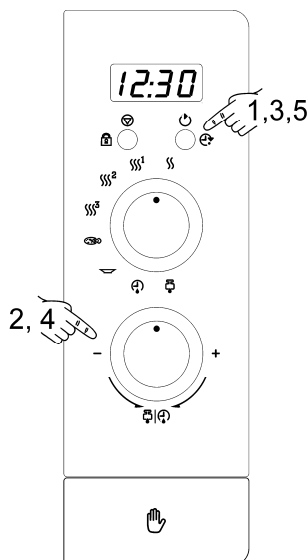
Vadovaudamiesi paveikslėliu, atlikite šiuos veiksmus:

1. Įkiškite prietaiso elektros laido kištuką į rozetę.
2. Norėdami atidaryti dureles, paspauskite **OPEN mygtuką**. Įsijungs prietaiso vidaus apšvietimas.
3. Padėkite indą su maistu ant lėkštės.
4. Nustatykite norimą funkciją ir reikiamą gaminimo laiką.
5. Uždarykite dureles ir paspauskite **START-mygtuką**.
6. Krosnelė pradės veikti, o ekranėlyje bus rodomas likęs laikas.



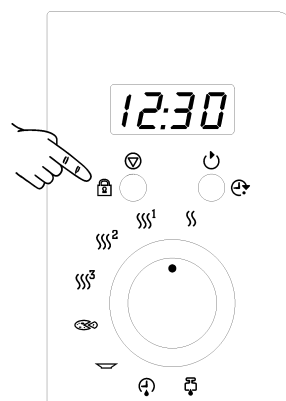
Laiko nustatymas

1. Kai krosnele nesinaudojate, paspauskite **CLOCK mygtuką**, kol skaičiai pradės mirksėti.
2. Įveskite valandas, naudodamiesi **sukamuoju mygtuku**.
3. Vėl paspauskite **CLOCK mygtuką**, kad nustatytumėte minutes.
4. Nustatykite minutes naudodamiesi **sukamuoju mygtuku**.
5. Pabaigai vėl paspauskite **CLOCK mygtuką**.



Apsauginis užraktas

Apsauginis užraktas gali būti aktyvuotas arba deaktivuotas paspaudus apsauginio užrakto mygtuką 3 sekundėms, kai krosnelė yra budėjimo režime. Nustačius šią funkciją, deaktivuojamos visos krosnelės funkcijos. Ekranėlyje pasirodys 4 horizontalūs brūkšneliai, taškas liks mirksėti.

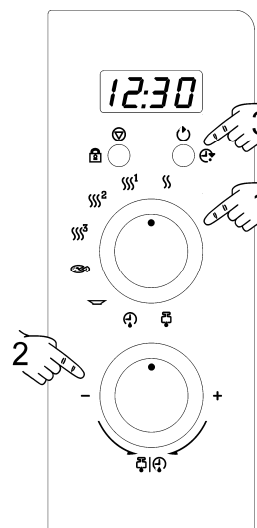


Funkcija: Mikrobangos

1. Pasukite rankenėlę iki norimo gaminimo galios lygio, vadovaukitės šia lentele.

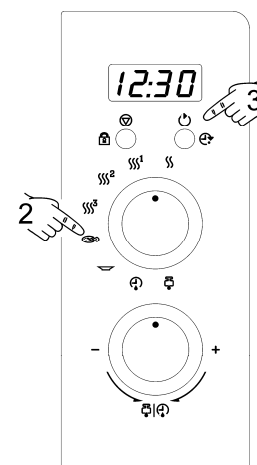
Padėtis	Galios lygis	Galingumas
☺☺☺ ³	Maksimumas	800 W
☺☺☺ ²	Vidutinis	600 W
☺☺☺ ¹	Minimumas	320 W
☺☺	Šilumos palaikymas	130 W

2. Įveskite gaminimo laiką, pasukdami rankenėlę iki norimos padėties.
3. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti ir ekranėlyje bus rodomas likęs laikas.



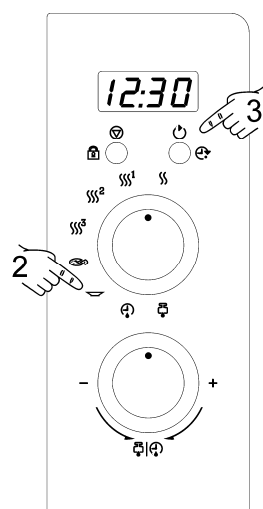
Speciali funkcija: Gėrimai

1. Supilkite gėrimą į karščiui atsparų indą ir padėkite ant krosnelės sukamosios lėkštės (apie 150 - 300 ml kavos, arbatos, pieno, vandens ir pan.)
2. Nustatykite funkcijos rankenėlę iki norimos padėties ☺☺☺.
3. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti ir ekranėlyje bus rodomas likęs laikas (10 min.).




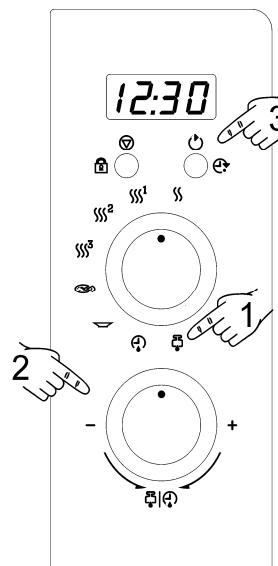
Speciali funkcija: Atitirpinimas ir šildymas

1. Nuimkite pakuotės viršų (pusfabrikačiai: 300g – 400g; pvz., cannelloni makaronai) ir įdėkite į lėkštę ar padėkite pakuotę tiesiai ant sukamosios krosnelės lėkštės.
2. Nustatykite funkcijos rankenėlę iki norimos padėties ☺☺☺.
3. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti ir ekranėlyje bus rodomas likęs laikas.
4. Apverskite maistą, kai krosnelė supypsės, o ekranėlyje pasirodys: `turn`. Vėl uždarykite dureles ir paspauskite **START mygtuką**.




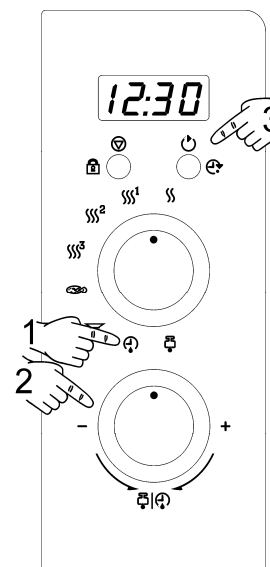
Atitirpinimas pagal svorį (automatinis)

1. Naudokite šią funkciją mėsos, žuvies ir paukštienos atitirpinimui. Kitokio tipo maistui (duonai ar vaisiams) atitirpinti vadovaukitės "Atitirpinimo pagal svorį" instrukcijomis.
2. Nustatykite funkcijos rankenėlę iki norimos padėties  .
3. Nustatykite atitirpinimo laiką, pasukdami rankenėlę iki norimos padėties.
4. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti ir ekranelyje bus rodomas likęs laikas.
5. Apverskite maistą, kai krosnelė supypsės, o ekranelyje pasirodys: `turn`. Vėl uždarykite dureles ir paspauskite **START** mygtuką.



Atitirpinimas pagal laiką (rankinis)

1. Nustatykite funkcijos rankenėlę iki norimos padėties  .
2. Nustatykite atitirpinimo laiką, pasukdami rankenėlę iki norimos padėties.
3. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti ir ekranelyje bus rodomas likęs laikas.
4. Apverskite maistą, kai krosnelė supypsės, o ekranelyje pasirodys: `turn`. Vėl uždarykite dureles ir paspauskite **START** mygtuką.



Atitirpinimas

Žemiau pateiktoje lentelėje rasite bendro pobūdžio patarimus, kaip atitirpinti skirtingo tipo maistą.

Maisto produktas	Svoris	Atitirpinimo laikas	Palikimo laikas	Komentarai
Mėsos, veršienos, jautienos, kiaulienos gabalėliai	100 g	3-4 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Apverskite 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Apverskite 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Apverskite 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Apverskite 3 x
Troškinta mėsa	500 g	12-14 min	10-15 min	Apverskite 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Apverskite 3 x
Mėsos faršas	100 g	4-5 min	5-6 min	Apverskite 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Apverskite 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Apverskite 2 x
Dešrelės	125 g	3-4 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Apverskite 1 x
Paukštiena	200 g	7-8 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Apverskite 2 x
Vištiena	1000 g	34-35 min	15-20 min	Apverskite 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Apverskite 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Apverskite 2 x
Žuvis	100 g	3-4 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Apverskite 1 x
Upėtakis	200 g	6-7 min	5-10 min	Apverskite 1 x
Krevetės	100 g	3-4 min	5-10 min	Apverskite 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Apverskite 2 x
Vaisiai	200 g	4-5 min	5-8 min	Apverskite 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Apverskite 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Apverskite 3 x
Duona	100 g	2-3 min	2-3 min	Apverskite 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Apverskite 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Apverskite 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Apverskite 2 x
Sviestas	250 g	8-10 min	10-15 min	Apverskite 1 x, palikite uždengtą
Sūris	250 g	6-8 min	5-10 min	Apverskite 1 x, palikite uždengtą
Kremas	250 g	7-8 min	10-15 min	Nuimkite dangtį

Prietaisui veikiant...

Prietaiso dureles galima atidaryti bet kuriuo krosnelės veikimo momentu. Tokiu atveju:

MIKROBANGŲ SKLEIDIMAS IŠ KARTO SUSTABDOMAS;

- Laikmatis sustoja ir ekranėlyje pasirodo likęs gaminimo laikas.

Jei norite, galite:

1. apversti ar pastumti maistą, kad jis tolygiau iškeptų;
2. pasirinkti kitą funkciją, pasukant funkcijų nustatymo rankenėlę iki kitos padėties;
3. pakeisti likusį gaminimo laiką, pasukant mygtuką.

Uždarykite krosnelės dureles ir paspauskite **START mygtuką**. Krosnelė pradės veikti.

Funkcijos nutraukimas

Norint pertraukti programą, paspauskite **STOP mygtuką** ar atidarykite prietaiso dureles. Jei norite atšaukti gaminimo procesą, vėl uždarykite dureles ir paspauskite **STOP mygtuką**. Krosnelė supypsės, o ekranėlyje pasirodys laikas.

Programos pabaiga

Pasibaigus programai, krosnelė supypsės 3 kartus ir ekranėlyje pasirodys **“End” (Pabaiga)**. Pyptelėjimas pasikartos kas 30 sekundžių, kol atidarysite dureles ar paspausite **“STOP” mygtuką**.

Pasibaigus programai, gali būti, jog ventiliatorius vis dar veiks, kad atvėsintų krosnelės vidų. Po kurio laiko ventiliatorius automatiškai išsijungs. Kol ventiliatorius veiks, krosnelės vidaus apšvietimas taip pat veiks.

Atitirpinimas

Bendro pobūdžio patarimai atitirpinant maistą

1. Atitirpinimui naudokite tik mikrobangų krosnelei tinkamus Indus (porcelianą, stiklą, tinkamą plastiką).
2. Lentelėse nurodomas šviežias užšaldytas maistas.
3. Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto kiekio ir dydžio. Šaldydami maistą turėkite omenyje, jog jį reikės atitirpinti. Išskirstykite maistą tolygiai indeliuose, kad po to būtų patogų ir lengva jį atitirpinti.
4. Kiek galima tolygiau paskirstykite maistą krosnelėje. Storiausios žuvies ar vištienos dalys turi būti viršuje. Subtilų maistą galima uždengti aliuminio folija. **Svarbu:** aliuminio folija negali liestis prie prietaiso sienelių, nes tai gali sukelti kibirkščiavimą.
5. Labiausiai sušaldytas vietas apverskite keletą kartų.
6. Paskirstykite šaldytą maistą kuo tolygiau.
7. Riebus maistas, pvz., sviestas, sūris ir kremas, neturėtų būti pilnai atitirpinamas. Jei jie kambario temperatūros, juos bus galima patiekti po kelių minučių. Jei kremas labai sušalęs (su ledo gabalėliais), prieš valgant, patariama jį suplakti.
8. Paukštieną padėkite ant sukamosios lėkštės, kad lengviau galėtų nubėgti atitirpęs vanduo.
9. Duoną patartina suvynioti į servetėlę, kad ji neišsausėtų.
10. Šaldytą maistą išimkite iš pakuotės ir nuimkite visus metalinius segtukus. Jei indas, kuriame maistas buvo užšaldytas, tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje, tiesiog nuimkite jo dangtį ir dėkite į krosnelę atitirpinimui. Kitu atveju, perdėkite maistą į tinkamą naudojimui indą.
11. Atitirpinimo metu susidaręs skystis turi būti surinktas ir jokių būdu nesiliesti su kitu maistu.
12. Atminkite, kad palikimo laikas reikalingas tam, kad užšaldytas maistas visišškai atitirptų. Tai paprastai užima 15 - 20 minučių.

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.

Gaminimas mikrobangomis

Svarbūs patarimai!

- Mikrobangų krosnelėje negalima kaitinti kiaušinių su lukštais, nes jie gali sprogti.
- Prieš gaminant maistą su lukštu ar **odele** (pvz., obuolius, pomidorus, bulves, dešreles), pirma juos **subadykite**, kad nesutrūkinėtų.
- Atitirpinant duonos gaminius ar gaminant spragintus kukurūzus, drėgmė išsiskiria labai greitai. Prietaiso viduje susidaro vakuumas, o maistas karbonizuojasi. Todėl nustatykite tik reikiamą gaminimo laiką ir gaminimo procesą nuolat prižiūrėkite, nes tai gali pakenkti prietaisui bei naudojamam indui.
- Mikrobangų krosnelėje negalima kaitinti didelio kiekio aliejaus, t.y. virti riebaluose.
- Nekaitinkite skysčių sandariai uždarytuose induose. **Sprogimo pavojus!**
- **Alkoholinius gėrimus kaitinkite tik neaukštoje temperatūroje.** Nustatykite tik reikiamą laiką, o kaitinimo procesą nuolatos prižiūrėkite.
- Mikrobangų krosnelėje nekaitinkite jokių sprogstamų medžiagų.
- **Maisto pusfabrikačius išimkite iš pakuotės**, nes ji gali būti neatspari karščiui. Vadovaukitės gamintojo nurodymais.
- **Jeį naudosite keletą skirtingų indų**, išdėliokite juos vienodai ant sukamosios lėkštės.
- Vaikišką maistelį visada šildykite neuždarytą/neuždengtą. Pašildžius gerai pakratykite, kad tolygiai pasiskirstytų šiluma. Indo temperatūra bus žemesnė nei pašildyto jame maistelio. Prieš duodami maistelį vaikui, patikrinkite, ar jis ne per karštas, kad vaikas nenusidegintų.
- **Plastikiniai maišeliai negali būti uždaryti metaliniais segtukais.** Plastikiniai segtukai gali būti naudojami. Maišelį subadykite, kad susidarę garai galėtų lengvai išeiti.
- Šildydami ar gamindami maistą, stebėkite, kad jis pasiektų minimalią **70°C** temperatūrą.
- Gaminant ant durelių gali susidaryti **vandens lašeliai**. Tai normali situacija, galinti pasireikšti kai kambario temperatūra žemesnė. Tai nesukelia jokio pavojaus. Po gaminimo, susidariusį kondensatą tiesiog nuvalykite.

Lentelė – daržovių gaminimas

Maisto produktas	Kiekis (g)	Ipilama skysčio	Galia (W)	Galios lygis	Laikas (min.)	Palikimo laikas (min.)	Patarimai
Žiediniai kopūstai	500	1/8 l	800	☺☺☺ ³	9-11	2-3	Ant viršaus uždėkite šiek tiek sviesto. Supjaustykite gabalėliais.
Brokoliai	300	1/8 l	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Grybai	250	-	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Pupos & morkos, šaldytos morkos	300	½ puod.	800	☺☺☺ ³	7-9	2-3	Supjaustykite kubeliais ar nedideliais gabalėliais.
	250	2-3 šaukštai	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	
Bulvės	250	2-3 šaukštai	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Nulupkite, supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais.
Paprika	250	-	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Supjaustykite gabalėliais.
Porai	250	½ puod.	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	
Šaldyti briuselio kopūstai	300	½ puod.	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Kopūstas	250	½ puod.	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	

Lentelė - žuvies kepimas

Maisto produktas	Kiekis (g)	Galia (W)	Galios lygis	Laikas (min.)	Palikimo laikas (min.)	Patarimai
Žuvies filė	500	600	☺☺☺ ²	10-12	3	Kepkite uždengtą. Įpusėjus laikui, apverskite.
Visa žuvis	800	800	☺☺☺ ³	3-5	2-3	Kepkite uždengtą. Įpusėjus laikui, apverskite.
		320	☺☺☺ ¹	10-12		

Kokio tipo indus galima naudoti?

Mikrobangų funkcija

Naudodami mikrobangų funkciją, turėkite omenyje, kad mikrobangas atspindi metaliniai paviršiai. Stiklas, porcelianas, moliniai indai, plastikas ir popierius pralaidūs mikrobangoms

Todėl **metaliniai indai bei indai su metalinėmis detalėmis ar dekoracijomis negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje**. Stikliniai ir moliniai indai su **metalo dekoracijomis ar sudedamąja dalimi** (pvz., kristalais) negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje.

Idealiai mikrobangų krosnei tinka stikliniai indai, ugniai atsparus porcelianas ar molis, ar karščiui atsparus plastikas. Labai plonas, trapus stiklas ar porcelianas gali būti kaitinamas krosnelėje tik trumpą laiką.

Kaip patikrinti, ar indas tinkamas naudojimui

Įdėkite indą, kurį norite naudoti, į krosnelę 20 sekundžių maksimaliu galingumu. Jei jis šaltas ar vos įšilęs, vadinasi, tinkamas naudoti. Tačiau jei jis įkaista ar kibirkščiuoja, tokio indo negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Aliuminio indai ir folija

Maistą aliuminio induose ar folijoje dėti į mikrobangų krosnelę galima tuomet, kai:

- Vadovaukitės gamintojo nurodymais, pateiktas ant pakuotės.
- Aliuminio indas ne aukštesnis nei 3 cm ir nesiliečia su krosnelės sienelėmis (**minimalus atstumas 3 cm**). Bet koks aliuminio dangtis turi būti nuimtas.
- Aliuminio indas padėtas tiesiai ant sukamosios lėkštės. Jei naudojate groteles, padėkite aliuminio indą ant porcelianinės lėkštės. Niekada nedėkite aliuminio indo tiesiai ant grotelių!
- Gaminimo laikas ilgesnis, nes mikrobangos pereina tik maistą nuo viršaus. Jei abejojate, geriausia naudoti tik mikrobangoms tinkamus indus.
- Aliuminio folija naudojama maisto atitirpinimui, nes atspindi mikrobangas. Subtilus maistas (paukštiena, malta mėsa) apsaugomas nuo perkaitimo uždengus jo kraštus.
- **Svarbu:** aliuminio folija negali liestis su krosnelės vidaus sienelėmis, nes tai gali sukelti kibirkštis.

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 aromatą.

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.

Lentelė – indai

Indų tipas	Veikimo režimas	Mikrobangos	
		Atitirpinimas / šildymas	Kepimas
Stiklas ir porcelianas 1) Namų buityje naudojami indai, neatsparūs ugniai, kuriuos galima plauti indaplovėje		taip	taip
Glazūruota keramika Ugniai atsparus stiklas ir porcelianas		taip	taip
Keramika, moliniai indai neglazūruoti glazūruoti be metalinių detalių		taip	taip
Moliniai indai Glazūruoti Neglazūruoti		taip ne	taip ne
Plastikiniai indai 2) Atsparūs karščiui iki 100°C Atsparūs karščiui iki 250°C		taip taip	ne taip
Plastiko plėvelė 3) Užspaudžiama Celofanas		ne taip	ne taip
Popierius, kartonas, pergamentas 4)		taip	ne
Metalas Aliuminio folija Aliuminio indai 5) Priedai (griliui)		taip ne ne	ne taip ne

1. Be auksinių ar sidabrinių detalių.
2. Vadovaukitės gamintojų nurodymais!
3. Maišelių uždarymui nenaudokite metalinių segtukų. Maišelius subadykite. Plėvelę naudokite tik maisto uždengimui.
4. Nenaudokite popierinių lėkščių.
5. Tik negilūs aliuminio indai be dangčio. Negali liestis prie prietaiso sienelių.

Valymas ir priežiūra

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

Po prietaiso naudojimo leiskite jam atvėsti. Nevalykite prietaiso šveičiamųjų dalelių turinčiomis valymo priemonėmis, nes taip galite subraižyti paviršių. Taip pat valymui nenaudokite aštrių kempinėlių.

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 drėgna šluoste.
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.

Svarbu! Prietaiso negalima valyti gariniais prietaisais. Garai gali sukelti trumpą jungimą.

Labiausiai užterštas vietas valykite nestipriomis valymo priemonėmis.

Tada gerai perskalaukite tas vietas vandeniu.

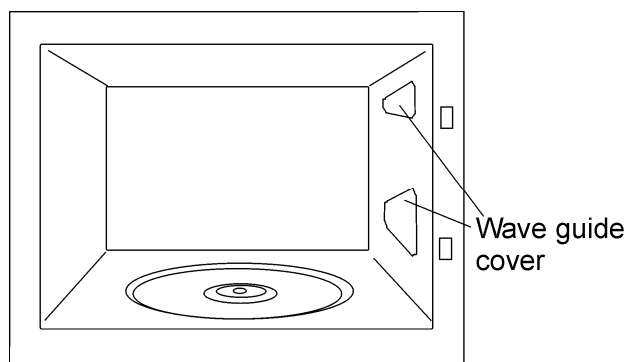
4. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite priedus. Jei jie labai nešvarūs, pirma juos pamerkite ir tuomet plaukite naudodami kempinėle arba šepetėlį. Priedus galima plauti indaplovėje. Sukamoji lėkštė ir jos laikikliai visada turi būti švarūs.

Durėlės, durėlių vyriai ir prietaiso priekis:

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

Skydelis:

Jis visada turi būti švarus. Maisto likučiai ant šio skydelio gali jį deformuoti ar net sukelti kibirkštis, kurios gali būti gaisro priežastimi. Todėl skydelius valykite reguliariai, tačiau nenaudokite šveitiklių ir aštrių kempinėlių. Skydelių niekada nenuimkite.



Prietaisas tinkamai neveikia:

- Ar teisingai įkištas elektros laido kištukas į rozetę?
- Ar gerai uždarytos durelės? Uždarius dureles turi pasigirsti spragtelėjimas.
- Ar tarp durelių neišstrigęs koks nors daiktas?

Maistas nešyla arba šyla labai lėtai:

- Ar per klaidą nepanaudojote metalinio indo?
- Ar pasirinkote tinkamą kepimo laiką ir galios lygį?
- Ar į krosnelę neįdėjote daugiau maisto nei įprastai ir ar maistas nėra šaltėnis?

Maistas perkaitęs, sausas ar sudegęs:

- Ar pasirinkote tinkamą kepimo laiką ir galios lygį?

Kai prietaisas veikia, girdisi papildomas garsas:

- Ar krosnelės viduje nesusidaręs elektros lankas?
- Ar indas nesiliečia su prietaiso sienelėmis?
- Ar prietaiso viduje nepaliktas koks nors įrankis (šaukštas, iešmas ir pan.)?

Vidaus apšvietimas neveikia:

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

Pažeistas elektros laidas

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

Jei pastebite kitų prietaiso gedimų, susisiekite su techninio aptarnavimo centru.

Bet koks prietaiso remontas gali būti atliktas tik kvalifikuoto specialisto.

Techniniai duomenys

Mygtukų funkcijų aprašymas

Simbolis	Aprašymas	Galia	Maisto produktas
§§	Šilumai palaikyti	130W	Lėtas aubtilaus maisto atitirpinimas, šilto maisto palaikymas
§§§ ¹	Minimumas	320W	Sviesto tirpinimas Vaikiško maistelio pašildymas
§§§ ²	Vidutinis	600W	Daržovių ir kito maisto ruošimas Atsargus gaminimas ir šildymas, Nedidelio kiekio gaminimas ir šildymas Subtilaus maisto šildymas
§§§ ³	Maksimumas	800W	Greitas maisto ir skysčių ruošimas ir šildymas

Duomenys

- AC įtampa žr. duomenų lentelę
- Įtampa 12 A / 250 V
- Galingumas 1200 W
- Mikrobangų galia 800 W
- Mikrobangų dažnis... 2450 MHz
- Išorės matmenys (P×A×G) 595 × 390 × 325 mm
- Talpa, matmenys (P×A×G) 305 × 210 × 280 mm
- Talpa 18 l
- Svoris 18,6 kg

Cienījamais pircēj!

Vispirms mēs vēlamies pateikties, ka esat izvēlējies 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 sniegtos norādījumus, lai sasniegtus vislabākos rezultātus, lietojot jūsu mikroviļņu krāsni.

SAGLABĀJIET ŠO IEKĀRTAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJU TURPMĀKAI UZZIŅAI.

Vienmēr uzglabājiet lietošanas instrukciju ērti pieejamā vietā. Ja jūs nododat mikroviļņu krāsni citai personai, nododiet arī šo lietošanas instrukciju!

Informācija par apkārtējās vides aizsardzību

Atbrīvošanās no iepakojuma

Šīs iekārtas iepakojumam ir Zaļā punkta zīme.

Izmetiet visus iepakojuma materiālus, piemēram, kartonu, stirola izstrādājumus un plastmasas plēves tiem paredzētajos atkritumu konteineros. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka iepakojuma materiāli tiks izmantoti otrreiz.

Atbrīvošanās no nevajadzīgām



elektroiekārtām

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA), nolietotas mājsaimniecību elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi, lai optimizētu komponentu materiālu reģenerāciju un otrreizējo pārstrādi, un novērstu jebkādu potenciālo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un vidi.

Pārsvītrotā atkritumu konteineru simbols uz produkta atgādina cilvēkiem par pienākumu šķirot tos atsevišķi no pārējiem atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par nolietoto iekārtu nodošanas vietām, patērētājiem ir jāsaazinās ar vietējo pašvaldību vai ierīces pārdošanas vietu.

Pirms atbrīvojaties no nolietotas iekārtas, noņemiet, pārgrieziet un izmetiet tās elektrības vadu.

Satura rādītājs

Drošības norādījumi	24
Norādījumi par ierīkošanu	26
Mikroviļņu krāsns apraksts	27
Mikroviļņu krāsns priekšrocības	28
Mikroviļņu krāsns darbības režīms	28
Lietošanas pamācība	29
Pulksteņa iestatīšana	29
Drošības bloķēšanas funkcija	29
Funkcija: mikroviļņi	30
Īpašā funkcija: dzērieni	30
Īpašā funkcija: atkausēšana un uzsildīšana	30
Atkausēšana pēc laika (manuālais režīms)	31
Veicamās darbības krāsns darbības laikā	33
Funkcijas pārtraukšana	33
Vispārēji atkausēšanas norādījumi	34
Gatavošana ar mikroviļņiem	35
Svarīga informācija!	36
Tabulas un ieteikumi – dārzeņu gatavošana	37
Tabulas un ieteikumi – zivs gatavošana	37
Kāda veida tvertnes drīkst lietot mikroviļņu krāsnī?	38
Mikroviļņu funkcija	38
Trauka pārbaude	38
Alumīnija tvertnes un folijas	38
Vāki	38
Kāda veida tvertnes drīkst lietot mikroviļņu krāsnī?	39
Tabula – galda trauki	39
Tīrīšana un apkope	40
Kļūmju novēršana	41
Tehniskie rādītāji	42
Taustiņu funkciju apraksti	42
Specifikācijas.....	42



- **Brīdinājums!** Lai nepieļautu liesmu rašanos, lietojiet mikroviļņu krāsni tikai tad, kad esat tās tuvumā, un varat krāsni uzraudzīt. Ja ir iestatīts ļoti augsts jaudas līmenis vai ilgs gatavošanas laiks, ēdiens var tikt pārmērīgi uzkaršēts, un var tikt izraisīts ugunsgrēks.
- Ja pamanāt dūmus vai liesmas, neatveriet krāsns durvis, lai nodzēstu liesmas. Izslēdziet krāsni un izraujiet vada kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas.
- **Brīdinājums!** Šī iekārta nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām par darbu ar iekārtu, ja vien tām nav sniegti nepieciešamie norādījumi, vai neveic darbu atbildīgās personas uzraudzībā. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- **Brīdinājums!** Ievērojiet piesardzību, ja darbojas grils. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai!
- Iekārta atbilst saistošajām regulām un noteikumiem par tehnisko aprīkojumu. Taču tas neizslēdz nelaiemes gadījumu risku iespēju.
- Ja ēdiena sildīšanai vai pagatavošanai izmantojat traukus no viegli uzliesmojoša materiāla, piemēram, plastmasas vai papīra, nepārtraukti uzraugiet gatavošanas procesu, jo pastāv ugunsgrēka risks.
- Pirms ievietojat mikroviļņu krāsnī traukus un tvertnes, pārbaudiet to piemērotību lietošanai mikroviļņu krāsnī. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus.
- Elektrības vads nedrīkst nokļūt saskarē ar mitriem, asiem priekšmetiem vai iekārtu, kad tā ir karsta.
- Ja mikroviļņu krāsns tuvumā pievienojat citas elektriskās iekārtas, uzmanieties, lai to elektrības vadi nenokļūtu saskarē ar mikroviļņu krāsnī, kad tā ir karsta, un vadus neiespiestu krāsns durvīs, lai neizraisītu bojājumus un bīstamību.
- Pievērsiet uzmanību darbības kļūmēm. Iekārtu nedrīkst lietot, ja:
 - durvis nevar pilnībā aizvērt;
 - durvju eņģes ir bojātas;
 - kontaktvirsmas starp krāsns durvīm un krāsns priekšpusi ir bojātas;
 - durvju stikls ir bojāts;
 - krāsns iekšpusē konstatējat biežu dzirksteļošanu, lai gan krāsnī neatrodas metāla priekšmeti.
- Neaizklājiet ventilācijas atveres.

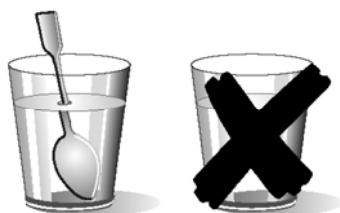
Tīrīšana / apkope:

- Pirms iekārtas tīrīšanas vai apkopes izraujiet elektrības vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Lūdzu, ievērojiet nodaļā „Tīrīšana un apkope” sniegtos norādījumus par tīrīšanu.
- Kontaktvirsmām (krāsns dobuma priekšpusei un durvju iekšpusei) ir jābūt tīrām, lai nodrošinātu pareizu krāsns darbību. Tīriet kontaktvirsmas ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un drāniņu, kas nesaskrāpē virsmu un nerada berzi.
- **Brīdinājums!** Nekādā gadījumā nelietojiet iekārtu, ja kontaktvirsmas ir bojātas. Turpiniet lietot iekārtu tikai pēc tam, kad tehniskā atbalsta un servisa centra tehniķis to ir salabojis.

Drošības norādījumi

Lai nesabojātu krāsni, ievērojiet turpmāk sniegtos norādījumus.

- Neieslēdziet krāsni, ja nav ievietots rotējošā šķīvja balsts un rotējošais šķīvis.
- Neieslēdziet mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša. Ja krāsnī nav ievietots ēdiens, jūs varat izraisīt pārslodzi.
- Lietojiet tikai tādus traukus, kas ir paredzēti mikroviļņu krāsnīm.
- Neturiet krāsnī viegli uzliesmojošus priekšmetus, jo tie var aizdegties, kad krāsns tiks ieslēgta.
- Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalām un veselas, vārītas olas, jo tās var uzsprāgt.
- Neizmantojiet krāsni ēdiena **cepšanai**, jo nav iespējams kontrolēt mikroviļņu krāsnī karsētās eļļas temperatūru.
- **Lai negūtu apdegumus**, karstu trauku un tvertņu ievietošanai un izņemšanai, kā arī, pieskaroties krāsnij, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.
- Nesildiet mikroviļņu krāsnī tīru spirtu vai alkoholiskos dzērienus. **UGUNSGRĒKA RISKS!**
- Brīdinājums: nesildiet šķidrumus vai ēdienu slēgtās tvertnēs, jo tās var viegli uzsprāgt.



Ievērojiet piesardzību, sildot šķidrumus!

- Kad krāsnī sildīto šķidrumu (ūdens, kafijas, tējas, piena u.c.) temperatūra gandrīz sasniedz vārīšanās temperatūru un pēkšņi tiek izņemti no krāsns, tie var izšļākties no tvertnes. Var tikt radīti ievainojumi un apdegumi!
- Lai nepieļautu šādu situāciju, sildot šķidrumus, to traukā ielieciet tējkaroti vai stikla stienīti.

Ievērojiet piesardzību!

- Lai nepieļautu ēdiena pārkaršanu vai piedegšanu, neizvēlieties pārāk ilgu sildīšanas laiku vai pārāk augstu jaudas līmeni, **sildot nelielu ēdiena daudzumu**. Piemēram, maizes bulciņa pēc 3 minūtēm apdegs, ja tiks izvēlēta pārāk augsta jauda.
- **Graudzēšanai izmantojiet tikai grila funkciju un nepārtraukti uzraugiet krāsni. Ja maizes graudzēšanai lietosiet kombinēto funkciju (mikroviļņi un grils), maize ļoti ātri apdegs.**
- Sildot pudeles un burciņas ar **bērnu pārtiku**, obligāti noņemiet knupi vai vāciņu. Pēc pārtikas uzsildīšanas kārtīgi to sakratiet vai samaisiet, lai karstums tiktu vienmērīgi sadalīts pa visu ēdienu. Pārbaudiet ēdiena temperatūru, pirms dodat ēdienu bērnam. **Apdedzināšanās risks!**

Remonts

- **Brīdinājums – mikroviļņi! Krāsns ārējo aizsargpārklājumu nedrīkst noņemt.** Veikt jebkādu iekārtas remontu vai apkopi personai, kuru nav pilnvarojis tās ražotājs, ir bīstami.
- **Brīdinājums!** Gaismas spuldzi ir atļauts nomainīt tikai Tehniskā atbalsta un servisa tehniķim.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai neradītu bojājumus, to ir atļauts nomainīt tikai Tehniskā atbalsta un servisa centra tehniķim ar spuldzi, kam piemīt tādas pašas īpašības.
- Iekārtas, jo īpaši tās uzlādēto daļu, remontu un apkopi drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarots tehniķis.

Norādījumi par ierīkošanu

Piespiediet atvēršanas taustiņu, lai atvērtu durvis un varētu izņemt visu iepakojuma materiālu. Izīriet krāsns iekšpusi un piederumus ar mitru drāniņu un pēc tam tos noslaukiet. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus vai tādus, kam ir stipra smarža.

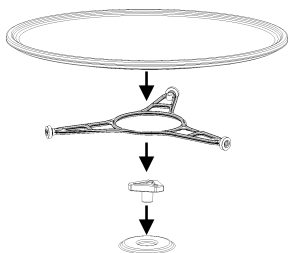
Pārbaudiet vai šīs daļas ir labā stāvoklī:

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

NELIETOJIET IEKĀRTU, ja konstatējat minēto daļu bojājumus. Sazinieties ar tehniskā atbalsta un servisa centru.

Novietojiet iekārtu uz stabilas, līdzenas virsmas.

Ievietojiet rotējošā šķīvja balstu krāsns dobuma centrā un uzlieciet tam rotējošo šķīvi. Ja šķīvis iegūļ pareizi, tas noklikšķ. Katru reizi lietojot mikroviļņu krāsni, rotējošajam šķīvim un tā balstam ir jābūt pareizi ievietotiem krāsns iekšpusē. Rotējošais šķīvis griežas gan pulksteņrādītāja virzienā, gan pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



Brīdinājums! Mikroviļņu krāsns var būt aptīta ar aizsargplēvi. Pirms pirmo reizi ieslēdzat krāsni, uzmanīgi noņemiet aizsargplēvi, sākot ar krāsns apakšu.

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

Brīdinājums: pēc krāsns ierīkošanas pārbaudiet, vai jūs varat brīvi piekļūt kontaktdakšai.

Krāsns ierīkošanas laikā pārliedcinieties, ka elektrības vads nenokļūst saskarē ar krāsns aizmuguri, jo augstā temperatūrā vads var tikt sabojāts.

Ja jūs vēlaties ierīkot mikroviļņu krāsni vienā ailē ar parasto krāsni, mikroviļņu krāsni nedrīkst ierīkot zem krāsns, jo veidojas kondensācija.

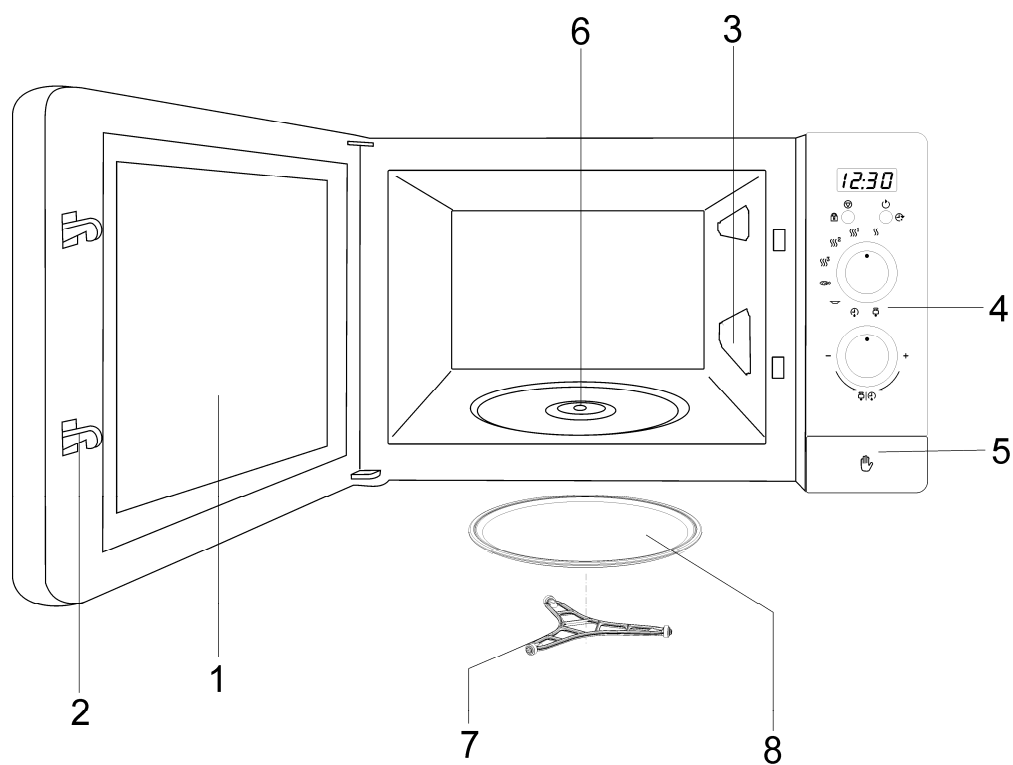
Iekārtu nedrīkst novietot sildelementu, radio un televizoru tuvumā.

Krāsns ir aprīkota ar elektrības vadu un kontaktdakšu, kas ir paredzēti vienfāzes strāvai.

BRĪDINĀJUMS! Mikroviļņu krāsni DRĪKST PIEVIENOT TIKAI ZEMĒTĀM ELEKTRĪBAS KONTAKTLIGZDĀM.

Kļūmju gadījumā ražotājs un pārdevējs neuzņemas nekādu atbildību, ja nav ievēroti krāsns ierīkošanas norādījumi.

Mikroviļņu krāsns apraksts



- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. Durvju stikls | 5. Atvēršanas taustiņš |
| 2. Atduris | 6. Rotējošā šķīvja balsta iedobe |
| 3. Vizlas pārklājums | 7. Rotējošā šķīvja balsts |
| 4. Vadības pults | 8. Rotējošais šķīvis |

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

Mikroviļņu krāsnī karstumu rada ēdiens, proti, karstums plūst no iekšpusē uz ārpusē. Karstums nezūd ne gaisā, ne krāsns dobuma sienās, ne traukos un tvertnēs (ja tās ir piemērotas lietošanai mikroviļņu krāsnīs). Līdz ar to karsēts tiek tikai ēdiens.

Mikroviļņu krāsnīm piemīt šādas priekšrocības:

- 1) Īsāks gatavošanas laiks; vidēji parastai ēdiena pagatavošanai ir nepieciešams par $\frac{3}{4}$ mazāk laika;
- 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.

Mikroviļņu krāsns darbības režīms

Mikroviļņu krāsnī ir augsta sprieguma vārsts, saukts par magnetronu, kas pārvērš elektroenerģiju mikroviļņu enerģijā. Elektromagnētiskie viļņi iekļūst krāsnī iekšpusē pa viļņu vadītāju, un tos izplatā metāla sadalītājs vai rotējošais šķīvis.

Krāsns iekšpusē mikroviļņi izplatās visos virzienos, un tos atstaro metāla sienas, līdz ar to viļņi vienmērīgi iekļūst ēdienā.

Kādēļ ēdiens uzkarst

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

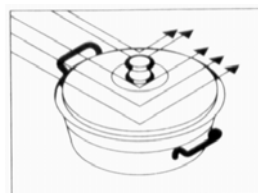
Molekulu berze rada siltumu, kas paaugstina ēdiena temperatūru, to atkausē, pagatavo vai uztur ēdiena temperatūru.

Tā kā karstums rodas ēdiena iekšpusē:

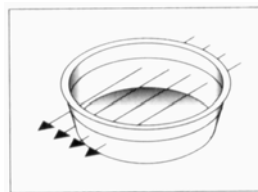
- ēdienu var pagatavot ar nelielu daudzumu vai vispār neizmantojot šķidrumu un eļļu;
- mikroviļņu krāsnī ēdienu var atkausēt, uzsildīt vai pagatavot ātrāk nekā parastajā krāsnī;
- tiek saglabāti ēdiena vitamīni, minerālvielas un barības vielas;
- nemainās ēdiena dabiskā krāsa un aromāts.

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

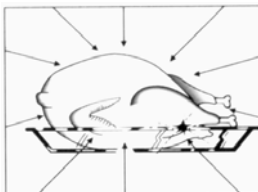
Metāls atstaro mikroviļņus...



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



... un ēdiens tos absorbē.



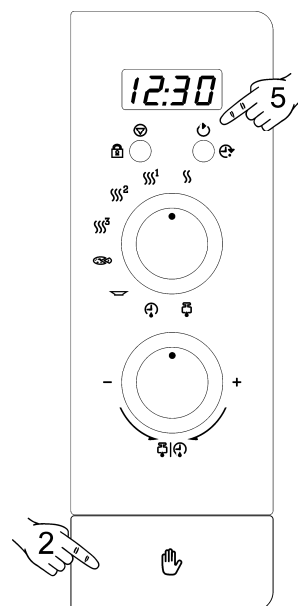
Lietošanas pamācība

Brīdinājums! Nekad nelietojiet mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša, t.i., ja tajā nav ievietots ēdiens.

Skatiet diagrammu un veiciet turpmāk aprakstītās darbības.

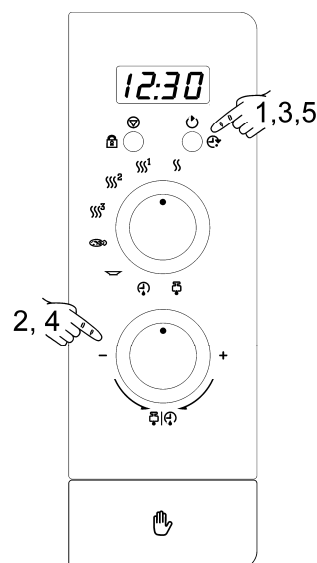
- Pievienojiet iekārtas elektrības vadu piemērotai kontaktligzdai (skatīt pēdējā lappusē sniegto informāciju).
- Lai atvērtu krāsni durvis, piespiediet **ATVĒRŠANAS TAUSTIŅU**. Iedegsies krāsni iekšpuses apgaismojums.
- Novietojiet uz rotējošā šķīvja tvertni ar ēdienu.
- Izvēlieties funkciju un gatavošanas laiku, ņemot vērā turpmākajās nodaļās sniegtos aprakstus.
- Aizveriet durvis un piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu.

- Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā tiks parādīts atlikušais darbības laiks.



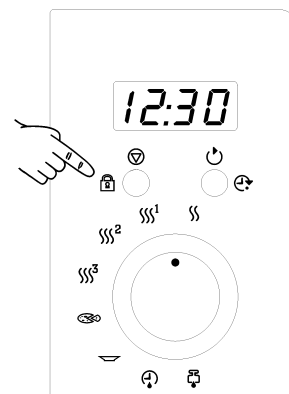
Pulksteņa iestatīšana

- Laikā, kad nelietojat krāsni, piespiediet **PULKSTENĀ** taustiņu, līdz sāk mirgot cipari.
- Iestatiet stundu, izmantojot **GROZĀMO POGU**, griežot to jebkurā virzienā.
- Atkārtoti piespiediet **PULKSTENĀ** taustiņu, lai iestatītu minūtes.
- Iestatiet minūtes, izmantojot **GROZĀMO POGU**, griežot to jebkurā virzienā.
- Lai pabeigtu pulksteņa iestatīšanu, atkārtoti piespiediet **PULKSTENĀ** taustiņu.



Drošības bloķēšanas funkcija

Drošības bloķēšanas funkciju var ieslēgt un izslēgt, piespiežot un trīs sekundes turot nospiešu bloķēšanas taustiņu. Visas funkcijas tiek izslēgtas, un ekrānā uz visiem cipariem parādās četras horizontālas, vidēja izmēra joslas, un mirgo punkti.

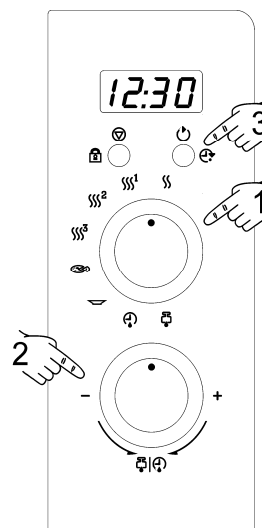


Funkcija: mikroviļņi


4. Pagrieziet funkciju pārslēgu stāvoklī, kas atbilst nepieciešamajam jaudas līmenim, kas ir norādīts turpmāk attēlotajā tabulā.

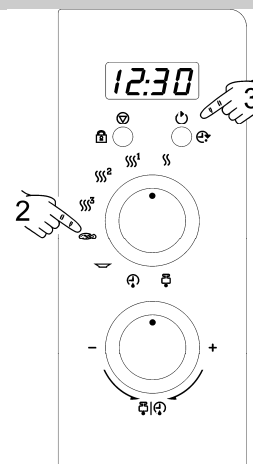
Stāvoklis	Jaudas līmenis	Jauda
≡ ³	Maksimāls	800 W
≡ ²	Vidējs	600 W
≡ ¹	Minimāls	320 W
≡	Siltuma uzturēšana	130 W

5. Ievadiet darbības laiku, izmantojot **GROZĀMO POGU**, griežot to jebkurā virzienā.
6. Piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā parādīsies atlikušas darbības laiks.




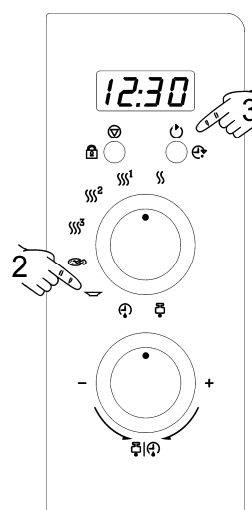
Īpašā funkcija: dzērieni

4. Novietojiet dzērienu (kafiju, tēju, pienu, ūdeni u.c., aptuveni 150 līdz 300 ml), kas ir ieliets siltumizturīgā traukā, uz rotējošā šķīvja.
5. Pagrieziet funkcijas pārslēgu nepieciešamajā stāvoklī .
6. Piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā parādīsies atlikušas darbības laiks (10 min.).




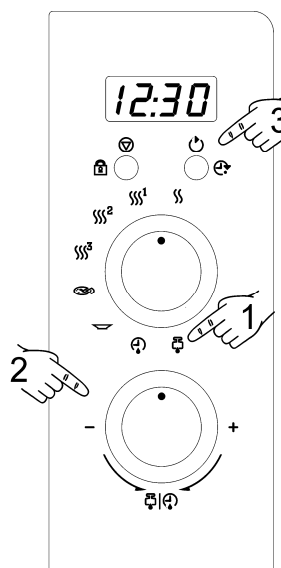
Īpašā funkcija: atkausēšana un uzsildīšana

5. Noņemiet iepakojuma augšu (iepriekš pagatavoti ēdieni no 300 g līdz 400 g; piem., pildīti makaroni (*cannelloni*), makaroni, klimpas (*gnocchi*)) un uzlieciet ēdienu uz šķīvja vai novietojiet iepakojumu uz mikroviļņu krāsns rotējošā šķīvja.
6. Pagrieziet funkcijas pārslēgu nepieciešamajā stāvoklī .
7. Piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā parādīsies atlikušais darbības laiks.
8. Apgrīziet ēdienu, kad mikroviļņu krāsns atskaņo skaņas signālu, un ekrānā sāk mirgot uzraksts **turn**. Aizveriet durvis un atkārtoti piespiediet **START** taustiņu.




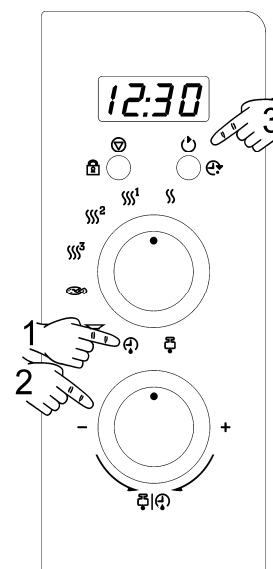
Atkausēšana pēc svara (automātiskais režīms)

1. Izmantojiet šo funkciju, lai atkausētu gaļu, zivis un mājputnus. Lai atkausētu cita veida ēdienu, piemēram, maizi un augļus, ievērojiet nodaļā „Atkausēšana pēc svara” sniegtos norādījumus.
2. Pagrieziet funkcijas pārslēgu nepieciešamajā stāvoklī .
3. Iestatiet atkausēšanas laiku, griežot **GROZĀMO POGU** jebkurā virzienā.
7. Piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā parādīsies atlikušais darbības laiks.
5. Apgrieziet ēdienu, kad mikroviļņu krāsns atskaņo skaņas signālu, un ekrānā sāk mirgot uzraksts `turn`. Aizveriet durvis un atkārtoti piespiediet **START** taustiņu.



Atkausēšana pēc laika (manuālais režīms)

1. Pagrieziet funkcijas pārslēgu nepieciešamajā stāvoklī .
2. Iestatiet atkausēšanas laiku, griežot **GROZĀMO POGU** jebkurā virzienā.
3. Piespiediet **START** (ieslēgšanas) taustiņu. Mikroviļņu krāsns sāks darboties, un ekrānā parādīsies atlikušais darbības laiks.
4. Apgrieziet ēdienu, kad mikroviļņu krāsns atskaņo skaņas signālu, un ekrānā sāk mirgot uzraksts `turn`. Aizveriet durvis un atkārtoti piespiediet **START** taustiņu.



Atkausēšana

Tabulā ir attēloti dažāda veida un svara ēdienu atkausēšanas laiki un nostāvēšanas laiki (laiks,

līdz ēdiens iegūst vienmērīgu temperatūru). Tajā ir sniegti arī ieteikumi dažādu ēdienu atkausēšanai.

Ēdiens	Svars	Atkausēšanas laiks	Nostāvēšanas laiks	Piebilde
Gaļas, teļa gaļas, liellopu gaļas un cūkgaļas gabali	100 g	3-4 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	200 g	6-7 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	500 g	14-15 min.	10-15 min.	Apgrozīt divas reizes
	700 g	20-21 min.	20-25 min.	Apgrozīt divas reizes
	1000 g	29-30 min.	25-30 min.	Apgrozīt trīs reizes
	1500 g	42-45 min.	30-35 min.	Apgrozīt trīs reizes
Sautēta gaļa	500 g	12-14 min.	10-15 min.	Apgrozīt divas reizes
	1000 g	24-25 min.	25-30 min.	Apgrozīt trīs reizes
Maltā gaļa	100 g	4-5 min.	5-6 min.	Apgrozīt vienu reizi
	300 g	8-9 min.	8-10 min.	Apgrozīt divas reizes
	500 g	12-14 min.	15-20 min.	Apgrozīt divas reizes
Desiņas	125 g	3-4 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	250 g	8-9 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	500 g	15-16 min.	10-15 min.	Apgrozīt vienu reizi
Mājputni, mājputnu gaļas gabali	200 g	7-8 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	500 g	17-18 min.	10-15 min.	Apgrozīt divas reizes
Vista	1000 g	34-35 min.	15-20 min.	Apgrozīt divas reizes
	1200 g	39-40 min.	15-20 min.	Apgrozīt divas reizes
	1500 g	48-50 min.	15-20 min.	Apgrozīt divas reizes
Zivs	100 g	3-4 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
	200 g	6-7 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
Forele	200 g	6-7 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi
Garneles	100 g	3-4 min.	5-10 min.	Apgriezt vienu reizi
	500 g	12-15 min.	10-15 min.	Apgriezt divas reizes
Augļi	200 g	4-5 min.	5-8 min.	Apgriezt vienu reizi
	300 g	8-9 min.	10-15 min.	Apgriezt divas reizes
	500 g	12-14 min.	15-20 min.	Apgriezt trīs reizes
Maize	100 g	2-3 min.	2-3 min.	Apgriezt vienu reizi
	200 g	4-5 min.	5-6 min.	Apgrozīt vienu reizi
	500 g	10-12 min.	8-10 min.	Apgrozīt divas reizes
	800 g	15-18 min.	15-20 min.	Apgrozīt divas reizes
Sviests	250 g	8-10 min.	10-15 min.	Apgrozīt vienu reizi, turēt apsegtu
Biezpiens	250 g	6-8 min.	5-10 min.	Apgrozīt vienu reizi, turēt apsegtu
Krējums	250 g	7-8 min.	10-15 min.	Noņemt vāku

Veicamās darbības krāsns darbības laikā...

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

- NEKAVĒJOTIES TIEK APTURĒTA MIKROVIĻŅU EMISIJA;
- taimeris apstājas, un ekrānā tiek parādīts atlikušais darbības laiks.

Ja vēlaties, šajā brīdī jūs varat:

- 1) pārvietot vai apgrozīt ēdienu, lai ēdiens tiktu vienmērīgāk uzsildīts;
- 2) izvēlēties citu funkciju, pagriežot funkciju pārslēgu citā stāvoklī;
- 3) mainīt atlikušo gatavošanas laiku, pagriežot grozāmo pogu.

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

Funkcijas pārtraukšana

Ja jūs vēlaties pārtraukt programmu, piespiediet **STOP** (apturēšanas) taustiņu vai atveriet krāsns durvis. Atskanēs skaņas signāls, un ekrānā tiks parādīts laiks.

Programmas beigas

Programmas beigās atskanēs trīs skaņas signāli, un ekrānā tiks parādīts uzraksts „**End**” (**Beigas**).

Ik pēc 30 sekundēm skanēs skaņas signāls, līdz jūs atvērsiet krāsns durvis, vai nospiedīsiet **STOP** (apturēšanas) taustiņu.

Pēc programmas beigām ventilators vēl kādu laiku turpina darboties, lai atdziestu krāsns iekšpusi. Pēc noteikta laika ventilators automātiski izslēdzas. Ventilatora darbības laikā deg krāsns iekšpuses apgaismojums.

Vispārēji atkausēšanas norādījumi

1. Atkausējot ēdienu, izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus (porcelāna, stikla, piemērotas plastmasas traukus).
2. Tabulas attiecas uz neapstrādāta ēdiena atkausēšanu.
3. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un biezuma. Atsaldējot ēdienu, neaizmirstiet par atkausēšanas procesu. Novietojiet ēdienu vienmērīgi pa visu tvertni.
4. Novietojiet ēdienu krāsnī, cik labi vien iespējams. Zivs vai vistas stilbiņa biezākās daļas novietojiet uz augšpusi. Jūs varat aizsargāt vistrauslākās ēdiena daļas, uzklājot tām alumīnija foliju. **Svarīgi:** alumīnija folija nedrīkst nokļūt saskarē ar krāsns dobuma iekšpusi, jo tādējādi var tikt izraisīta elektriskā dzirksteļošana.
5. Biezus ēdiena gabalus atkausēšanas laikā vairākas reizes apgrieziet.
6. Izvietojiet sasalušo ēdienu traukā, cik iespējams vienmērīgi, jo šaurākās un plānākās ēdiena daļas atkūst daudz ātrāk nekā biezākās vai platākās daļas.
7. Ēdienu ar augstu tauku saturu, piemēram, sviestu, biezpienu un krējumu, pilnībā neatkausējiet. Turot tos istabas temperatūrā, tie būs gatavi pasniegšanai jau pēc dažām minūtēm. Ļoti sasalušu krējumu, piemēram, ja tajā ir mazi ledus gabaliņi, pirms pasniegšanas apmaisiet.
8. Mājputnus novietojiet uz otrādi apgriezta šķīvja, lai vieglāk izdalītos gaļas sula.
9. Maizi ietiniet salvetē, lai pēc atkušanas tā nav pārāk sausa.
10. Izņemiet sasalušu ēdienu no iepakojuma un neaizmirstiet noņemt stiprinājuma auklas metāla uzgaļus. Tvertnēm, kas ir paredzētas saldēta ēdiena uzglabāšanai saldētavā un ko var izmantot arī ēdiena sildīšanai un gatavošanai, noņemiet vāku. Citos gadījumos ielieciet ēdienu traukā, kas ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
11. Izlejiet šķidrumu, kas rodas atkausēšanas laikā, galvenokārt, no gaļas. Šis šķidrums nekādā gadījumā nedrīkst nokļūt saskarē ar citiem ēdieniem.
12. Neaizmirstiet, ka, izmantojot atkausēšanas funkciju, jums ir jāļauj ēdienam nostāvēties, lai tas pilnību atkustu. Parasti pietiek ar 5 līdz 20 minūtēm.

Gatavošana ar mikroviļņiem

Pārbaudiet, vai tvertne ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī, pirms to izmantojat (skatīt nodaļu „Kāda veida tvertnes drīkst lietot mikroviļņu krāsnī?”).

Pirms sākat gatavot ēdienu, sagrieziet to.

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

Gatavojot ēdienu, ievērojiet gatavošanas norādījumus un ņemiet vērā tabulās norādītos gatavošanas laikus un jaudas līmeņus.

Ņemiet vērā, ka tabulās norādītie skaitļi ir aptuveni, un var mainīties, atkarībā no ēdiena sākotnējā stāvokļa, temperatūras, mitruma satura un ēdiena veida. Ieteicams katram ēdienam atsevišķi regulēt gatavošanas laiku un jaudas līmeni. Atkarībā no ēdiena, var būt nepieciešams palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, vai palielināt vai samazināt jaudas līmeni.

Gatavošana ar mikroviļņiem...

1. Jo lielāks ēdiena daudzums, jo ilgāks būs tā gatavošanas laiks. Atcerieties, šos nosacījumus:

- divreiz lielāks ēdiena daudzums – divreiz ilgāks gatavošanas laiks;
 - uz pusi mazāks ēdiena daudzums – uz pusi īsāks gatavošanas laiks.
2. Jo zemāka ir ēdiena temperatūra, jo ilgāks būs tā gatavošanas laiks.
 3. Ēdiens ar lielu šķidruma saturu uzsilst daudz ātrāk.
 4. Ēdiens tiks pagatavots vienmērīgāk, ja tas būs vienmērīgi izvietots uz rotējošā šķīvja. Jūs varat vienlaicīgi uzsildīt dažāda veida ēdienu, novietojot cietākus ēdienus šķīvja ārējā malā un mīkstākus ēdienus šķīvja vidū.
 5. Jūs varat jebkurā brīdī atvērt krāsns durvis. Atverot krāsns durvis, krāsns automātiski izslēdzas. Mikroviļņu krāsns turpinās darboties tikai tad, ja aiztaisīsiet durvis.
 6. Apsēgtu ēdienu ir iespējams pagatavot ātrāk, un tas saglabā vairāk īpašību. Vākam, ar ko ēdiens ir apsegts, ir jābūt tādām, lai caur to varētu izkļūt mikroviļņi, un vākā ir jābūt maziem caurumiņiem, lai varētu izplūst tvaiki.

Svarīga informācija!

- Krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalām un veselas olas, jo tās var uzsprāgt.
- Pirms sildāt vai gatavojat ēdienu ar mizu vai **apvalku** (piem., ābolus, tomātus, kartupeļus, desiņas), ar dakšiņu **izduriet tiem caurumus**, lai tie neatvērtos.
- Gatavojot ēdienu ar ļoti mazu mitruma saturu (piem., **atkausējot maizi**, gatavojot popkornu u.c.), to mitrums ļoti ātri iztvaiko. Šādā gadījumā krāsns sāks darboties tādā režīmā, it kā tā būtu tukša, un ēdiens var sadegt. Turklāt var tikt sabojāta iekārta un tvertne. Tādēļ iestatiet precīzu gatavošanas laiku un nemitīgi uzraugiet ēdiena ar mazu mitruma saturu gatavošanas procesu.
- Mikroviļņu krāsnī nevar sildīt lielu daudzumu eļļas (**cepšanai**).
- Nesildiet šķidrumu gaisu necaurļaidīgās tvertnēs. **Pastāv eksplozijas risks!**
- **Alkoholu saturošus dzērienus nedrīkst pārāk uzkarstēt.** Iestatiet precīzu sildīšanas laiku un nemitīgi uzraugiet sildīšanas procesu.
- Nesildiet mikroviļņu krāsnī sprāgstošas vielas vai šķidrumu.
- Izņemiet **iepriekš pagatavotu ēdienu no iepakojuma**, kurā tie ir uzglabāti, jo tas ne vienmēr ir siltumizturīgs. Ievērojiet ēdiena ražotāja norādījumus.

Ja jums ir vairākas tvertnes, piemēram, krūzītes, vienmērīgi izvietojiet tās uz rotējošā šķīvja.

- Sildot pudeles un burciņas ar **bērnū pārtiku**, obligāti noņemiet knupi vai vāciņu. Pēc pārtikas uzsildīšanas kārtīgi to sakratiet vai samaisiet, lai karstums tiktu vienmērīgi sadalīts pa visu ēdienu. Tvertnes temperatūra ir daudz zemāka par uzsildītā ēdiena temperatūru. Pārbaudiet ēdiena temperatūru, pirms dodat ēdienu bērnam, lai netiktu gūti apdegumi.
- Neaiztaisiet **plastmasas maisiņus** ar metāla saspraudēm. Izmantojiet plastmasas saspraudes. Izduriet maisiņā vairākus caurumus, lai tvaiki varētu viegli izplūst.
- Uzsildot vai pagatavojot ēdienu, pārbaudiet, vai tas ir sasniedzis **vismaz 70 °C temperatūru**.
- Ēdiena gatavošanas laikā uz krāsns durvju stikla var veidoties **ūdens tvaiki** un sākt pilēt. Tā ir normāla parādība, un tvaiku veidošanās un pilēšana kļūst izteiktāka zemā istabas temperatūrā. Krāsns darbības drošība tādējādi netiek ietekmēta. Pēc ēdiena pagatavošanas saslaukiet ūdeni, kas ir radies kondensācijas rezultātā.

Gatavošana ar mikroviļņiem

Tabulas un ieteikumi – dārzeņu gatavošana

Ēdiens	Daudzums (g)	Pievienojamā šķidruma daudzums	Jauda (vati)	Jaudas līmenis	Laiks (min.)	Nostāvēšanas laiks (min.)	Norādījumi
Ziedkāposti	500	1/8 l	800	☺☺☺ ³	9-11	2-3	Nedaudz apziest augšpusi ar sviestu. Sagriezt šķēlītēs.
Brokoļi	300	1/8 l	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Sēnes	250	-	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Zirņi un burkāni, saldēti burkāni	300	½ tasīte	800	☺☺☺ ³	7-9	2-3	Sagriezt kubiciņos vai šķēlītēs.
	250	2-3 pilnas zupas karotes	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	
Kartupeļi	250	2-3 pilnas zupas karotes	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Nomizot un sagriezt vienāda izmēra gabaliņos.
Paprika	250	-	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Sagriezt gabaliņos vai šķēlītēs.
Puravi	250	½ tasīte	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	
Saldēti rožu kāposti	300	½ tasīte	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Kāposti	250	½ tasīte	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	

Tabulas un ieteikumi – zivs gatavošana

Ēdiens	Daudzums (g)	Jauda (vati)	Jaudas līmenis	Laiks (min.)	Nostāvēšanas laiks (min.)	Norādījumi
Zivs fileja	500	600	☺☺☺ ²	10-12	3	Gatavot ar uzliktu vāku. Gatavošanas laika vidū apgrozīt.
Vesela zivs	800	800	☺☺☺ ³	3-5	2-3	Gatavot ar uzliktu vāku. Gatavošanas laika vidū Var būt nepieciešams apsegt zivs galus.
		320	☺☺☺ ¹	10-12		

Mikroviļņu funkcija

Izmantojot mikroviļņu funkciju, ņemiet vērā, ka metāla virsmas atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi spēj izklūst caur stiklu, porcelānu, keramiku, plastmasu un papīru.

Tādēļ **mikroviļņu krāsnī nedrīkst izmantot metāla pannas, traukus un tvertnes ar metāla daļām vai rotājumiem**. Mikroviļņu krāsnī nedrīkst izmantot arī stikla un māla izstrādājumus ar **metāla rotājumiem vai tā sastāvu** (piem., no svina kristāla).

Materiāls, kas ir **ideāli piemērots** lietošanai mikroviļņu krāsnīs, ir ugunsizturīgs un siltumizturīgs stikls, porcelāns vai keramika. Ļoti plānu, trauslu kristālu un porcelānu drīkst ievietot mikroviļņu krāsnī tikai uz īsu brīdi, lai atkausētu vai uzsildītu iepriekš pagatavotu ēdienu.

Trauka pārbaude

Ievietojiet trauku, kuru vēlaties lietot, uz 20 sekundēm mikroviļņu krāsnī ar maksimālo jaudu. Ja pēc 20 sekundēm trauks ir auksts vai silts, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī. Taču, ja trauks ļoti uzkarst vai izraisa elektrisko dzirksteļošanu, tas nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Karsts ēdiens novada karstumu uz trauku, kas var kļūt ļoti karsts. Tādēļ vienmēr izmantojiet **virtuves cimdus!**

Alumīnija tvertnes un folijas

Iepriekš pagatavotu ēdienu alumīnija tvertnēs vai ietītu folijā var ievietot mikroviļņu krāsnī, ja ir ievēroti turpmāk aprakstītie nosacījumi.

- Ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus uz iepakojuma.
- Alumīnija tvertnes nedrīkst būt augstākas par 3 cm un nokļūt saskarē ar dobuma sienām (minimālais attālums 3 cm). Alumīnija vāki ir jānoņem.
- Novietojiet alumīnija tvertni tieši uz rotējošā šķīvja. Ja jūs izmantojat grilu, novietojiet ēdiena tvertni uz porcelāna šķīvja. Nekādā gadījumā nenovietojiet ēdiena tvertni tieši uz grila!
- Izmantojot šo funkciju, gatavošanas laiks būs garāks, jo mikroviļņi iekļūst ēdienā tikai no augšas. Šaubu gadījumā ieteicams izmantot tikai tādus traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Atkausēšanas laikā jūs varat izmantot alumīnija foliju, lai tiku atstaroti mikroviļņi. Trauslu ēdienu, piemēram, mājputnus vai malto gaļu, var pasargāt no pārlietu liela karstuma, pārklājot attiecīgās trauslās vietas / malas.
- **Svarīgi:** alumīnija folija nedrīkst nokļūt saskarē ar krāsns dobuma sienām, jo var tikt izraisīta elektriskā dzirksteļošana.

Vāki

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

- 1) tādējādi tiks aizkavēta mitruma pārlietu liela iztvaikošana (galvenokārt, gatavojot ēdienu ar garu gatavošanas laiku);
- 2) gatavošanas laiks būs īsāks;
- 3) ēdiens nekļūs sauss;
- 4) tiks saglabāts ēdiena aromāts.

Vākam ir jābūt atverēm vai caurumiem, lai tvertnē nerastos spiediens. Plastmasas maisiņiem ir jāizdur caurumi. Pudeles bērnu barošanai vai burciņas ar bērnu pārtiku un līdzīgas tvertnes drīkst sildīt tikai bez vākiem / virsām, pretējā gadījumā tie var uzsprāgt.

Turpmāk sniegtajā tabulā ir sniegts vispārējs trauku uzskaitījums, kas ir piemēroti lietošanai noteiktos ēdienu gatavošanas gadījumos.

Kāda veida tvertnes drīkst lietot mikroviļņu krāsnī?

Tabula – galda trauki

Trauka veids	Darbības režīms	Mikroviļņi	
		Atkausēšana / uzsildīšana	Gatavošana
Stikla un porcelāna trauki 1) Paredzēti lietošanai mājāsaimniecībā, nav ugunsizturīgi, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā		jā	jā
Glazēti keramikas trauki Ugunsizturīgi stikla un porcelāna trauki		jā	jā
Keramikas, māla trauki Neglazēti Glazēti un bez metāla rotājumiem		jā	jā
Māla trauki Glazēti Neglazēti		jā nē	jā nē
Plastmasas trauki 2) Siltumizturība līdz 100°C Siltumizturība līdz 250°C		jā jā	nē jā
Plastmasas plēves 3) Plastmasas pārtikas plēves Celofāns		nē jā	nē jā
Papīra, kartona un pergamenta izstrādājumi 4)		jā	nē
Metāla tvertnes Alumīnija folija Alumīnija ietinamie materiāli 5) Piederumi (grils)		jā nē nē	nē jā nē

1. Neizmantojiet traukus ar zelta malām un stikla traukus ar svina saturu.
2. Ievērojiet ražotāja norādījumus!
3. Maisiņu aiztaisīšanai neizmantojiet metāla saspraudes. Izduriet maisos caurumus. Lai apsegtu ēdienu, izmantojiet plēves.

4. Neizmantojiet papīra šķīvjus.
5. Izmantojiet tikai seklas alumīnija tvertnes bez vākiem. Alumīnijs nedrīkst nokļūt saskarē ar krāsns dobuma sienām.

Tīrīšana un apkope

PIRMS KRĀSNS TĪRĪŠANAS IZRAUJIET VADA KONTAKTDAKŠU NO ELEKTRĪBAS KONTAKTLIGZDAS.

Pēc krāsns lietošanas nogaidiet, lai tā atdziest. Krāsns tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, sūkļus ar asām malām un asus priekšmetus, jo tie ieskrambā virsmas.

Ārējā virsma

1. Tīriet ārējo virsmu, izmantojot neitrālu mazgāšanas līdzekli, remdenu ūdeni un mitru drāniņu.
2. Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu krāsns iekšpusē.

Iekšpuse

1. Pēc katras krāsns lietošanas reizes notīriet krāsns iekšpuses sienas ar mitru lupatiņu.
2. Mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs nedrīkst nokļūt ūdens.
3. Ja ilgu laiku neesat tīrījis krāsns iekšpusi vai ja krāsns dobums ir netīrs, novietojiet uz rotējošā šķīvja glāzi ar ūdeni un ieslēdziet mikroviļņu krāsni uz četrām minūtēm ar maksimālo jaudu. Tikas radīts tvaiks, kas mīkstinās netīrumus, un jūs varēsiet tos viegli noņemt ar mīkstu lupatiņu.

Svarīgi! Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas iekārtas. Tvaiks var nokļūt pie uzlādētajām daļām un izraisīt īssavienojumu.

Ļoti netīras nerūsējošā tērauda virsmas var notīrīt ar neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc šādu virsmu notīrīšanas noskalojiet tās ar karstu ūdeni un kārtīgi noslaukiet.

4. Notīriet piederumus katru reizi pēc to lietošanas. Ja piederumi ir ļoti netīri, vispirms tos iemērciet un pēc tam ar suku un sūkli notīriet. Piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Vienmēr pārbaudiet, vai rotējošais šķīvīvis un tā balsts ir tīri.

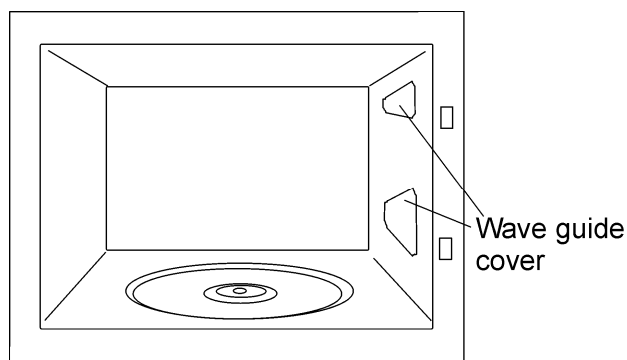
Durvis, durvju eņģes un iekārtas priekšpuse

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

Vizlas pārklājums

Rūpējieties par to, lai vizlas pārklājums vienmēr būtu tīrs. Ēdiena paliekas uz vizlas pārklājuma var radīt bojājumus vai izraisīt dzirksteļošanu, ja nokļūst ugunī. Tādēļ regulāri tīriet vizlas pārklājumu, taču neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus priekšmetus. Nenoņemiet vizlas pārklājumu, lai neradītu nekāda veida risku.

Viļņu vadītklas vāks



Kļūmju novēršana

Iekārta nedarbojas pareizi

- Pārbaudiet, vai elektrības vada kontaktdakša ir pareizi ievietota kontaktligzdā.
- Pārbaudiet, vai krāsns durvis ir pilnībā aizvērtas. Kad durvis tiek pilnībā aizvērtas, tās noklikšķ.
- Pārbaudiet, vai starp krāsns durvīm un rotācijas riņķi neatrodas sveši priekšmeti.

Ēdiens neuzsilst vai uzsilt ļoti lēni!

- Pārbaudiet, vai netīšām neesat izmantojis metāla traukus.
- Pārbaudiet, vai esat izvēlējis pareizo darbības laiku un jaudas līmeni.
- Pārbaudiet, vai neesat ievietojis mikroviļņu krāsnī lielāku ēdiena daudzumu vai ēdienu ar zemāku temperatūru, nekā parasti.

Ēdiens ir pārāk karsts, izžuvis vai apdedzis!

- Pārbaudiet, vai esat izvēlējis pareizo darbības laiku un jaudas līmeni.

Krāsns darbības laikā ir dzirdami trokšņi!

- Pārbaudiet, vai krāsns iekšpusē nenotiek elektriskā dzirksteļošana.
- Pārbaudiet, vai trauks nepieskaras krāsns dobuma sienām.
- Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsns iekšpusē neatrodas iesmi gaļas cepšanai vai karotes.

Krāsns iekšpusē apgaismojums neiedegas!

- Ja visas funkcijas darbojas pareizi, iespējams, ka ir izdegusi gaismas spuldze. Jūs varat turpināt lietot krāsni.
- Gaismas spuldzi ir atļauts nomainīt tikai tehniskā atbalsta un servisa centra tehniķim.

Elektrības vads ir bojāts

- Ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, pilnvarotam ražotāja pārstāvim vai tehniķim, kas ir kvalificēts šāda darba veikšanai, lai neizraisītu bīstamas situācijas. Turklāt, lai nomainītu elektrības vadu, ir nepieciešami īpaši instrumenti.

Ja konstatējat citu iekārtas darbības kļūmi, sazinieties ar Klientu atbalsta un servisa centru.

Iekārtas remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis.

Taustiņu funkciju apraksti

Simbols	Apraksts	Jauda	Ēdiens
☺	Temperatūras uzturēšana	130W	Trauslu ēdienu lēna grauzdēšana; ēdiena temperatūras uzturēšana
☺ ¹	Minimāla jauda	320W	Sviesta kausēšana Bērnu pārtikas uzsildīšana
☺ ²	Vidēja jauda	600W	Dārzeņu un cita ēdiena gatavošana Rūpīga gatavošana un karsēšana Neliela ēdiena daudzuma sildīšana un gatavošana Trauslu ēdienu uzsildīšana
☺ ³	Maksimāla jauda	800W	Šķidrumu un dažādu ēdienu ātra pagatavošana un uzsildīšana

Specifikācijas

- Maiņstrāvas spriegums Skatīt tehnisko datu plāksnīti
- Drošinātājs..... 12 A / 250 V
- Nepieciešamā jauda..... 1200 W
- Mikroviļņu izejas jauda..... 800 W
- Mikroviļņu frekvence..... 2450 MHz
- Ārpusē izmēri (platums × augstums × dziļums)..... 595 × 390 × 325 mm
- Krāsns dobuma izmēri (platums × augstums × dziļums)..... 305 × 210 × 280 mm
- Krāsns ietilpība. 18 l
- Svars..... 18,6 kg

Austatud klient!

Kõigepealt täname Teid, et eelistasite meie toodet. Me oleme kindlad, et see kõrgekvaliteetsetest materjalidest valmistatud modernne, funktsionaalne ja praktiline mikrolaineahi vastab täielikult Teie ootustele.

Palun lugege käesolevas brošüüris olevaid instruktsioone hoolikalt, sellega tagate mikrolaineahju kasutamisel parima tulemuse.

**HOIDKE KÄESOLEVA TOOTE
DOKUMENTATSIOON ALLES HILISEMAKS
KASUTAMISEKS.**

Hoidke kasutusjuhend alati käepärast. Kui Te mikrolaineahju kellelegi laenate, siis andke kindlasti kaasa ka kasutusjuhend.

Soovituse keskkonna kaitsmiseks

Pakendi utiliseerimine

Pakend kannab taaskäitluse markeeringut. Visake kõik papist, vahtpolüstüreenist ja plastikust pakkematerjalid vastavatesse prügikonteineritesse. Sellisel viisil võite olla kindlad, et pakkematerjale taaskasutatakse.



Vana elektrilise seadme utiliseerimine

Vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmejäätmete utiliseerimise (WEEE) Euroopa Direktiivile 2002/96/EC, ei tohi koduseid elektriseadmeid panna üldjäätmete konteinerisse. Koostismaterjalide kogumise ja taaskasutamise määra optimeerimiseks ning keskkonna ja tervisekahjustuste ära hoidmiseks, tuleb vanad seadmed eraldi kokku korjata.

Diagonaalselt läbikriipsutatud prügikonteineriga sümbol peab olema pandud kõikidele sellistele toodetele, tuletades inimestele meelde nende kohustust sellised komponendid eraldi kokku koguda.

Tarbija peab ühendust võtma kohaliku pädeva ametkonna või müügipunktiga ja küsima informatsiooni selle kohta, kuhu oma vanad elektriseadmed jätta.

Enne oma seadme ära viskamist tehke see kasutuskõlbmatuks selliselt, et tõmbate toitejuhtme välja, lõikate selle läbi ja viskate ära.

Ohutusjuhised	45
Paigaldusjuhised	47
Seadme kirjeldus	48
Mikrolaineahju eelised	49
Kuidas mikrolaineahi töötab.....	49
Juhised kasutamiseks	50
Kellaaja seadistamine	50
Turvalukustus	50
Funktsioon: Mikrolained	51
Erifunktsioonid: Joogid	51
Erifunktsioonid: Sulatamine ja kuumutamine	51
Sulatamine aja järgi (manuaalne)	52
Töötamise ajal ...	54
Funktsiooni katkestamine	54
Programmi lõpp	54
Sulatamise üldjuhendid	55
Mikrolaineahjuga toiduvalmistamine	56
Olulised soovitused!	57
Söögid ja nõuanded – Köögiviljade küpsetamine	58
Söögid ja nõuanded – Kala küpsetamine	58
Millist tüüpi nõusid võib kasutada?	59
Mikrolainefunktsioon	59
Test nõudele.....	59
Alumiinium- ja metallanumad.....	59
Kaaned	59
Toidunõude tabel.....	60
Puhastamine ja hooldamine	61
Tõrkeotsing	62
Tehnilised andmed	63
Funktsioonide kirjeldused	63
Spetsifikatsioon	63

Ohutusjuhised



Hoiatus! Et vältida mistahes tüüpi leeki, ärge jätke mikrolaineahju järelvalveta tööle. Väga suure võimsuse ja pika perioodi vältel toiduvalmistamise käigus võib toit liigselt kuumeneda ja põhjustada tulekahju.

- Kui Te näete suitsu või leeki, jätke leekide kustutamiseks ahju uks suletuks. Lülitage seade välja ja eemaldage toitepistik seinakontaktist.
- **Hoiatus!** Lapsed võivad ilma täiskasvanu juuresolekuta ahju kasutada vaid siis, kui neile on õpetatud ahju ohutut kasutamist ja nad mõistavad ahju väärast kasutamisest tingitud ohtusid. Hoolitsege, et lapsed ei mängiks seadmega.
- **Hoiatus!** Olge eriti ettevaatlik grilli kasutamisel. Hoidke lapsed seadmest eemal!
- Meie seadmed vastavad tehnilistele seadmetele esitatavatele nõuetele. Siiski, need ei kate kõiki võimalikke tekkivaid riske.
- Ärge jätke ahju kunagi järelvalveta, eriti juhtudel, kui kasutate paberist, plastikust või muid süttivaid materjale. Sellised materjalid võivad söestuda ja tulekahju tekitada.
- Enne nõude või anumate mikrolaineahjus kasutamist kontrollige, et need on selleks sobivad – kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.
- Toitekaabel ei tohi puutuda vastu niiskeid, teravaservalisi ja kuumasid pindasid.

- Kui ühendate mikrolaineahju lähedal tööle teisi elektrilisi seadmeid, hoolitsege, et nende toitejuhtmed ei puutuks vastu mikrolaineahju, kui see on kuum ning ei jääks mikrolaineahju ukse vahele, mis põhjustaks toitejuhtmes vigastusi.
- Pöörake erilits tähelepanu, kui kasutamisel tekib tõrkeid. Seadet ei tohi kasutada järgmistel juhtudel:
 - Kui uks ei sulgu korralikult;
 - Kui uksehinged on vigastatud;
 - Kui ukse ja esiosa vaheline tihend on vigastatud;
 - Kui esiukseklaas on vigastatud;
 - Kui märkate ahju see sädelust ilma, et see oleks põhjustatud mõnest metallesemest.
- Ventilatsiooniavasid ei tohi kinni katta.

Puhastamine/ hooldamine:

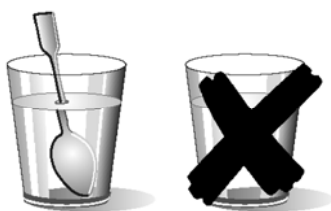
- Enne seadme mistahes puhastamist või hooldamist, eemaldage toitepistik seinakontaktist.
- Palun järgige lõigus „Puhastamine ja hooldamine“ olevaid puhastusjuhiseid.
- Ukse korralikuks funktsioneerimiseks peab ukse kontaktpinnad (ahjusisemuse esiosa ja ukse siseosa) väga puhtana hoidma. Puhastage pindasid neutraalse puhastusvahendiga ja pehme lapiga, mis ei kriimustaks pindasid.
- **Hoiatus:** Ärge kunagi kasutage seadet, mille kontaktpinnad on vigastatud. Kasutage seadet uuesti alles peale kvalifitseeritud tehniku poolt teostatud remonti

Järgmiste nõuannete järgimine aitab Teil vältida seadme kahjustumist:

- Ärge kunagi lülitage seadet tööle ilma pöörleva aluse ja sellel oleva pöörleva taldrikuta.
- Ärge lülitage seadet tühjana tööle. Tühjas ahjus võib tekkida ülekoormus ja ahi võib kahjustuda.
- Kasutage ainult mikrolaineahjule sobivaid nõusid.
- Ärge hoidke ahjus mingeid kergestisüttivaid esemeid, kuna need võivad ahju sisselülitamisel süttida.
- Koorega mune ja keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad lõhkeda.
- Ärge soojendage mikrolaineahjus puhast alkoholi või alkohoolseid jooke.

TULEKAHJU OHT!

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

**Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel!**

- Kui ahjus on keemistemperatuuril vedelikud (vesi, kohvi, tee, piim jms) ja need võetakse järsku välja, võivad need oma anumatest välja pursata. See võib põhjustada vigastusi ja põletusi!
- Vedelike kuumutamisel selliste situatsioonide vältimiseks pange anumasse teelusikas või klaaspulk.

Olge ettevaatlik!

- Toidu ülekuumenemise või kõrbemise vältimiseks on tähtis, et Te ei valiks liiga pikka ajavahemikku või liiga kõrget võimsustaset, kui **sojendate väikest toidukogust**. Näiteks liiga kõrge võimsuse korral võib saiake kõrbema minna 3 minuti jooksul.
- **Röstimiseks kasutage ainult grillimisfunktsiooni ja jälgige ahju kogu selle aja jooksul. Kui Te kasutate leiva röstimiseks kombineeritud funktsiooni, süttib see väga lühikese aja jooksul.**
- Ärge kunagi soojendage **lastetoitu** või jooki pudelites või purkides, millel on lutt või kaas peal. Pärast toidu soojendamist segage või loksutage seda korralikult, et soojus jaotuks ühtlaselt. Enne toidu lapsele söötmist kontrollige selle temperatuuri. **Põletuse oht!**

Remont:

- **!Hoiatus – mikrolained! Ahju väliskaitset ei tohi eemaldada.** Igal tootjapoolse volitusega isikul on mistahes remondi- või hooldustööd ohtlik teostada.
- **Hoiatus:** Lambipirni tohib vahetada vaid vastava kvalifikatsiooniga tehnik.
- Kui toitekaabel on kahjustatud, peab selle vahetama tootja, volitatud esindaja või selleks tööks kvalifitseeritud tehnik, selliselt väldite ohtlikke situatsioone.
- Remondi- ja hooldustöid (eriti elektrivooluosade) tohivad teostada vaid tootja poolt volitatud tehnikud.

Paigaldusjuhised

Avage ahju uks ja võtke kõik tarvikud välja ning eemaldage pakkematerjalid. Seejärel puhastage ahju sisemus ja tarvikud niiske lapiga ja kuivatage need. Ärge kasutage abrasiivseid ja tugevalõhnalisi puhastusvahendeid.

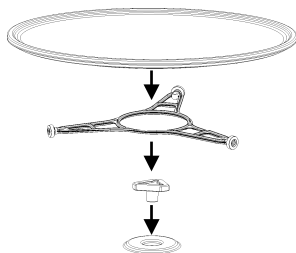
Kontrollige, et järgmised osad on heas seisukorras:

- Uks ja hinged
- Mikrolaineahju esiosa
- Seadme sisemised ja välimised pinnad.

ÄRGE KASUTAGE SEADET, kui märkate nimetatud osadel mistahes defekte. Sellisel juhul võtke ühendust teenindustöökojaga.

Pange ahi tasasele, stabiilsele pinnale.

Pange pöörleva aluse tugi ahju keskele ja pange pöörlev rõngas ja pöörlev alus selle peale, veenduge, et need sobituvad oma kohale. Ükskõik millal Te mikrolaine ahju kasutate, peavad pöörlev alus ja vastavad tarvikud ahjus olema ning need peavad olema korralikult paigaldatud. Pöörlev alus liigub mõlemas suunas.



Hoiatus! Mikrolaineahi võib olla kaetud kaitsekilega. Enne ahju esmakordset kasutamist tuleb see kiht ettevaatlikult seestpoolt alustades eemaldada.

Et tagada seadme korrektne ventileerimine, paigaldage mikrolaineahi köögimööbli elementi, millel on ülal õhutamiseks avad (vt lisalehti).

Hoiatus: Pärast ahju installeerimist veenduge, et Te pääsete pistikule ligi.

Paigaldamisel veenduge, et toitekaabel ei puutuks ahju tagaküljega, kuna kõrge temperatuur võib kaablit kahjustada.

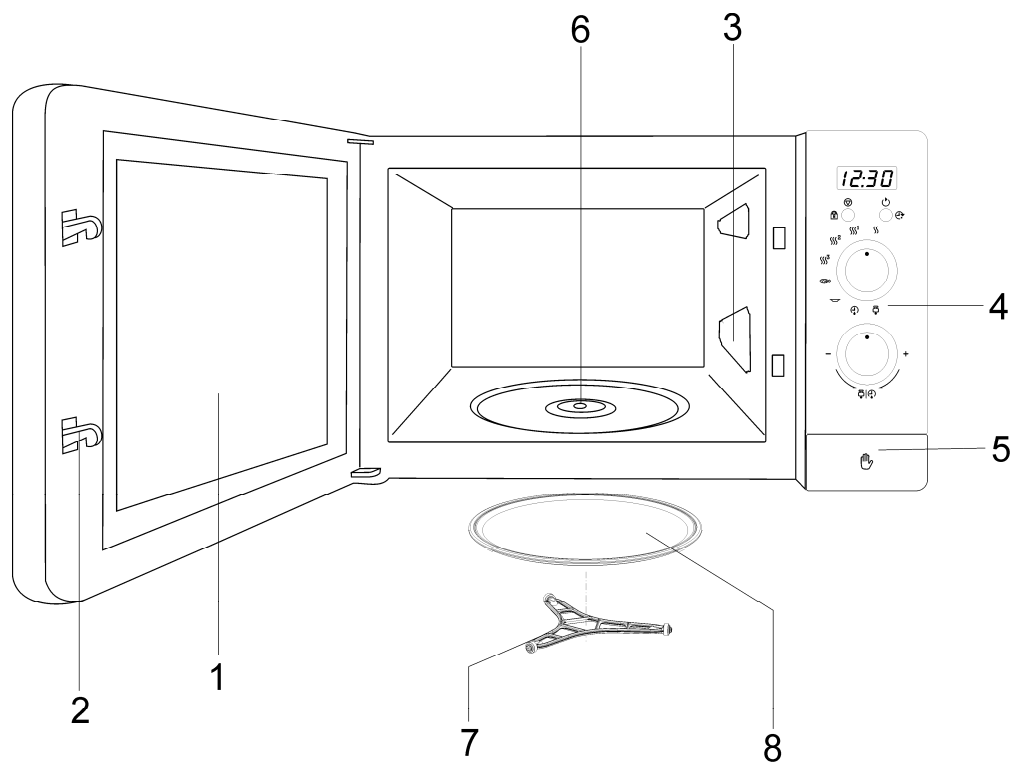
Kui Te paigaldate mikrolaineahju tavapärase ahjuga samasse tulpale, ei tohi mikrolaineahi paikneda kondensaadi tekkimise tõttu ahjust allpool.

Seadet ei tohi paigaldada küttekehade, raadiote ja telerite lähedusse.

Seade on varustatud ühefaasilise toitekaabli ja – pistikuga.

HOIATUS: Mikrolaineahi TULEB ÜHENDADA VAID MAANDATUD SEINAKONTAKTI.

Tootja ja edasimüüja ei vastuta mingil moel inimeste, loomade või varalise kahjustuse eest, kui paigaldusinstruktsioone pole järgitud.



1. Ukse klaasaken

2. Fiksaator

3. Vilkkate

4. Juhtpaneel

5. Ukse avamise nupp

6. Süvend pöörlevale alusele

7. Pöörlev alus

8. Pöörlev taldrik

Mikrolaineahju eelised

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

Mikrolaineahjudes tekib soojus toidus endas ja soojus liigub seestpoolt väljapoole. Soojuskadu õhku, ahju seintele või nõudele ning anumatele (kui need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks) puudub. Teisisõnu kuumutatakse ainult toitu.

Mikrolaineahjul on järgmised eelised:

1. Lühem küpsetusaeg; tavaliselt on see $\frac{3}{4}$ lühem, kui tavaliseks küpsetamiseks kuluv aeg.
2. Ülikiire sulatamine, niimoodi väheneb bakterite arenemise oht.
3. Energiasääst.
4. Toidu toiteväärtuse säilimine, mis on tingitud lühemast küpsetusajast.

Kuidas mikrolaineahi töötab

Mikrolaineahjudel on magnetroniks nimetatud kõrgepinge elektronlamp, mis muundab elektrienergia mikrolaineenergiaks. Need elektromagnetlained suunatakse ahju interjööri lainejuhiku kaudu ja levitatakse laiali metalleralduslatiga või pöördaluse kaudu.

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

Miks toit kuumeneb

Enamik toitusid sisaldavad vett ja mikrolainetega kokkupuutel hakkavad veemolekulid vibreerima.

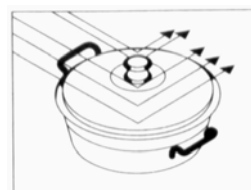
Molekulidevaheline hõõrdumine toodab soojust, mis tõstab toidu temperatuuri, sulatab ja küpsetab seda või hoiab toitu kuumana.

Kuna kuumus tekib toidu sees:

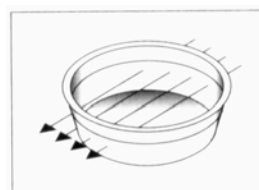
- Saab seda küpsetada väikese koguse vedelikuga või rasva / õliga või hoopis ilma neid kasutamata;
- Sulatamine, kuumutamine või küpsetamine mikrolaineahjus on kiirem, kui tavalises ahjus;
- Säilivad toidus vitamiinid, mineraalid ja toitained;
- Toidu naturaalne värvus ja aroom püsivad muutumatuna.

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

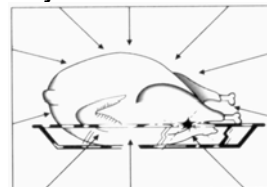
Metall peegeldab mikrolaineid...



... kuid läbib klaasi ja portselani...



... ja imendub toitu.



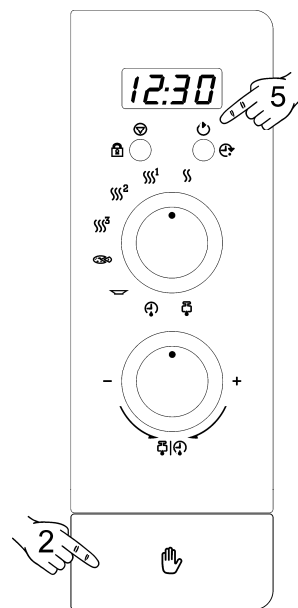
Juhised kasutamiseks

Hoiatus: Ärge kunagi kasutage mikrolaineahju tühjana, st kui ahjus pole mingit toitu.

Vaadake joonist ja toimige järgnevalt:

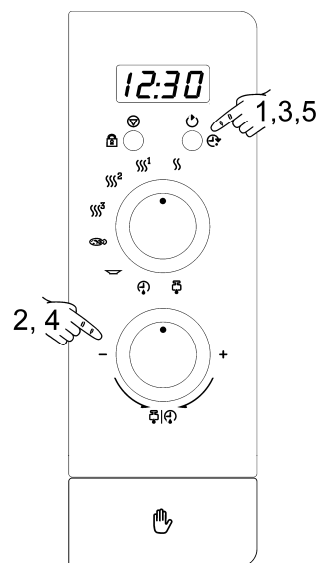
13. Ühendage seadme toitejuhe sobivasse seinakontakti (vt viimasel lehel olevaid soovitusi).
14. Ukse avamiseks vajutage ukse avamine nupule **OPEN**. Mikrolaineahjus süttib valgustus.
15. Asetage anum koos toiduga pöörlevale taldrikule.
16. Valige toiduvalmistamiseks funktsioon ja küpsetusaeg, vastavalt järgmistes lõikudes kirjeldatud juhistele.
17. Sulgege uks ja vajutage **START**-nupule

18. Mikrolaineahi alustab toidu töötlemist mikrolainetega ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.



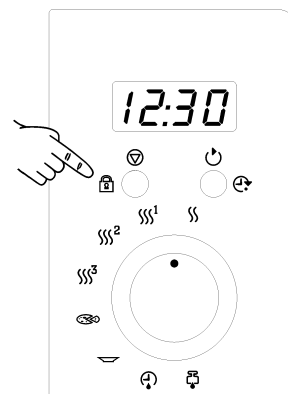
Kellaaja seadistamine

11. Kui Te ei kasuta parasjagu ahju, siis vajutage nupule kell (**CLOCK**), kuni numbrid hakkavad vilkkuma.
12. Sisestage õiged tunnid **PÖÖRATAVA nupu** abil, mida võib keerata mõlemas suunas.
13. Vajutage uuesti kella nupule (**CLOCK**), et määrata õiged minutid.
14. Sisestage õiged minutid **PÖÖRATAVA nupu** abil, mida võib keerata mõlemas suunas.
15. Lõpetamiseks vajutage veel kord kella nupule.



Turvalukustus

Turvalukustuse sisse või välja lülitamiseks vajutage turvalukustuse nupule 3 sekundi vältel, kui mikrolaineahi on ooterežiimis. Kui turvalukustus on aktiivne, pole võimalik ühtegi funktsiooni kasutada ja displei ekraanile on kuvatud vilkuvad numbrid ja punkti sümbol..

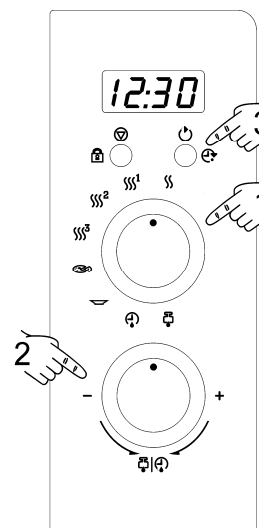


Funktsioon: Mikrolained

7. Keerake funktsiooni valikunupp asendisse, mis vastab soovitud võimsuse tasemele, mis vastab järgmises tabelis toodule.

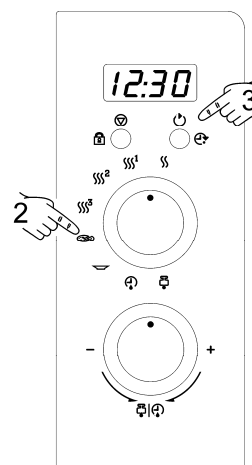
Asend	Võimsuse tase	Võimsus
☺☺☺ ³	Maksimaalne	800 W
☺☺ ²	Keskmine	600 W
☺☺ ¹	Minimaalne	320 W
☺☺	Hoiab soojana	130 W

8. Sisestage töötamise aeg **PÖÖRATAVA** nupu abil, mida võib keerata mõlemas suunas.
9. Vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi alustab toidu töötlemist mikrolainetega ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.



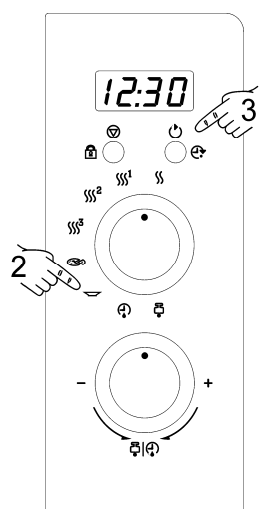
Erifunktsioonid: Joogid

8. Asetage jook (umbes 150 kuni 300 ml kohvi, teed, piima, vett, jms.) kuumakindlas anumask pöörlevale taldrikule.
9. Keerake funktsiooni valikunupp vastavasse asendisse ☺☺☺.
10. Vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi käivitab funktsiooni ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg (10 min.).




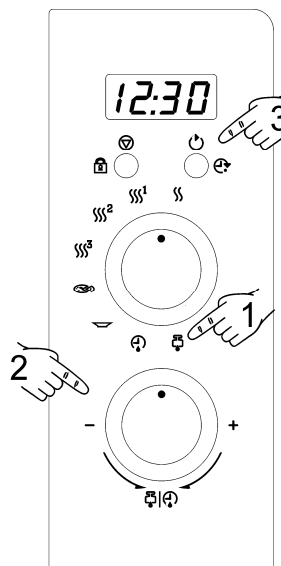
Erifunktsioonid: Sulatamine ja kuumutamine

9. Eemaldage pakendilt kaas (valmistoidud: 300g – 400g; nt. cannelloni, makarone, pastat) ja asetage toit taldrikule või koos pakendiga mikrolaineahju pöörlevale taldrikule.
10. Keerake funktsiooni valikunupp vastavasse asendisse ☺☺☺.
11. Vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi käivitab funktsiooni ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.
12. Keerake toit ümber (segage), kui kuulete mikrolaineahju poolt edastatavat piiksu ja displeil hakkab vilkkuma: ☺☺☺☺. Seejärel sulgege uks ja vajutage uuesti **START** nupule.




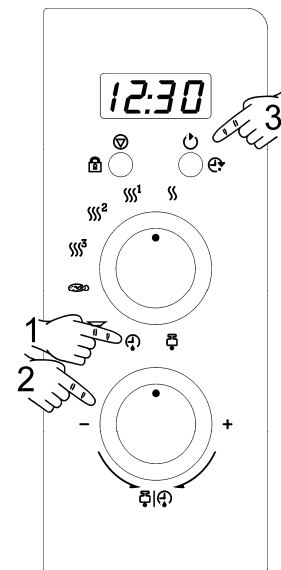
Kaalu järgi sulatamine (automaatne)

1. Kasutage seda funktsiooni liha, kala või linnuliha sulatamiseks. Teist tüüpi toiduainete, nagu leib ja puuvili, sulatamiseks, järgige lõigus "Sulatamine kaalu järgi" toodud juhiseid.
2. Keerake funktsiooni valikunupp vastavasse asendisse .
3. Sisestage sulatatava toiduaine kaal **PÖÖRATAVA nupu** abil, mida võib keerata mõlemas suunas.
4. Vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi käivitab funktsiooni ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.
5. Keerake toit ümber (segage), kui kuulete mikrolaineahju poolt edastatavat piiksu ja displeil hakkab vilkkuma: `turn`. Seejärel sulgege uks ja vajutage uuesti **START** nupule.



Sulatamine aja järgi (manuaalne)

1. Keerake funktsiooni valikunupp vastavasse asendisse .
2. Sisestage sulatusaeg **PÖÖRATAVA nupu** abil, mida võib keerata mõlemas suunas.
3. Vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi käivitab funktsiooni ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.
4. Keerake toit ümber (segage), kui kuulete mikrolaineahju poolt edastatavat piiksu ja displeil hakkab vilkkuma: `turn`. Seejärel sulgege uks ja vajutage uuesti **START** nupule.



Sulatamine

Allolev tabel näitab erinevaid sulatamise ning seismisaegu (tagamaks toidus temperatuuri ühtlase jaotumise) erinevatele toidutüüpidele ja

kaalule. Need sisaldavad lisaks soovitusi erinevate toitude sulatamiseks.

Toit	Kaal	Sulatusaeg	Seismisaeg	Soovitused
Lihatükid, vasikaliha, veiseliha, sealih	100 g	3-4 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Keerake ümber 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Keerake ümber 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Keerake ümber 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Keerake ümber 3 x
Guljašš	500 g	12-14 min	10-15 min	Keerake ümber 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Keerake ümber 3 x
Hakkliha	100 g	4-5 min	5-6 min	Keerake ümber 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Keerake ümber 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Keerake ümber 2 x
Vorst	125 g	3-4 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Keerake ümber 1 x
Linnuliha (tükid)	200 g	7-8 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Keerake ümber 2 x
Kana	1000 g	34-35 min	15-20 min	Keerake ümber 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Keerake ümber 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Keerake ümber 2 x
Kala	100 g	3-4 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
Forell	200 g	6-7 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
Krevetid	100 g	3-4 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Keerake ümber 2 x
Puuveli	200 g	4-5 min	5-8 min	Keerake ümber 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Keerake ümber 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Keerake ümber 3 x
Leib	100 g	2-3 min	2-3 min	Keerake ümber 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Keerake ümber 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Keerake ümber 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Keerake ümber 2 x
Või	250 g	8-10 min	10-15 min	Keerake ümber 1 x, hoidke kaetuna
Kodujuust	250 g	6-8 min	5-10 min	Keerake ümber 1 x, hoidke kaetuna
Kreem	250 g	7-8 min	10-15 min	Eemaldage kaas

Töötamise ajal ...

Ahju ust on võimalik igal hetkel peale toiduvalmistamise algust avada. Sellisel juhul:

- SELLEGA LÕPETATAKSE AUTOMAATSELT MIKROLAINETE TOOTMINE;
- Taimer peatub ja displeile kuvatakse järelejääv töötamise aeg.

Soovi korral võite:

1. Liigutada või paigutada toiduained ümber või segada neid, et tagada ühtlasemat küpsetustulemist.
2. Valida mõne muu funktsiooni, keerates funktsiooni valija teise asendisse;
3. Muuta järelejäänud valmistamise aega, keerates pööratavat nuppu.

Sulgege mikrolaineahju uks ja vajutage **START** nupule. Mikrolaineahi alustab töötamist.

Funktsiooni katkestamine

Programmi katkestamiseks vajutage **STOP** nupule või avage seadme uks. Kui Te soovite tühistada toiduvalmistamise protsessi, sulgege uuesti uks ja vajutage **STOP** nupule. Ahi edastab piiksu ja taimerile kuvatakse kella-aeg.

Programmi lõpp

Kui programm lõpeb, edastab mikrolaineahi 3 piiksu ja displeile kuvatakse "**End**" ("Lõpp"). Piiksusid korratakse iga 30 sekundi järel, kuni avatakse uks või vajutatakse "**STOP**" nupule.

Peale programmi lõppemist võib ventilaator töötada veel mõni aeg mikrolaineahju jahutamiseks. Ventilaator lülitub peale teatud perioodi automaatselt välja. Ventilaatori töötamise ajal põleb ahju valgustus.

Sulatamine

Sulatamise üldjuhendid

1. Sulatamisel kasutage ainult mikrolainetele sobivaid nõusid (portselani, klaasi, sobivat plastikut).
2. Tabelis toodud viited on toore toidu sulatamiseks.
3. Sulatusaeg sõltub toidu kogusest ja paksusest. Toitu külmutades mõelge ka sulatusprotsessile. Jaotage toit anumasse ühtlaselt.
4. Paigutage toit ahjus võimalikult hästi. Kala õhemad osad või kanakoivad peavad jääma suunaga väljapoole. Kõige õrnemaid osasid saate Te fooliumitükkidega kaitsta. **Oluline:** Foolium ei tohi ahju sisepinnaga kokku puutuda, kuna see võib tekitada sädemete lendumist.
5. Õhukesi toidutükke peab mitu korda keerama.
6. Jaotage külmutatud toit võimalikult ühtlaselt, kuna väikesed ja õhukesed tükid sulavad kiiremini, kui paksud ja suured tükid.
7. Selliseid rasvarikkaid toitusid nagu võid, sulajuustu ja kreemi ei tohiks täiesti lõpuni sulatada. Kui neid hoitakse toatemperatuuril, on need mõne minuti möödudes serveerimiseks valmis. Kui Te väga külmunud kreemi korral leiate sellest väikeseid jäätükikesi, peate neid enne serveerimist segama.
8. Linnuliha on soovitatav asetada tagurpidi keeratud taldrikule, selliselt saab lihamahl kergemini maha tilkuda.
9. Leiva peaks mässima rätikusse, nii ei muutu see liiga kuivaks.
10. Eemaldage külmutatud toit ümbrisest ja ärge unustage eemaldamast kõiki metallist klambreid. Anumatel, mida kasutatakse külmutatud toidu külmutuskapis hoidmiseks ja mida saab kasutada ka kuumutamiseks ja küpsetamiseks, peate vaid kaane maha võtma. Kõikidel muudel juhtudel peate toidu panema mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse anumasse.
11. Sulamise tulemusel tekkinud vedelik, eeskätt linnulihast tulev vedelik, tuleb ära visata, mingil juhul ei tohi lasta sellisel vedelikul teiste toitudega kokku puutuda.
12. Pidage meeles, et sulatusfunktsiooni kasutamisel peate laskma toidul seista seni, kuni see on täielikult sulanud. Tavaliselt kulub selleks 15 kuni 20 minutit.

Mikrolaineahjuga toiduvalmistamine

Enne anumate või nõude kasutamist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks (vt: "Millist tüüpi nõusid saab kasutada?").

Enne toiduvalmistamise alustamist lõigake toit tükkideks.

Vedelike kuumutamisel kasutage laia avausega anumaid, selliselt on aurustumine hõlpsam.

Valmistage toitusid vastavalt juhiste ja pange tähele tabelis näidatud küpsetusaegsid ja võimsustasemeid.

Pidage meeles, et antud arvandmed on ainult näitlikud ning need sõltuvad toidu algolekust, temperatuurist, niiskusest ja tüübist. Soovitatav on aega ja võimsustaset reguleerida igale töötsüklile. Sõltuvalt toidu täpsetest omadustest võib vajalik olla küpsetusaega pikendada või lühendada ning võimsustaset suurendada või vähendada.

Mikrolaineahjuga toiduvalmistamine...

1. Mida suurem on toidukogus, seda pikem on küpsetusaeg. Pidage meeles, et:

- Topeltkogus - topeltaeg
- Pool kogusest - poole lühem aeg

2. Mida madalam temperatuur, seda pikem küpsetusaeg.

3. Rohkelt vedelikku sisaldav toit kuumeneb tunduvalt kiiremini.

4. Küpsetamine on ühtlasem, kui toit on pöördalusele ühtlaselt jaotatud. Kui Te panete paksemad tükid alusel väljapoole ja õhemad tükid aluse keskele, saate samaaegselt kuumutada erinevat tüüpi toitu.

5. Ahjuukse võite ükskõik mis ajal lahti teha. Ukse avamisel lülitub ahi automaatselt välja. Mikrolaineahi alustab uuesti tööd vaid siis, kui sulgete ukse.

6. Kaetud toitade valmistamiseks kulub vähem aega ja nende toiteomadused säilivad paremini. Kasutatavad kaaned peavad olema mikrolaineid läbilaskvad ning nendes peavad olema väikesed augukesed aurustumise tarbeks.

Mikrolaineahjuga toiduvalmistamine

Olulised soovitused!

- Koorega mune ja keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad lõhkeda.
- Enne koortega või **nahaga** (nt õunad, tomatid, kartulid, vorst) toidu soojendamist või küpsetamist **torgake** neisse augukesi, et need ei lõhkeks.
- Kui küpsetate väga väikese vedelikukogusega roogasid (nt **sulatades leiba**, tehes popcorni jms), on aurustumine väga kiire. Seejärel töötab ahi nii, nagu oleks see tühi ja toit võib kõrbedada. Sellises olukorras võivad ahi ja nõud kahjustuda. Seetõttu peate Te seadma vajaliku küpsetusaja ning küpsetusprotsessil silma peal hoidma.
- Mikrolaineahjus ei ole võimalik kuumutada suurt kogust õli (**praadida**).
- Ärge kuumutage toitu õhukindlates pakendites. **Plahvatusoht!**
- **Alkohoolseid jooke** ei tohi kuumutada kõrgete temperatuurideni. Seetõttu peate Te seadma vajaliku küpsetusaja ning küpsetusprotsessil silma peal hoidma.
- Ärge kuumutage mingeid plahvatusohtlike materjale või vedelikke mikrolaineahjus.
- Eemaldage **eelküpsutatud toit** pakendist, kuna pakendid ei ole alati kuumakindlad. Järgige toidutootja juhiseid.
- **Kui Teil on mitu anumad**, näiteks tassi, seadke need pöörleval alusel ühtlaselt väljapoole.
- Ärge kunagi soojendage **lastetoitu või jooki pudelites või purkides**, millel on lutt või kaas peal. Pärast toidu soojendamist segage või loksutage seda korralikult, et soojus jaotuks ühtlaselt. Toidunõu temperatuur on märgatavalt madalam, kui selles olev kuumutatav toit. Kontrollige toidu temperatuuri enne selle lapsele andmist, et vältida põletusi.
- Ärge sulgege metallklambritega **kilekotte**, selle asemel kasutage plastikklambreid. Torgake kotid mitmest kohast läbi, selliselt pääseb aur hõlpsasti välja.
- Toidu kuumutamisel või küpsetamisel jälgige, et nende **temperatuur jõuaks vähemalt 70°C-ni**.
- Küpsetamise käigus võib ahjuukse klaasile tekkida **veeaur** ning see võib tilkuma hakata. See on normaalne ning võib olla märgatavam madala temperatuuriga ruumis. Ahju ohutut tööd see ei mõjuta. Küpsetamise lõppemisel pühkige tekkinud vesi ära.

Mikrolaineahjuga toiduvalmistamine

Söögid ja nõuanded – Köögiviljade küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Lisatud vedelik	Võimsus (Watt)	Võimsuse tase	Aeg (min)	Seismisaeg (min.)	Soovitused
Lillkapsas	500	1/8 l	800	☺☺☺ ³	9-11	2-3	Määrige peale veidi võid.
Broccoli, Seened	300	1/8 l	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	Lõigake viiludeks
	250	-	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Herned & porgandid, külmutatud porgandid	300	½ tassi	800	☺☺☺ ³	7-9	2-3	Kuubikute või viiludena.
	250	2-3 spl	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	
Kartulid	250	2-3 spl	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Koorige ja lõigake ühesuurusteks tükkideks.
Paprika	250	-	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Lõigake tükkideks või viiludeks.
Porrulauk	250	½ tassi	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	
Külmutatud brüsseli kapsad	300	½ tassi	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Kapsas	250	½ tassi	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	

Söögid ja nõuanded – Kala küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Võimsus (Watt)	Võimsuse tase	Aeg (min)	Seismisaeg (min.)	Soovitused
Kala filee	500	600	☺☺☺ ²	10-12	3	Küpsetage kinnikaetuna. Keerake poole küpsetusaja möödumisel.
Terve kala	800	800	☺☺☺ ³	3-5	2-3	Küpsetage kinnikaetuna. Keerake poole küpsetusaja möödumisel. Soovi korral võite väikesed kalaosad kinni katta.
		320	☺☺☺ ¹	10-12		

Millist tüüpi nõusid võib kasutada?

Mikrolainefunktsioon

Mikrolainefunktsiooni korral pidage meeles, et mikrolained peegelduvad metallpindadelt tagasi. Mikrolaineid lasevad läbi klaas, portselan, keraamika, plastik ja paber.

Sellel põhjusel **ei saa mikrolainefunktsiooniga kasutada metallpanne ja –nõusid, metallosadega või metalse äärikaunistusega nõusid. Metallkaunistusega või metallisisaldusega** klaasnõusid ja keraamilisi nõusid (nt pliikristalli) ei saa mikrolaineahjudes kasutada.

Ideaalsed materjalid mikrolaineahjudes kasutamiseks on klaas, tulekindel portselan või keraamika või kuumakindel plastik. Väga õhukest, õrna klaasi või portselani peaks kasutama ainult lühikest aega järjest (nt soojendamisel).

Test nõudele

Pange kasutada soovitud toode ahju 20 sekundiks, maksimaalse mikrolainevõimsuse juures. Kui pärast seda on anum külm või õige pisut soojenenud, sobib see kasutamiseks. Siiski, kui anum kuumeneb või põhjustab sädelust, ei sobi see mikrolaineahjus kasutamiseks.

Kuum toit kannab soojuse edasi ka nõudele, mis võivad väga kuumaks muutuda. Seetõttu peaksite alati **pajakindaid** kasutama!

Alumiinium- ja metallanumad

Alumiiniumpakendites või fooliumis olevad eelküpsetatud road võib mikrolaineahju panna siis, kui peetakse kinni järgnevast.

- Pange tähele pakendil olevaid tootjapoolseid juhiseid.
- Alumiiniumpakendid ei tohi olla üle 3 cm kõrged või puutuda kokku ahju siseseintega (minimaalne vahemaa 3 cm). Kõik alumiiniumkaaned või katted tuleb eemaldada.
- Pange alumiiniumpakend otse pööratava aluse peale. Kui kasutate metallresti, pange pakend portselanplaadile. Ärge kunagi pange pakendit otse metallrestile!
- Küpsetusaeg on pikem, kuna mikrolained sisenevad toitu ainult pealt. Kui Teil tekib mingeid kahtluseid, siis on parem kasutada ainult nõusid, mis sobivad mikrolainetega kasutamiseks.
- Fooliumit võib kasutada sulatusprotsessi ajal mikrolainete peegeldamiseks. Õrnemat rooga, näiteks linnuliha või hakkliha, saab liigse kuumuse eest kaitsta, kui koivad / servad kinni katta.
- **Oluline:** foolium ei tohi ahjusiseseintega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada sädemete lendumist.

Kaaned

Soovitame kasutada klaasist või plastikust kaasi või kilet, kuna:

1. See takistab liigset aurustumist (eriti väga pikal küpsetusajal);
2. Küpsetusaeg on lühem;
3. Toit ei muutu kuivaks;
4. Aroomid säilivad.

Kaantel peavad olema augukesed või avaused, nii ei teki rõhku. Plastikkotid peavad samuti avaustega olema. Imikute lutipudeleid, imikutoiduga purke või sarnaseid anumaid saab soojendada vaid siis, kui nendelt on pealsed / kaaned eemaldatud, vastasel korral võivad need lõhkeda.

Allolev tabel annab üldjuhiseid, mis tüüpi ahjunõud on sobivad igas olukorras.

Toidunõude tabel

Toidunõu tüüp	Töörežiim	Mikrolained	
		Sulatamine / kuumutamine	Küpsetamine
Klaas ja portselan 1) Kodus kasutamiseks, mitte tulekindlad, võib kasutada nõudepesumasinas		jah	jah
Glasuuritud portselan Tulekindel klaas ja portselan		jah	jah
Keraamika, savinõud Glasuurimata Glasuuritud, ilma metallkaunistuseta		jah	jah
Savinõud Glasuuritus Glasuurimata		jah ei	jah ei
Plastiknõud 2) Kuumakindlus kuni 100°C Kuumakindlus kuni 250°C		jah jah	ei jah
Plastikaatkiled 3) Toidukile Tsellofaan		ei jah	ei jah
Paber, papp, pärgamentpaber 4)		jah	ei
Metall Foolium Alumiiniumpakendid 5) Tarvikud (metallrest)		jah ei ei	ei jah ei

1. Ilma mingi kuld- või hõbeservata ega pliikristalli.
2. Pange tähele tootjapoolseid juhiseid!
3. Ärge kasutage kottide sulgemiseks metallklambreid. Tehke kottidesse augud. Kasutage kilet ainult toidu katmiseks.

4. Ärge kasutage paberaluseid.
5. Ainult madalad, ilma kaanteta / pealseteta alumiiniumanumad. Alumiinium ei tohi kokku puutuda ahju siseseintega.

Puhastamine ja hooldamine

ENNE MIKROLAINEAHJU PUHASTAMIST
EEMALDAGE TOITEPISTIK
SEINAKONTAKTIST.

Peale seadme kasutamist laske sellel maha jahtuda. Ärge kasutage agressiivseid või abrasiivseid puhastustooteid, pinda kriipivaid küürimisvahendeid või teravaid esemeid, kuna nendest võivad tekkida plekid.

Välispind:

1. Kasutage seadme välispinna puhastamiseks leiget vett, neutraalset puhastusvahendit ja pehmet niisket lappi.
2. Ärge laske vett sattuda ahju sisemusse.

Sisemus:

1. Peale igat kasutuskorda puhastage seadme siseseinad niiske pehme lapiga.
2. Veenduge, et vesi ei satuks mikrolaineahju ventilatsioonivahendisse.
3. Kui ahju sisemus on väga määrdunud, pange pöörlevale alusele klaas vett ning lülitage mikrolaineahi täisvõimsusel umbes 4 minutiks tööle. Vabanev aur pehmenab mustust, mida on hiljem lihtsam pehme lapiga ära puhastada.

Oluline! Ärge kasutage puhastamiseks kõrgsurve- või aurupuhastusseadmeid. Aur võib ulatuda pinge all olevate osadeni ja põhjustada lühise.

Ka raskesti eemaldavate plekkide puhastamiseks kasutage mitte-abrasiivseid puhastusvahendeid.

Niisutage plekke kuuma veega, pühkige üle pehme lapiga ja kuivatage hoolikalt.

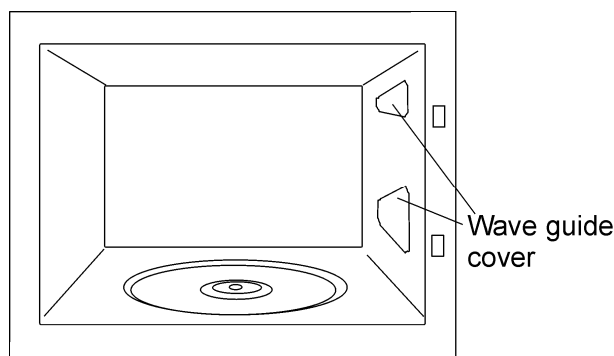
4. Puhastage tarvikud iga kasutuskorra järel. Kui need on väga määrdunud, siis esmalt leotage neid ja hiljem puhastage harja ja nuustikuga. Tarvikuid võib pesta ka nõudepesumasinas. Veenduge, et pöörlev alus ja vastav tugi oleksid alati puhtad.

Uks, uksehinged ja seadme esiosa:

1. **Nimetatud osad peavad alati olema puhtad, eriti ukse ja seadme esiosa kontaktpinnad, et vältida lekete teket.**
2. Puhastamiseks kasutage leiget vett ja neutraalset puhastusvahendit. Kuivatage pehme lapiga.

Vilkkate:

Hoidke alati vilkkate puhtana. Kõik vilkkatele kogunenud toidujäägid võivad põhjustada kahjustusi või sädelust. **Seetõttu tuleb vilkkatet puhastada regulaarselt, kuid ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega teravaid esemeid.** Ohtude vältimiseks, ärge eemaldage katteid.



Kui seade ei toimi korrektselt, kontrollige:

- Kas toitejuhtme pistik on ühendatud seinakontakti?
- Kas uks on suletud? Ukse sulgemisel peab kostuma kuuldav klikk.
- Kas on võõrkehasid uksetihendi ja esiosa vahele?

Toit ei soojene või soojeneb väga aeglaselt:

- Kas Te kasutate kogemata metallnõusid?
- Kas Te olete valinud õige tööaja ja võimsustaseme?
- Kas ahju pandud toidukogus on suurem või on toit külmem, kui tavaliselt Teie poolt ahju pandav toit?

Toit on liiga kuum, kuiv või kõrbenud:

- Kas Te olete valinud õige tööaja ja võimsustaseme?

Töötamise ajal kostub ahjust mingit heli:

- Kas ahju sisemuses on mingist metallesemest tingitud sädelust?
- Kas ahjunõu puutub vastu ahjuseina?
- Kas olete ahju unustanud mõne söögiriista või küpsetustarvete osa?

Ahju valgustus ei sütti:

- Kui kõik funktsioonid töötavad korralikult, on arvatavasti lamp läbi põlenud. Te võite ahju jätkuvalt kasutada.
- Lambipirni tohib vahetada vaid vastava kvalifikatsiooniga tehnik.

Toitejuhe on vigastatud

- Toitejuheta tohib vahetada vaid tootja, tootja poolt volitatud esindajad või vastava kvalifikatsiooniga tehnikud, et vältida ohtlike olukordasid ning kuna toitejuhtme vahetamiseks vajatakse spetsiaalseid tööriistasid.

Iga teist tüüpi vea tekkimisel võtke ühendust hooldustehnikuga.

Kõiki remonditöid tohib teostada ainult kvalifitseeritud tehnik.

Tehnilised andmed

Funktsioonide kirjeldused

Sümbol	Kirjeldus	Võimsus	Toidud
§§	Hoiab soojana	130W	Sulatab aeglaselt õrnasid roogasid; hoiab toidu kuumana
§§§ ¹	Minimaalne	320W	Või sulatamine Lapsetoidu soojendamine
§§§ ²	Keskmine	600W	Köögiviljade ja muu toidu küpsetamine Toidu hoolikas küpsetamine ja kuumutamine Väikeste toiduportsjonite kuumutamine ja küpsetamine Hõrkude toitude kuumutamine
§§§ ³	Maksimaalne	800W	Vedelike ja muude toitude kiire valmistamine ja kuumutamine

Spetsifikatsioon

- Vahelduvvoolupinge.....Vt nimiandmete plaat
- Kaitse 12 A / 250 V
- Voolutarve 1200 W
- Mikrolaine väljundvõimsus 800 W
- Mikrolainesagedus 2450 MHz
- Välismõõdud (L×K×S). 595 × 390 × 325 mm
- Sisemõõdud (L×K×S)..... 305 × 210 × 280 mm
- Ahju mahutavus 18 l
- Kaal..... 18,6 kg

